

SAYI 16 • HAZİRAN 2022 • ISSN 2564 - 6354

düşünen şehir

8

ŞEHİR VE
YEMEK

54

SON AKŞAM YEMEĞİ
MI? AHİR ZAMAN
SOFRASI MI?

158

ŞİİR DİLİYLE
YÖNETİM



KAYSERİ
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ
www.kayseri.bel.tr

GLÜTENSİZ

· K A F E ·

Glütensiz lezzetler yanı başınızda!



Glütensiz Kafe
Mimarsinan Mahallesi
Tuna Caddesi No: 9 D:1 38020
Kocasinan/Kayseri
Telefon: (0352) 338 55 15



DÜŞÜNEN ŞEHİR
HAZİRAN 2022 SAYI: 16
Ücretsizdir
Yerel Süreli Yayın
ISSN: 2564-6354
E-ISSN: 2564-7121



İMTİYAZ SAHİBİ
Kayseri Büyükşehir Belediyesi adına
Kayseri Büyükşehir Belediyesi Genel
Sekreteri Hüseyin Beyhan

**GENEL YAYIN YÖNETMENİ VE
SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ**
Yusuf Yerli
yusufyerli38@gmail.com

YAYIN KURULU
Prof. Dr. Celaleddin Çelik
Dursun Çiçek
Dr. M. Fazıl Himmetoğlu
Doç. Dr. Faruk Karaarslan
Prof. Dr. Atabey Kılıç
Salih Özgöncü
Gürkan Senem
Yusuf Yerli
Erkan Küp

HAKEM VE DANIŞMA KURULU
Prof. Dr. Muharrem Akoğlu
Prof. Dr. Yunus Apaydın
Prof. Dr. Hakkı Büyükbaş
Dr. Aynur Erdoğan Coşkun
Mehmet Çayırdağ
Prof. Dr. Celaleddin Çelik
Dursun Çiçek
Prof. Dr. Ayhan Çitil
Dr. Abdulkadir Dağlar
Dr. Can Deveci
Prof. Dr. Muhittin Eliaçık
Prof. Dr. Alev Erkilet
Doç. Dr. Fatih Ertugay
Prof. Dr. İhsan Fazlıoğlu
Dr. Yonca Gençoğlu
Fatih Gökdağ
Prof. Dr. Tahsin Görgün
Dr. M. Fazıl Himmetoğlu
Leyla İpekçi
Semih Kaplanoğlu

Doç. Dr. Faruk Karaarslan
Fikret Karakaya
Prof. Dr. Atabey Kılıç
Prof. Dr. Turan Koç
Prof. Dr. Yurdağül Mehmedoğlu
Ayşe Önder
Prof. Dr. İlhan Özkeçeci
Prof. Dr. Osman Özsoy
Prof. Dr. Ali Uzay Peker
Prof. Dr. Selahattin Polat
Prof. Dr. Şefaettin Severcan
Doç. Dr. Lütfi Sunar
Prof. Dr. İhsan Toker
Prof. Dr. Ömer Türker
Prof. Dr. Nur Urfalıoğlu
Doç. Dr. İbrahim Halil Üçer
Yusuf Yerli
Hasanali Yıldırım
Dr. Ali Yıldız

YAPIM

 **bilge tasarım atölyesi**

Barbaros Mahallesi Oymak Caddesi
Sümer Hukuk Plaza A Blok Kat: 10 D: 55
Kocasinan - KAYSERİ
t: +90 352 221 16 16
bilgi@bilgegrafik.com

TASARIM

Ahmet Deniz Doğan

REDAKSİYON

Rumeysa Ersözlü

FOTOĞRAF KURULU

Dursun Çiçek
Ali Saraçoğlu
Abdullah Koç
Faik Çiftçi
Fatih Çolak

KAPAK TASARIMI

Ali Saraçoğlu

İLETİŞİM

Milli Mücadele Müzesi
Tacettin Veli Mah. İnönü Bulvarı No:72
38050 Melikgazi / KAYSERİ
t: (0352) 220 70 50 - 90
sehir38@kayseri.bel.tr



BASKI

EKSPRES BASKI VE FOTOKOPİ HİZ. LTD. ŞTİ
Anbar, Organize Cd. No:29 D:C, 38170
Melikgazi/Kayseri
(0352) 222 28 78
www.expressbaski.com

Düşünen Şehir Kayseri Büyükşehir Belediyesi'nin altı ayda bir yayımlanan hakemli dergisidir.

Bu dergide yer alan yazı, makale, fotoğraf ve illüstrasyonların elektronik ortamlar da dahil olmak üzere çoğaltılma hakları yalnızca Kayseri Büyükşehir Belediyesi'ne aittir. Yazılı izin olmadıkça makul alıntılar dışında bir kısmının ya da tamamının çoğaltılması yasaktır. Yayımlanan yazıların hukuki sorumluluğu yazarlarına aittir.

Dergimiz TÜRDEB -Türkiye Dergiler Birliği üyesidir.



BAŞKAN'DAN

YENİ BİR TADIN, YENİ BİR YEMEĞİN KEŞFİ, YENİ BİR TEKNOLOJİK ALETİN KEŞFİ KADAR ÖNEMLİDİR. Yoğurdun keşfinin tekerleğin keşfinden daha önemsiz olduğunu kim söyleyebilir? Hayatımız hem besinsel hem de bilimsel keşiflerin akışında akıp gidiyor.

Düşünen Şehir dergimiz bu sayısında Yemek ve Şehir ilişkisi eksenine odaklanmış; yemeğin sadece yemekten ibaret olmadığının, aynı zamanda toplumların kültürel kodlarının dürümlü olduğu bir insani üretim biçiminin ifadesi olduğunun altını çizmeye gayret göstermiş. Kimi şehirlerin yemekleri ile kimi yemeklerin de şehirleri ile öne çıktığını biliyoruz. Kayseri'miz kısaca PASUMA olarak ifadelendirdiğimiz pastırması, sucuğu ve mantısı ile ülkemiz çapında bilinirlik kazanmış ve bu ünü ülkemiz sınırlarını aşmaya başlamıştır. Osmanlı sarayında pastırmanın hatırının yüksek olduğunu saray mutfağı üzerinde çalışanlar bizlere bildirmektedirler. Evliya Çelebi bu tattan tatmadan ve tadından bahsetmeden edemez. Kayseri mutfağının zenginliği malum. Bu zenginliğin kaynağı olarak pek çok sebep sıralayabiliriz, ama ilk sırada şehrimizin İpek Yolu güzergâhında olması gelir. Kervanlar yük taşıırken aynı

zamanda tat/lezzet de taşımaktaydılar. Üstelik kervancılar besleyici ve dayanıklı yiyeceklerle yola çıkmak zorundaydılar.

Şehirler arasında tatlı bir rekabetin olduğunun farkındayız ve bu durumun altını hep çizmişimdir. Şehirler tarihî geçmişi, mimari mirası, insani zenginliği, ekonomik kalkınmışlığı, eğitilmiş insan kalitesi vb. konular ile kendini tanıtmak ve yarıştan kopmamak ister. Son yıllarda kentler kimliklerini kilerleri, yemekleri, sofraları üzerinden öne çıkarmaya ve kentler arası rekabette bir adım daha öne geçmeye çalışmaktadırlar. Gastronomi etkinlikleri olarak kentlerin gündemine gelen bu durum kentler için yeni bir kalkınma biçiminin ifadesi olmuştur. Küresel mutfaklar karşısında yerel mutfakların sönmemesi için yerel yemeklerin desteklenmesi ve ön plana çıkarılması bir zarurettir. Gastroturizmin kentler için bir imkân olduğunun bilincinde olarak yerel mutfağımıza yönelik tanıtıcı çalışmalarımız her geçen gün artarak devam ediyor. Bu vesile ile davetimizi yineleyelim: sizleri Kayseri'mizde, mükellef bir sofranın etrafında ağırlamak bizleri mutlu edecektir.

Dr. Memduh Büyükkılıç
KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI

Mide, Maide, Mamure

Bebeğin dünyaya geldiğinde ağlamanın nedeni beslendiği bağdan kopması mı, barındığı barınaktan boşalması mı? Bebek annesini emdiğinde mi sakınlaşmakta, bağrında barınma imkânı bulduğu için mi susmakta? İki edim de aynı anda vuku bulduğuna göre hangisinden olduğuna dair bir tercih yapmak yerine iki durumun bir aradalığını tercih etmek daha doğru. Dolayısıyla beslenme ile barınma arasında kopmaz bir bağdan söz edebiliriz demektir. Her iki durum da insanoğlunun doğuştan getirdiği vazgeçilemez ve ertelenemez iki ihtiyacıdır. Dosya konumuzu Şehir ve Yemek bağlamında seçmemizin arka planında bu bakış açısı yatmaktadır.

Kişinin sıhhati için midesine (insan), saadeti için sofrasına (aile), selameti için *sûk*’una (şehir) girip çıkanın hem kemmiyeti hem de keyfiyetinin önemi yadsınamaz ama keyfiyet en önce gelenidir. Kadim geleneğimiz kişinin, ailenin ve şehrin hem maddi anlamda hem de manevi anlamda sıhhat ve selameti için, mideye giren, sofraya konan ve çarşıda satılanların kazanılma ve kullanılma biçimlerinin belirleyici olduğunun altını ısrarla çizer.

Geleneğimiz şehri “Cuma kılınan, Pazar kurulan” yer olarak tanımlar. Pazarlar şehirlerin sofralarıdır, mideleridir. Nasıl kişinin sağlığı mide fesadından bozulursa, şehrin selameti de pazarının fesadıyla kaybolur. Atalarımız ne de isabetle ifade etmişler: Biri yer biri bakar, kıyamet ondan kopar.

Yemeğin kişi üzerindeki belirleyiciliğinin altını çizmek için dile getirilen bir cümle var: “Ne yediğini söyle, kim olduğunu söyleyeyim.” Bu ifade “yemeğin sadece yemekten ibaret olmadığı”nın başka bir şekilde altının çizilmesidir. Biz de bu sayımızda yemeğin besinsel değerinden daha çok ve önce betimsel (sembolik) değerinin altını çizmeye çalıştık. Çünkü şahsın ve şehrin kimliğini, midesi/sofrası/pazarı belirler.

Dosyamızın ilk yazısı **İsmail Doğu**’dan. *Tüten En Son Ocak*, hem yemeğin üzerinde piştiği hem de şehrin üzerine bina edildiği ocak kavramının soy kütüğünü ve muhtemel uzantılarının hikâyesini anlatıyor.

Tahsin Görgün hocamız *Şehir, Yemek ve Medeniyet Üzerine* yazdığı yazıda yemekle gelenin sadece yemek olmadığının altını çizer ve “yemek, sadece yemek değildir” diyerek hükmünü verir.

Celeleddin Çelik ise *Sofradan Atıştırma*’ya “Yemek”ten “Beslenme”ye “Ev”ini ve “Fark”ını *Kaybeden Yemek* yazısı ile başlıkta geçen kavramların değişim, dönüşüm ve evrimleşme süreçleri ile bizleri tanıştırıyor.

Ahmet Dağ *Yemek/ler, Şehrin Epistemolojik ve Ontolojik Anlam Haritası* başlıklı yazısında insanla yemek arasında, dolayısıyla şehirle beslenme arasındaki temel bağlara dikkatimizi çekiyor.

Yusuf Yerli *Aşure Şehirler- Hamburger Kentler* başlıklı yazısında iki farklı şehirleşme/kentleşme pratiğini (galaksi ve grid) iki farklı yiyecek üzerinden

anlamaya, anlatmaya ve anlamlandırmaya çalışıyor.

Gülşen Çankal *Bolluk ve Bereketten Mateme: Toplumsal Hafızada Aşure* başlıklı yazısında aşurenin anlam dünyasından tatlar sunarak bir hafıza tazelenmesinin imkânını bir yemek ve tat üzerinden yokluyor. Benzer bir okumayı **Ayşe Şahin** *Şivlilik* üzerinden yapıyor.

İsmail Doğu *Bileşke ve Çeşitliliğin T/adı: Ramen Teh* yazısında Ramen Teh filmi üzerinden yemek ve hayat görüşü farklılaşmasını anlatıyor. Uygur kökenli bir Japon yiyeceği Ramen ile Alman kökenli bir ABD yiyeceği Hamburger üzerinden simgesel bir okuma da yapıyor.

Yusuf Yerli *Son Akşam Yemeği Mi, Ahir Zaman Sofrası Mı?* başlıklı yazısında, bizi iki meşhur sofr/maide’nin taşıdığı anlam dünyasına doğru bir yolculuğa çıkarıyor.

Sevim Demir Akgün Hz. Peygamber Dönemi Yemek Kültürü başlıklı yazısında Hz. Muhammed as’ın yaşadığı dönemde yenilen yiyecekler ve tüketilen içeceklerden bahsediyor.

Kemal Yüksel yazısında *Nimet*’in iki kanadı üzerinde bizleri tefekküre çağırıyor.

Dursun Ali Tökel Mevlânâ’nın yeme içme konusundaki duyarlılığından hareketle kaleme aldığı yazısında şu soruyu soruyor: *Peygamber Sofrası Mı Firavun Sofrası Mı?*

Büsam Şehir Akademi öğrencilerimizden **Oğuzhan Erdinç** ise Bediüzzaman Said Nursi’nin yeme-içme

konusundaki yaklaşımlarını merkeze aldığı yazısında mide-maide-medine ilişkilerine dikkat çekiyor.

Kültür dünyamıza *İktidarların Sofrası* kitabı ile çok önemli ve değerli bir eser kazandıran **Artun Ünsal** *Türklerde Sofra-Siyaset ve Sembolizm* konulu bir yazı ile dergimize konuk oluyor.

XVI. yüzyılda İstanbul’da bulunmuş bir Batılı olan **Pedro**’nun anlatımıyla *Türkler Nasıl Yemek Yer*’in tasvirini okuyoruz, diğer yandan.

İşin içine tarih girer, efsane girer ve seyahatname girer de orada Evliya bulunmazsa olmaz. **Dursun Çiçek** *Seyyah, Şehir ve Yemek* başlıklı yazısında bir yandan Evliya *Çelebi Seyahatnamesi*’nde *Yemek Kültürü* adlı kitabı tanıtıyor, diğer yandan yemek ve şehir konusundaki düşüncelerini bizimle paylaşıyor.

Aylin Yonca Gençoğlu *Yemek Kültürüne Oryantalizm Üzerinden Bakmak* konulu yazısında gündelik hayat içinde, özellikle de mutfakta oryantalist, özellikle de yerli oryantalist bakışın şaşılığına dikkatleri yönlendiriyor.

Ömür Nihal Karaarslan Parazit filmi dolayımında yazdığı yazıda *Koku ve Lezzetin Sınıfsallığı* üzerinden bir toplumsal tabakalaşma okuması yapıyor.

İbn Haldun’dan bir alıntımız var: *Meskûn Yerlerin Bolluk ve Kıtık Yönünden Farklı Olması ve Bunun İnsanların Bedenleri ve Ahlakları Üzerindeki Etkileri Hakkında.*

İrfan Kaya *Şehir Uygarlığında Eros Karşıtlığı* başlıklı yazısında Apollon-Dionysos karşıtlığının bir anlamda sanallığına

dikkat çekip, Eros üzerinden bir çıkış umudunun olup olmadığını irdeliyor.

Bir yerde Dionysos’un adı geçer de orada hazdan bahsetmemek elbette olmaz. **Hasanali Yıldırım** *Yurtsuz Hazlar Mezarlığı* başlıklı yazısında besin-beden ve bilinç üzerinden hazzın tezahürlerine odaklanıyor ve şu soruyu sorup cevabını araştırıyor: Haz şeytanın oltası mı, Rahman’ın tesellisi mi?

Mustafa İbakorkmaz *İhtiyaçlar, Hazlar ve Medeniyetler* başlıklı yazısında haz arayışı ile cenneti aramak arasında bir süreklilik olup olmadığına yoğunlaşmış ve bir haz nesnesi olarak baharat yolundan medeniyetlere doğru yolculuğa çıkmış.

Yasemin Demirel *Yolda Yemek Yapmak: Lezzetin Göçü* başlıklı yazısında göçmenlerin sadece bedenlerini değil bavul bavul besinlerini/lezzetlerini de gittikleri yere taşıdıklarının ve yeni bir terkiyle yeni lezzetlere nasıl yol verdiklerinin hikâyesini yazmış.

Gamze Şenyayla *Yemek ve Piyasada Sunumu* üzerinde dururken **Ömür Nihal Karaarslan** *Zenginlik Kültürü, Yemek ve Sofra* başlıklı makalesi ile zenginliğin göstergesi olarak yemek yeme ve sunma biçimlerine dikkat kesiliyor.

Dr. Murat Balanlı *Geçmişten Günümüze “Beslenmeye Bakış”* başlıklı yazısında mesleki birikiminden de hareketle “Kılavuzumuz ‘karga’ olmasın: Modern beslenme kılavuzlarından uzak durun!” çağrısını yapıyor.

Şimdi sıra Kayseri mutfağında. **Yunus Emre Akkor** *Tarih boyu Kayseri*

mutfağını, **Yusuf Kartal** kendi deneyiminden ve gözlemlerinden hareketle Kayseri sofrasını yazdı.

Mutfak kültürümüz bunca zengin olunca bir türlü mutfaktan çıkamadık. Çıkamazdık çünkü mamurelerin (şehir) selameti imarathanelerin (aşhane) çalışmasına, imarathanelerin adil bir biçimde fonksiyon icra etmesi emarethanelerin (idari merkezlerin) dirayet ve siyasetlerine bağlıdır. Bu hususun altını çizen bir yazı ile yolculuğumuza devam ediyoruz. **Mustafa Özel** üstadımız *Şiir Diliyle Yönetim* başlıklı yazısı ile halk ozanlarımızın herhangi bir alanda yönetici konumunda olanların dikkat etmesi gereken hususlar konusunda uyarıcı, sakındırıcı ve yönlendirici tavsiyelerinden bir demet ikram etmiş.

Son olarak BÜSAM Şehir Akademi öğrencilerimizden gelen yazıları takdim etmek istiyorum. *1 kitap 3 tanıtım-1984 (George Orwell)* üst başlığında üç okuma arkadaşı, romanın farklı yönlerini mercek altına almışlar. **Hatice Kılıç**, *1948’den 1984’e*, **Seda Gürdap** *1984’den 2022’ye*, **Ahmet Buğra Han Arıcı** *1984194884194819* başlıkları ile okuma notlarını bizlerle paylaşıyorlar. **Rukiye Er** ise bir mimarlık fakültesi lisans öğrencisi olarak *Columbus Filmi Üzerine Düşünceler*’ini aktarıyor.

Düşünen Şehir dergimiz Şehir ve Yemek temalı 16. sayısı ile sizleri bir ziyafet ortamı içinde ağırlamak istiyor. Soframız ve sofranız, verimli, lezzetli ve bereketli olsun.

Yusuf Yerli

DOSYA

İSMAİL DOĞU
Tüten En Son Ocak
8

TAHSİN GÖRGÜN
Şehir, Yemek ve Medeniyet
Üzerine
14

CELALEDDİN ÇELİK
Sofradan Atıştırmalığa
“Yemek”ten “Beslenme”ye “Ev”ini
ve “Fark”ını Kaybeden Yemek
20

AHMET DAĞ
Yemek/ler, Şehrin Epistemolojik
ve Ontolojik Anlam Haritasıdır
28

YUSUF YERLİ
Aşure Şehirler, Hamburger Kentler
32

GÜLSEN ÇANKAL
Bolluk ve Bereketten Mateme:
Toplumsal Hafızada Aşure
40

AYŞE ŞAHİN
Medeniyetin Lezzet İkramı:
Konya’da Şivlilik Geleneği
46

İSMAİL DOĞU
Bileşke ve çeşitliliğin t/adı:
Ramen Teh
50

YUSUF YERLİ
Son Akşam Yemeği mi? Ahir
Zaman Sofrası mı?
54

SEVİM DEMİR AKGÜN
Hz. Peygamber Dönemi Yemek
Kültürü
60

KEMAL YÜKSEL
Nimet
66

DURSUN ALİ TÖKEL
Peygamber Sofrası mı Firavun
Sofrası mı: Mevlânâ ve Yeme İçme
70

OĞUZHAN ERDİNÇ
Mide-Maide-Medine
76

ARTUN ÜNSAL
Türklerde Sofra Siyaset ve
Simgesellik
82

SEYYAH PEDRO
Türkler Nasıl Yemek Yerler
88

DURSUN ÇİÇEK
Seyyah, Şehir ve Yemek
90

AYLİN YONCA GENÇOĞLU
Yemek Kültürüne Oryantalizm
Üzerinden Bakmak
96

ÖMÜR NİHAL KARAARSLAN
Koku ve Lezzetin Sınıfsallığı:
Parazit Filmi Üzerine
100

İBN HALDUN
Meskûn Yerlerin Bolluk ve Kıtlık
Yönünden Farklı Olması ve Bunun
İnsanların Bedenleri ve Ahlakları
Üzerindeki Etkileri Hakkında
104

İRFAN KAYA
Şehir Uygarlığında Eros Karşıtlığı
108

HASANALİ YILDIRIM
Yurtsuz Hazlar Mezarlığı
114

MUSTAFA İBAKORKMAZ
İhtiyaçlar, Hazlar ve Medeniyetler
118

YASEMİN DEMİREL
Yolda Yemek Yapmak: Lezzetin
Göçü
124

GAMZE ŞENYAYLA
Yemek ve Piyasada Sunumu
128

ÖMÜR NİHAL KARAARSLAN
Zenginlik Kültürü, Yemek ve Sofra
134

DR. MURAT BALANLI
Geçmişten Günümüze
“Beslenmeye Bakış”
140

YUNUS EMRE AKKOR
Geçmişten Geleceğe Kayseri
Mutfağı
148

YUSUF KARTAL
Kayseri’de Yemek...
156

DÜŞÜNCE

MUSTAFA ÖZEL
Şiir Diliyle Yönetim
158

KİTAP

1 kitap 3 tanıtım 1984
(George Orwell)
166

HATİCE KILIÇ
1948’den 1984’e
166

SEDA GÜRDAP
1984’den 2022’ye
168

AHMET BUĞRA HAN ARICI
1984194884194819
170

SİNEMA

RUKİYE ER
Columbus Filmi Üzerine
Düşünceler
172



Tüten En Son Ocak

İSMAİL DOĞU

OCAK-ODAK-OTAĞ

TÜRKÇEMİZDE KULLANILAN OCAK KELİMESİNİN KÖKÜ ASLINDA OD'DAN GELİR. KELİMENİN ASLININ BÖYLE OLMASI ŞAŞIRTICI OLSA DA SONUÇTA oldukça manidardır ve sebebini kendiliğinden açık eder. Malum olduğu üzere *ocak* derken ilk elden akla gelen “ev içerisinde üzerinde yemek pişirmek, su kaynatmak için ateş yakılmak üzere oluşturulan oyuk” kastedilir. Teknoloji çağında bile, oyukların yerini alan makinelerin adı da hâlâ aynıdır. Anlaşıldığı üzere *ocak* kelimesi zaten içinde “ateş” barındırır. Ateşi olmayan ocak olmaz. İşte *od* kelimesi, eski Türkçede “ateş” anlamında kullanılan bir kelime olduğu için *ocak* kelimesi de *odak* kelimesinden bozma bir şekilde ateşin yakıldığı yer anlamında kullanılmıştır. Türkçemizde ek alma marifeti kadar ses değişimi imkânları ile kelime zenginliğine ulaşılması yaygın âdetlerdendir. C harfi ile d harfinin ses değişimine uğraması da bizlere sadece zaman içinde söylem farklılığını ortaya çıkarmamış, *ocaktan* başka bir anlam dağarcığı oluşurken *odak* kelimesinden de başka kapılara yol açılmıştır. Türkçemizde *odak* kelimesi Arapça *mihrak* kelimesinin karşılığı olarak “bir noktaya sabitlemek, merkezi bulmak” anlamında ayrıca kullanılır. Çok ilginçtir Arapçadaki *mihrak* kelimesi

de “yanma” anlamına gelen *haraka*’dan türemiş, “yanma yeri” anlamında kullanılmıştır. Kelimenin içinde yanma fiilini barındırması aslında yansımadan kaynaklanır. *Odak* ifadesi bu yüzden bir yansıma yapsa bile asıl olarak merkeze işaret eder. “Yansıma” pek tabiidir ki ateşi/alevi ortaya çıkarır ama aynı şekilde çıkartılmış bir yanmayı da aksettirir.

Ocak kelimesi içinde bir zamanlar *od* denilen ateşi barındırdığı gibi *oçak* kelimesiyle ses değişimine uğrayarak “üç ayaklı” bir kullanım malzemesini de doğurmuştur. Eğer bir taş oyuğu ise pek tabiidir ki ayağa gerek yoktur, sadece ateş yakılacak oyuğun tencere üstte kalacak şekilde oyulması gerekir. Yok, eğer bir oyuktan bahsedemiyorsak, o zaman orada kabın üzerinde durması için üç ayak üzerinden bir yapının tesis edilmesi gerekir. Bu demektir ki, *ocak* kelimesi başka bir kullanımda kısaltılmış olarak üç ile ayak (üç-ayak/üçak/oçak/ocak) kelimelerinden türeme bir şekilde ihtiyaç malzemesine dönüşmüştür.

Biz buradan *od* kelimesine geri dönersek, *od* ile *ot* arasında da ses değişimi ile başka bir anlam dizgesine geçeriz. D ile t arasındaki ses dönüşümü, bizlere hem “yeşil çimenlikler”i akla getiren *ot* kelimesini hem de göçebe Türklerde bir yere iskân edildiğinde oluşturulan *otağ* kelimesini hatırlatır. *Ot* kelimesiyle başlarsak, “ateş” anlamındaki yanma eyleminin “çayır-çimen” anlamındaki *ot* ismiyle yakın ilişkisi, aşırı sıcaklıkta otların yakıcı bir nesne gibi tutuşturulması ya da güneşten sanki yanmış gibi kararıp solmasını çağırıştırır. Bu kadarla kalmaz tabii anlam genişlemesi. *Ot* kelimesinin bir kullanımı da, kendisinden “ilaç” yapılması sebebiyledir. Bu bağlamda “ilaç” anlamındaki *ot*, bir bakıma ateşli hastaları iyileştiren bir tarza dönüşmektedir. Zaten eskiden ilaçlar, tabiatla bulunan otlardan yapılmaktaydı ve hâlen de kullanılmaktadır. Bu yönde de *otamak* fiili türetilmiştir, yani “otlarla tedavi etmek”. Bitkilerden yapılan ilaçlarla



Otağ kelimesi de, *ot* ismiyle beraber düşünüldüğünde içinde ateş yanan kapalı bir yere işaret ederken, *otlak* yere kurulmasını da hatırlatır. Farsça çadır kelimesi bizde *otağ* olarak kullanılır. Eskiden tek parça olması hasebiyle bütün bir ev için kullanılan *otağ* kelimesine bugün kısaca “evin bir bölümü” olarak *oda* diyoruz. Bu meyanda *otağ* ile *ocak*, içinde ateşin yandığı, dolayısıyla canlılığın barındırıldığı, hayatın ikame ve idamesini çağrıştıran bir mekân anlayışı için geliştirilmiş kelimelerdir. *Otağ* kelimesinden *otaklamak* yani bir araya toplanmak anlamının verilmesi de bundandır. *Otağ* kurulmuşsa *otaklama/toplanma* gerçekleşmiştir. *Otağ* sayesinde *otaklamanın* yapıldığı yere de bugünkü “çiftlik” anlamında *otar* adı verilmiştir.

insanların hastalıklarını tedavi eden “şifacı” anlamında *otacı* kelimesi hâlen kullanılır. *Ot* kelimesinden doğan ilaçla tedavi metodu, ilginç bir şekilde *otalamak* fiili ile tersine döndürülür. Ottan ateşli hastalık giderilirken, *otalamak* fiili ile “ağlılamak” yani “zehirlmek” anlamı çıkarılmaktadır. Bu demektir ki *ot* hem şifa hem zehir hükmündedir. *Otağ* kelimesi de, *ot* ismiyle beraber düşünüldüğünde içinde ateş yanan kapalı bir yere işaret ederken, *otlak* yere kurulmasını da hatırlatır. Farsça çadır kelimesi bizde *otağ* olarak kullanılır. Eskiden tek parça olması hasebiyle bütün bir ev için kullanılan *otağ* kelimesine bugün kısaca “evin bir bölümü” olarak *oda* diyoruz. Bu meyanda *otağ* ile *ocak*, içinde ateşin yandığı, dolayısıyla canlılığın barındırıldığı, hayatın ikame

ve idamesini çağrıştıran bir mekân anlayışı için geliştirilmiş kelimelerdir. *Otağ* kelimesinden *otaklamak* yani bir araya toplanmak anlamının verilmesi de bundandır. *Otağ* kurulmuşsa *otaklama/toplanma* gerçekleşmiştir. *Otağ* sayesinde *otaklamanın* yapıldığı yere de bugünkü “çiftlik” anlamında *otar* adı verilmiştir.

DİL:YEMEK, DÜŞÜNCE: SOFRA, DİMAĞ/HAFIZA: ŞEHİR

Bu çok uzunca bahsettiğimiz kelime hazinesi ile anlam dağarcığı için kökenlere gitme arayışı, sıradan bir ders niteliği gibi anlaşılmamalı. Dil ile düşünce arasında doğrusal bir ilişki olduğunu buyur edebileceğimiz gibi, bunun kültürel dokuyu tespit için bir anahtar olduğunu da baş tacı yapabi-



F.: Merve Hatice Turan

liriz. Heidegger boşuna “dil varlığın evidir” demez. Dilimiz evimiz ise dile gösterdiğimiz özen, aslında evimizi fark edişimiz ve hem onu zaman içinde düzenleyişimiz hem de onunla bu süreç içinde düzene girişimizin niteliği olur. Evimizin adresi, düzeni, içeriği dilimizde saklıdır.

“Şehir ve Yemek” dosyasını içeren bu sayıda yemek fiilinin şehirle alakasını buralardan kurabiliriz diye düşünüyorum. İçinde ateş yakılan ocak aynı zamanda oturduğumuz otağdır. Sürekli yanan bir ateştir, başka bir ifadeyle. “Ocağın sönmesi” deyiimi, işte bu ateşin sönmesidir, otağın çökmesidir. Otağ bize ev kavrayışını verirken, otarımız bize şehir anlayışını gösterir. Tüm bunların kökeninde ise, her ne kadar ısınma, barınma ihtiyacını karşılamayı kapsasa da, yemek için yakılan ateş anlamında bir mekân adı olarak ev yapısı kurulmuştur. Hem toplanmayı hem tohumu içeren ev kelimesinin, aynı kökten gelen evirmek fiilini de düşündüğümüzde, neden dil ile ilişki kurulup varlığın adresi olduğu belki daha iyi anlaşılır. Biz sadece kişisel olarak kendi oturduğumuz yapıya ev demeyiz; bunun yanında tüm arza/kâinata da ev kelimesinden türeyen evren deriz. Biri özel (ev) diğer genel (evren) olan evimiz, bizi bir araya toplar, sürekli bir evrim içinde döndürüp durur. Evlenmek/evermek de zaten “yeni bir ev

” Madem yemek fiilinin kökeninde ilaç anlamına gelen em kelimesi var, o hâlde yemek faaliyeti aslında bedensel ihtiyacı en güzel ve en sağlıklı biçimde karşılamayı salık verir. Ateş anlamındaki od’un ses değişimi ile ot’a dönüşmesini konuşmuştuk. Ot kelimesinin ateş ile bağlantısından da bahsetmiştik. Bahsi geçenler içinde ot kelimesinden tedavi anlamında otamak fiili çıkarıldığı gibi sadece bir l harfinin eklenmesiyle otalamak fiilinin tam tersi bir şekilde zehirlenme anlamında kullanıldığını da okuyuculara tekrar hatırlatmak isterim. Yemek fiilinin kökeni olan em kelimesi de işte aynen ot’taki gibi yeri gelir şifa yeri gelir zehir olur. Can’ın boğazdan geldiği gibi boğazdan gitmesi de mukadderdir.

kurmak” anlamında zincirin halkaları gibi birbirine bağlı ama sürekli uzayan bir dizgeyi oluşturmak içindir. Bir tohum atılır ve oradan ağaç, derken orman olur. Evden şehire geçiş, aslında dilimizdeki harflerden kelimelere, oradan da cümlelere bir akıştır. Hepsinin kökeninde de elbette düşünce ya da başka bir deyişle dünya görüşü yatar.

İnsanlar her ne kadar şehri kurarken bir dünya görüşüne ait olarak ifa ederse de, unutulmamalıdır ki şehir de insanı kurar. Kurulan evler ve şehirler, kişinin ayinesi olur; tıpkı dil içeren söylem ve eylemi gibi. “Nasıl yaşarsanız öyle inanırsınız” hesabından hareketle, nasıl kurarsanız öyle yaşarsınız. Aynı şekilde, inanç esaslarının yaşamayı belirlemesi gibi, yaşanılan şehirler de kişileri kurar, kurcalar. Kurmaca yaşam içinde ev’lenerek atılan tohumlarla yeni oluşumlara gebe bırakılır, bireysel doğumlar zamanla topluma/topluluğa evrilip kün/ol kavrayışıyla mekân/yer duygusu içerisinde kâinat/evren’i oluşturur. Tüm bunların kökeninde ateş vardır dense yeridir. Herakleitos bağlamında ateş, evrenin oluş ve bozuluşunu en veciz bir şekilde ve tam da yerinde simgeler. Od’un ocağı oluşturması, ocağın otağa dönüşmesi, otağdan otara evrilmesi, bize bir topluluk fikri kadar bir devinim-değişim algısını da beraberinde getirir. Yine Herakleitos’a dönersek, asıl logos, işte bu oluş ve bozuluşun arkasındaki yasanın adıdır. Bu evrenin/varoluşun yasaıdır ve bu yasa tektir. Logos, bir nomostur bu açıdan.

Ev demek, içinde bir ateşin yanması demekse; şehir de bu bağlamda ateşler zümresidir. Her evde ateşin var olmasının temel esprisi ısı ve ışıktır. Aydınlanma kişinin görmesini sağlar ve bu ona güven verir. Aynı şekilde ısınma da bir rahatlık ve sıcaklık kazandırır. Güven, bedensel ısınmanın dışında kişinin içini ferahlatan ve yeni atılımlara sebep olan manevi bir yöndür. Burada ateşin bizim dosya sayımıza temel teşkil eden yemek fiili ile çok yakından ve doğrudan ilişkisini ise asla gözden kaçırmamalıyız. Hatta denilebilir ki, ısı ve ışık olayı dahi bunun için vardır ya da başka dendik de ısınma ve ısınma faaliyetinin yegâne sebebi de budur. Bu ifade ile her şeyi yemeğe bağlayan bir haz çıkarsaması yapıldığı sanılabilir. Moliere’in Cimri’sindeki “yemek için

mi yaşmalı, yaşamak için mi yemeli?” dilemmasını hatırlayabiliriz hemen. Bizim bahse mevzu edeceğimiz yemeğin şehirle ilişkisi, hangi kısım öne çıkarılırsa çıkarılsın sonuçta yaşamın kendisinin yemekle doğrudan ilişkisi olduğu hep göz önünde tutulduğunda, meselenin aslının yaşam ve yemek fiillerinin nasıl tezahür edeceğine göre değişecektir. Daha kısa ifade edecek olursak, ister yemek için yaşansın ister yaşamak için yenilsin, yaşama dair algımız ona dair beslenme biçimini oluşturur. Bunu tersinden de söylemek mümkündür. Yemek fiilinin, aslında ilaç anlamına gelen em fiiline y harfinin başa zaid kılınması sonucunda oluştuğunu hatırlarsak, işin içinden başka tavşanların çıkacağı malum olur. Yemek fiili bu meyanda bir ilaç biçimidir. Bu aynı zamanda şu demektir: “Neyerseniz o’sunuz.” Kabaca başka bir mottoyu da hatırlayabiliriz burada: “Ne yerseniz onu çıkarırsınız.” Madem yemek fiilinin kökeninde ilaç anlamına gelen em kelimesi var, o hâlde yemek faaliyeti aslında bedensel ihtiyacı en güzel ve en sağlıklı biçimde karşılamayı salık verir. Ateş anlamındaki od’un ses değişimi ile ot’a dönüşmesini konuşmuştuk. Ot kelimesinin ateş ile bağlantısından da bahsetmiştik. Bahsi geçenler içinde ot kelimesinden tedavi anlamında otamak fiili çıkarıldığı gibi sadece bir l harfinin eklenmesiyle otalamak fiilinin tam tersi bir şekilde zehirlenme anlamında kullanıldığını da okuyuculara tekrar hatırlatmak isterim. Yemek fiilinin kökeni olan em kelimesi de işte aynen ot’taki gibi yeri gelir şifa yeri gelir zehir olur. Can’ın boğazdan geldiği gibi boğazdan gitmesi de mukadderdir.

O hâlde ipleri bir nakış gibi yavaş yavaş ama yerinde örerek gittiğimizde, şehri/otarı kuran düşüncenin yapısına göre şehir bir hapishaneye de dönüşebilirken tertemiz havası ve yemyeşil çayırıları olan bir çiftliğe de dönüşebildiğini gözlemliyoruz. Evet dil varlığın evidir ama bu evi kim nasıl

kurar? Aslen sığınma barınma olan ve bir şekilde tanınmayı ve ulaşılmayı sağlayan ev, çatısı çökmüş ve üzerinden yağmur suları akan bir virane/harabe için de kullanılır, aynı şekilde sağlam çatısı ve duvarları olan imrenilesi bir yapı için de kullanılır. Dil varlığın evi ise ve evi de insanın kendisi kurarsa, bu demektir ki nasıl kurar ve yaşarsa öylece de tanınır. Dil, içinde gizli bir kimlik, olmadı düzeltelim, kişilik taşır. Dilin düşünce ve kültürel doku ile ilişkisi bundandır. Dilin tıpkı ot kelimesindeki gibi “bal ile yağ ide” bir tarafı olduğu gibi, “aşı ağulu” hâlde de getiren çift taraflı bir yapısı vardır. Evin ve şehrin kuruluşu da aynen burada olduğu gibi, durumuna/konumuna göre şifa verir ya da zehirler.

Bu dil ve ev ilişkisi, beni fazlasıyla sardı. Buradan devam edelim derim. Ev kelimesi hakkında hem tohum hem toplum havasının olduğunu söylemiştik. Tabii bunu sağlayan metaforumuz da ateşti, hatırlarsak. Bir evin ocak olması, içinde ateşin yanması demektir. Ateş bize bir taraftan bireysel anlamda yaşamı ikame ve idame ettirecek temel ihtiyaçlarımızdan olan besin giderini karşılarken başka taraftan da toplumsal açıdan yeni oluşumlara zemin hazırlar. Mesela vakti gelen everilir ve evlendirilir. Bu evrimsel döngü içinde oluşan topluluklar bize ev dışında şehirlerin oluşumunu sağlar. Ancak tam burada gözden kaçırılmayacak husus, bir evin içinde beslenme biçiminin ortak olmasıdır. Öyle ya, herkes için ayrı ayrı besin çıkarılmaz ve yapılamaz. Evin içinde her gün farklı bir besin de olsa, sonuçta bir gün içinde bir ya da iki çeşit yemek yapılır. Herkes sofraya birlikte oturur ve yemekler bir arada yenilir. Bununla nostaljik bir hatırlatma ya da romantik bir algılama yapmak değil niyetim. Bunu açmamdaki kasıt, ev ortaklığının bir dil ortaklığı kadar bir besin ortaklığına dönüşmesidir. Pek tabiidir ki besinlerin elde edilmesi ve tüketilmesi, evlerin konumlandığı şehir

yapısıyla doğrudan ilişkilidir. Diyelim ki suya yakın olanlar balık türünü daha çok tüketirken, toprağa yakın olanlar başka et türü olan sığırlardan faydalanır. Meyve ve sebze tüketimi, tabiatın elverdiği ölçüdedir. Kimi yerlerde bitmeyen sebze ve meyve türü, başka yerde fazlasıyla tüketilir. Et ve ot biçimlerinin konumlara göre değişiklik arz etmesi, bir açıdan şükür nişanesi olarak zaman ve mekâna göre Allah’ın sonsuz nimetlerini hatırlatırken, asıl konumuz gereği olacak şekilde farklı beslenme kültürlerini açık eder. Bu da farklı kelimelerin doğmasına ya da bazı kelimelerin fazlaca kullanılmasına zemin hazırlar. Gerek Doğu’da gerekse Batı’da kimi yazarların beslenme biçimlerine göre toplumlara ait karakter analizleri yapmalarının nedeni de budur. Bu analizler çok genellemeci bir tarz içerir, hatta komedi derecesinde açılımlar gerçekleştirir. Ancak şurası bir gerçektir ki, yediklerimiz bize kişilik oluşumunda inkâr edilemeyecek kadar bir katkı sağlar. Bireysel anlamdaki karakter oluşumu yanında, toplumsal alana da kayar bu ve bir veri olarak kaydedilebilir. Tabii ki sadece yediklerimiz değil, yaşadığımız coğrafya ve iklimin de tesiri vardır, tüm bunlar yanında adını koyabileceğimiz ya da sebebini bulamayacağımız sayısız tesirler de bulunmaktadır. Bu yüzden bunların her biri etken olsa da birine indirgeyerek açıklamak oldukça yanıltıcı olur. Kesin olan, yediklerimizin dilimize ve düşüncelerimize sirayet edecek kadar, bizlerde kimi kişilik özelliklerini belirtecek kadar dikkate değer olmasıdır. Tüm bunları bir bağlam içinde ele aldığımızda dimağımız ve hafızamız yaşadığımız ve yaşattığımız şehrin içe dönük halidir. Bu dimağ, bir düşüncenin sonucudur ya da, deposudur. Bu da bize sofrayı imler. Sonuçta sofralar, toplumsal dokuların dışa vurulmuş halidir. Bu açıdan bakıldığında bir şehri sofralarından tanıyabilirsiniz. Sofra şehrin açık göstegelerindendir. Tabii ki sofraya gelen yemekler, dile

gelen sözcükler gibidir. Dimağdan, hafızadan süzülür ve bir yemek çeşidi olarak sofraya getirilir. Dilin düşünceyi yansıtmaya gibi, sofralardaki yemekler ve yeme biçimleri bireysel ve toplumsal yapıyı hem kurar hem de o toplumsal yapı tarafından kurulur.

VAHYİN NİMETİ, NİMETİN VAHYİ

Kur'an'da nimet kelimesi hem vahy hem de yenilen rızıklar için kullanılır. Aslında bu bakış açısına göre nimetler de birer vahydir, vahyin bir nimet olması gibi. Biri ruhsal diğeri bedenseldir. Ruh ve beden ayrımını dikotomik bir tarzda birbirine karşıt kutuplarda değil de bir arada ve birbirini tamamlar vaziyette dilsel bir ayrım olarak ele alırsak, vahyin nimet, nimetin de vahy olması gibi, ruha etki edenin bedene, bedene etki edenin de ruha etki edeceğini söylemek kolaylaşır ve anlaşılar. Kur'an'ın vahy olgusunu bir nimet/rızık şeklinde örneklendirmesi, örnekler içinde sıradan bir seçim değildir. Örneği örmek kelimesi ile kök bağlantısını kurarak devam ettirdiğimizde, kişinin yeme biçiminin aslında vahyi algılama ve yaşama noktasındaki tutumuna işaret etmek için olduğu sonucuna rahatlıkla varabiliriz. Bu demektir ki helal olanı bulmak ve yemek konusundaki öneri, vahye tabi olma ve vahy üzere yaşama için ilk ve tek şart/kayt olmasa bile, önemli ve öncelikli bir uyarıdır. Tersî biçimde haram olanın yenmesi, kişinin karakterini bozacağı için, vahye karşı tutumu da oldukça kibir ve inat üzere olmayı sağlar, sağlamlaştırır. Haram lokma hem kişiliksiz bir tutum kazandırır hem de toplumsal açıdan soysuzlaştırır. “Harsın ve neslin ifsadı”ndan bahseden ayetler, insanların Allah'ın bahsettiği nimetleri yapıbozuma uğratması yani haramlaştırması sebebiyledir. Yaratılış mahza Hak ve Hayr üzeredir. Başka dendik de batıl ve haram üzere bir şey var kılınmamış, yaratılmamıştır. Haram ve batıl denilen şey, aslında hak ve hayr

üzere olanın bozuma uğratılmasıdır ki, işte bu da fesadı içerir. “Hakka batıl elbisesi giydirilmemesi”ne yönelik ayet/ler, hem besin nimetinin hem de zihin nimetinin butlana taşınmaması konusunda ciddi bir uyarı niteliği taşır. Besin nimeti bir rızık olarak Allah'tan gelmiş olması hasebiyle tertemizdir ve dilediğimizden yeme serbestiyetini içerir; sadece israf etmemek yani boşa tüketmemek şartıyla. Bunun yanında bu nimetler, kendi emeğimizle de olsa bir şekilde kazanıldığında, paylaşma (infak) olgusunu da ortaya döker. Tertemiz olanlardan yemek, yenilenlerden de üleşmek esastır. Helali haramlaştırmak, haram olandan yemek nasıl ciddi bir sorun ise aynı şekilde helal olsa dahi onu infak yerine istif etmek de o denli sorundur. Haramlardan uzak durmayı salık veren ayetler, zımnen haramlaştırma ameliyesinden uzak kalmayı imler. Haramlaştırma konusunda, işte vahşi hayvanlar tarafından parçalanan ya da kendiliğinden uçuruma düşüp parçalanan hayvanlar kastedilirken, Allah adı dışında kurban edilen hayvanlar da dâhil edilir. Doğal ya da yapay şekilde oluşan bu yapıbozumlar, elbette haram olarak sınıflandırılır ve yenmesi istenmez. Bunları yemek, aslında nefsin ve böylece de neslin fesadına yol açar. Domuz eti gibi varoluş açısından haram kılındığı sanılan hayvanlar sorulacak olursa, aslında buradan başka açılımlar da yapılabilir. İlk söylediklerimize tezat gibi görünen ve doğal harama örnek kabilinden gösterilecek olan domuz (ve onun gibi hayvanlar) haddizatında batıl ve şer türleri değildir. Evet, onlar her hâlükârda haramdır ama bundan kasıt aslında şudur: Evrende yaratılan her şey insanın yemesi/tüketmesi için yaratılmamıştır. Bu meyanda domuzun haram kılınmaz hikmeti, domuzun herşeyi yiyen bir tür olmasıyla çok yakın alakalı olsa gerek. Herşey yenmek için olmadığına göre herşeyi yiyenler bir ortaklık da olamaz. Yaratılış hangi tür açısından olursa olsun hak ve hayr üye-

redir. Ancak bir şeyin insan için haram olması, onun ille de varlık açısından butlan taşınması anlamına gelmez. Onun varoluşunun amacı, yararı vardır, ancak bu insan için geçerli değildir. Buradan hareketle, her şeyin insan için olduğu anlayışını öngören, insanı merkez alan düşünce tarzlarının çöktüğü görülür. O da varoluş açısından bir nimet ve bir ayettir, ancak her nimet insan tarafından yenilecek ve tüketilecek diye bir şey yoktur. Bu yüzden de helal olanlardan istediğiniz kadarını yiyin der; ve sadece hem israf hem istif edilmemesini de yanına ekler. Yiyeceklerin ve yeme biçimlerinin şehirle ilişkisi de tam burada yatar. İnsanın her yere ev ve şehir kurma iştiağı, tıpkı her var olanı yeme ya da var değilse bile genetiğiyle oynayarak var etme arzusu ile oldukça paraleldir. Aynı şekilde sürekli binalar çoğaltarak iskân edilmesi ile helal de olsa yiyeceklerin israf ve istif edilmesi arasındaki bağlantıyı çok net olarak ortaya döker. Açgözlü bir şekilde iskân ve inşaat anlayışı, dere yataklarını doldurma ve kıyı şeritlerini bozma üzerinden delice bir yapılanmayı serdeder. Ancak gün gelir dere taşar, deniz kabarır ve önündekileri/üstündekileri silip süpürür. Aynı şekilde her şeyin yenilmesi ve her şekilde yenilmesi meselesi de, onlarca hastalığa davetiye çıkarır. Vahyin nimet olarak algılanması, işte bu idrakin sağlanması için hoş bir sembol içerir.

ŞEHİRLERİ KURAN İNSAN, İNSANLARI KURAN ŞEHİR

İnsanlar şehri kurarken şehir de insanları kurar demiştik ya, dil de böyledir işte varlığın evi olarak. İnsanlar dil aracılığı ile konuşup evlerini, bu meyanda kişiliklerini/benliklerini inşa ederken ve tüm bunlarla bir ikamet, bir adres beyan ederken; dil de kendisini ele alan insanı, ele aldığı şekilde konuşur, onu tanıır ve tanımlar. Nimeti külfete, rahmeti zahmete dönüştüren ya da nimeti nimet bilip bölüştüren, rahmeti

merhamet ile gösteren anlayış, bu dil sayesinde. Bu yüzden de aslolan kalp dilidir ki, eğer o yoksa, meramı anlatabilmek hakikaten bizar kılar insanı. Dilin bu iki kullanım biçimi, ayrı tarzlarda da olsa sonuçta bize bir ev bahsettiği gibi şehri de kurar ve gözetir. Tüm bunlarda ekip biçtiklerimiz ve yiyip içtiklerimiz önemli bir rol oynar. Hız ve haz üzere yaşam biçimi beraberinde, on dakikada felsefe türü kitapların yayımlanması, hızlı okuma kursları türünden atılımları getirir. Bunun yemek versiyonu da herkesin bildiği hamburger ve coladan oluşan fast food türüdür. Şehirler de buna göre dizayn edilir. Dolambaçlı değildir. Bulvarlarla kaplıdır. Ufuk bellidir, çünkü ızgara planlıdır. Bu plan her şeyin gözaltına alınmasını sağlar. Göz bir noktada toplanır. Aslında göz tembelleşir bu yolla, yol anlamını kaybeder. Adına “perspektif” denilen ve aslında bir dayatma biçimi olan bu bakış açısı, sözümona estetiği sağlar ya da estetik adına sağlanır. İyi de, estetik de bir dayatma biçimi değil midir sanki? Kök itibarıyla duyuları ve duyulanımları içeren bu Antik Yunan terimi, çok sonraları, özellikle Sanayi Devrimi'nden sonra güzelin tanımlanması adına sanatta bir ölçü olarak kullanılmış bir kavramsallaştırmadır. Kelimenin bugünkü anlamına gelmesinin ve tedavüle girmesinin Sanayi Devrimi ile paralellik arz etmesi boşa değildir sanırım. O hâle gelmiştir ki estetik, güzel için değil her şey için kullanılan bir turnusol kağıdına dönüştürülmüştür adeta. Çirkin de estetik konusu kılınmıştır bu hâliyle. Bir ölçü ve kalıp içeren estetik, bu hâliyle bile neyin nasıl güzel olduğunu belirleyen bir dayatma rejimi iken, karşıtı çirkinliği absorbe etme adına, onu da içine/içeriğine dâhil ederek uçuşma yoluna gitmiştir. Aslında bu hâliyle estetik, kendi kendisini yok etmiştir. Ama olacağı buydu zaten ve bu sonuç kaçınılmazdı. Tıbbi bir kelime olan ve ameliyatlar için kullanılan anestezi



kelimesini hatırlarsak, bu kelimenin estetik ile aynı kökten geldiğini ve fakat zıddını içeren bir yapı taşıdığını fark ederiz. Anestezi, bir duyu yitimidir ki, bir verildiğinde ölüm uykusuna yatırırken, diğer verilisinde de o uykudan kaldırır. Bu da bize estetiğin aslında anestetik bir etkisi olduğunu gösterir, zıddını aynı kelime içinde barındırarak. Bu açıklamalar, besin ve şehir olgusu açısından oldukça anlamlı ve yararlıdır. Besin tezgâhları da bir estetik düzenleme oluşturmakta, şehirlerin bulvarları da bu vitrinlere ev sahipliği yapmaktadır. Ama aslında bunlar anestetik etki yapan simülasyonlardır ki, harsın ve neslin fesadı anlamında bir çeşit asimilasyondur. Bu illüzyonları bertaraf etmek için bir asa ve bir yedi beyza yeter de artar bile.

FASTFOOD: HAZ VE HIZ KÜLTÜRÜ

Hamburg usulü yiyecekler, Hippodomus türü kentlerden doğar ancak. Bunun tersinden ifadesi de doğrudur. Burada içilen kolalar birer kolonyalizm içerir aslında. Bir espri gibi gelebilir ama kolonyalizm kelimesinin kökünde kültür kelimesinin olduğunu söylersek, sanırım bu espri ciddiye alınabilir. Kültür kelimesi toprağı işlemek demektir. Ne var ki toprağı işleme ameliyesi bir yerleşik durumu çağırıştırır. Bu açıdan bireyi ve bireylerden oluşan topluluğu işleyen algı biçimleri, dünya görüşü oluşturarak yerleşik bir biçime dönüşür. Artık kültürlü olmak, bu toprağın nimetlerinden faydalanmayı ve o toprağa bağımlı olarak yaşamayı çağırıştırır. Yerleşik düzen, kurgusal bir sistemle görgü kurallarını estetik adına ortaya koyar ve tanımlar. Artık

bunun dışında kalan yabanidir. Kültürün oluşturduğu besinler ve kentler, birbirini tamamlar mahiyette, Sanayi Devrimi'ne çanak tutar. İlerleme miti üzerinden çağdaşlık kurulur. Eğer toprak vermiyorsa, toprağın genetiği ile oynanır ve orada yaratılır. Veriyorsa da bu çoğaltılma yoluna gider. Her şey sunileşir, sathileşir. Salt karın doyurma ve salt barınma adına dil de feda edilir, vahy de nimet de; ya da tüm bunlar heva ve heveslerin hizmetlerine amade kılınır. Bilgiyi bir güç olarak addeden Bacon, işte bu sebeple, sonsuzluk ve mülk arzusuyla dopdolu bir şekilde tanımlamak ister. Allah'ın ilminden verdiği ve hâlen de isteyene vermeye devam ettiği süreçte, gerçekte Allah'ın indinde ebedî olan ve Allah'ın melekût âleminde melekelerle donatılmış, melekelerin kendisine secde ettiği insan, tüm bunları kenara iterek sonsuzluk ve mülkiyet arzusuyla şaşkın şaşkın yaratılışı değiştirme adına yaratışlarda bulunur, dolaşıp durur. Ütopyalar ihdas eder ama bunlar sonuçta kaçınılmaz biçimde distopyaya dönüşür. Dimyat'a pirince giderken elindeki bulgurdan olur.

İnsan, hâsılı, kendi dili ve eliyle kendi besinini ve kendi kentini kurar. Bu kendilik olma ve kurma sürecine göre de, kendini tanımlar. Ne ekerse onu biçer, ne söylerse onu eyler. Şu da bir gerçektir ki, al sancağın bu şafaklarda yüzmesi için en son da olsa tüten bir ocağın olması gerektir. Ocaklar tütmüyorsa aydınlık gitmiş yerine karanlık gelmiş demektir. Bakmayın sizler neonlarla ıslı ıslı yanan ve göz kamaştıran evlere/şehirlere, onların hepsi ankebut hükmündedir. Ne kadar güzel görünse de dışarıdan, aslında içi boştur ve en zayıfıdır. Yanmak ile uyanmak aynı kökten olduğuna göre evleri ocak edinmek, o yanış ile uyanışı gerçekleştirmenin, o evle aydınlanmanın ve aydınlatmanın iskânı/mekânı hâline getirecektir her daim. Çünkü orada pişen ve onunla beslenen, göksel sofranın ikramıdır. ■

Şehir, Yemek ve Medeniyet Üzerine

TAHSİN GÖRGÜN

İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi Felsefe Bölümü

GİRİŞ:

MODERN BATI DÜŞÜNCESİ VE BİLİMİ HAYATIN DAHA ÇOK TÜMEL CİHETİ İLE İLGİLENDİĞİ İÇİN, İNSANLARIN hayatını yapısal cihetten ele alarak, insanı, fert olarak değil de bir toplumun parçası olarak ele almayı, onu anlamının ön şartı hâline getirmiştir.

İslam dini başından itibaren ferdi esas alıp, her şeyi fert ile başlatarak, sonunda yine ferdi kemâli, gaye edindiği için, hayatı sadece tümel/yapısal boyutu ile değil, tikel boyutu ile de mevzu hâline getirmiştir.

Son iki yüzyılda yaşanan ve adına Batılılaşma veya modernleşme denilen süreçte Müslümanlar modern Batı medeniyetinin yapısal cihetten tasallutuna maruz kalmış; adım adım bu süreçle yüzleşerek, bu sürecin üstesinden gelmenin makul yollarını geliştirme hususunda önemli bir tecrübe ve bu tecrübe üzerinden bir tefekkür cihetinde önemli gayretlere sahne olmuştur.

Son zamanlarda yaşanan süreçte mesele sadece yapısal cihette kalmamış, bunun da ötesine geçerek, başta sinema ve televizyon olmak üzere, internet ve ona bağlı olarak yaygınlaşan sanal âlemin etkisi ile, gündelik hayat da doğrudan küresel etkileşim alanına katılmıştır.

Bugün artık sadece ulaşım imkânlarının yaygınlaşması sebebi ile değil, bunun ötesinde sanal âlemdaki etkileşim imkânlarının yaygınlaşması ile birlikte, insanların gün-

delik hayatı da küresel etkileşimin bir parçası hâline gelmiştir. On veya yirmi yıl öncesinde olduğu gibi evine kapanmak veya evinde bulunmak dış dünyanın tesirine kapanmak anlamına gelmemekte, insanın evi de artık farklı manaları ile korunaklı/mahrem bir alan olmaktan çıkmaktadır.

Yeni şartlarda eve geri çekilerek kendini korumak ve bu anlamda inziva üzerinden kendine bir korunak oluşturmak, anlamını gittikçe kaybetmektedir. Bu durumu en açık şekilde yemek ve yemek kültüründe görmek ve ele almak mümkündür. İnsanın en temel ihtiyacı olarak yemek, genellikle korunaklı alanın bir parçası gibi gözükmemekte idiyse de, bugün artık bu alanda, daha önce olduğu gibi, helal haram sınırına riayet etmek kolay değildir ve bu durum gittikçe zorlaşmaktadır.

Bu meydan okuma bizi çaresizliğe ve umutsuzluğa sevk etmek yerine, yüzleşmeye zorlamaktadır. Çünkü artık kaçacak bir yer, sığınacak bir “ev” kalmamıştır. Bu bizi meseleyi esasından düşünerek, adım adım önce neyle karşı karşıya olduğumuzu belirlemeye, sonra da bunun üstesinden gelmenin makul yollarını aramaya sevk etmektedir.

Bu yazıda ana hatları ile insan hayatının olmazsa olmazlarından birisi olan “yemek” mevzusunu ele alarak, bazı hususlara yine ana hatları ile işaret etmeye çalışacağız.

1. Canlı bir bedeni olan insanın temel ihtiyaçları arasında yemeğin tayin edici bir yeri vardır. İnsan, canlılığını, düzenli ve yeterli gıda alması sayesinde muhafaza edebilir. Bu durum insan hayatta olduğu müddet böyledir. Üç günlük dünya beş günlük yiyecek ister.

Yemek her insanın temel ihtiyaçlarından birisi olduğu için, bütün insanları ilgilendirir. Temel ihtiyaçların karşılanmasının keyfiyeti insanların hayat tarzları ile, hayat tarzları da inançları ile doğrudan alakalı olduğu için de, medeniyetlerin özgünlüklerini



F.: Uğur Aydın

izhar ettikleri temel alanlardan birisi yemek kültürüdür.

Yemek insanın bedeni olmasının son ucuudur. Beden hücrelerden oluştuğu ve hücrelerin varlığını sürdürmesi, beslenmesine bağlı olduğu için, insanın bedeninin devamı uygun bir şekilde beslenmesini iktiza eder.

Kısaca ifade etmek gerekirse bedeni sürdürmenin ön şartı, yeterli gıda almaktır. İnsanın doğumu ile birlikte hayatı boyunca gıdaya bağımlı olması, her şeyin başladığı bir hususu işaret ederken, her şeyin bittiği noktayı işaret ettiği anlamına gelmez.

İnsan, yaşamak için yemek zorundadır; ancak yemek, yaşamının sadece ön şartıdır. Yemek, insanı diğer canlılardan ayıran önemli alametler taşır: insan yemek ile yaşar; yemek için yaşamaz. Yaşamak ile canlılığı muhafaza etmek arasındaki fark, fark edildiğinde, insan ile diğer canlılar arasındaki fark da birbirinden tefrik edilebilir hâle gelir. Canlı olmak ile “yaşamak/hayat”ı birbirinden tefrik etmek gereklidir. İnsan canlı olmanın ötesinde, “hayat” sahibidir. İnsanın bir hayatının olması, onu diğer canlılardan ayırır.

İnsanın hayatı, ona verilmiş anların toplamını ifade eder. Bu hayatın bir yüzü ân’a, yani duyulara bakarken, diğer bir yüzü öteye, maveraya bakar. İnsan hayatının hissî olanına yakın hayat, “dünya hayatı” denilir. Öteye,

maveraya yönelik olana ise “ahiret hayatı” veya gelecek hayat anlamında “ukbâ” denilir.

İnsan canlılığını sürdürürken başta gıda olmak üzere zaruri ihtiyaçlarını belirli bir oranda ve bir şekilde karşılar-ken, bu bir düzen kazanır ve ihtiyaçların belirli bir düzen içinde karşılanmasının son ucu aynı zamanda bir düzen olan dünya hayatıdır. Dünya hayatı, yani yakın hayat, bir sıfat tamlamasıdır; bu sıfat tamlamasından isim düşürülerek/hazf edilerek sıfat isim yerine kullanılmıştır ki, bu sebeple dünya hayatı kısaca “dünya” olarak kullanılagelmıştır.

İnsan ihtiyaçlarını karşılar-ken bir dünya kurar ve bu dünyada ikamet eder. Aslında bunu daha açık ifade etmek gerekirse, insan kendisinden önce yaşamış olan insanların oluşturduğu az çok belirli bir düzenin, yani bir dünyanın içine doğar ve bu dünyada ikamet etmeyi öğrenerek, canlılığını sürdürebilir.

2. Neyin gıda olarak kabul edileceği, coğrafi ve fiziki şartlar yanında, inanç ve hayat tarzı ile doğrudan alakalıdır. Bir şeyin gıda olmasının ön şartı, insan bedenini oluşturan hücre yapısını beslemeye uygun olmasıdır. Gıda olabilecek nesneler ise esas itibarıyla, insan bedeni gibi, insana verilmiştir. Verilmiş olma her şeyden önce bilmakve tasarrufa açık olma, insana musahhar kılınma ile alakalıdır. Âlemda bulunan



F.: Nazan Çetin

her şey, insana musahhar kılınmıştır; insana verilmiştir. İnsana verilmiş olma, âlemde bulunan şeylerin varlıklarının ötesinde, insan ile birlikte kazandıkları mananın esasıdır. Mevcudat; manasını, mucidinin icadı olmanın, Halik’ının mahlûku olmanın ötesinde insan ile irtibatı içinde kazanır. İşte tam da bu anlamda bazı şeyler insan ile irtibatı içinde gıda manası kazanır. Nimetlerin hepsi gıda olmamakla birlikte, bazısı gıda olabilir.

Coğrafi ve fiziki şartlar, insanın sahip olduğu kabiliyetlere, bilgi ve becerilere bağlı olarak, insan hayatında yer alırlar. Bu cihetten şartlar ve şeyler manalarını, insanın ilgi, bilgi ve kabiliyeti çerçevesinde kazanırlar. İnsanın bedeni olmasaydı, nesneler gıda/yiyecek manası kazanamazlardı. Nesnelerin yiyecek manası kazanmasının ön şartı insanın bedeninin olmasıdır.

Mevcudatın insan ile irtibatı içinde kazandığı manayı belki en güzel anlatan âlimlerimizden birisi olan Yusuf Hemedani şöyle der:

“Kâinât (Kevn), görüldüğü şekliyle (zâhiren) senin emrine âmâdedir. Sen de manen kâinatın emrine âmâdesin. Zîrâ kâinât bir yiyecektir. Sen onu alır, yer, sindirirsin. Kâinat bir içecektir. Onu alır, içer ve boşaltırsın. Kâinât giysidir, sen onu giyer, eskitirsin. Kâinat evdir, orada oturursun.”¹

Bu bir taraftan insanın alet kullanma ve geliştirme kabiliyeti ile doğrudan alakalıdır. İnsanın eli olduğu için, gıda olması mümkün olan nesnelere uzanır ve onları ağzına götürerek, yiyebilir. İnsanın bu anlamda yiyebileceği şeylere, yiyecek denir. Daha başka bir ifade ile insanın ulaşabildiği yerde bulunan ve canlılığını sürdürmesinin vasıtası olan yiyebileceği nesneleri tanımlarken bir inceliğe dikkat etmek gerekir: Yiyecek tanımı altına giren nesnelerin gerçekten yiyecek olabilmesi için, onun insanın

önüne getirilmesi gerekir. Bilkuvve yiyecek olan bir nesnenin gerçekten de yiyecek olabilmesi için, insanın onu önüne getirecek ve sonrasında ağzına götürecek, başta eli olmak üzere aletlere ihtiyacı vardır. Dolayısı ile neyin gerçekten yiyecek olduğu, insanın sahip olduğu aletlere de bağlıdır.

Bu durumu şu şekilde kısa yoldan daha açık hâle getirebiliriz: Bugün soframızda bulunan yiyeceklerin, yiyecek olarak önümüze gelmesinin ön şartları çok fazladır. Hele hele ulaşım imkânlarının hızlanması ile birlikte bilkuvve yiyecek olan nesnelerin sınırları, daha önceki yüz yıla göre oldukça genişlemiş durumdadır. Bırakın yüz yılı elli yıl öncesinde adını bile bilmediğimiz tropikal bölgelerde yetişen meyveler bugün el altında olduğu gibi, artık yiyecekler bölgeler ve mevsimlerle de sınırlı olmaktan çıkmış durumdadır. Yerkürede her an her mevsimin ve hemen her bölgenin ürünlerini hemen her yerde bulmak artık mümkün bir hâle gelmektedir.

Bu aynı zamanda insanın gıdasını temin etme sürecini etkiler. Bu demektir ki, insanların bilgi ve becerilerindeki gelişmelere bağlı olarak geliştirdiği aletler ile birlikte, yerkürede bulunan ve bilkuvve gıda olan hemen her şey, hemen herkes için bilfiil gıda olabilmektedir. Bu durum bir taraftan önemli imkânlar sunmakla birlikte, ciddi sorunları da beraberinde ortaya çıkarmaktadır.

İmkânlar teknik olarak gıdaya ulaşılabilirlik cihetinden kendisini izhar etmekte ise de sorunlar, bir taraftan yenilebilir olan her şeyi yemenin uygun olup olmadığı ile ilgili olarak kendisini göstermektedir. Bunun bir tarafı gıda üretim teknolojileri ile alakalı iken, diğer tarafı insanların inanç ve hayat tarzı ile doğrudan alakalıdır.

Canlılar yiyebilecekleri her şeyi yiyebilirler; hatta onların fıtratı, onlara bu cihetten ciddi bir şekilde yol gösterir, destek olur. Hâlbuki insan önüne gelen her şeyi yiyemez: meselenin bir taraftan

kültürel bir ciheti vardır. Bu kültürel cihetin esasında da din bulunmaktadır. Din, farklı alanlarda olduğu gibi, gıda alanında da sınırlar belirleyerek, insanın hayatını makul bir şekilde düzenlemesini sağlar. Dinin ihmal edildiği şartlarda insanlar insan olma boyutundan eksik kalarak, tamamen canlı kategorisinde hayatlarını sürdürürler.

Bu durum İslam dini özelinde helal ve haram kavramları üzerinden belirlendiği için, yiyecek genel olarak insanlar gibi, özel olarak Müslümanlar için de, sadece biyolojik olarak canlılığı muhafaza etme anlamına gelmez; daha öte bir anlamı vardır.

Helal ve haram sınırının konusu, önce insanın gıdaya nasıl ulaştığı ile alakalıdır. İnsan gıda olarak önünde bulunan nesneye nasıl ulaşmıştır? Bu ulaşmanın yolu helal midir? Daha başka bir ifade ile insan bu yiyecek nesnesine helal yolla mı ulaşmıştır? Verili şartlar içinde gıdaya helal yolla ulaşmak ne demektir? Bunun ön şartları nelerdir? Bu şartlar yerine getirilmiş midir?

Gıdaya ulaşmanın keyfiyeti insanın içine doğduğu ve üstlendiği dünyanın düzeni ile doğrudan alakalı olduğu için, meselenin bir yapısal tarafı, bir de ferdî tarafı bulunmaktadır. Eğer yapısal olarak yiyeceğe ulaşmanın yolları helal’i sağlamıyorsa, insanın yediğinin muhtevası ne olursa olsun, haram ile karşı karşıyadır. Ferdî taraf ile ilgili cihet yapısal veya sistem ile alakalı olan taraf hallolduktan sonra anlamlı olur. Eğer sistem insanların helal yolla kazanmalarını mümkün kılıyorsa, o zaman fertlerin, bu şartlarda helal olmayan yollara yönelip yönelmediği sorgulanabilir. Bir tefecinin sofrasında bulunan hurma nerden gelirse gelsin, muhtemelen helal değildir. Gazali’nin İhya’da yemek adabını ele alırken helal kazancı özellikle vurgulaması, insanların dünyasına mahsus bir mana boyutu ile alakalıdır. Yani sofrada yemeğe uzanan el, daha öncesinde, onu sofraya kadar getirirken bunu meşru/helal yollardan

yapmamışsa, o sofranın esasında bir sorun vardır.

Yiyecek olarak sofrada bulunan nesnelerin farklı cihetlerden helal olup olmadıkları meselesi, kendi başına bir mevzu olduğu için, burada üzerinde duramayacağız. Her şeyden önce insan fıtratına uymayan, insanların kerih gördüğü şeyler kadar Kur’an-ı Kerim ve Hadis-i Şeriflerde leş, domuz eti, sarhoş ediciler gibi haram kılınan nesneler ve onların benzerlerinin yiyecek olamayacakları açıktır. Bu durum kendi başına Müslümanlara, farklı ortamlarda farklı bir aidiyet şuuru da verir ki, sırf bu husus bile kendi başına ele alınmayı hak eder. Nelerin yiyecek olabileceği ile ilgili yapılan ayırımlar, kimlerin aynı sofraya oturabileceklerini ve dolayısı ile kimlerin kimlerle yakınlık/sihriyet kurabileceklerini belirlediği için, toplumsal hayatın temel kategorilerinden birisini teşkil eder. Bir toplumun kimliği ile yiyecek ve içeceklerdeki temel tercihleri arasında doğrudan bir irtibat bulunmaktadır.

Helal ve haram sınırı, insanın yiyecek ile irtibatını tanzim eden sınırları işaret ederken, bu sınırlar içinde meselenin edeb kısmı, insanlar arasında varoluş düzenlerini nezaket ve zevk inceliği ile irtibatlı olarak nasıl oluşturduklarını gösterir. Ne yediğin kadar, nasıl ve kiminle yediğin de kim olduğunu belirleyicidir.

Gıdaların ve yiyeceklerin yanında yemeğin nasıl hazırlandığı ve nasıl yenildiği; yani sofranın nasıl kurulduğu, kendi başına önemli meselelerdir. Bunların her birisi bir cihetten insanın hayatı ve hayat düzeni ile irtibatlıdır. İnsanın hayatı ve hayat düzeni, bireysel ve toplumsal olduğu kadar, kurumsal olarak da gerçekleştiği için, yiyecek ve yemek, şehir hayatının da mütemmim cüz’üdür. Şehir hayatı insanın kemalinin ön şartı olduğu için, bir şehrin kemali, o şehirdeki yiyecek ve yemek düzeninde de kendisini izhar eder.

3. İnsanların gıdasını temin etme sürecinde, önceleri basit unsurlar yeterli iken, zaman içinde, imkânlar ve ihtiyaçları artar; gıda alanı da kaçınılmaz olarak bir iş bölümüne konu olur. Bu durum tek yönlü değildir; imkânları azalan insanlar veya iradi olarak ihtiyaçlarını sınırlayan insanlar ihtiyaçlarını kontrol ederek, fazlası mümkün iken, daha az ile iktifa edebilirler veya etmek zorunda kalabilirler. Bir vakitler refah seviyesi yüksek olan bölgelerde yaşayan insanların, bir zaman sonra bu refah seviyelerini kaybettikleri, tarihin gösterdiği en açık sonuçlardan biridir.

Klasik fıkıh eserleri kadar farklı eserlerde yapılan zaruriyat, hâciyat ve tahsiniyat ayrımı, ilk bakışta görüldüğünün aksine tek yönlü bir gelişmeyi değil, insanların hayatlarındaki farklı irtibat çerçevelerini ve buna bağlı olarak da farklı ilişki şekillerini ifade etmektedir. Zaruri olarak nitelenen ihtiyaçların sadece insanın canlılığı ile alakalı olmadığı açıktır; bazı şeyler aile hayatı açısından zaruri olduğu gibi, başkaları da çarşı-pazar, zanaat ve hatta bazı kurumların varlığı açısından zaruri olabilir. Bu sebeple zaruriyat, haciyat ve tahsiniyat ayrımı, ilk bakışta görüldüğü anlamda bir toplumsal gelişme bağlamının ötesine delalet eder.

Zaruriyat, haciyat ve tahsiniyat hem tek tek fertlerin hayatında, hem de toplumların hayatında, meseleler müzakere edilirken dikkate alınacak varoluşsal çerçeveyi işaret eder. Toplumsal hayat planlanırken ve bununla ilgili siyasetler geliştirilirken zaruri olanların farkında olunarak öncelikli olarak dikkate alınması, sonrasında haci olan ve sonra da tahsiniyatın dikkate alınması, yiyecek ve yemek ile de irtibatlı olarak önem arz etmektedir.

Tahsiniyat alanına öncelik verilerek zaruriyatın ihmal edilmesi durumu, toplumda adaletin eksik tahakkukunun en bariz misalidir.

Tahsiniyatın tayin edici bir konum kazanmasının en önemli sebebi, insana



F.: İlayda Sena Özçelik

sunulan/verilen nimetlerin, onun ihtiyaçlarından fazla olması ve insanların kendilerine verilen imkânları sahih bir şekilde kullanması durumunda, nimetlerin ihtiyaçlardan fazla olacağına farkında olunmaması/unutulması ile alakalıdır. Bir taraftan ihtiyaçların ihtiraslara indirgenmesi veya ihtiyaçların ihtiraslara bağlanması sebebi ile insanların hayatı sınırsız ihtirasların tahakkümüne girmektedir. Bu durum insanların ferdî olarak kendi ihtirasları ve tûl-i emellerine kendi iradelerini teslim etmeleri ile alakalıdır. Bunun en önemli sebebi, hayr ile irtibatın gevşemesi veya kopmasıdır. Diğer taraftan insanların fiillerinin son ucu olan oluşumların, insanın kendinde taşıdığı sınırsızlık yönelişinin formel yapılarla taşınması ile birlikte ortaya çıkan sınırsız güç ve tahakküm arayışı sonunda, insanların hakiki ihtiyaçları ile alakası olmayan ve tek tek insanların aleyhine bir durum oluşturan ihtiyaç tanımlamaları, tahsiniyat alanını ön plana çıkarırken, insanların önemli bir kısmının zaruri ihtiyaçlarını karşılamaları cihetinden eksik bırakmaktadır.

Bu durumun keyfiyetini kolayca şehrin yemek kültürü üzerinden yakalamak mümkündür. Bazı lokantalarda bazı insanların bir öğün yemeğinin maliyetinin, bazı mahallelerde yaşayan bir ailenin bir aylık ihtiyacından daha fazla olabilmesi, insanların tahsiniyat alanının sınırlarını zaruriyat alanı

1 Yusuf Hemedani, “İnsan ve Kâinât”, *Hayat Nedir?*, çev. N. Tosun, İnsan Yay., İstanbul 2000, içinde, s. 100.

aleyhine genişletmeleri ile doğrudan alakalıdır. Zaruriyat alanı aleyhine işleyen tahsiniyatta israfı görebiliriz. Meşru bir şekilde yemek ve içmek ancak israf söz konusu olmadığında tahakkuk edebilir. İsraf, rızkın yerinde ve yerine sarf edilmemesi ile alakalıdır.

Yemenin ve yedirmenin, ikram ve infakın ihtiyaç karşılamının ötesinde bir zevk ve zevk inceliğinin tecessümü hâline gelmesi, kısaca yemek kültürü ile alakalıdır. Burada üzerinde fazlaca durmak mümkün olmadığı için, sadece bir misal olarak ikramda bir inceliği, bir zevk ve nezaket boyutunu işaret eden çok sayıda misal vardır.

Bunlardan birisi yemek alanında ikramın bir zevk hâline gelmesinin temsil gücü olan bir örneği olarak “diş kirası”dır. Diş kirası, ikramı bir vecibe olarak kabul eden bir tavrın, kendisine bir vecibesini ifa etme noktasında yardımcı olarak, ona ikram etme imkânını sunan bir misafire, teşekkür olarak takdim edilen bir hediyedir. Mesele misafirine yemek ikram ederek, onun temel bir ihtiyacını karşılamaktan çıkmakta, ikram edecek kadar nimete mazhar olan bir insanın, bu nimete şükretmek gibi bir vazifesi olduğunu idrak ederek, bunu ifa etmesi ve bu ifa sürecinde kendisine ikram imkânını sunan bir insana ayrıca teşekkür etmesi anlamına gelmektedir. Burada biraz daha yakından bakıldığında ihtiyaç sahipleri yer değiştirmekte ve dolayısı ile kimin kime teşekkür edeceği sorusu yeniden bir mana kazanmaktadır: kendisine ikram edilen, ikram için ikram edene müteşekkiri iken, ikram eden, kendisi sayesinde ikram etme imkânına kavuştuğu misafirine, bu imkân vesilesi ile müteşekkiri olmaktadır. Kısaca yemek nasıl bir ihtiyaç ise, ikram da bir ihtiyaç hâline gelmekte; iki muhtaç birbirinin ihtiyacını karşılamış olmaktadırlar. Mesele burada kalacak olursa, teşekkür ve şükür her hâlükârda eksik kalacaktır: teşekkür ve şükürün esas mercii olan Cenab-ı Hakk’a, her iki taraf da,

kendilerine verilen iki ayrı nimetten dolayı şükredecektir: birincisi yemek nimeti ile alakalı iken ikincisi, her iki tarafa da, ikram ile mükellef kılan dinin gönderilmesi ile alakalıdır. Çünkü bütün bunların tahakkuku, müminleri ikram ile mükellef kılan din ile mümkün hâle gelerek gerçekleşmiştir.

Yemek alanında ikram ve infakın impersonel formu olarak imaretler/aşevleri ve benzeri kurumlar kendi başına önemlidir ve İslam şehri ve medeniyetinin temayüz ettiği mütemmim cüzleridir. Bu konularda yeterli olmasa da bazı çalışmalar mevcut olduğu için burada konunun bu tarafı üzerinde durmayacağım.

4. Bütün bu süreçte, demek oluyor ki, insanın gıdasını alması, “yemek yemesi” sadece fiziki olarak insanın gıda olması uygun olan nesneleri eliyle alıp ağzına götürmesinden ibaret değildir; bunun ötesinde, gıdayı almanın key-fiyeti kadar, gıdayı almanın ferdi ve toplumsal boyutu da, yemek yemeye dâhildir. Dolayısı ile yemek yemenin İslam medeniyetinde ferdi ve toplumsal boyutu kadar sistem ile alakalı kurumsal boyutunu da dikkate almadan, onu kavramak eksik kalacaktır. Buradaki temel soru yemek yemenin kendisi ile birlikte neleri ortaya çıkardığı, yemek yemekle birlikte nelerin teşekkül ettiği ile alakalıdır.

Sorumuzu şu şekilde de sorabiliriz: İnsan gıda almakla ne yapıyor? Gıda almakla gerçekleştirdiği şey ile ne yapmış oluyor?

Yemek yemenin kendisi ile birlikte neleri getirdiğini ele almak ve bunun sebepleri ve neticelerini kavramak, İslam şehri ve medeniyetini kavramanın da bir yoludur. Bu konuyu da geniş bir şekilde ele almak mümkün olmadığı için bazı hususları işaret etmekle iktifa edeceğiz.

Her şeyden önce yemek, yaşamının ön şartı ve aynı zamanda mütemmim cüz’üdür. Dolayısı ile Müslümanlar yemek için yaşamaz, yaşamak için gerektiği kadar ve gerektiği gibi bes-

lenirler. Beslenme insanın sıhhatli bir şekilde yaşaması ile alakalı olduğu için, genellikle beslenme kültürü tıp kültürü ile irtibat içinde kavranır. Tıp kitaplarında yemek ile ilgili bölümlerin bulunması, yemek meselesinin insanın sıhhati ile irtibatlı olarak düşünüldüğünün sonuçlarındandır.

Diğer taraftan yemek, rızık olarak gıda anlamından daha farklı bir mana boyutuna sahiptir. Rızık denildiğinde ilk akla gelenin gıda olması, bu sebeptedir. Rızık, insanın bedenini de yaratanın, bu bedeni sıhhatli bir şekilde muhafaza etme bağlamında anlamlıdır. Gıdanın rızık olması, verilmiş olması ile alakalıdır ve rızık verenin hakkını gözetmek, rızık ile sahih bir irtibat kurmanın ön şartıdır.

İnsanın rızık ile irtibatının insanın kendi sıhhatini sürdürmesi ile alakasının ötesinde, başka insanlarla da paylaşılması onun üzerinde tasarruf imkânının sonucu olarak önem arz etmektedir. Bu tasarruf şeklinin adına infak denilmektedir. İnfak insanın kendisine rızık olarak verilene yönelik tavrının adıdır.

Rızık infak üzerinden yaşatmanın, yani rahmetin yayılmasının yollarından birisi hâline gelir. Dolayısı ile İslam şehri ve medeniyetinde yemek kültürü, rahmetin mazharı olan bir düzenin mütemmim cüzünü teşkil eder.

Bütün bu süreç hem bireysel/ahlaki, hem toplumsal/kültürel hem de kurumsal/hukuki olarak tahakkuk eder.

5. Yemeğin bireysel/ahlaki, toplumsal/kültürel ve kurumsal/hukuki boyutlarının olması, onu sıradan bir beslenme meselesi olmaktan çıkarır; onu bir kültür ve medeniyet meselesi hâline getirir.

Norbert Elias modern Batı medeniyetinin teşekkül sürecini ele aldığı *Uygarlık Süreci*² isimli eserinde, bu sürecin izlerini farklı unsurlar yanında

özellikle sofrada yemek kültürü üzerinde adım adım tespit ederek sunmaya; hatta bunun üzerinden bir toplum teorisi geliştirmeye çalışmaktadır.

Her ne kadar Elias’ın kullandığı kaynaklar ve kullanım yöntemi epeyce yoruma ve eleştiriye açık olsa da, “medenileşme” ile sofrada yemek kültüründeki irtibatı görüp, göstermeye çalışması önemlidir.

Kısaca sofrada yemek toplumsal bir hadisedir. Her toplumsal hadise gibi bir örfü ve edebi/adabı iktiza ve icab eder.

İslam medeniyeti başından itibaren gündelik hayatı tanzim ederek varlığa geldiği ve varlığını gündelik hayatı tanzim ederek sürdürdüğü için, insan hayatının merkezine ilm-i hâli yerleştirmiş; ilm-i hâl de, aynı zamanda yemek ve sofrada yemek kültürünü ihtiva etmiştir. Başta Hadis külliyatı olmak üzere, bütün bir adab literatüründe sofrada yemek verilişi, bu cihetten henüz yeterince araştırılmış değildir.

İslam medeniyetinde yemek sadece gıda almak veya beslenme meselesi değil, sofrada yemek ve sofrada bir araya gelmek demek olur. Bu sofranın kurulması hayatı inşa eden bütün değerler ile irtibatlıdır ve bu değerler kendilerini aynı zamanda sofrada yemek kültüründe izhar eder. Bu konuda derli toplu bir metin okumak isteyenler, Gazali’nin *İhyau Ulumi’l-Din* isimli eserinin “Kitabu Adabi’l-Ekl/Yemek Yemenin Adâbı” isimli bölümüne bu gözle bakabilirler.³

6. Batı medeniyetinde kültür, asırlarca, yüksek sınıflara özgü olarak kabul edildiği için, gündelik hayat ve onun önemli bir parçası olan sofrada yemek sosyal bilimlerin ve felsefenin olduğu kadar ahlakın da konusu olarak ele alınmıştır. Mesele daha çok yapısal cihetten araştırma konusu hâline getirilerek, fertlerin hayat düzeninde esas teşkil ettiğini hareket noktası olarak kabul eden bir tavır söz konusu olmamıştır.

ve E. Özbeke, 2. Cilt, İletişim, 3. Baskı, İstanbul 2004, 2 cilt).

3 Bak: Gazali, *İhyau Ulumi’l-Din*, Dari’l-Minhac, Cidde 2011, c. III, s. 9-88.

Adab-ı muaşeret ise daha çok seçkin sınıflara ve aristokrasiye özgü bir alan olarak kabul edilmiş, bu anlamda kültür ve medeniyet ile özdeşleştirilmiştir. Toplumun geri kalan kısmı yönetilecek ve yönlendirilecek kitleler olarak kabul edilerek, yapısal analizlerin konusu olarak kabul edilmiştir.⁴

Sofra adabı, kendi başına bir kültür ve medeniyet işidir. Bir medeniyetin özünü yemek kültüründen okumak mümkündür. Kast sisteminin en önemli/tanımlayıcı kuralı, yemek cihetinde ortaya çıkar: Hangi kasta ait olduğunuz, kiminle yemek yiyebileceğiniz/kiminle aynı sofraya oturabileceğiniz üzerinden belirlenir. Özünde bir sınıf toplumuna dayanan Batı medeniyeti için de benzer bir durum söz konusudur.

Son zamanlarda ortaya çıkan gelişmeler gündelik hayatı da bütün ehemmiyeti ile ortaya çıkardığı için, günümüzde yemek ve sofrada yemek bireysel ve toplumsal bir hadise olmanın ötesinde, Müslümanların Müslüman olarak varlıklarını sürdürmelerini de ilgilendirir bir konum kazanmıştır.

Yirminci yüzyılda Müslümanlar tarihin en ağır şartlarında yaşamış ve her şeye rağmen kendi varlıklarını muhafaza etmişlerdir. Bunun en önemli sebebi, emperyalizmin Müslümanların mahrem/korunmuş alanlarında nüfuzunun sınırlı ölçüde gerçekleşme imkânı bulması idi. Ancak durum şimdi oldukça farklıdır: Müslümanların artık dokunulamaz olarak kabul edilebilecek bir mahrem/korunmuş alanları nerdeyse kalmamıştır.

Modern dönem denilen şartlarda insanlar, oluşturulan ve fertlere gaib/bir anlamda gizli, dolayısı ile de “aşkın” olarak kurgulanan yapılar/güç merkezleri üzerinden “yönlendirilerek yönetilirken”, post modern adı verilen şartlar,

bu yapıların/güç merkezlerinin deşifre edilmesi/keşf edilmesi ile birlikte, geri plana çekilerek, yeniden görünmez/gaib hâle getirilmesi anlamına gelmektedir. Fertler yine yönlendirilerek yönetilmeye devam edilirken, bunu yapan güç merkezleri/yapılar kendilerini yeni bir perde ile perdeleyerek, yine görünmez hâle gelmiş; bu yolla teşhis edilerek/deşifre olarak hedef hâline gelmelerini, zorlaştırmışlardır. Bu sayede küresel boyutta etkin olma imkânını elde eden “güç merkezleri”, yerel yapıları o yapılarla irtibatlı olanların gözünde sorun hâline getirmeyi başararak, bunun üzerinden yönlendirerek yönetme cihetinde önemli bir imkân elde etmişlerdir.

Bu durumu biz farklı alanlarda takip edebileceğimiz gibi yemek konusu üzerinden araştırma mevzuu hâline getirebiliriz.

Buraya kadar dile getirmeye çalıştığımız gibi yemek meselesi, sadece bir beslenme meselesi değildir: ne yiyeceğiniz kadar, kimin sofrasında oturabileceğiniz sorusu, kiminle nereye kadar yakınlaşabileceğiniz sorusuyla da alakalıdır.

Bu sorunun diğer bir ciheti kiminle evlenebileceğiniz ile alakalıdır: Aynı sofraya oturamayacağınız birisi ile evlenemeyeceğinize göre, insanlar arasındaki ilişkilerin temel formu, yemek kuralları içinde bulunur.

7. Gıdanın temini, zaman içerisinde bireysel ve toplumsal bir hadise olmaktan çıkarak, bir sistem sorunu hâline gelir: belirli bir aşamadan sonra gıda güvenliği, bir toplumun kendi kendine yeterliliğinin ön şartı olarak kendisini gösterir.

Kısaca yemek, sadece yemek değildir.■

4 Bu konu için bak: Andy Bennet, *Culture and Everyday Life*, Sage Publications, London 2005 (Türkçe çevirisi: *Kültür ve Gündelik Hayat*, çev. N. Tokdoğan, B. Şenel ve U. Y. Kara, Phoenix Yayınevi, Ankara 2013).

SOFRADAN ATIŞTIRMALIĞA “YEMEK”TEN “BESLENME”YE “EV”İNİ VE “FARK”INI KAYBEDEN YEMEK

CELALEDDİN ÇELİK

Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi
İlahiyat Fakültesi Din Sosyolojisi
Anabilim Dalı Öğr. Üyesi.

İNSANÎ GELİŞİM SÜRECİNDE GÜNLÜK YAŞAM DÖNGÜSÜNE AİT BÜTÜN RUTİNLERDE OLDUĞU GİBİ YEMEK VE BESLENME EDİMLERİ DE ZAMANLA SEMBOLİK ve kültürel anlamlar kazandı. Kişisel ihtiyaçların dinî, mahallî ve kültürel bağlamları gündelik yaşama ilişkin her aşama, geçiş ve örüntüyü bir geleneğe ve değere dönüştürdü. Bu çerçevede yeme-içme ve beslenme gibi beşerî ihtiyaçlar da kültürel kimlik ve kolektif hafızanın ayrıştırıcı kodları olarak biçimlendi. Böylelikle bütün evreleri içinde günlük hayatın seremonik rutinlerinden olan yemek, özünde birlikteliğin, ailevi buluşma ve kaynaşmanın, kurulacak ilişki ya da irtibatların bir odağı hâline geldi. Kültürel hafızanın ve sosyal yaşamın ritmik unsurlarından olan yemek, zaruri bir ihtiyacın ötesinde kültür ve aidiyet tamamlayan esaslı bir gösterge oldu. Her şeyden önce aileyi ve onun kuşatıcı sıcaklığını temsil eden bir fenomen olarak ocak ise daima yemek için yandı. Yemek ailenin bir sofraya da masa çevresinde mahrem ve müstesna yakınlığını sürekli

yenileyen bir tecrübe olarak kutsandı. Sofra ise insanın hanesinde varlığını nimet ve bereketle taçlandırarak bir adabın zemini oldu.

Aile muhitinde yemek sağlık, afiyet ve maişet için zaruri olsa da samimiyet, saadet ve muhabbet için özel bir zaman-mekân eksenidir. Bedenin kendine has ritimleri olsa da, birlikteliğin yerel, kültürel ve hatta dinî desenleri bir sofraya ve mutfak mecrasında kişiyi ve aileyi içine alır. Ailenin hane içinde şekillenen varlığı en çok belirli vakitlere ayarlı sofraya çevresinde buluşur. Mutfak, hemen her kültürde zamana ve mevsimlere yayılmış nimetleri, bir sofraya düzeninde yer alan bütün araçları ve hepsinden önemlisi bunları bir ziyafete ve âdete dönüştüren hikâyelerin yaşandığı bir ocak olmuştur. Mutfak sofraya tecrübesinde geçmişten geleceğe uzanan bir hafızanın saklandığı ve aslında yaratıcı bir eylemin sürekli yenilenerek tekrarlandığı bir sahnedir. Orada icra edilen sanat biteviye sıradanlaşan bir şey değil, aksine tabiatın verimleri ve ritimleriyle eşgüdümlü bir oyundur. Muhabbet ve ciddiyetle tefriş edilen bu oyun her defasında sahnelendiği hane içinde birlikteliğin manevi ikliminde dolaştıran lezzete ve kokulara karışmış anlatılar ile sürekli rötuşlanan bir senaryodur. Birlikte ihya edilen sofraya âdetleri bedenî tatminin ötesinde bir sohbet ve muhabbetle, bazen de kuşatıcı bir sessizlikle herkesi içine alır. Elbette mutfakın mekânsal özerkliği için uzun zaman gerekiyordu, ancak her evin topluma ait ruhun yaşadığı bir ocağın müstakil aileler şeklinde özelleştiği bir zamana doğru (18. yüzyıl) evlerde “yemek pişirilen yer” ile “yemek yenilen yer” de birbirinden ayrıldı (Dubay 2021, 69). Yine bu bakımdan N. Elias’a bakılırsa yemeğin evde yenmesi ile mahremiyete dair benlik bilincinin gelişimi arasında doğrudan bir bağ bulunmaktadır. Mutfak ve yemeğin ailevi karakteri evin özerkliği ve mahremiyeti ile belirginleşmiştir.



F.: Mustafa Aksebzeci

Her şeyden önce aileyi ve onun kuşatıcı sıcaklığını temsil eden bir fenomen olarak ocak ise daima yemek için yandı. Yemek ailenin bir sofraya ya da masa çevresinde mahrem ve müstesna yakınlığını sürekli yenileyen bir tecrübe olarak kutsandı. Sofra ise insanın hanesinde varlığını nimet ve bereketle taçlandırarak bir adabın zemini oldu.

Zamanla dışarıda yemek giderek daha sınırlayıcı kurallara bağlanırken ev ise yemeğin etrafında sofrada biçimlenen bir haneye dönüşmüştür.

Öte yandan yemeğin ev-merkezli mahrem bir alana sıkışması ya da çekilmesi, yemek yapma ile kadının rolü arasında kalıcı bir irtibatın kurulmasına yol açtı. Kadın evde diğer rollerinin yanı sıra yemeğin de sorumlusu konumuna geçti. Bütün âdetleri içinde yemeğin zaman içerisindeki yolculuğu kültürel sembollerin ayırt edilmesi bakımından özel anlamlar kazanmıştır. Nitekim kadim toplulukların günlük yaşamlarını gösteren ocak, yemek ve beslenme araçlarının arkeolojik değeri oldukça yüksektir. Antropolojik gelişim sürecinde de yine avlanma, ehlî hayvan yetiştirme ve toprağı ekip biçme gibi bütün zirai faaliyetin merkezinde yemek ve beslenme ihtiyacının merkezi konumu görülür.

Yemeğin kültürel arka planı ise tarihsel kimliğin sürekliliğini temin eden kimlikel bir boyut taşır. Kültürel yaşam bize neyi ne zaman yiyeceğimizi öğretir ve buna sadık kalmamızı ister,

bu yüzden yemek rutinleri, ritimleri ve tutumları kültür çevrelerine göre değişebilmektedir. “Örneğin çoğu kültürde ana yemek öğlen yenir, Amerikalılar ana yemeklerini akşam yemeyi tercih ederler. İngilizler kahvaltıda balık yerler; Amerikalılar ise kahvaltıda sıcak kek ve soğuk tahıl yemeyi tercih ederler. Brezilyalılar, sert olarak hazırlanmış kahveye sıcak süt koyarlar; Amerikalılar ise, daha hafif, sıcak bir içeceğe soğuk süt koyarlar, Orta Batılılar akşam yemeğini saat beşte veya altıda yerler; İspanyollar ise saat onda. Avrupalılar yemeği, çatalı sol elde, bıçağı sağ elde tutarak yerler. Et bıçakla kesilip çatala ağza götürülür. Amerikalılar ise kestikleri eti ağza götürmeden önce çatalı sağ ele geçirirler vb.” (Kottak 2002, 51). Sofra düzeni ya da sofranın tezyin edilmesi, amaç ve önemine göre sunumun çeşitlenmesi de kültürel farklılıklar gösterir. Ancak bugün mumlar eşliğinde yemeğin paylaşıldığı bir sofraya düzeni neredeyse bütün kültürlerle sirayet etmiş geçmişin kutsal törenlerinden bir kalıntıdır.

Bütün kültürlerde yemeğin evlilik, doğum, düğün, bayram, tabiat rutinleri

ile cenazeler bağlamında törensel bir boyutu bulunur. Törensel yemekler geçiş törenlerini kıymetlendiren ve sosyal ağda yer alan herkesi birbiri-
rine yakınlaştıran bir ziyafettir. Toplu yemek törenleri için büyük ve küçük-
baş hayvanlar kurban edilir, bitkisel ürünler ve diğer müstemilat hazırlanır, ateşler yakılır, yemeğin adanması ve bereketlenmesini kutsayan şarkılar, ilahiler ve dualar söylenirdi. Sofrada kimlerin bulunacağı ya da kimlerle yemek yenebileceği gibi hususlar bir hafıza zinciri içinde aktarılır. Bir kimlik ve aidiyet çerçevesi olmaya başladıkça şehre özel ya da şehir mutfağına özgü yemek türleri ortaya çıkmıştır. Geçmişte her bir şehir kendine özgü tarihsel yemekleriyle kimlik vurgusunu öne çıkarırken, bugün çokkültürlülük ve etnik çeşitlilikle zenginleşen mutfaklar sahiplenilmektedir. Diğer taraftan aile içinde yemek öğünleri ve türlerinin bir çeşitlenme sürecine girmesi gündelik hayatın ritimlerine göre farklılaşır. Sabahları çorba içerek güne başlamak bugün köylerde bile terk edilmiş bir itiyattır. Bedenin biyolojik ya da organik vakitleri küresel tüketim kültüründe yerinden edildiği için, ihtiyaçlarla birlikte lezzet farkları ve atıştırma öğünleri her tür birlikteliği ve müşterek yemek rutinlerini saf dışı bırakmıştır. Gündelik hayatın öğünleri gibi lezzetleri de tektipleşmiş, örneğin kahvaltı yapmadan önce güne bir fincan kahve (nescafe vb.) ile başlamak değişimin sembolik göstergelerinden olmuştur.

Günümüzün bilimsel disiplinleri içinde farklı adlarla yer edinmiş beslenme ekonomisi ve kültürü, zamanında büyük toplulukların kitlesel göç ve değişim hareketlerinin de ana sebeplerinden biriydi. Modern öncesi dönemlerde hayatın ve yaşanan çevrenin ekolojik döngüsünde biçimlenen beslenme ve yemek kültürü, günümüzde yüksek bir standardizasyonla hem tüketimci kapitalizmin ilgi ve pazar alanına hem de bilimsel disiplinlerin tanımlama

ve belirleme alanına girmiştir. Oysa modern öncesi hayatta yemek yaşamın ve çevrenin tabii akışına ve verimine uygun bir ritim ve muhtevayla şekillenmekteydi. Bugün beslenme pratikleri kültürel farklılıklarını kaybetmekle birlikte, yaşlara, dönemlere, sosyal, kültürel, ekonomik tabakalara, tüketim ve piyasanın yönlendirmeleriyle güdülenen açlık ve doyma krizlerine göre sürekli değişmektedir. Bugün piyasa ekonomisi içinde beslenme, artık sınırı ve değeri belirsiz bir tüketimin konusu olarak hem küreselleşmekte hem de bu yeni tarzın yarattığı beden ve sağlık krizlerine yol açmaktadır. Yiyecek endüstrisi gelişen biyo-teknoloji ve gen çalışmaları sayesinde besinlerin uzun süre saklanması ve pazarlanmasına imkân verirken bu durum gıda ürünlerini bir yandan iktisadi bir pazar değerine dönüştürmekte diğer yandan da tabiatın doğal dengelerini bozmakta ve telafisi zor ekolojik hasarlara kapı açmaktadır.

Genel bir kabul olarak bilinir ki kadim zamanlara özgü yemek ve beslenme tecrübesinde canlıların doğal gelişim evrelerine müdahale ederek onları olduğundan farklı kılacak yapay zorlamalara gidilmezdi. Tabiatın kendi doğal akışında varlık bulan canlılığın ve tabii süreçlerin genetik, mekanik ve organik yapılarına müdahale tabii düzeni sarsarak asli tabii dengeyi bozmakta, bir yandan da insani yaşamın manevî-zihnî boyutları üzerinde ağır hasarlara yol açmaktadır. Doğrusu bütün bu gelişmeleri göz önünde tutarsak cevabı verilmesi gereken soruların sayısı da artmaktadır; elbette ilk olarak deriz ki, nasıl oldu da insan bu hâle evrildi; oldukça mutmain bir şekilde zamanı ve mekânı şenlendiren, manevi ve bedenî bir hazzı kokular ve tatlar eşliğinde kültürel meskene ve hayata nakşeden yemek sanatı nasıl oldu da popüler bir tüketime, standart bir ürüne ve sıhhi bir soruna dönüştü? Nasıl oldu da günlük hayatın söyleşme, halleşme, buluşma ve kaynaşma gibi

ihtiyaçlarını bir davet ve şölen atmosferinde renklerinden sofraya gelenekleri altüst oldu? Nasıl oldu da bir ziyaret ve muhabbet, bir ziyafet ve afiyet dünyasını inşa eden deruni sofraya kodları, insanları bir anda paketlenmiş vakitsiz, mekânsız, doyumsuz ve sebepsiz bir atıştırma dünyasına savurdu? Bu sorular popüler hâle gelmiş bir şikâyet ve sızlanmaya, kültürel tepkiler ve sloganik nakaratların kolaycılığına düşürmeyen değerlendirmeler için bir fırsat sunabilir. Öte yandan bu durum hem kimliğin korunarak devam ettiği hem de ayırt edici mana ve sembollerin hızla aşındırıldığı şehir kültürü bağlamında çok özel bir konuma işaret edebilir. Küresel tüketim kültürü şehirlerin tarihsel, dinî, sanatsal, mimarî ve medenî boyutlarıyla birlikte kimliğin yaşayan döngüselliğini ve yenilenmesini temsil eden beslenme ve yemek kültürlerini de tektipleştirmeye maruz bırakmaktadır. Standartlaşma ve piyasalaşma ile şehrin yalnızca kokuları, tatları ve yemek çeşitleri değil, onlar vesilesiyle ruh bulan muhabbet ve sohbet vakitleri, birlikteliğe güç veren davet fasılları, yalnızlığa mahal bırakmayan fırsatları ve sofraya çağırmanın bütün âdetleri kaybolmaktadır. Şehir kendine has kılan yemekleriyle de farklılaşırken küresel kapitalizm bütün bu farklılıkları geçmişle sınırlamakta, bir yandan da yemeği sokağa taşırmaktadır. Şehrin sofrası ıssızlaşmakta ve aslında ağızımızın tadı kaçmaktadır.

GIDA ENDÜSTRİSİ VE BESLENME TEKNİKLERİNDE ARAÇSALLAŞAN YEMEK

Kültürel arka planı içinde günlük hayatı ve ilişkileri anlamlı kılan sofraya ve yemek müktesebatı modern kapitalizmle birlikte geleneksel özelliklerinden uzaklaşarak yeni işlevler kazandı. Kentsel yaşamın mesai düzeni içinde yemeğin mekânsal ve zamansal tanzimi, teşrifatı ve mutfakları da değişmek durumunda kaldı. İnsan ve doğa tasavvurunun

dönüşümü, toprak ve tarımın seküler mekanik algıyla işlenmesi, yeni biyo-teknolojilerin verimlilik ve kazancı maksimize edecek müdahaleleri meşrulaştırması, yemek bağlamındaki kültürel çeşitlilik ve tatların benzeşmesine ve standartlaşmasına yol açtı. Yemeğin kültür içindeki sembolik, seremonik işlevleri ve önemi kentsel yaşamın yeni sosyal sisteminde ve dakikleşen çalışma düzeninde gündelik hayatın rutin aralıklarına sıkışmış bir atıştırma eylemine dönüştü. Geniş manada insani ilişkiler ve yaşamın duygusal uzlaşmalar, zihnî yakınlıklar ve manevi zenginlikleri için zaman durdurucu mekânsal muhitleri olan geleneksel sofralar artık sembolik ve derûnî estetiğinden yoksunlaşarak hızlı "atıştırma" seanslarına evrilmiştir. Geleneksel yemeğin tüm müktesebatı, protein değerleri ile büyüleyen, albenili tekniklerle paketleyen ve pazarlayan gıda teknolojileri sayesinde daha çok ekonomik boyuta taşınmış bir beslenme sektörünün aracı hâline dönüştü.

Niceliksel değerlerle kuşatılmış yeni beslenme olgusu popüler tüketim kültürü içinde yemeğin araçsallaşması anlamına gelmektedir. Geleneksel hayatı tamamlayan ve günlük ilişkilerine içkin olan yemek ve sofraya âdetleri tüketimci kapitalizmin sosyo-ekonomik sisteminde daha nicel, profesyonel ve sektörel bir beslenme endüstrisine teslim olmuştur. Dakikliğin maddî kültürüne angaje olmakla kalmayan yeni beslenme düzeni yalnız sosyal ve kültürel ilişkiler dünyasını değil, aynı zamanda başta şişmanlık olmak üzere çeşitli sağlık sorunlarını tetikleyen bir beden pratiğine yol açmıştır. Geleneksel yemek ve beden tasavvurunda ortaya çıkan bu kırılma, tüketimci kapitalist yemek kültürüyle iç içe geçmiş ruhsal ve fiziksel rahatsızlıkların kaynağını oluştururken bir yandan da sağlık alanında alternatif tıp, maneviyatçı şifa ve spritüel arayışları güçlendirmiştir. Öte yandan sorunun daha üst planda ortaya çıkan küresel yansımaları da oldukça



F.: Aynur Ekici

N. Elias'a bakılırsa yemeğin evde yenmesi ile mahremiyete dair benlik bilincinin gelişimi arasında doğrudan bir bağ bulunmaktadır. Mutfak ve yemeğin ailevi karakteri evin özerkliği ve mahremiyeti ile belirginleşmiştir. Zamanla dışarıda yemek giderek daha sınırlayıcı kurallara bağlanırken ev ise yemeğin etrafında sofrada biçimlenen bir haneye dönüşmüştür.

kaygı vericidir. Yeni kapitalizmin tayin ettiği gıda üretim ve tüketim piyasasına özgü eşitsizlikler bir yanda dizginsiz refahın ve hadsiz israfın şaşkınlık yaratan görünümüne, diğer yandan sistem dışında kalan dünyanın dehşete düşürücü yoksulluk, açlık ve yetersiz beslenme trajedisine sebep olmaktadır.

Endüstriyel beslenme düzenine özgü yeni gelişmelerden biri de genetik ve biyo-teknolojik bakımdan doğal ürünlerin organik yapılarına müdahale edilmesi, kısa zamanda yüksek verim alabilmek için tohum ıslah çalışmalarının yaygınlaşmasıdır. Yeni ekonomi, nüfus ve piyasa baskısı nedeniyle gıda ve beslenme meselesi giderek ekonomik ve teknolojik bir karakter kazanmıştır. Tarım ve ziraat ürünlerinin suni yollarla verimliliğinin ve rekoltelerinin artırılması, bir yandan sağlık ve çevre sorunlarına yol açarken diğer yandan temiz çevre ve organik gıdalar konusunda küresel reaksiyonlara sebep olmaktadır. Burada asıl trajik olan gıda ve beslenme çeşitliliği ile hacmini artıran sözde biyo-teknolojik gelişmelere rağmen dünya üzerindeki açlık, yoksulluk,

yetersiz ve sağlıksız beslenme gibi eşitsizlik ve adaletsizlik durumlarının da artarak devam etmesidir.

SOFRANIN MEDENİ KODLARI VE ADAB-I MUAŞERET

Kadim dünyanın bütün erkân ve âdetleri içinde bir hazırlık, sanat ve adab-ı muâşeretine sahne olan sofraya, İslami medeniyet pratiğinde de kişiye ve hayata nüfuz etmiş bir tasavvurun muhitiydi. Sofra rutin ve ritim olarak geleneğin varlığa içkin dünya görüşünü yansıtan *nimet*, *şükür*, *sabır*, *kanaat* gibi *irfan* ve *ihsan* kavramlarında tecelli eden bir tasavvurun tahkimi anlamına geliyordu. Günlük yemek vakitlerine ve sofraya iştirak ederek bir şükür sebebi olan nimete, birlikte oturmayı anlamlı kılan geleneğe, ailenin topladığı geçmiş ve geleceğe, ocağın tütmesine, kokunun ve lezzetin cezbetmesine, yalnızca bedenin değil ruhların da huzur ve sükûnet bulmasına kapı açılırdı. Mutfakından ocağına, davetinden sofrasına yemek âşına usul ve süreçlerin bütün şeyleri ve canlı-cansız varlığı da içine alan bir zaman-mekân bileşkesinde şekille-

nirdi. Yemeğin kültürel çeşitliliği ile hangi sırada ve nasıl sunulacağından, yemek esnasında eller, ağız ve bütün olarak bedenın kullanımına kadar hemen her şey bir gelenek içinde aktarılır ve uyulması beklenirdi. Bir medeniyet kodu olarak sofra adabı günlük hayatın rutin akışını temin ederken bir şahsiyet olarak insanı da herhangi bir boşluk ya da belirsizliğe bırakmıyordu. Bu bakımdan sofraya ilişkin adab-ı muâşeret modern öncesi ailenin günlük hayat düzeninde hem aile mensuplarını hem de şehirle temsil olunan medenî dokuyu ahlakî ve estetik bir çerçevenin içinde tutuyordu. Öte yandan eskiden Avrupa’da olduğu gibi Anadolu’da da erkeklerle kadınların ve çocukların bir araya gelmeleri ve aynı sofraya oturmaları söz konusu değildi. Yemek vakitlerinde önce erkeklerin sofrası kurulur, kalanları sonra kadınlar ve çocuklar yemeye devam ederlerdi. Bu âdet selamlık-haremlik bulunan varlıklı ailelerde de değişmez, selamlıkta evin efendi ve beyleri ile hizmetçileri, haremde ise kadınlar, çocuklar ve halayıklar yemeklerini yerdi (Emiroğlu 2002, 100).

Sofra sadece yemeğin vaktini değil, yerine göre bazı sohbetlerin dile geldiği bir toplanma vaktini de simgeler. Aile bir hane içinde yaşamak, yemek ve sofra vakitlerinde bir araya gelmekle mekânsal anlamını ikmal eder. Başından sonuna belli kurallar ve beklentiler yumağı içinde her bir kişi sofranın kendine açtığı yerde bir şahsiyet ve rol içinde olacağını bilir. Adab-ı muâşeret kitapları yemek masasının etrafında özellikle mutluluğu yaratmayı bilen ev hanımının rolü üzerinde çok durur. Toplumsal yaşam erkeklerle aile yaşamı içinde yemek saatleri dışında başka bir zaman bırakmaz, çünkü ömrü uzatma sanatı ve tecrübesi sindirimi kolaylaştırmak, hissedilemez bir hâle getirmek için yemek zamanının sevinç içinde geçirilmesini öğütler (Duby/4 2021, 208). Sofra adabı yemeğe her



F.: İsmail Daşgeldi

Bütün kültürlerde yemeğin evlilik, doğum, düğün, bayram, tabiat rutinleri ile cenazeler bağlamında törensel bir boyutu bulunur. Törensel yemekler geçiş törenlerini kıymetlendiren ve sosyal ağda yer alan herkesi birbirine yakınlaştıran bir ziyafettir.

işte olduğu gibi besmeleyle başlanmasını gerektirir; Avrupa’da yemeğin başında yapılan dua İslami gelenekte yemek sonuna bırakılmıştır. Yemek bir eğlence değildir, “işret” sınırları dışında kalmaya özen göstermek gerekir, ancak hiç konuşmamak da mekruh görülmüştür (Emiroğlu 2002, 102). Sofraya ve yemeğe hürmetin boyut ve ölçüleri adab kitaplarının dışında fıkhi boyut kazanmış ilmiyelerde bile yer tutmuştur.

Bugün her ne kadar yemek kültürü bütün süreç ve unsurlarıyla birlikte hem şekli hem de kültürel dokusuna ait manevi hususiyetlerini yitirmiş olsa da zaman zaman geleneği yeniden

inşa etme çabalarıyla hatırlanmaktadır. Bununla birlikte kadim sofra adabının modern araçsal rasyonalizasyon bağlamında bir mer’iyyeti ve meşrûiyeti kalmamış gibidir. Zamane bireyi için yemeğin bereketi ile sofranın nimeti seküler tatlar ve lezzetler arayışında araya gitmiştir. Yemek sonunda yapılan dua bile geleneksel ailevi desteğinden koparken, ancak törensel yemek davetlerinde muhafazakârlığın ayrıştırıcı bir aracı olarak yerini almaktadır.

Tarihsel bağlamda yemeğe ilişkin bütün sarfiyat ve münderecat, tüm süreç ve rutinler, içinde örfü, irfanı ve vahyi birleştiren bir geleneği tamamlarken, sofra günlük rutinlerde medeniyetin

cüzi bir temsili olarak tekerrür ediyordu. Yemek ve sofrada tahakkuk eden simgesel anlamlar ve işlevlerin zaman içinde geri çekilmesi ve değersizleşmesi, daha çok *bereket*, *helal rızık*, *nimet*, *şükür*, *davet*, *ziyafet* ve *dua* gibi temsil edici eylemsel kodların dilden, hayattan ve kültürden buharlaşmasıyla ilgilidir. Bu kavramların ördüğü dinî ve medenî dokunun modern beslenme pratikleri ve süreçlerinde karşılığını bulmak artık çok zordur. Bazı şekli unsurları devam etse bile sofradaki ürünlerin doğal yapısı ticari ve teknolojik müdahalelerle değiştirilmiş, yemek etrafında örülmüş *nimet* ve *ekmek* seküler bir beslenme sürecinin parçasına dönüşmüştür. *Sofraya hürmet*, *nimete şükür* ve *adaba riayet* gibi cansızlaşmış motifler ise eskimiş bir adab-ı muâşeretin folklorik kalıntıları durumuna düşmüştür. Yoğun mesaili çalışma düzeni ve dakiklık kültürü içinde yemeğin büyük ölçüde dışarıda ve acül bir şekilde yenmesi, gündelik hayatın artan ritmi ve meşguliyetlerinde meşruluk bulmaktadır. Bir sükûnet ve muhabbet ahvali içinde kurulan sofra muhiti modern dünyada davetler, konuşmalar, etkinlikler ya da sohbetlerin araçsallaşmış bir etkinliğine dönüştü. Modern dinamiklerin hayatı dönüştüren gücü nedeniyle geleneksel sofra ve yemek kültürü bugün folklorik anlatılar, medyatik nostaljiler ve törensel kutlamaların konusuna indirgenmektedir. Bu durum elbette kadim olanın kendi içinde yenilenme cehdini yitirmesi, kökler ve hafıza üzerinde yeni usul ve gelenekleri ihdas edememesiyle ilgilidir. Ne yazık ki zamanın lezzetleri gibi geleneksel arka planı içinde tüm sofra müktesebatı da tüketimci kapitalizmin piyasa gereklerine angaje olmaktan kurtulamıyor. Bugün yemek daha çok göze hitap eden bir süs nesnesine, masayı tamamlayan bir görsel dekora dönüşmek üzeredir.

Yemeğin bir adab sürecinde hazırlanması yalnızca nimete hürmet ve bereketin talebiyle sınırlı bir durum

değildi, sofra rutinleri aynı zamanda ailenin ve bütün bir muhitin terbiye sistemine dâhil olması demektir. Yemek ve sofra adabına ilişkin zihniyet ve tutumların hayattan uzaklaşması aile eksensli bir terbiye ve irfan geleneğinin altüst olmasına yol açıyor. Elbette bunda modern çekirdek ailede bireylerin değişen konumları da etkili olmaktadır; mutfakın yoksullaşması kadar ailenin çocuk merkezli hâle gelmesi de bu dönüşümü hızlandırmaktadır. Günümüzde çocuğun beslenmesi piyasa göre şekillenmiş tüketimci hazır gıda ve beslenme sektörüne emanet edilmiş durumdadır. Doğal olarak bir sofra ve aile yemek düzeninde yemek süreçlerinin kazandıracağı bütün tecrübe ve bilgi tarzları da devreden çıkmaktadır. Paketlenmiş ürünlerden dolayı yeni kuşaklar doğal ürünlerin doğal kaynaklarından arındırılmış ya da katkı maddeleriyle rafine edilmiş ve değerleri değiştirilmiş bir gıda endüstrisine muhatap hâle gelmiştir. Kaybolan sadece adab-ı muâşeretin kadim kodları değil, muhiti ve ilişkileri içinde ailenin kendine has derûni havasıdır.

YEMEĞİN DIŞARIYA TAŞINMASI, TENHALAŞAN EV

Modern kent yaşamıyla birlikte ev dışında yani “dışarıda” yemek bugün sektör mahiyetli kültürel bir olgu hâline gelmiştir. Bazı yaklaşımlarda bu durum kadının ev dışı çalışma hayatına katılmasıyla açıklanmaktadır; ancak temelde mesai düzenli sınıf, ticarî ve bürokratik sistem zaten toplu eğitim, etkinlik ve çalışma alanlarına kurumlarda ya da dışarıda bir yemek zamanı ihdas etmişti. Neticede çalışanlar için yemek sorunu bu ara zamanlarda standartlaşmış ve paketlenmiş bir ürüne ve kısa süreli bir rutine dönüşmüştür. Esasen kentsel zaman ve mekân sıkışması hayatın bütün rutinleri ve ilişkilerinde olduğu gibi yemek meselesini de artık “ayakta”, “seyir hâlinde” ve hatta “arabada” geçirtmeyi bir zorunluluk hâline getiriyor.

Bugün alışveriş merkezlerinin yiyecek ve fast-food kısımlarında müşterilerin dakikalar içerisinde atıştırarak ticari kârlılık ve akışa dâhil olmaları sağlanıyor. “Yeme hızı” fast-foodlarda ve hamburger dükkânlarında menünün “hazırlanma hızına” eriştirilmeye çalışılmaktadır. Tüketimci kapitalist toplumda yemek ve beslenme pratikleri de sistemin ritimlerine ve verimlilik kriterlerine ayak uydurmak için genel bir *McDonaldlaştırma* düzenini tesis etmiş durumdadır. Özünde fast-food yemek kültürünü yaygınlaştıran ilkeler *verimlilik*, *hesaplanabilirlik*, *öngörülebilirlik* ve *denetim* gibi kapitalist tüketimi rasyonelleştiren ve süreklilik kazandıran temellerdir. Fast-foodla ikame olunan *McDonaldlaşma* ve yemek tüketimi aslında günümüz toplum yapısındaki değişimi karakterize eden bir kavramdır. Nitekim Ritzer fast-food üzerinden çağdaş toplum yaşamının değişen yapısını ve ilişkilerini vurgulamıştır (Ritzer 1998). Söz konusu değişim o kadar kuşatıcı ve tektipleştirici bir süreçtir ki klasik yemek kültürüne ait “pide, lahmacun ve kebab” gibi mahallî yemek türleri de aynı paketleme, reklam ve satış stratejilerine intibak etme durumundadır. “Dışarıda yemek” alışkanlığı yeni orta sınıfın hafta sonu kahvaltıları, kadınların günleri ve oturmaları, iftar davetleri ile lokanta ve restorantlara taşınan bir hizmet sektöründen de güç almaktadır. Çeşitli vesilelerle yapılan kutlama ve etkinliklere özgü yemekli toplantı ve ziyafetler artık yalnızca kentin seküler ailelerinde değil muhafazakâr dindar kesimlerinde de hane dışında özel mekânlarda gerçekleştirilmektedir.

Kamusal alanda, seyirlik ve yürüyüş mekânlarında halka açık yemek artık sakınılması gereken ya da utanılarak yapılan bir şey olmaktan çıkmıştır. Yemek yemenin bedensel vaziyeti ile yemek esnasında eller, ağzını kapalı tutma ya da şapırdatmama gibi geleneksel tutumlar zihin dünyasından ve davranış haritasından silinmiş gibidir.

İslami gelenek her şeyden önce alenî yenilen yemeklerde “göz hakkı”nı ve mahremiyet ihlalinı tartışır. Gelenekte yemeğin alenî yenmesi veya ifşâsı adab-ı muâşerete uygun görülmez, evde yapılan yemeklerin kokusuyla hane dışına sirayet etmesine karşı da mümkün olduğunca ve ikramlık düzeyinde de olsa en yakın komşularla paylaşıldı. Yeni muhafazakârlar yemeğin mahremiyetinden çok muhteviyatındaki helal standartlarıyla yetinmekte, artık yemekten ziyade seçkin mekânlarda yemekli görüntüleri paylaşmaktadır. Dışarıda yemenin cazibesıyla evler tenhalaşırken, oturma odasına dönüşen mutfaklarda ise rutin yemek vakitlerinin yerini programlara ya da açlık krizlerine göre zamansız atıştırmalar almıştır. Mutfak dijital çağın bütün aletleriyle ve marketlerin son kullanma tarihli ürünleriyle tıka basa doludur, ama sofraya bir türlü kurulamamaktadır. Öte yandan yoksulluk sarmalına düşmüş kesimler için bir handikap ve soğukluktan başka bir şey olmayan mutfak ise gözlerden ıraktır.

BEREKET VE NİMETİN PAYLAŞIMINDA SOFRANIN MEDENİYET KODLARI

Modern-öncesi zamanlarda ve ötesi muhitlerde yemeğin misyonu insanları berekete, nimete, hayra ve sohbet etrafında bir huzura çağırmaktır. Sofra esasen bedenî bir ihtiyacın telafisinden çok kişilere şahsiyet kazandıran, hanenin ve muhitin ruhuna âşına kılan bir meclistir. Geleneksel topluluklarda meydana kurulan sofraya uzun yıllar süren kavgalar, çatışma ve hasımlıkların sona ermesini mühürleyen bir ahit ve sözleşme zeminidir. Yemeğin etrafında bir araya gelmek, sorunların konuşulması, ihtilaf ve anlaşmazlıkların unutulması, geçmişi ve düşmanlığın bertaraf edilmesi, yeni bir ittifak ve anlaşma döneminin başlamasını simgeler. Yemek davetleri geniş akraba ve aile toplumlarında

önemli kararların istişare edilmesi, sıkıntı ve dertlerin halledilmesi için ritüelleşmiş kritik zamanlardır. Camia ya da grup yemekleri müşterek bir mazi ve mekâna mensubiyeti daimî kılarak tescil ederler. İnsanın yalnızlığa ve yalnız taam etmeye tahammülü zayıftır. Davet yemekleri gerçekte insanların bir araya gelme, birlikte olma ve bir aidiyet içinde sükûn bulmanın temel araçlarından biridir. Yemek davetleri ya da davet yemekleri hâlen modern bireyci toplumda mahallesini kaybetmiş tekil insanın diğerleriyle yan yana ve göz göze gelebilme fırsatı bulabildiği nadide zamanlardır.

Kentsel yaşamın çekirdek ailesinde bile yemek vakitleri ailenin bir araya gelme sebebidir. Akrabalık, komşuluk ve arkadaşlık bağları zayıflayan yeni ailenin yegâne buluşma sığınağı yemek masasıdır artık. Duby gündelik hayatın tarihinde orta ve alt tabaka kentli ailelerde haftanın bir veya iki gününde ancak yemek etrafında toplanıldığına dikkat çeker. Ailenin yemek etrafında bir araya gelme alışkanlığı en çok hafta sonu ve pazar yemeklerinde gerçekleşmektedir. Diğer taraftan bu öyle özel bir andır ki, evin hanımı bu ortamı ayrıcalıklı hâle getirmek için elinden geleni yapar (Duby/4 2021, 174, 206). Yemek esnasında ebeveynin ya da aile büyüklerinin öğrettiği şeyler vardır, yemeğe başlamadan önce söylenmesi gereken besmele ile yemeğin sonundaki şükür duası sesli olarak yapılır. Nimete şükür ve bereketle ziyadelenme yemek faslıyla medeniyete nüfuz etmiş ahlaki ve estetik bir tasavvurdur.

Yemeğin fenomenolojik boyutu ve simgelediği anlamlar silsilesi onun fiziksel ve mekânsal boyutunu tamamlar. Yemek açlığın yatıştırılması bedensel gücün ve fiziksel yeterliğin sürdürülmesi bakımından sanki sadece zorunlu maddi ihtiyaçların başında yer alıyormuş gibi algılanır. Oysa yemek insanın hayatla ve varlıkla hissedilir derecede kurabileceği irtibat vesilelerinden biridir. Tefekkür

ederek yemek ya da yerken tefekküre dalmak, sohbet ederek yemek ya da yemeği bir muhabbete dönüştürmek insanın yemekle birlikte zamanın yavaşladığı mekânın duyumsandığı bir tecrübeyi yaşamasına fırsat verir. Bu tecrübe hayata ve içinde yaşanan zaman ile mekâna medenî bir estetiğin ve ahlakın güzelliklerini katar. Ancak bütün bu özelleştirilmiş bir zemin içinde varoluşu tatlandıran tecrübe, belki de daha çok rutin bir beslenmeye, biyolojik bir zarurete ve piyasanın bir aracına dönüştüğünde yani kısaca bir beslenme sorunu hâline geldiğinde insan sadece ahlakî ve manevî eksikliklerle değil sıhî ve kültürel risklerle de yüzleşmek zorunda kalmaktadır.

YEMEK BİR “FARK”TI, AYRIŞTIRAN VE YOKSUNLAŞTIRAN YEMEK ARZUSU

Yemeğin kültürel boyutu aslında her bir evin içinde “kendiliğin” dâhil olduğu sofranın ve lezzetin kişisel yaratımını gölgeleme ihtimalini güçlendirir. Oysa yemek ile her bir hanede kişinin münferit tatlar ve kokuları ruha dinginlik veren bir bestenin ahenkli notaları gibi birleştirmesi düşünce ve duyguların güçlü bir bireşimini temsil eder. Bu bakımdan yemek sadece ve yalnızca kültürle açıklanacak bir örüntü değil, aynı zamanda şahsiyet olarak bir aktörün bütün farkını ve hünerini sofranın bütün aşamalarına yansıtmasıdır. Günümüzde medyatik yemek programları, yemek pazarlaması ve dağıtımı yapan internet siteleri, paketlenmiş yemek sektörü ve hülâsa kapitalist modernliğin beslenme pratikleri her şeyden önce yemekte kişisel tecrübenin kendini ve farkını ifade etme gücünü elinden almış, insan tecrübe edemediği, müdahil olamadığı bir beslenme parodisine aktör olarak değil bir tüketici olarak düşmüştür. Yemeğin mekânsal ve zamansal koordinatları öylesine mekanikleşmiş ve sıradanlaşmıştır ki, onun adabına

ilişkin müşterek hafıza ve ritüellerle birlikte ocağın sıcaklığı, aşın bereketi ve sofranın nimeti kaybolmuştur. Farklar silinir ve etkisizleşirken mideler fesada uğramış, beden hiç olmadığı kadar bütün ölçü ve ritimleriyle tüm iştihâ ve şevkiyle irade ve seçimin pasifleştiği küresel bir metalaştırmanın nesnesi olmuştur. İnsan “yemek”te söz hakkını, her dem bir “fark”la yaşadığı lezzeti tecrübe etme vasfını yitirmiştir. Zincir marketler, restoranlar ve lokantaları ile fast-food uygarlığı bütün tatları ve lezzetleri merkezileştirerek farka savaş açmakta, sofranın tecrübesini prangalamaktadır.

MODERNLİĞİN “POST”LU ZAMANLARINDA EVSİZ VE FARKSIZ BİR SOFRAYA DÜŞMEK

Günlük hayatta nelerin yenilip yenilemeyeceğine dair bilgi ve eylemler ile yeme-içme pratiklerinin kaynağı kültürel örüntülerde içkindir. Kişisel beğenilerimiz ile damak tatları aile, çevre ve toplumsal iştah kriterlerinden bağımsız değildir. Bir yiyeceğin iştihâ ile arzu edilmesi ya da kerih ve tiksindirici görülmesini sağlayan şey hafızada yerleşik kültürel sınırlardır. Günlük hayatın bedenî ihtiyaçlarına ilişkin özel bir boyutu olan beslenmenin tayin, tanzim ve tekrarı coğrafi çevre, fiziki imkânlar, dinî ve kültürel kodlarla iç içe geçmiş bir koordinasyonda şekillenir. Ancak kültürel zemin sürekli olarak değişmekte, tarihî ve dinî motifler zamanla eklektik ya da sentetik etkileşimlerle yenilenmektedir. Nitekim kültürü ve günlük hayatın değişimini hedefleyen Türk modernleşmesi bu minvalde Batılı adab-ı muâşereti yemek sofrasında görmenin altyapısını hazırladı. Türk modernleşmesinin “asrileşme” ile Batılı yaşam tarzı ve kültürel kodlarını taklidi içermesi geleneksel ayaküstü yemeklerin de modern tüketim kültürüne uyum sağlamasını kolaylaştırmış, gündelik hayatın geleneksel formları ve muh-

tevası adeta “McDonalddlaştırma”nın şiddetine maruz kalmıştır. Mutfak ve sofraya düzeni ile odayı, masayı ve yemek araçlarını da içine alan mekânın zihniyet ve davranışa yansıyan değişimi Tanzimat’la birlikte Türk hanesinin Batılılaşmasını simgeleyecek bir kimlik dönüşümünde yer bulmuştur. Gelenekte adab-ı muâşeret bir varlık tasavvuruna uygun şekilde insana günlük hayatta yemesini, içmesini ve davranmasını öğreten bir terbiye kodu olarak işlev görüyordu. Ancak geleneğin modernlik karşısında savunmasız ve yetersiz kalan formları, öykünmecî seküler stratejilerin güç ve geçerlik kazanmasına yol açtı. Tanzimat sonrası dönemde halkın inanç ve kültürünü bir gerilik ve taassub olarak niteleyip aşağılayan eğilimler adab-ı muâşereti artık daha çok seçkinler, üst düzey bürokratlar ve aydınların modern yaşam tarzıyla özdeşleştirmiştir (Emiroğlu 2002, 87). Seksen sonrasında kültürel modernleşmenin öncülüğünü devralan muhafazakâr siyaset, neoliberal kapitalist ilkelerin sekülerleştirici rüzgârıyla gündelik hayatın içsel değişimini hızlandırdı. Bu süreçte İslami referansların dâhil edildiği tatil ve eğlence sektörü, boş zamanları değerlendirme endüstrisi, medya, moda, sinema, sanat ve müzik gibi alanlarda gündelik hayat tüketim kültürüne evrildi. Yemek konusu da hız ve haz eksenli bu dönemle birlikte devasa bir endüstri hâline gelen hizmet sektörünün merkezine oturdu. Hamburger çağının hızlı standart ve ayaküstü yemekleri geleneksel yemek mirasının yerini aldı. Yemek artık her şeyin simüle edildiği medyatik şov programlarında tüketim odaklı popüler kültürün nesnesi olarak araçsallaşmaktadır. Ancak bu durum sürekli değişen ve belirli ritimlerini kaybeden yeni orta sınıf aileler için cezbedici bir önem taşımaktadır. Yeni kentsel aile içi kapandıkça yemek ve sofraya üzerinden taşınan paradigmatik birikimden

mahrum kalmakta, biteviye bir yiyecek endüstrisine teslim olmaktadır.

Şehir kültürü tarihsel mekânları, doğal ve fiziki özellikleri dışında yemek gibi günlük hayat rutinleriyle her vakit dile gelen bir hafızaya dayanır. Bugün kültürel ve insani “fark”ları tarihe gömen piyasa kapitalizmi, şehirlerin kimliğine can veren geleneksel yemekleri marjinalize etmektedir. Küresel lezzet menüsü belli markalarla özdeşleşmiş yiyecekleri her yerde ve bütün zamanlarda ulaşılabilen bir aidiyete dönüştürmüş durumdadır. Öğünleri, kahvaltıyı, öğleyi ve akşamı tanımlayan sofralar yok artık. Artık istediğimiz her yerde ve yaşadığımız her anda yiyecek kapımıza gelebiliyor; seçkin konak ve köşk lokantalarına gitmek herkes için mümkün olmasa da dünyanın öbür ucunda yenen hamburger bile masamıza erişiyor. Tek kişilik paketlerde evlere gelen yiyecekler bizi birlikte yemek sofrasından muaf kılıyor. Menüler çeşitlendikçe her defasında bir diğeri için rezervasyon yapıyor, beden yükü arttıkça bu sefer de diyet menülerine koşuyoruz. Şehirlerin farkını ve havasını temsil eden yemekler kendine kıyı-köşe ve salaş mekânlarda ancak yer buluyor. Çocuklar, gençler, kadınlar, erkekler ve yaşlılar her biri şehrin bir köşesinde bir şeyler atıştırıyor. Ne sofraya kuruluyor bu şehirde artık, ne de masada bizi sükûna erdiren ve huzura davet eden bir yemek var...

KAYNAKLAR

- Duby, Georges (2021). Özel Hayatın Tarihi 4, Çev. Ali Berktaş, Alfa Yayınları, İstanbul.
- Emiroğlu, Kudret (2002). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara.
- Kottak, Conrad Phillip (2002). *Antropoloji; İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış*, Çev. Heyet, Ütopya Yayınevi, Ankara.
- Ritzer, George (1998). *Toplumsal McDonalddlaştırılması Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme*, Çev. Şen Süer Kaya, Ayrıntı Yayınları, İstanbul.

Yemek/ler, Şehrin Epistemolojik ve Ontolojik Anlam Haritasıdır

AHMET DAĞ

Doç. Dr. Uludağ Üniversitesi İlahiyat
Fakültesi Felsefe ve Din Bilimleri Bölümü

MEKÂN İLE İNSAN ARASINDAKİ BAĞLANTI, YALNIZCA ONTOLOJİK BİR İLİŞKİ BİÇİMİ DEĞİL AYNI ZAMANDA epistemolojik bir ilişki biçimidir. Söz konusu olan hem ontolojik hem epistemolojik düzlem, insanın yalnızca varoluş düzlemini değil bilinç veya zihin düzlemini de yapılandırır. Kişinin ontolojik dünyası, onun epistemolojik düzlemini de inşa eder. İnsanlık, yaşadığı mekânın en büyük dönüşümüne sanayileşme vasıtasıyla şahitlik etmiştir. Sanayileşme ile insanların kazanma biçimi, yaşam alanları, giyim-kuşamı ve yeme-içme alışkanlıkları da toptan değişmiştir. Sanayi Devrimi'ne kadar şehirler ile yemek kültürü arasında doğru-
dan bir ilişki vardı, yani şehirler ve şehrin insanları, yörenin yemekleri üzerinden tanımlanabiliyordu. Sanayileşme, bu ilişkiyi kıran bir darbı mesel olmuştur.

20. yüzyılda sanayileşmeye bağlı olarak şehirlerin; önce kozmopolitan veya metropol hâline gelmesi, sonrasında ise küreselleşmenin etkisiyle kendi yerel kimliklerinden koparak küresel şehirler yani benzeşen şehirler hâline gelmesi söz konusu olmuştur. Sofraya değil artık masaya konulan yemekler, küreselleşme ve endüstrileşme kaynaklı yemek türleri hâline gelmiştir. Yemeklerin endüstriyel ve küresel oluşu, şehir ile yemek arasında var olan organik bağın ve ilişkinin kopmasına dolayısıyla yaşam biçiminin özünden kopuşuna yol açmıştır. Endüstrileşmenin gelişmesi, tarlanın geri çekilmesi ve köylünün kayboluşuna, marketlerin artışı ise köylünün gözden çıkarılmasına NEDEN OLMUŞTUR. Market raflarındaki yerel olmayan endüstriyel yemeklikler, egzotik ürünler, mevsimsiz sebzeler ve meyveler; yalnızca insanın boğazından geçip midesine giren gıdasal veya maddi ürünler değildir; kişinin giyimini, kuşamını, konuşma biçimini değiştirmiş dolayısıyla tüm hayat biçimine sirayet etmiştir.

Endüstriyel mutfak, endüstriyel toplumun meydana gelmesinde çok önemli etken olmuştur. Endüstriyel gıdalar; yalnızca endüstrileşmiş toplumları etkilememiştir, endüstrileşmemiş toplumların mutfaklarına girmiş ve mutfaklarını da etkilemiş ve dönüştürmüştür. Gıda sektörünün endüstrileşmesi, hem yeni ekonomik tahakküm süreçlerini doğurmuş hem de devasa gıda üretim merkezleri (fabrikalar) üzerinden çevresel tahakkümü de meydana getirmiştir. Gıdalarda kullanılan kimyasal katkıları, yalnızca yemeği dönüştürmemiş o yemekle beslenen insanı da dönüştürmüştür. Yöresel yemek biçimlerinin fast-food tarzına dönmesi, zaman-mekân olgusunun da değişmesine yol açmıştır. Yemeklerin ve yeme alışkanlığının dönüşmesi, kültürel kimliği ve yerel aidiyeti buharlaştırmıştır. Gıda ürünlerinin ulaşım imkânlarıyla farklı mutfaklara erişmesi ve yemek-



Gıdalarda kullanılan kimyasal katkıları, yalnızca yemeği dönüştürmemiş o yemekle beslenen insanı da dönüştürmüştür. Yöresel yemek biçimlerinin fast-food tarzına dönmesi, zaman-mekân olgusunun da değişmesine yol açmıştır. Yemeklerin ve yeme alışkanlığının dönüşmesi, kültürel kimliği ve yerel aidiyeti buharlaştırmıştır.

lere dair enformasyonun internetle sınırları aşması, endüstriyel ürünlerin pazarlara ve mutfaklara ulaşmasını kolaylaştırmıştır. Süpermarketlerin rafları ve hanelerin mutfakları, dünyanın

çeşitli mutfaklarını barındırır. Yemek yenilecek mekânlar, yemeklerin hızlı servisinin yapıldığı ve yenilip hızla kalkılabilecek bir doldur boşalt uzamı hâline getirilmiştir. Bu mekânların en



Sanayi Devrimi'ne kadar şehirler ile yemek kültürü arasında doğrudan bir ilişki vardı, yani şehirler ve şehrin insanları, yörenin yemekleri üzerinden tanımlanabiliyordu. Sanayileşme, bu ilişkiyi kıran bir darbe mesel olmuştur.

bariz örnekleri; KFC, McDonald's ve Burger Kings gibi mekânlardır.

Harvey için mekân; varlıkbilimsel (ontolojik) bir kategori değil, insanı biçimlendiren ve insan tarafından biçimlendirilen toplumsal bir düzlem-dir. Dünyanın tüm mutfakları, market raflarında veya etnik restoranlarda bir araya getirilmiştir. Harvey'e göre küresel yemeklerin yükselişi, “zaman-mekân sıkışmasının” bir göstergesidir. Harvey'in dikkat çektiği bu sıkışma, küreselleşme ile ilgili bir durum olup yemek ile yerellik arasındaki maddi ve manevi ilişkiyi zayıflatmaktadır. Yemeğin pakete girmesi ve küreselleşmenin enformasyon teknolojisi ile yaygınlaşması, mutfakların melezeleşmesine yani postmodern bir hâl almasına yol açmıştır. Mutfakların somut ahlaki sözleşmelerin göstergesi olduğunu düşünen Baudrillard'ın ifadesiyle çağdaş bir terim olan tüketim, yemeğe sirayet etmiş, “daha güzel” ve “daha çok yemek” düsturuyla hem mutfakları hem de yeme alışkanlıklarını dönüştürmüştür.

Geleneksel toplum anlayışımızda yatak odası ve mutfak, iki mühim mahrem alandır. Mahrem olan mutfak

ğın yitirilmesi, neticesinde şeffaflığın ve gösterişin temsili olan “Amerikan Mutfak” modellerinin ülkemizde dahi yaygınlaşmasını doğurmuştur. Mutfak biçiminin mahremlikten ve yerellikten kopuşu, hem yemeğin küreselleşmesini hem de mutfakların benzeşmesini veya klonlaşmasını doğurmuştur. Sanayileşmeyle birlikte, aile için hazırlanan “nimetler”, marketlerin paketler hâline getirdiği veya yemek fabrikalarının kitleler için hazırladığı “ürünler” hâline gelmiştir. Söz konusu bu durum, yemeğin kozmopolitleşmesini, metropolleşmesini dolayısıyla yersiz-yurtsuzlaşmasını doğurmuştur. Yemeklerin de eklettik olmasını ve melezeleşmesini doğurmuştur. Yemeklerin yersiz-yurtsuzlaşması, bir nevi insanın da yersiz-yurtsuzlaşmasına yol açmıştır. Nitekim C. Classen, yersiz-yurtsuzlaşmanın sadece Batılı uluslarda değil Doğulu uluslarda da olduğunu söyler.

Market tezgâhlarında bir araya gelen farklı ulusların farklı gıdalarının, mutfaklarda bir araya gelmesi de çok zor olmamıştır. Farklı gıdaların farklı mutfakları sentezlemesini veya

melezeleşmesini, yemeğin sepete (yemek sepeti) girme sürecini kolaylaştırmıştır. Yemeğin hem yapılışı hem de yeniliş biçimi hatta sunuluş veya ikram ediliş biçimi, insanları ve toplumları biçimlendiren önemli etkenlerdendir. Nitekim “insan yediklerine bir baksın” ayeti, hem yenilen ürünlerin bir “nimet” olduğuna hem de bu nimetlerin insanla varoluşunda etkisine dikkat çeken bir ayettir. Yine Feuerbach'ın “İnsan ne yerse odur.” sözünün önemli bir karşılığı vardır. Beslenmenin ahlaki ve siyasi bakımdan önemli olduğunu düşünen filozofa göre yiyecekler, kan üzerinden kalbe ve beyne ulaşarak düşünceye dönüşmektedir. Biyolojik düzlemle psikolojik ve epistemolojik düzlem arasında ilişki kuran Feuerbach'a göre gıda, insani eğitimin ve zihniyetin temelidir. Ona göre esas olan şey, dinî vaaz yerine kişilere daha iyi yiyecekler vermektir.

Beslenme veya yemek yeme, hem kişinin ahlak yapısının oluşumunu hem de toplumların ilişki biçimlerini belirler. Yemek, sadece birey ve toplumların davranış biçimlerini ve ilişki biçimlerini

belirlemez, toplumsal katmanların da önemli bir göstergesidir. Sınıfsallığın bir göstergesi de olan yemekler, kişilik ve toplum biçimlerine de etkide bulunurlar. Fast-Food türü yiyeceklerle beslenen toplum biçimleriyle kuru fasulye-pilav ile beslenen toplum biçimlerinin benzerlikten çok farklılıkları söz konusudur. Nitekim Bauman, mutfak kültürünün salt olarak bir karın doyurma eylemi olmadığını, bireylerin ve toplumların kültürel belleğini ve kimliğini yansıtan önemli bir faktör olduğunu iddia eder. Chul Han da Japonya'da yemeğin bir kült ve estetik meselesi olduğunu söyler.

Yöresel mutfaklarını küreselleşmenin getirdiği fast-food türü fırtınalara kaptırmayan aileler ve milletler, benliğini muhafaza etmede ve sürdürmede mutfaklarını bu fırtınaya kaptırmış ailelere ve milletlere göre daha şanslılardır. Özgün yemekler ve yöresel mutfaklar, yerel kimliğin önemli bir göstergesidir. Zira özgün yemekler ve yöresel mutfaklar, tarihî süreçlerde yaşanan olumsuz hadiseler (göç, kıtlık, savaş ve hastalık) dayanıklılığını sürdürebilmiş tarihsel bir gerçeklik ve maddi kültürün esaslarından biridir. Yöresel mutfak, kültürel kimliğin ve belleğin hem tezahürü hem de söz konusu bu kimliği ve belleği belirleyen önemli bir etmendir. Yöresel mutfakları yutan bir kara delik olan Fast-Foodlar, sadece yöresel mutfak değil mekânı da dönüştüren adeta mekân parçalayıcı hiltler gibidir. Fast-Food'la beslenen bir insanın düşünce derinliği ile pilav ve fasulye pişirip yiyen insanın düşünce derinliğinin aynı olması mümkün değildir. Mutfakların dönüşmesi ve yenilen mekânın da dönüşmesi, bireylerin kimlik dokularını yitirmesini ve yurtsuzluğu meydana getirmiştir. Yemek, sadece boğazdan geçip mideye giden bir ürün değil aynı zamanda toplumların yaşam biçimini, davranış şeklini ve mekân tasavvurunu da etkileyen bir etkidir.

Yemek-yeme, kültürel hayatımızda adeta bir ritüeldir. Yemek yenildikten

sonra hemen kalkılmaz. Yemek sofrası, has sohbetlerin yapıldığı mekândır. Yöresel yemekler, yalnızca doyurmaz yani aynı zamanda yemeğin lezzetini alarak damak tatlandıran lezzetlerdir. Yine yemek yeme, edep-adap öğrenmenin öğrenildiği önemli terbiye süreçlerinden biridir. Çocuğun toplum içinde yemek yeme adabını öğrendiği sofrası, ailenin bir arada toplandığı nadir mekânlardan biri olduğu gibi zamanı koordine eden yani hayatı takvimlendiren bir muvakkithanedir. Sofra hem hayatta muhkem/sağlam olmayı hem de insanlarla irtibatı sağlayıcı bir vasıtaadır. Aile bağının güçlendirilmesinin mekânı olan sofrada buluşulma nadirleştikçe ailedeki bağlar da zayıflar. Sofranın kaybolmasıyla ailenin de buharlaşması söz konusu olur.

Yemek, yalnızca beslenme ürünü değil aynı zamanda mahremiyet unsurudur. Kadim gelenekte insanların yediği ve içtiğinden bahsetmesi, hem “ayıp” hem de “lüzumsuz” bir iş olarak görülmüştür. “Yediğin içtiğin senin olsun, gezip gördüğün yerleri anlat” sözü, görgü'nün, yenilen içilenden daha mühim olduğunun önemli bir göstergesidir. Yemek fabrikalarının ve restoranların araçlarının, “getir-götür”lerin, “sepetlerin” yemeklerle taşındığı ortamda yemeğin mahremiyeti yitirilmiştir. Adına müstehcenleşme diyebileceğimiz bu durumla yetinilmemiş “The Chef Show” ve “Top Chef” gibi ithal programlarla “gösteriş”, yerli “Usta-Şef”lerle ülke topraklarına da girmiştir. Doymadan kalkmanın bir inanış ve sünnet olduğu bu topraklarda, çatlayana kadar yenilen yemek yarışmaları yapılmıştır ve yapılmaktadır.

Endüstrileşme, kentleşme veya metropolleşme, yemeğin melezeleşmesine ve yemek mahremiyetinin yitirilmesine yol açmıştır. Oysa şehrin büyümesi ile yemek mahremiyetinin korunması aynı düzlemde sağlanabilirdi. Sefer tasları ile taşınan ve kapalı kaplar içinde servis edilen yemeklerden “görmemişliğin”

bir alameti gibi açık büfelere uzanan yeni bir yemek serüvenimiz var. Hem yenilen yemeklerin hem de mutfakların, sanal düzlemde kamusal/şeffaf hâle getirilişinin tecrübesine şahit olunan modern dönemleri yaşamaktayız. Hem yenilen yemeklerin endüstrileşmesi hem de mekânların dönüşmesi, insanların suretlerine ve siretlerine yansımıştır. Feuerbach'ın dediği “İnsan, ne yerse odur” sözünün karşılığı olarak yiyip içtiği şeyler kişinin karakterine de sirayet eder. Yine B. Turner, yemek yeme ile toplumsal düzen arasında sıkı bir bağ olduğunu vurgular.

Her ne kadar “yeni olana” karşı tepkili olduğumuz eleştirilse de toplum olarak **bu** tutumumuz yöresel mutfaklarımızın korumasında önemli bir koruyucu olmuştur. “Kayseri ve diğer şehirlerin mantısı, yine Kayseri'nin yağlaması ve Çankırı'nın Ekmek Muskası, Adıyaman'ın Meyir Çorbası, Trabzon'un Arpa Çorbası vs. ülkemizde bulunan binlerce yöresel yemek çeşitlerinin varlığının nedeni olarak bu direnci görebiliriz. Yemek, sadece yemek değildir. Yemek, şehrin ne kadar kadim ve muhkem olduğunun en önemli göstergesidir. Şehrin yemeklerinin ne kadar çeşitliliğinin olduğu ve yemeklerini ne kadar koruyabildiği şehrin kadimliğini ve muhkemliğini gösterir. Yine beslenme türü ve biçimi ile kişilik oluşumu ve toplumsal düzen arasında doğrudan ilişki olduğu için yemekler, şehrin insanının kişiliğini ve toplumsal düzenini belirler. Yemeklerini koruyan şehirler, insanların kimliklerini de toplumsal düzenlerini de korurlar. Şehrinin geleceğini dert edinenler, geçmişte olan yemeklerini dirilterek ve mevcut yemeklerini koruyarak şehrinin kimliğini derinleştirirler ve korurlar. Yemekler şehrin hem hafızasıdır hem de anlam haritalarından biridir. ■

Aşure Şehirler, Hamburger Kentler

“Bilinci, biçimler dünyasına yansıtmaktır yapmak istediğim”
Turgut Cansever

“Modern kentlere özgü olan ızgara planı kapitalist rejimin talep ettiği değer değişimine imkân veren ve böylece kapitalist biçimlerin kente hâkim olmasını sağlayan mekanizmalardır.”
Lewis Mumford

YUSUF YERLİ

KİMİ İMGELER, SİMGELER YA DA NESNELER; BİRÇOK KÜLTÜR VE MEDENİYET TARAFINDAN KULLANILMIŞ, zaman içinde anlam kaymaları, anlam dönüşümleri ve değişimlerine uğrayarak belli bir kültür ve medeniyeti imleyen, simgeleyen alem olarak yoluna devam etmiştir. Hilal ve haç bu konuda en bilindik iki örnektir.

Yazımızın başlığı ve makalemizin konusunun bir unsuru olarak ele alacağımız aşure ve hamburgerin de benzer sembolik ve tarihsel anlamları bünyelerinde taşıdıklarını biliyoruz. Hamburger ve bu yiyeceğin ilk üretici firması olan McDonald's dolayımında bir dönemi, bir kültürü, bir zihniyeti, bir medeniyeti anlatmak ve açıklamak üzere

yazılmış olan makale ve kitaplar (McDonaldlaşma, Hamburger Çağı, Hamburger Medeniyeti vb) bir yiyeceğin ne türden bir tarihsel tecrübeyi, bir yaşam biçimini ifade etmek için kullanışlı sembolik imkânlar taşıdığını ortaya koymaktadır. Benzer bir açıklama ve anlamlandırma imkânını bize aşure yemeği de vermektedir.

Aşure ve Hamburger bu yazıda bir zihniyet dünyasının, bir dünya görüşü ve hayat tarzının en geniş çerçevede hayat bulduğu, ete kemiğe büründüğü mekânsal zemin olması bakımından şehir/kent bağlamında sembolik/metaforik bir anlatım olarak ele alınacaktır. Önce Aşure ve Hamburger'in tarihi, kültürel ve simgesel değerleri üzerinde durulur ve daha sonra şehir/kent bağlamında ne türden bir metaforik boyut kazandıklarını göstermeye çalışalım.

AŞURE

Aşurenin içine konan malzemelerin miktarı ve cinsi geçmişten günümüze bazı farklılıklar arz etmişse de tüm aşure tariflerinde birincil ana malzeme buğdaydır. Nohut ve kuru fasulye ikincil ana malzemedir. Bunların dışında mısır, yeşil mercimek, az pişmiş pirinç, çığ bulgur katılabilmektedir. Aşurede meyve olarak ayva, elma; baharat ve çerez olarak ise ceviz, çörekotu, badem (dolma fıstığı), fındık, fıstık, fesleğen, karabiber, karanfil, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm (çekirdeksiz), kuşüzümü, tarçın, çir (kaymak), zemzem suyu ve şerbet kullanılmıştır. Aşure hazırlandıktan sonra üzerine gül suyu serpilerek ikram edilmiştir. Aşureye bu malzemeler dışında Türk mutfak kültürünün en eski baharatlarından biri olan, doğal bir koku ve renk verici olarak safranin da konulduğu anlaşılmaktadır. Tekke yaşantısında aşure pişirilmesi ve yenilmesi bir çeşit ibadet olarak görülmüştür. Aşure içine konan her malzeme birer “esmâ”ya (Allah'ın isimleri) işaretler. Bu malzemeler çiğ olarak kazana girerler, pişerler,



olgunlaşırlar ve en sonunda durulur, teslimiyet hâline gelirler.

Özellikle Osmanlı toplumunda en küçük ve mütevazı mutfaktan ihtişamlı saray mutfağına kadar, lezzet arama ve damak zevkine cevap verme kaygısı daima var olmuş, aşure de bu bağlamda hazırlayan kişilerin varlık seviyesine göre farklılık arz etmiştir. Aşurenin içine konan malzemelerin Sünni ve Alevi gelenekte farklılıklar gösterdiği anlaşılmaktadır. Alevi geleneğinde aşurenin içine en az oruç tutulan gün sayısı kadar (12 ya da 15) malzeme konmasına özen gösterilirken, Sünni gelenekte oruç tutulan gün sayısından bağımsız olarak bu sayının en az 7 çeşit olduğu anlaşılmaktadır.

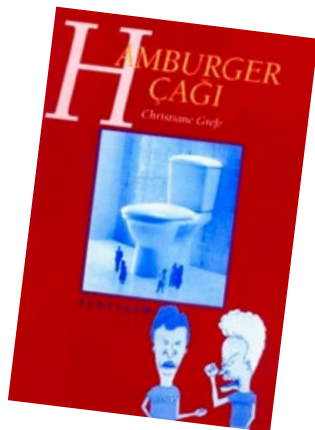
“Aşure sadece İslam toplumlarına özgü bir gelenek değildir. Theofania (İsa'nın vaftizi yortusu) öncesi ve Pas-kalya öncesi oruç sırasında evlerde aşure pişirilmiştir. Aşure yılbaşından artan kuruyemiş, buğday ve baklagillerle yapılmıştır. Ermeniler ve Türklerin de sevdiği ve pişirdiği aşure hazırlandığında komşulara dağıtmak âdetlendi. Yine Yahudilerde de bugün 'Yom Kipur katan' olarak ifade edilmiştir. O gün Yahudi takviminin en kutsal günüdür. Nedamet, pişmanlık, dua, kişinin vicdanıyla ve Tanrı ile hesaplaşarak yargılanma ve sonra da kendini yenileyerek temize çıktığı Teşuva'ya ulaştığı gündür. Yahudi inancında bugünün kutsallığı İslam

toplumlarının aksine herhangi bir olaya dayandırılmamaktadır.”¹

Bütün dinlerde ve toplumlarda birlik ve beraberliği sağlamaya yönelik olarak bazı yiyecek ve içecekler ön plana çıkmıştır. Aşure de bunlardan birisidir. Ancak zaman içinde aşure Müslüman toplumlarına özellikle de Osmanlı İslam toplumuna ve günümüzde ise Anadolu coğrafyasına has bir yemek olarak varlığını sürdürmeye devam etmektedir.

Osmanlı döneminde Safer ve Muharrem aşuresi olmak üzere iki çeşit aşure pişirildiği anlaşılmaktadır. Muharrem aşuresi Kerbela vakasının sene-i devriyesi anısına, Safer aşuresi ise Hz. Zeynelabidin'in Kerbela'dan sağ kurtulması ve Peygamber neslinin devamının bu vesile ile sağlanmasından dolayı, bu günlerin hatırlanması ve bir bayram kıvamında kutlanması amacıyla pişirilmiştir. Böylelikle pişirilen aşurelerden birisi hüznü diğeri ise sevinci temsil etmiştir. Bu gelenek 1925'te tekkelerin kapatılmasına kadar sürdürülmeye çalışılmıştır. Anadolu'da Çepni, Tah-tacı, Abdal gibi zümreler arasında bu anane daha kuvvetli olarak yaşamıştır.² Günümüzde ise aşure, kimi vakıf ve tekkelerde belli zamanlarda yapıp halka ikram ediliyor olmasına ilaveten Anadolu insanı tarafından aşure zamanlarında pişirilerek komşulara ikram edilmeye devam etmektedir.

1 Özlü, Zeynel. «Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği». *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* /57 (2011).
2 Özlü, agm.





AŞURENİN ANLAMI (BÜTÜNLEŞTİREN YEMEK):

Aşure gününe İslam toplumlarında muhtelif kutsallıklar atfedilmiştir. Aşure tüm zamanların kırılma anlarını, köklü değişimlerin ve dönüşümlerin zuhur ettiği olayları sembolik olarak bünyesinde taşır. Ve bu olayları soframıza getirerek onlardan ilham ve ibret alarak bilinçsel ve bilgisel olarak beslenmemizi sağlar. Taşıyıcı ve bütünleştirici işlevi ile dünyamızda ve soframızda yer edinmiş olan aşure aynı zamanda bir hatırlatıcı olarak da zihnimizde kodlanmış olarak varlığını sürdürmektedir.

Dünyanın yaratılışı, ilk yağmurun inişi, Adem peygamberin tevbesinin kabul edilmesi, Hz. İdris'in semaya yükseltilmesi, Hz. Nuh'un gemisinin Cudi Dağı'na oturması, İbrahim (as)'ın ateşten kurtulması, Hz. Yusuf'un kuyudan çıkışı (üçüncü günü), Hz. Yakub'un gözlerinin iyi olması ve oğlu Hz. Yusuf ile kavuşup buluşması, Hz. Eyyüb'ün hastalığının iyileşmesi, Hz. Yunus'un yunus balığının karnından çıkması (dokuzuncu gün), Hz. Musa'nın Tur Dağı'na çıkışı (beşinci gün), Hz. Davud'un tevbesinin kabul edilmesi, Hz. Süleyman'a mülkünün geri verilmesi, Hz. Zekeriya'nın yaşlılığında çocuğu olsun diye Allah'a ettiği duanın kabul edilişi, Hz. Yahya'nın doğuşu, Hz. İsa'nın doğumu ve göğe çıkışı, Peygamber Efendimizin geçmiş ve gelecek günahlarının bağışlandığı müjdesinin Hz. Peygamber'e

verilmesi ve İmam Hüseyin'in şehit edilmesi (onuncu gün) vs., tüm bu olayların hep aşure günlerinde vuku bulduğuna inanılır. Yukarıda zikredilen ve zikredilmeyen binlerce olayın aşure günlerinde vuku bulduğuna dair inancın kimileri tarafından sorgulanmaya, tarihî gerçeklik ile uyuşmadığına dair eleştiriler getirilerek bu bilinç durumunun küçümsenmeye çalışıldığını görmekteyiz. Burada aşure isminin, sadece Muharrem ayının onuncu günü için bir ad olarak kullanılmasından öte bir anlamının olduğunun altını çizmek lazım. Kur'an'da üzerine yemin edilen "leyalin aşr" yani on geceden bahsedilir. Aşure günlerinin ve bu günlerde vuku bulduğuna inanılan olayların bu on gece ile bir bağlantısının olma ihtimalini de hesaba katmamız gerekir.

Aşureye yüklenen bu tarihsel derinliğe, tecrübe ve bilince bir de birbiriyle alakası olmayan yiyeceklerin bir araya gelmesi ile oluşan mekânsal bir boyut ilave edilir: Kuru fasulye, nohut, kuru bakla, buğday, kuru üzüm, kayısı, incir, portakal kabuğu, fındık, ceviz, çam fıstığı, kestane, kuş üzümü, gül suyu, pirinç, süt, şeker ve üzerine nar taneleri... Böylesine farklı zamanlarda zuhur eden olayların ve bu derece çeşitli mekânlarda yetişen envai çeşit yiyeceklerin bir kurgu içinde bütünleşmesi ve bu bütünlüğün anlam katmanları... Aşureyi keşfeden zihniyet aynı zamanda toplumu da şehri de bu zihniyetin yön

verdiği değerler dolayımında inşa ve imar ediyor. Aşuredeki her bir yiyecek kendi tatlarını muhafaza ediyor; ama herhangi bir tat öne çıkmıyor. Her birinin tadını ayrı ayrı hissediyorsunuz; ama baskın bir tat yok. Ortada yeni bir tat var: aşurenin tadı. Aşurenin pişirilmesi kadar servis edilmesi de önemli. Zira katılan yiyeceklerin pişme süreleri farklı. Önce ayrı ayrı pişiriliyor. Kimi ıslatılıyor. Kimi öylece katılıyor. Eğer aşureyi usta biri pişiremezse, o canım tat gidiyor. Fasulye, nohut dilinize takılıyor. Aşure, aşure olmaktan çıkıyor. İnsanlık son üç yüzyıldır tek tipleştirmenin, farklılıkları yok etmenin, farklı renklere, kültürlere, ırklara, dinlere, inanç ve mezheplere tahammül edilemeyen bir anlayışın tahakkümü altında. Aşure bu tahammülsüzlüğe dur demenin ve yeni yollar göstermenin bir imkânı olarak sofralarımızda bulunuyor. Aşure'nin aynı zamanda ikram edilen bir yiyecek olması da bize farklı bir medeniyet ve dünya görüşünün ipuçlarını ilham ediyor: İstif ekonomisi değil İnfak ekonomisi, İsrak ekonomisi değil İkrak ekonomisi.

HAMBURGER

1850'lerde Hamburg-Amerika hattında teknelerle ABD'ye gelen göçmenler yanlarında sevdikleri bazı yemekleri de getirmişlerdi. Bunlardan biri de **Hamburg Biftek**'ti. Almanların kıyılmış düşük kalite dana etini kendi baharatlarıyla tatlandırarak hem pişirilmiş hem de çiğ olarak fakir sınıfın standart öğünü hâline getirdikleri bu lezzet, "**Hamburg'a ait**" anlamına gelen "**Hamburger**" adıyla bilinmeye başlamıştı. Hamburger'e bir geçmiş yüklemek isteyenler bu tadı ta Moğollara kadar götürmüşlerse de günümüzdeki hamburger köftesi ve sunum biçimi ile Moğolların tükettikleri arasında doğrudan bir benzerlik kurmak zorlamadır. Bu hâliyle Hamburger'in ve bu lezzeti üreten Mcdonalds'ın ortaya çıkışı ile ABD'nin kuruluş dinamiği arasında

ilginç bir bağ vardır: Avrupalı göçmenlerin getirdiği bir göçmen lezzet ve Avrupalı göçmenlerin kurduğu kentler ve ülke. 1948 yılında Mcdonald's tarafından fastfood kültürünün bir ürünü olarak insanların damak tadına sunulan Hamburger, çok kısa zamanda dünyaca en çok tüketilen yiyeceklerin başında yer almayı başarmıştır. Bugün yedi kıtada, onlarca ülkede, binlerce kentte, on binlerce Mcdonalds istasyonunda ya da "tüketim katedrali"nde, milyarlarca insan tarafından sayısız hamburger tüketilmekte ve hamburger Amerikan yaşam tarzının, damak tadının küresel bazda dünya egemenliğinin somut ve sembolik değeri olarak boy göstermektedir. Hamburger ve Mcdonald's; taşıdığı fazlaca bir tarihî birikim olmasa bile günümüzü, Batı'yı ve onun lokomotifi olan Amerikan yaşam tarzını anlamak ve anlamlandırmak bakımından oldukça sembolik ve işlevsel değeri olan bir göstergedir.

Mcdonald's ve hamburgerin bu denli tüketilmesinin ve yaygınlaşmasının farkında olan sosyal bilimciler, egemen ve küresel Batı yaşam tarzının üretildiği ve dolayısıyla bu yaşam tarzının ürettiği kapitalist kentleşme pratiğinin çözülmesi ve anlamlandırılmasında bu tadı merkeze almışlar ve ona sembolik bir anlam yüklemişlerdir. Bu çerçevede Amerikan sosyolog George Ritzer'in *Toplum'un McDonaldlaştırılması* adlı eserinde ortaya koyduğu analiz oldukça önemli savları içermektedir.

Ritzer, fastfood sektörünün simge ismi McDonald's üzerinden makro bir toplumsal değişme analizi yapar ve bunu "toplumun McDonaldlaştırılması" olarak adlandırır. Buna göre günümüz toplumları sosyal hayatın hemen her alanında farklı derecelerde de olsa Weberyen anlamda bir rasyonelleşmeye uğramaktadır. McDonaldlaşma sürecinin doğası, beş temel boyut üzerinden ana hatlarıyla açıklanarak betimlenebilir: verimlilik, hesaplanabilirlik, öngörülebilirlik, insanların yerine teknolojiyi



geçirme yoluyla denetim ve paradoksal olarak rasyonelliğin irrasyonelliği. Kapitalizm öncesi toplumlarda gerek üretim gerekse tüketim mekânlarının verimlilik, hesaplanabilirlik, öngörülebilirlik gibi boyutlara sahip olmadığını iddia etmek de yanlış olacaktır. Ancak söz konusu boyutların anlamları ve mantığı kapitalist toplumlardan çok daha farklıdır. Birinde mantık nitelik üzerinden oluşup işlerken diğesinde nicelik üzerinden oluşup işlemektedir. Burada Rene Guenon'un çağın alametlerinden biri olarak "niceliğin egemenliği"ne dikkat çektiğine işaret etmekle yetinelim.

Kapitalist kentleri ve Amerikan yaşam biçimini *Hamburger Medeniyeti* isimli kitabında anlamaya ve anlamlandırmaya çalışan Abdulvahap el Messiri, "Hamburger Medeniyeti ve İnsan" konulu makalesinde şöyle der: "Bu medeniyetin en önemli ve en 'güçlü' sembollerinden biri, hamburgerdir. Hamburger, tektipleşmenin, yüzey-selleşmenin, mekanikleşmenin, sıradanlaşmanın göstergesidir. Herhangi bir hamburger dükkânına girdiğinizde sizin daha önce yediğiniz ve daha sonra da yiyeceğiniz hamburgerin aynısını aynı yapay gülümsemeleri ve aynı fiyatları bulursunuz.

Ayrıca hamburger zamanı ve mekânı aşar. Ne Çinli ne Hintli ne Mısırlı ne

Yunan ne de Fransızdır. O sadece basit bir yemektir. Dahası, hamburger, insanın ailesiyle değil, tek başına yediği bir yiyecektir. Hamburgeri araba sürerken, yarı uyur vaziyette ya da bir işçi işini yaparken yiyebilir. Hamburger, kamusal hayatta bulunan insanın bireysel yemegidir. Hamburger, bütün medeniyetleri peşinden sürüklemektedir."³

Hamburger Çağı adlı kitabında Christiane Greffe hamburgerin üretim süreçlerine ve aşamalarına dikkat kesiyor ve daha ucuz, daha fazla ve daha bağımlılık yapacak biçimde hamburger köftesinin gayri sıhhi ortamlarda nasıl üretildiğini Amerika ve Almanya üretim örneklerinden hareketle gözler önüne seriyor ve ekliyor: "Hamburgerler bol makyajlı orospulardır ve kendilerine uygun kerhanelerde, süslenip, eksantrik promosyonlarla satılırlar."⁴ Greffe hızını alamaz ve ekler: "Yakında klozet kapağı büyüklüğünde köfteler mi yiyeceğiz?"⁵ diye sorar ve kitabının kapağına bir klozet resmini yerleştirir.

McDonaldlaşma süreci, hızlı-yiyecek restorani ilkelerinin Amerikan toplumunun gitgide daha fazla kesimi üzerinde olduğu kadar dünyanın geri kalanında da egemen olmaya başlamasına aracılık eden süreçtir.

3 Hamburger Medeniyeti, Abdulvahap el Messiri, s. 183.

4 Christiane Greffe, *Hamburger Çağı*, s. 21.

5 Greffe, aynı eser, s. 25.

McDonalddlaşma birden ortaya çıkmamıştır. Birtakım toplumsal, politik ve iktisadi gelişmelerin neticesinde oluşmuştur. Ritzer'e göre bu gelişmeler şunlardır: bürokratikleşme, Yahudi soykırımı, F.W. Taylor'ın bulduğu bilimsel yönetim, Henry Ford'un bulduğu işçileri robotlara dönüştüren montaj hattı, Levittown'daki toplu inşa edilen banliyö evleri, alışveriş merkezleri (AVM) ve Ray Kroc'un McDonald's zincirini yaratması.

Ritzer; Weber'in rasyonelleşme ve bürokratikleşmeyle alakalı korkularının mantıksal en uç noktası olarak görülebilecek bir toplu imha yöntemi olan Yahudi soykırımını McDonalddlaşma bağlamında ele alarak soykırımı McDonalddlaşmanın öncüleri arasında ele almıştır.⁶

Ritzer McDonalddlaştırma sürecinin aynı zamanda insanlığı kafesleme sürecinin (mahkûmiyet) bir diğer adı olduğunu söyler ama bu kafesin malzemesi noktasında farklı belirlemelerin olabileceğini de ifade eder. “Demir kafes”le, McDonalddlaştırma toplumun giderek daha fazla kesimine egemen oldukça ondan kaçmanın gittikçe daha olanaksızlaşacağını söylemek istiyorum.”⁷

“Kafes kadifeden mi yapılmış, yoksa lastik ya da demirden mi? Birçok insan geleceği, McDonalddıştırmanın 'kadife kafesi' olarak görmektedir. McDonalddıştırmanın onları istikrarlı bir şekilde kuşattığını kabul edebilseler de, bunu çok rahat bir şey olarak görürler. McDonalddlaştırılmış dünyayı severler, hatta özlerler ve sürekli büyümesini, çoğalmasını iyi karşılarlar. Bu kesinlikle tercih edilir bir tutumdur; yalnızca McDonalddlaştırılmış toplumlarda yaşamış ve McDonalddlaştırılmış dünyanın ortaya çıkmasından sonra dünyaya gelmiş olanlar bunu özellikle kolayca

6 George Ritzer'in *Toplum'un McDonalddlaştırılması*, s. 54

7 George Ritzer'in *Toplum'un McDonalddlaştırılması*, s. 209



benimserler. Bildikleri tek dünya, McDonalddlaştırılmış dünya, onların lezzet ve kalite standartlarını temsil eder. Giderek akılcılaştırılan dünyadan daha iyi bir şey düşünemezler, birçok seçim ve seçeneği olmayan bir dünyayı tercih ederler. Yaşamlarının birçok yanının öngörülebilir olmasından hoşlanırlar. İçinde insanlarla, hatta insan olmayan otomatlarla ilişki kurdukları kişiliksizleşmiş bir dünyada rahat ederler. Hiç değilse dünyanın McDonalddlaştırılmış kısımlarında insanlarla temastan kaçınırlar. Nüfusun gün geçtikçe büyüyen bir kesimini temsil eden bu tür insanlara göre McDonalddlaştırma bir tehdit değil, nirvanadır.”⁸

Max Weber'in Demir Kafesi (Iron Cage)⁹ Eflatun'un mağara metaforunu akla getirir. Denebilir ki tüm Batı tarihi sürekli olarak bir kafeslenme (mağaraya tıklılma) ve bu kafesten kurtulma (bir kafesten başka bir kafese tıklılma) şeklinde de okunabilir. Mitoloji'nin mağarasından (kafesinden) filozofi ile çıktığını sanan Batı insanı, kendini teolojinin kafesinde (mağarasında)

8 George Ritzer'in *Toplum'un McDonalddlaştırılması*, s. 256

9 Demir kafes metaforu, Max Weber'in bürokrasi modelinde olumsuz bir anlama sahiptir. Bireysel inisiyatif ve yaratıcılığı baskı altına alan, bir tür çelik kurallar ve düzenlemeler kafesine tıklılmış, yukarıdan gelen emirlere mecburen uyan ruhsuz uzmanlar yaratan bir hiyerarşik kontrol tehlikesini ifade etmek için kullanılmıştır.

buldu. Orta çağ/karanlık çağ olarak nitelendirdikleri bu kafesten (mağaradan) filozof, bilim adamı ve sanatçıdan oluşan rehberlerin aydınlattığı yoldan giderek kurtulabileceklerini sandılar ama bu sefer modernitenin ve onun geliştirdiği ideolojilerin kafeslerinde buldular kendilerini. İdeolojilerin kafeslerinden çıkmanın yolu olarak da teknolojinin peşine düştüler ve gelinen noktada ideolojilerin kafesinden / mağarasından çıkmak için çırpınırken teknolojinin dijital kafesine/mağarasına tıklıldılar, mahkum edildiler. Ne yazık ki mahkumiyetlerinin ve kafeslendiklerinin de farkında değiller.

HAMBURGER KENTLER

Kentsel mekânın tüketim toplumu-nun ideolojik yapısına uygun olarak biçimlenmesinin en iyi örneklerinden birisini McDonald's yemek kültürü oluşturmaktadır. Bu kültür; Richard ve Maurice McDonald'ın 1929 ekonomik bunalımından sonra iş bulmak amacıyla Güney California'ya gelmeleriyle başlayan, film stüdyolarındaki set işçiliğinden 1940'ların sonlarında McDonald's restoranlarının açılmasına ve oradan günümüze uzanan bir süreci temsil etmektedir. McDonald's dili ve ortak kültürü bir 'fastfood' yemek alışkanlığı geliştirmiş olup dünya gıda sektörünün önemli bir kısmını da elinde tutmaktadır. Amerikan kaynaklı küresel kültürün getirdiği yaşam biçimini simgeleyen McDonald's; gıda restoran zincirleriyle küreselleşmenin temellerini atan ve modern olarak algılanan yaşam biçimini kolaylaştıran, ürettiği hamburgerlerle yoğun ve stresli iş ortamlarının akışını hızlandıran bir popüler yaşam biçimini de kendiliğinden sunmaktadır. Böylece kentler McDonald's aracılığıyla hazır ve hızın egemen olduğu ortak bir kültürü paylaşıp çoğaltırken, bu kültür karşısında kendi özgün kimliklerini korumaktan giderek uzaklaşmaktadırlar. “Türkiye gibi tarihi, kültürel ve çevresel özellikleriyle öne çıkan ve yöresel yemek

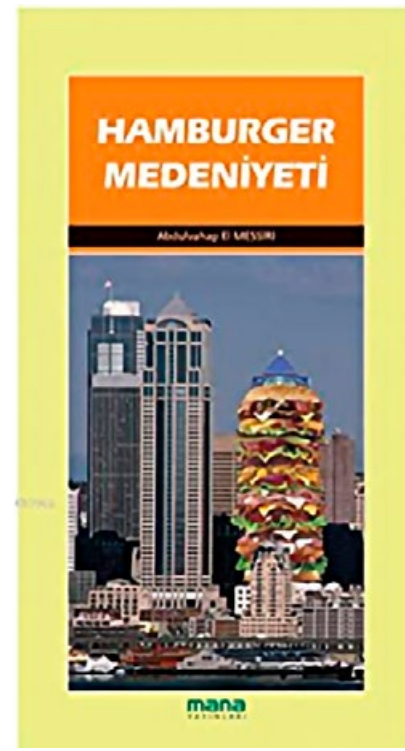
tatlarının çeşitli ve zengin olduğu çok sayıda kentsel yerleşmelere sahip ülkeler için McDonald's kendine özgü kentsel kültürün aşınmasının en önemli araçlarından birisi konumundadır. Bugün ülkemizde herhangi bir AVM'ye gidildiğinde McDonald's görülebileceği gibi onun verimlilik, hesaplanabilirlik, öngörülebilirlik ve denetim ilkelerini kendilerine uyarlamış olan fast-food tarzı pek çok tantuni, kebab, döner, kahve, simit, lahmacun vb. yerel restoran zincirleriyle de karşılaşılır.”¹⁰

“Fast food yaşam biçimi (haz, hırs ve hız) aynı zamanda kendine özgür bir kültürel sistem de yaratmaktadır. Fast food üretimiyle piyasaya girmiş çok uluslu şirketler herhangi bir ürünü satarken o ürünün adı, markası, sloganı ve sembolüyle sadece ürünü/malı değil aynı zamanda kendi kültürlerini de satmaktadırlar. Günümüzde McDonald's'da hamburger, Pizza Hut'da pizza, Kentucy Fried Chicken'da kızarmış tavuk yemek ve Starbucks'ta kahve içmek modern yaşam biçiminin göstergeleri arasında yer almaktadır. ... McDonald's Batı tarzı yemek kültürünün küresel alanda dolaşıma çıkmasını içermektedir. Böylece McDonalds, Batı'nın kendi değerlerini tüm dünyaya yaymanın simgesi olmuş, küresel ile yerel arasında ilişki kuran önemli bir ağ hâline gelmiştir. SSCB dağıldığında ilk Mcdonald's restoranın Moskova'da açılması ve önünde oluşan uzun kuyruk, McDonald'sın bu ilk imgesini güçlendirir niteliktedir.”¹¹

Rusya'nın Ukrayna'ya saldırması sonucu ABD öncülüğünde Batı'nın Rusya'ya karşı uyguladığı yalnızlaştırma ve Batı'dan soyutlama yaptırımları kapsamında McDonald's'ın Rusya'daki

10 Jale Karahan, “Fast-Food İmparatorluğunun Zihniyetini Ritzer'in 'McDonalddlaşma' Kavramı Üzerinden Okumak”, Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl: 8, Cilt: 8, Sayı: 16, Güz 2018, <http://busbed.bingol.edu.tr>.

11 Doç. Dr. Ayşe Özcan, Yrd. Doç. Dr. Gülizar Çakır Sümer, Küreselleşmenin Kimliksiz Kentleri ve Mcdonalds Kent Kültürü, Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi Yıl: 2015, Cilt: 7, Sayı: 13.



istasyonlarını kapatma kararı almasının, Rusların bu tat/hazdan mahrum bırakılmasına yönelik bir cezalandırıcı yaptırım olarak simgesel bir boyutu vardır. Rusların ise son bir kez hamburger yemek için bu karardan sonra McDonald's istasyonlarında uzun kuyruklar oluşturması ABD yaşam biçimi ve tat alma pratiğinin Ruslar üzerindeki derin etkisinin bir göstergesi olarak okunabilir.

“Aytaç'ın Baudrillard'ın “tüketim toplumuna” ilişkin çözümlemelerine sadık kalarak yaptığı değerlendirme-lere göre; kentsel mekânlar, modern temsil, gösterge ve işaretlerin diline yatkınlık göstermeleri açısından adeta, modernliğin kutsal mekânları gibidirler. Örneğin alışveriş merkezleri sadece nesnelerin tüketim mekânı değildirler, ya da restoranlar, eğlence yerleri kentte yaşayanlara salt karın doyurma ya da salt eğlence hizmeti vermezler; aynı zamanda, sınıf, statü, ırk, etnisite, cinsiyet ve benzer türde sosyal belirleyicilere dair işaret ve semboller de atfederler. Coca Cola, McDonalds gibi 'her yerde' bulunabilen örnekler popüler kültürün önemli simgeleridir. Tutarlı bir marka tüketiciliğinin var olduğu küresel kentlere baktığımızda,

kültürel küreselleşmenin bir çözücü gibi hareket ettiği görülebilir, çünkü marka tüketiciliği kültürel farklılıkları eriterek (çözerek) dünya genelinde kültürel homojenlik yaratmaktadır. Batının kendi dışındaki toplumları dönüştürme aracı olarak kentlere yerleştirilen batıya özgü yapıların büyük bir toplumsal dönüşümü gerçekleştirmede önemli bir rol oynadığı söylenebilir.”¹²

Giyim kuşam, yeme içme, eğlenme ve zevk alma dâhil hayatın hemen hemen bütün alanlarında egemen bir yaklaşım olan tek tipleştirme, düzleştirme, farklılıklara tahammül edememe yaklaşımı grid (ızgara sistem) kentsel yapılaşmaların da temel karakteristiği olmuştur. Lewis Mumford'un da dediği gibi ızgara sistem kapitalist kent yapılanmasının omurgasını oluşturmakta ve modern yaşam biçimini belirlemekte en temel faktörlerden biri olmaktadır. İlk örneğini Hippodamus'un Miletos için çizmiş olduğu grid kent planı Yunan polislerinin, Roma garnizon kentlerinin zaman içinde ideal fizyolojik yapılanmasını oluşturmuştur. Yunan ve Roma'nın yeniden keşfi olan hümanist-aydınlanmacı değerlerin egemen olduğu ve Sanayi Devrimi'nin inşa ettiği kapitalist kent yapısı da fizyolojik ve ideolojik ilhamını buradan almış ve grid kent planlaması üzerine kapitalist kentler inşa edilmiştir. Bu kent sistemi günümüzde tüm kentleri belirler konumdadır ve bu plana uymayan kentler artık kurulamaz durumdadır.

Kalıcılığın ve ölümsüzlüğün arandığı ve bir üst iradenin bir seferde tayin ettiği, değiştirilemez çözümlemeler olarak adeta dayatıldığı kentsel doku grid şemalı (ızgara sistem) kentlerde açıkça izlenebilmektedir.

Turgut Cansever bu duruma örnek olarak Roma şehirlerini, Bonaparte'ın Paris'ini ve Çin'in Pekin'ini örnek olarak verir: “Pekin, birbirine dik yolların arasında teşekkül eden yapı adaları-

12 Özcan, Çakır Sümer, agm.

nın, tamamen dik açılı bir düzen ile planlanmış parseller üzerinde inşa edilen evlerin plan düzeni, yapı sistemi, renkleri, çatılarının biçimi ve renkleri, bahçe duvarlarının ve harpuştalarının renkleri, bahçeye dikilecek ağaçların cinsleri ve yerleri gibi pek çok hususta önceden tayin edilmiş esasların aynen uygulanması veya renkler üzerindeki iki alternatiften birini seçmek gibi sınırlı elastikiyete ve seçme yetkisine yer veren bir yapı nizamı ile gerçekleştirilmiştir.

Paris’de bütün yapıların yüksekliğinin, yolların, büyük bulvarların istikametleri değişmez kabul edilerek, bu yol veya bulvarlara cehpesi olan 5-6 katlı apartmanların mimari farklılaşması, şahsiyet sahibi olması; bu yapıların küçük teferruata ait farklılaşmaları kimlik sahibi olmalarını hiçbir şekilde sağlayamamakta ve bu yapılar; üst iradenin belirlediği cephe çizgisi içinde yer alan, anonim, sıradan nesneler olarak kalmaktadırlar.”¹³

Cansever’e göre Paris’e nazaran Pekin’de, sınırlı da olsa insanların aldıkları kararlar ile oluşan şehir dokusunun izine rastlayabiliriz; ama Paris Krallığı’nın, Napoleonların mutlakiyetçi tavrından kaynaklı nedenlerle Paris’te bu ize bile rastlayamayız. Çünkü Paris, ferdin ferdiyetinin yüceliğini yok eden bir toplum ve insan telakkisinin ürünü olarak inşa edilmiştir.

Cansever bu mutlakiyetçi tavrın yeni olmadığını, tarihten gelen bir anlayış ve kavrayışın günümüze bir yansıması olduğunu ifade eder: “Mutlakiyetçi tavrın Batı Ortaçağ Katolik Hristiyan kültürünün de asli vasfı olduğunu biliyoruz. İnsanı günahkar, ve dünyayı; günahkar insanın günahının kefareti ödediği yer, kiliseyi; günahının kefareti ödeme yolunda insanı yönelten üst organ olarak kabul eden Batı Avrupa kültürünün bu asli tavrı, Ortaçağ şehirlerinin olduğu gibi, son beş asırlık dönemde de Avrupa şehrinin imajını

belirlemiştir. Üst iradenin yansıması olan şehrin değişmez çizgileri, varlığın dinamik yapısını da inkar eden bir tavrın ürünüdür.”¹⁴

Cansever şehrin, Batı Avrupa ananesinden tamamen farklı bir biçimde oluşumunun mümkün olduğunu ve bunun en belirgin örneklerinin İslam Şehirleri olduğunu söyler ve ilave eder: “En parlak ve İslami özelliği en üst düzeyde yansıtan şehirlerin de Osmanlı şehirleri olduğu söylenebilir.”¹⁵

AŞURE ŞEHİRLER

Cansever, Osmanlı İslam şehirlerini mümkün kılan idrak dünyasının mekâna ve şehre yansımasının kodlarını çözümler ve pratize edilmiş biçimini İstanbul üzerinden anlatmaya çalışır:

“...her ailenin, her evi vücuda getiren mimarın, mahalli ve aktüel gerçeğin ışığında, nihai mimari çözümü her yapıya şahsiyet kazandıracak şekilde geliştirmesi mümkün olmuştur. Bu üst ve mahalli idarenin, evrensel olan ile ferdi, mahalli ve aktüel olanın zahiri tezaadının, insanlık tarihinde benzeri belki de olmayan çözümlemesi; her yapıya bir kimlik kazandırarak, her yapıyı bir tektonik olma vasfına ulaştırarak, şehri, tektoniklerin tezyini topluluğu olarak düzenleyen Osmanlı şehirlerinde gerçekleştirilmiştir.”¹⁶

Osmanlı şehrini insanlık tarihinin müstesna bir kültürel aşaması olarak selamlayan Cansever grid şemalı kentleri mümkün kılan, rönesansı doğuran bilinç durumu ile galaksivari şehir yapılanmalarını mümkün kılan bilinç durumlarının bir kıyaslamasını yapar: “Bu noktada öncelikle Rönesans’ta, insanın dünyayı anlaması için durduğu yerden karşısına bakması esas iken, hareketli kültürlerde, insanın bir nesneyi algılaması için o nesnenin etrafında dolaşması, ona her cephesinden üstten, alttan bakması, varlığı hareket eden

insanın gözü ile algılaması, şehirlerin yapılanmasını düzenleyen iki farklı varlık telakkisi, şehre iki farklı nitelik kazandırmaktadır. Hareket eden göz ile algılanan varlık telakkisinin en çarpıcı örnekleri, Asya, Avrupa steplerinin hareketli kültürlerinin asli bir özelliği olan menhirler (10-12 m boyunda dikili taş) ve daha sonra da minareler, İran ve Orta Asya’nın renkli kubbeleri her yönden görmek için tasarlanmış tektoniklerdir... Hareket hâlinde insanın ve var olan tektoniklerin etrafında, bunların içinde yer aldıkları mekânın sonsuzluğunun kabulünü de zaruri kılmaktadır. Nitekim Allah’tan başka hiç kimsenin zaman ve mekândan münezzeh olmadığı şeklindeki İslami varlık zaman-mekân telakkisinin zaruri neticesi olarak İslami inanca göre, tektonikler ve insanlar bu iki temel kategorinin ve bunların oluşturduğu zaman-mekân bütünlüğünün içinde varolmaya mahkumdurlar. Sonsuzluk içinde varolan tektoniklerin bir arada bulunmaları ile oluşan, açık, üzerlerine ilaveler alabilen bütünlük biçimi, Osmanlı şehirlerinde bütünlüğün biçimi belirlediği gibi bazen de bu bütünlüklerin mekân içinde yıldız kümesi gibi yerleşmelerine imkân veren yaradılışın yapısının kaçınılmaz ve uyulması zaruri olan düzenleme biçimidir.”¹⁷

Cansever’e göre şehir ve şehir imajı İslam kültürlerinde cennet tasavvurunun bir yansımasıdır. Cennet ise bütün çelişkilerin yok olduğu ortamdır. Cansever bu tespitleri yaptıktan sonra geleceğin şehrini/cennetini kurmakla görevli olanlara şu hususları öğütler: “Kendi cennetini, şehirlerini inşa edecek insanın, vücuda getireceği şehrin bu temeller üzerinde vücuda getireceği mimarının vasıfları ile biçim ve üslup özelliklerini belirlemek ilk ve en önemli görevidir.”¹⁸

“Şehir, ahlakın, sanatın, felsefe ve dini düşüncenin geliştiği ortam olarak,

insanın bu dünyadaki vazifesini, en üst düzeyde varlığının anlamını tamamladığı ortamdır. Bu idrak, şehir biçiminin oluşmasını da sağlar ve insanın en üst gelişme düzeyine ulaşmasının temelidir. Tarih boyunca toplumumuzun bir kesiminde ulaşılmış bir bilgi-idrak düzeyinin mutlak ve hiç değişmez, tam ve mükemmel olduğu şeklindeki inançlardan hareket ederek, bu bilgiye sahip toplum kesimlerinin şehirleri değişmez yapılar hâline getirdiği yaklaşımlar, bunların belirginini olan Firavunların ve Firavunlar gibi önemsizlik iddiasındakilerin ortaya koyduğu ürünler ve yapılarıdır. Varlığın dinamik bir süreç olduğu gerçeğinin fark edildiği çağların ise (bu dinamik sürecin gereğine göre hayatı biçimlendirmenin, yeni şartların, imkânların önünde kalıcı yapıların teşkil ettiği engellerin, hayatın, varlığın dinamik yapısı ve oluşumu ile çelişkisini yok etmenin) en çarpıcı örneğini de, göçebe hareketli kültürlerin teşkil ettiğini biliyoruz. Cengiz Han’ın bütün Asya’nın kalıcı yapılarını yok etmeyi adeta ilahi bir vazife sayması, Hülagü’nün, Halife Mansur’un dairevi planlı Bağdat şehrini, bir ilk iradenin bütün gerçeği sınırlayan ve kendi tasavvuru içine hapseden tutumunu yok etmek için yıkması, bu karşıt varlık görüşlerinin çatışmasının en çarpıcı bir diğer örneğidir. Yukarıdaki örnekler, şehirleri oluşturan iradeye teşkil eden varlık görüşünün, şehirlerin biçimlenmesinde ne kadar önemli bir etken olduğunu göstermektedir.”¹⁹

TARİHİN RUHU, RUHUN TARİHİ: KUDÜS

Bir İslam şehrini yemek üzerinden bir metaforla anlatmaya çalıştığımızda aşure, meramımızı en derli toplu, eskimez deyimle, ağyarını mani efradını cami bir tasvirle anlatabileceğimiz bir besin/yemek/tatlı olarak bize gülümüyor. Aşure metaforunun en çok

yakıştığı şehir olarak da Kudüs bizi selamlıyor. Gerek aşureye Müslüman muhayyelesinin yüklediği tarihsel olaylar, gerek aşurede kullanılan malzemelerin yetiştirdiği coğrafi zemin ve zengin çeşitlilik, gerekse yukarıdan beri anlamlandırmaya çalıştığımız başkalarının ferdiyetini ezmeden, yok etmeden, kendi kalarak bir üst anlam zeminine taşınan ve kesrette vahdeti, vahdette kesreti bünyesinde tezahür ve tecelli ettirebilen bir coğrafyanın şehri olarak Kudüs ile Aşure aynı dalga boyunda mesaj sunmaktadır. Tin Suresi’nde altı çizilen iki yiyecek türü incir ve zeytin, müfessirler tarafından Kudüs ve çevresinin iki yiyecek türü üzerinden anlatılmasının bir ifadesi olarak yorumlanmıştır.²⁰

Kudüs tarih ile metafiziğin, ontolojik varoluş ile tarihî varoluşun kesiştiği bir serüvenin mekânıdır. Kudüs’ün (aşurenin) barındırdığı şehir (yemek) ruhunun özünde, bu mekânın (yiyeceğin) insanlığın varoluşu ile tarihî serüveni arasında kurduğu güçlü bağı görmektediriz.

AŞURE VE HAMBURGER

Aşure tüm zamanların kırılma anlarını, tüm mekânların tatlarını bünyesinde taşır. Hamburger nevezuhurdur. Aşure ikram amaçlı üretilir, Hamburger kâr amaçlı. Aşure kadim ve küresel bir tattır, Hamburger modern ve küresel. Aşure günümüzde nostaljik bir değer dolayımında da olsa bir hatırlama vesilesi olarak hayatietini sürdürürken hamburger dünyada girmedikleri köşe kalmamış ve adeta kendi lezzetinde insanlığı birleştirmiştir. Aşurede tat alınır, hamburgerde haz. Hamburgerde hızlı, hırslı ve hızlı yaşamın, aşurede tatlı, kanaatkâr ve yavaş hayatın izlerini buluruz. Hamburger daha fazla rant/kazanç elde etmek için türlü metotlarla yaygınlaşırken, aşure daha fazla sevap kazanabilmek için yaygınlaşma arayışında olmuş. Hamburger tek tipliliğin, benzer hazzın, her zamanda ve zeminde aynı kıvamın garantisini verir, aşure çok renkliliğin, çok tatlılığın, farklı zamanlarda ve mekânlarda farklı ikramların sunumunu yapar.

Kentler ve Şehirler de hamburger ve aşure gibidirler: Kentler rant-nifak üretim üsleri, şehirler ikram-infak dağıtım merkezleri. Kent hamburger gibi vazgeçilmez ve küreselleşmiş haliyle içinde bulunduğumuz haz ve habitattır. Şehir aşure gibi zaman zaman hatırlanan, geleneğin geleceğe aktarılmasını bekleyen, kıyıda köşede, turistik tatminler için bir tat, bir mekan hüviyetindedir. Hamburger kar hırsı ile, kentler rant hırsı ile yaygınlaşırken; aşure sevap kazanlarında kaynatılıyor; şehir, inşa edilmiyor adeta ibadet aşkı ile imar ediliyordu.

SONUÇ:

Yemek üzerine yazan, konuşan kimi yazarlar “Bana ne yediğini söyle, sana ne olduğunu söyleyeyim”, “ne yiyorsanız, o’sunuz” türünden, yemek ile yiyen arasındaki geçişkenliğin altını çizen ifadeler kullanmışlardır. Beslenme ile insan karakteri ve hatta hayvanların karakter oluşumuyla doğrudan bağ kurmak suretiyle kadim zamanlardan beri eserler yazıldığı da bilinmektedir. Yediklerimiz ve içtiklerimiz bizleri değiştirip dönüştüreceği gibi kimliğimizin de göstergeleri olmaktadırlar. Yemek, sadece hayatı idame ettirmek için gerekli olan fizyolojik bir ihtiyaç değil aynı zamanda evrensel, yerel, iletişimsel, kültürel, dini, sınıfsal, etnik, sembolik, ideolojik, iktisadi, ahlaki, coğrafi, tarihsel, siyasi ve toplumsal bir olgudur. Dolayısıyla yemek kültürümüzle kentleşme/şehirleşme pratiklerimiz arasında da bir bağ olması, bir etkileşim bulunması yadırganacak bir konu değildir. ■

13 Turgut Cansever, Şehir, Cogito, S. 8, Yaz 1996.

14 Turgut Cansever, Şehir, Cogito, S. 8, Yaz 1996.

15 Turgut Cansever, Şehir, Cogito, S. 8, Yaz 1996.

16 Turgut Cansever, Şehir, Cogito, S. 8, Yaz 1996.

17 Turgut Cansever, Şehir, Cogito, S. 8, Yaz 1996.

18 Turgut Cansever, Şehir, Cogito, S. 8, Yaz 1996.

19 Turgut Cansever, Şehir, Cogito, S. 8, Yaz 1996.

20 Bkz. TDV İslam Ansiklopedisi, Tin suresi.

BOLLUK VE BEREKETTEN MATEME: TOPLUMSAL HAFIZADA AŞURE

GÜLSEN ÇANKAL
Necmettin Erbakan Üniversitesi
Sosyoloji Bölümü Doktorant.
E-mail: gulsencimen42@hotmail.com

YEMEK, SOSYOLOJİK ANLAMDA SADECE YAŞAMSAL FAALİYETLERİN SÜRDÜRÜLMESİ ADINA YAPILAN BİR eylem değildir. Yemek, kültür ile şekillenen, inanç ile harmanlanan, hafıza ile kodlanan, toplumsal statü ile belirlenen geniş bir alanın anlatıcısıdır. Yemek toplumsal grupların birlik ve beraberliğine işaret eden tüm yaşamsal faaliyetler içerisinde yer alan temel bir unsurdur. Bu anlamda acının ve hüznün, sevinç ve mutluluğun, ölüm ve yaşamın ayrılmaz bir parçasıdır. İnsan topluluklarının belirli bir zaman diliminde, belirli bir düzende ve belirli birtakım ritüel kodlarla, neyi, nasıl ve neden yiyip içtiklerini anlamak sosyal, kültürel, ekonomik ve siyasal kimliği anlamaktır. Aslında yemek, kimliğin anlatıcısıdır. Kimlik ise bir aidiyet bilincidir. Her toplumsal grup kendi kimliğini inşa etmek adına tarihsel bir anlatıya sığınır. Tarihsel anlatıya sığınmak hem kimliğin meşruiyetini hem de sürdürülebilirliğini mümkün kılacaktır. Tarihsel anlatıyı sürdüremeyen toplumlar

toplumsal hafızanın kaybolmasıyla yeni anlatılara gebe kalacaktır. Bu bağlamda toplumsal hafızaya sahip çıkmak aidiyet bilincine sahip olmayı gerektiren sosyal bir sorumluluktur.

Birçok toplumsal grup tarihsel anlatıyı hatırlamak, canlandırmak ve kuşaklar boyunca sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla ritüellere başvurur. Bu noktada tarihsel bir anlatıdan yola çıkarak, toplumsal hafızanın sürdürülmesinde önemli bir konumda bulunan aşure geleneğini ele almak mümkündür. Bilindiği üzere aşure; buğday, fasulye, nohut gibi baklagiller ile mevsimine uygun meyvelerin şeker ile harmanlanması sonucu elde edilen bir tür tatlıdır. Farklılıkların bir araya getirilerek harmanlandığı en güzel lezzetlerden birisidir. Zamanı geldiğinde kazanlar kaynatılır, eşe, dosta, komşuya dağıtılmak üzere çokça aşure yapılır. Bir haneye değil bin haneye ulaşması istenen aşureyi vermek kadar almak da kıymetlidir. Bir haneye aşure veren daha sonra verdiği haneden gelen aşureyi de kabul eder. Böylece komşuluğun, tanış olmanın ya da tanışmanın imkânı doğar. Ancak aşure sadece komşuluğun pekiştirilmesi için yapılan bir eylem değildir. Esas olarak aşure tarihsel bir anlatıya dayanan ve anlatının dile gelmesine yardımcı olan ritüeldir. Bu tarihsel anlatı kimileri için bolluğu ve bereketi temsil ederken kimileri için hüznün ve kederin anlatısıdır. Bir tatlı olmanın yanı sıra hatırlamanın ve unutmamanın, hatırlatmanın ve unutturmanın mücadelesini yansıtan bir ritüeldir. Bu mücadele, aynı coğrafyayı paylaşan insanlar arasında farklı anlatıların referans alınmasıyla belirmektedir. Aynı coğrafyayı paylaşan insanların farklı inançları ve aynı inanç içerisinde farklı mezhepsel aidiyetlerin olması aşure gününe ve aşureye olan yaklaşımı da farklılaştırmıştır.



TOPLUMSAL HAFIZANIN TAŞIYICISI OLARAK RİTÜEL

Gündelik olarak hayatın içerisinde olan ve neyin, neden, nasıl yapıldığı tam olarak bilinmeyen, ancak bir şekilde “böyle yapılması gerektiği” için yapılan birçok davranış kalıbı bulunmaktadır. Genel olarak ritüel olarak adlandırılan bu davranış kalıpları insanların kutsal olarak nitelendirdiği zamanlar içerisinde daha çok belirginlik gösterir. Doğum gibi, ölüm gibi, düğün gibi zaman dilimleri belirli ritüeller ile şekillenir. Her bir kalıbın kendine has ritüelleri vardır. Düğünde olması gereken ritüelin ölümde sergilenmesi kınama ile sonuçlanır. Benzer şekilde olması gereken ritüelin olmaması da yine kabul edilebilir bir davranış olarak nitelendirilmez. Bu nedenle ritüeller gündelik hayatın içerisinde toplumsalı belirli bir kalıba sığdıran ve ona şekil veren yegâne unsurlardan birisidir. En genel anlamı ile ritüel, zaman, mekân, varlık ya da nesne üzerine ortak anlam yüklenen geleneksel davranış kalıplarıdır. Daha çok kutsala yönelik hareket tarzını biçimlendiren ritüeller aracılığıyla bir toplumsal grubun belirli bir zaman diliminde, belirli bir mekânda, belirli varlık ya da

nesne üzerinde birlikte olması garanti altına alınır. Ritüelin ardında bir kutsal barındırması ise onun sürekliliğine işaret eder. Kutsal olan nesne ya da varlıkla kurulan herhangi bir iletişim, genel olarak değişmeyecek şekilde içeriklere sahiptir. Bu nedenle bilginin, inancın ya da değerın hatırlatılması ve aktarılmasında ritüeller önemli bir konum elde etmektedir.

Toplumsal hafıza ise önemli anların biçimlendirilerek canlandırılmasıdır (Assmann, 2015). Bu biçimlendirme ile hem toplumlar dün ile bugünleri arasında bir köprü inşa ederek bugünün referans noktasını geçmişten almakta hem de bir aidiyet bilinci geliştirerek toplumsal bağlılığı güçlendirmektedir. Aidiyet bilinci bir yere, bir kimseye ya da bir gruba bağlılıkla ilişkili bir kavramdır. Dolayısıyla toplumsal hafızanın, topluluk üyelerine bir aidiyet bilinci kazandırması sahip olduğu toplumsal kimliğin süreklilik göstermesi adına önemlidir. Toplumsal hafıza belirli birtakım formlara ihtiyaç duyar ve bu formları Karaarslan (2019), mekânsal kurgu, tarihsel anlatı, bedensel pratikler ve dilsel öğeler olarak kaleme alır. Her biri birbiri ile ilişkili olan bu dört unsur, toplumsal hafızanın muhafaza edilmesi

ve süreklilik göstermesi adına önemli olduğu gibi yine toplumsal hafızaya müdahale edilmesinde de önemlidir. Her anı bir mekânda gerçekleşir, önemli kabul edilen anılar ise tarihsel anlatıyla efsaneleşir, bedensel pratikler ve dilsel ögeler ile bugüne taşınır. Her müdahale ise bir mekân yıkar ve yerine yenisini inşa eder, tarihsel anlatıyı yeniden kurgular, bedensel pratiklere yön verir ve dilsel ögeleri yok eder. Toplumsal hafızaya sahip çıkmak bu dört unsura sahip çıkmanın zorunlu bir koşuludur. Birinde meydana gelecek herhangi bir değişim er ya da geç diğer unsurları da etkileyecek ve toplumsal hafıza yeniden kurgulanacaktır. Toplumsal hafızanın birbiri ile ilişkili bu dört unsuru aynı zamanda birinden yola çıkarak diğer unsurlara ulaşılmasını da mümkün kılmaktadır. Bir toplumsal grubun bedensel pratiği olan ritüel davranışı aslında tarihsel bir olayın anlatılmasıdır. Ritüeller ve dilsel ögeler ile belirli bir mekânda cisimleşen tarihsel anlatı zamanın sınırlarını aşarak yeniden hayat bulur. Bu bağlamda bir toplumsal grubun ritüel davranışının ardında yatan tarihsel anlatıya ulaşmak, o toplumsal grubun hafızasına ulaşmayı beraberinde getirir.

Tarihsel anlatı toplumsal grupların neden ve nasıl ortaya çıktıklarının yanıtını verir. Assmann (2015), tarihsel anlatı ile toplumların nereden geldikleri, neler yaptıklarına dair bir köken oluşturma çabası içerisinde olduklarını ifade eder. Ona göre tarihsel anlatıda kim olduğunu keşfeden toplumlar, kültürel dünyanın niteliklerini keşfedecek ve geleceği geçmişin ışığında sürdüreceklerdir. Hemen hemen her toplumsal grubun neden ve nasıl ortaya çıktığı, nereden geldiği efsanevi bir kökene dayanmaktadır. Bu nedenle Connerton'ın da ifade ettiği gibi tarihsel anlatıyı bir mistikleştirme ile değiştiren ve daha sonrasında değişmeyen ve değiştirilemez özler kazandırılan tarihsel olaylar olarak ele almak doğru

olacaktır (Connerton, 2014: 68). Tarihsel anlatıda önemli anıların mistikleştirilip biçimlendirilerek efsaneye dönüşmesi bizleri kültürel hafıza konusuna yönlendirir. Toplumsal hafıza ile hatırlanan ögelerin ritüel kodlarla bir gelenek hâline gelmesi ve bu gelenekler sayesinde bugünün hafızasının inşa edilmesi kültürel hafızanın konusudur.

Bedensel davranışlara yön veren kültürel hatırlama biçimi hem kültürel örüntüleri yeni kuşaklara aktarmakta (Assmann, 2015: 99) hem de taşıyıcısı olduğu bu unsurlar tarafından şekillenmektedir. Bu noktada beden, toplumsal hafızanın hem öznesi hem de nesnesidir (Karaarslan, 2019: 158-159). Bedensel pratikler ile kültürel hafıza belirli bir düzenlilikte süreklilik gösterir. Ritüel davranışların belirli bir düzenlilikte süreklilik göstermesi grubun kimliğinin de süreklilik göstermesi adına önemlidir. Her yeni kuşak daha önceki kuşaklar tarafından belirli bir düzenlilikte tekrar eden ritüel davranışı içselleştirir. Kurumsal dünyanın nesnelliği insan tarafından inşa edilmiş bir gerçekliktir. Nesnelleşme, insani faaliyetin dışsallaşmasıdır. İki kişinin etkileşimi ile biçimlenen sosyal dünya bir sonraki kuşağa aktarılır. Birey üzerinde zorlayıcı bir güce sahip olarak değişime karşı direnç gösterir ve sosyalleşme sürecinde içselleşir (Berger ve Luckmann, 2008). Bir toplumun üyesi olarak birey, içerisinde yer aldığı toplumda nelerin unutulmaması gerektiğini sosyalleşme sürecinde öğrenir. Unutulması istenilmeyen öğeler, kutlamalar, bayramlar, şenlikler gibi geçmiş zamanın mutluluğu ritüeller aracılığıyla bugüne aktarıldığı gibi belirli dönemlerde tutulan yaslar da aynı şekilde geçmişin kötü hatıralarının bugüne ulaşmasını sağlamaktadır. Bireyler, ritüeller ile aktarılan anlatıyı içselleştirir ve ne yapıp ne yapmayacakları hakkında fikir sahibi olurlar. Bedensel bir pratik olan ritüel, tarihsel bir anlatıyı meydana geldiği zamanın

ötesine taşımaktadır. Böylece geçmişin izleri düzenli tekrarlarla geleceğe taşınır.

HATIRLAMA VE UNUTMANIN ÇORBA HÂLİ

Arapça bir kökene sahip olan Aşure, hicri takvimin ilk ayı olan muharrem ayının onuncu gününe denk gelen ve buğday, fasulye, nohut gibi baklagiller ile çeşitli kuru meyvelerin şeker ile harmanlanarak kaynatılmasıyla elde edilen bir tür tatlıdır. Yapanın yemenden ziyade eşin, dostun, komşunun yemesi önemsendir. Bu yüzden bir hane yerine daha çok haneye ulaşması istenir. Büyük kazanlarla ya da geniş tencerelerle kaynatılan aşure evin küçük çocuğu tarafından dağıtılır ve bir başkası tarafından yapılan aşure kabul edilir. Peki ya neden aşure muharrem ayının onuncu gününde yapılır? Neden eşe dosta dağıtılır ve neden başkasından gelen aşure evde var olduğu hâlde kabul edilir? Tüm bu soruların yanıtı insandan insana, kültürden kültüre farklı yanıtlara gebedir. Bu noktada aşure bir tatlı olmanın ötesinde anlamını derinlerde taşıyan hatırlatıcı ve unutturucu bir ritüeldir. Esasında farklı tarihsel anlatı ve olaylara dayanan aşure, farklı anlatı ve olayları dile getiren bir ritüeldir. Hatırlama kültürü zamana vurgu yapar. Aşure, önemli birtakım olayların belirli bir zamanda meydana geldiği ve nelerin unutulmaması gerektiği noktasında hatırlatıcı bir öneme sahiptir. Bu tarihi önemli bir yerde konumlandırın ise aynı coğrafyayı paylaşan insanların önemli birtakım olayların o tarihte gerçekleştiğini kabul etmeleridir.

Aşure geleneği ile ilgili karşımıza çıkan ilk anlatı Hz. Nuh ile ilgili olmakla birlikte anlatının örüntüsü farklı kaynaklarda farklı şekilde ele alınmaktadır. Bir anlatıda Hz. Nuh, muharrem ayının onuncu gününde tufandan kurtulduktan sonra oruç tutar ve bugünü kutlamak için geminin ambarında kalan erzakı karıştırıp bir tür tatlı yiyecek hazırlar.

Bu nedenle aşurenin neden yapıldığının sorusu sorulduğunda birçok insan şükür yanıtını verir. Tıpkı Hz. Nuh'un Allah'a şükretmesi gibi insanlar bu dönemde şükranlarını Allah'a iletir ve aşure şükürün anlatıcısı olur. Diğer bir anlatıda ise Hz. Nuh'un gemisinin uzun süre su üstünde kalmasıyla yiyecekler azalmıştır ve son kalan erzaklar birleştirilerek bir çorba olan aşure pişirilmiş ve karaya ulaşana kadar yenmiştir. Bu durumda kimileri için aşurenin neden yapıldığı sorusunun yanıtı *bolluk ve bereket* için yapıldığı üzerinedir. Dar vakitte az olanın çoğalması gibi elde olan tüm malzemelerin bitmek bilmeyen günler boyu insanlara yetmesinin anlatısıdır. Bunların yanında İslam tarihi kaynaklarında yer alan ve muharrem ayının onuncu gününe kutsallık atfeden diğer iki olay Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edilmesi ve Hz. Musa ile İsrailoğulları'nın Firavun'un zulmünden kurtulmalarıdır. Hz. Âdem, Hz. Havva'ya aldanmış ve cennetteki yasak meyveyi yemiş, ancak Allah'ın sözünü de bu meyve ile çiğnemiştir. Yasak meyve yüzünden dünyaya gönderilmekle cezalandırılan Hz. Âdem'in Allah'tan af dilemesi ve Allah'ın bu affı kabul etmesi muharremin onuncu gününde gerçekleşmiştir. Bu anlatıların yanında Hz. Âdem'in yaratılışı, Hz. İsmail'in kurban edilmekten kurtuluşu, Hz. Yusuf'un zindandan çıkışı, Hz. Yakup'un gözlerinin açılması, Hz. Süleyman'a mülkünün verilmesi, Hz. Davud'un tövbesinin kabul edilmesi, Hz. İsa'nın doğumu gibi anlatılar da kaynağı net olmamakla birlikte onuncu güne kutsallık atfeden tarihsel olaylar olarak çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. 680 yılına kadar bu anlatılar aynı coğrafyayı paylaşan Müslümanların ve Hz. Musa anlatısı ile Yahudilerin ilk olarak oruç tuttıkları ve daha sonrasında aşure yaparak kurtuluşu anlatan anlatıları hatırladıkları hadiselerdir. 680 yılına gelindiğinde ise İslam dini içerisinde birtakım ayrılıklar yaşanmış ve bu



tarihe verilen anlam da bu ayrılıklardan nasibini almıştır. 680 yılının muharrem ayının onuncu gününde Hz. Peygamberin torunu Hz. Hüseyin ve beraberindekilerin şehit edilmesinden sonra bu tarih artık sadece kurtuluş anlatılarının hatırlandığı bir tarih olmaktan çıkarak hüznün ve bir nebze sevincin temsilcisi olmuştur.

Bu anlatı kimi Müslümanlarca hüznün temsilcisidir çünkü Müslümanların hafızasında tarihin en dramatik olaylarından birisini temsil etmektedir. Esasında bir hilafet kavgası olan Kerbela olayında, Hz. Muhammed'in torunu olan Hz. Hüseyin ve beraberindeki 72 yakını Yezid'in görevlendirdiği askerler tarafından günlerce susuz bırakılarak işkence görmüş, daha sonra muharrem ayının onuncu gününde şehit edilmişlerdir. Bu anlatı aynı zamanda sevincin temsilcisidir çünkü Hz. Hüseyin'in oğlu Zeynelabidin bu olaydan sağ olarak kurtulmuş ve peygamber soyu devam etmiştir. Kerbela olayının meydana gelmesiyle birlikte İslam dini içerisinde çeşitli ayrılıklar görünür bir hâl almış ve hem Şiiler, hem Aleviler hem de Sünniler için bu olayı hatırlama pratikleri de bu ayrılıktan nasibini almıştır. Şiiler, Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehit edilmesi anısına muharrem ayının onuncu gününü hem bir yas hem de

intikam günü olarak kabul etmişlerdir (Polat, 2019). Şiiler için; bu günün Hz. Âdem'in yaratılışı, Hz. İsmail'in kurban edilmekten kurtuluşu, Hz. Nuh'un tufandan Hz. Yusuf'un zindandan çıkışı, Hz. Yakup'un gözlerinin açılması, Hz. Süleyman'a mülkünün verilmesi, Hz. Davud'un tövbesinin kabul edilmesi, Hz. İsa'nın doğumu gibi, birçok peygamberin sıkıntılardan kurtulduğu gün olarak kabul edilmesi Emeviler tarafından Kerbela olayını unutturmak adına kutlamaların teşvik edilmesi için izlenen bir yoldur (Bozkuş, 2008: 36-37). Şiiler, pek çok peygamberin kurtuluş anlatısını dönemin siyasi iktidarı olan Emeviler'in Kerbela olayını unutturma adına izlediği bir politika olarak görmüşlerdir. Siyasal erk karşısında konumlanan Şiiler bu dönemde matemlerini gizli yaşamışlardır. Şii geleneğinde, Emevi idaresi Şiilerin aşureyi yas günü ilan etmesine karşılık Kerbela olayını unutturmak ve peygamberlerin kurtuluş anlatısını yaşatmak için o günlerin bir bayram havası içerisinde kutlanmasının yollarını aramıştır. Unutturma için bir yas gününden ziyade yeni elbiselerle, süslemelerle, davet ve ziyafetlerle adeta bir şenlik havasında kutlamalar yapılmıştır. Kaynatılan aşureler eşe dosta dağıtılarak

peygamberlerin kurtuluş hikâyeleri kutlanmıştır.

Traverso, tarihte bir travma şeklinde meydana gelen bir olayın çeşitli evrelerden geçerek bellek takıntısına dönüşmesinden söz eder. İlk evre baskı evresidir. Bu evrenin ardından kaçınılmaz olarak bastırılanın geri gelişi olan “anamnez” meydana gelecektir ki bu durum bir bellek takıntısının işaretidir (Traverso, 2009). Şiiilerin baskı evresi Emevi döneminde yaşanmış ancak kaçınılmaz olarak bastırılan duygular daha sonraki iktidarlar döneminde kamusal bir görünümle günümüze kadar tazelenerek ulaşmıştır. Şiiiler Hz. Hüseyin’in öldürüldüğü bu günde ağlamış, kabir ziyaretinde bulunmuş, oruç tutmuş ve bu gün kendileri için dünyalık olan faaliyetlerde bulunmamışlardır (Baş, 2004:168). Emeviler’in baskıcı politikası Abbasiler döneminde esnemiş (Blake 2013’den akt. Polat, 2019: 464) Büveyhiler zamanına gelindiğinde ise aşure matemi resmî bir kimlik kazanmış, muharrem ayının ilk on günü matem olarak ilan edilmiştir (Bozkuş 2008). Böylece hatırlama pratikleri görünür bir biçim alarak sosyal hayata yansımıştır. Matem resmî olarak ilan edilmesiyle muharrem on günü boyunca alışıverişlerin yapılması yasaklanmış, kurban kesilmesine izin verilmemiştir. Ayrıca kadın ve erkekler sokak ve caddelerde matemlerini yansıttak eylemlerde bulunmuşlar, kılık kıyafetlerini mateme göre şekillendirmişlerdir. İnsanlar kıldan yapılmış elbiseler içerisinde ağıt yakarak, yüzlerini siyaha boyayıp kendilerine vurarak, kanlarını akıtarak acılarını yaşatmışlardır (Bozkuş, 2008: 46). Böylece baskı evresinden sonra “anamnez” gündelik ve kamusal alana sirayet etmiştir.

Kerbela olayı, Türklerin İslamiyet’i kabul etmesinden çok önce yaşanmış bir olay olsa da Türkler de bu olayın anlatısına sahip çıkmıştır. Edebî metinler üzerinde Hz. Hüseyin’in Kerbala’da şehit edilmesini anlatan mersiyele

yazılmış, Yezid’e beddualar edilmiştir. Osmanlı aşure geleneği ise hem Kerbela’yı referans almış hem de birbirine zıt iki duyguyu bünyesinde barındırmıştır. Hüznün ve sevincin anlatısı olarak hüznün ve sevinç durumlarında muharrem ayından bağımsız olarak hatırlama nesnesi hâline gelmiştir. Hz. Hüseyin ve diğer şehitleri hatırlamak ve anmak için hüznün aşuresi, Hz. Hüseyin’in oğlu Zeynelabidin’in Kerbala’dan sağ olarak kurtuluşu neticesinde Peygamber neslinin devamını kutlamak amacıyla safer aşuresi olmak üzere iki çeşit aşure pişirilmiştir (Özlü, 2011: 195). Bu nedenle Osmanlı döneminde aşure yapımı sadece aşure günü ile sınırlı kalmamıştır. Sevinçli bir durum saray tarafından aşure yapılarak kutlanırken bir sultanın vefatı sonrasında yine hüznün anlatıcısı olarak günü gözetmeden aşure yapılmıştır. Günümüz Sünni geleneğinde ise aşure daha çok Hz. Nuh’un tufandan kurtuluş anlatısını referans almış, bolluk ve bereketin bir simgesi olarak değerlendirilmiştir.

Anadolu Aleviliğinde ise Şii gelenekteki kendini dövme, karalar giyinme, kan akıtma gibi uygulamalar bulunmamakla birlikte, muharrem ayında aşureden önce tutulan orucun kaynağı hakkında farklı kabullerin dile getirildiği görülmektedir. Bu kabullerden ilki peygamberlerin kurtuluş anlatıları (Tur, 2002), ikincisi peygamberlerin af dilemek ve şükretmek için tuttuğu orucu devam ettirmek ve üçüncüsü Kerbela’da şehit edilenlerin anısını yaşatmak için tutulduğu yönündeki kabullerdir (Üçer, 2015: 50). Bu üç kabul nedeniyle Alevi gelenek Şii gelenekten ayrı bir şekilde konumlanmaktadır. Zira peygamberlerin kurtuluş anlatıları Şii gelenekte yer almaz. Şii gelenek kurtuluş anlatısını Emeviler’in unutturma politikası olarak görürken Aleviler için peygamberlerin kurtuluş anlatısı bir unutturma politikası değildir. Daha çok tasavvufi bir anlayışa sahip bu

gelenek içerisinde hem muharrem ayında tutulan oruç hem oruç sonrası kaynatılan aşure, diğer anlatıları da referans alsa da, daha çok bir matem izlerini taşır. Kaynağı ne olursa olsun günümüz Alevileri oruçlarını matem algısı ile tutmaktadırlar. Dolayısıyla Hz. Hüseyin’in şehit edilmesi nedeniyle tutulması gereken matem gereği zevk ve eğlenceden kaçınmak için birtakım hususlara dikkat etmektedirler (Üçer, 2015: 51). Bu bağlamda muharrem orucu Kerbala olayını anlatmak, canlandırmak gibi bir işleve sahiptir. Bu oruca kaynaklık eden, Hz. Hüseyin’in susuzluğunu yaşamak ve onun çektiği acı ve ıstırapı anlamak, anlatmaktır.

Alevilerde bu oruç, muharrem birinci gününden başlayıp, Hz. Hüseyin ve onunla birlikte şehit edilen on iki imam adına toplamda on iki gün tutulur (Okumuş, 2010: 168). Yas tutmak, acı ve ıstırapta ortak olmak için, oruç tutulan günün akşamı kana kana su içilmez, düğün, nişan, sünnet gibi etkinlikler bu döneme denk getirilmez, kurban kesilmez, et yenmez (Dedekargınoğlu, 2014: 37; And, 2002: 34). Muharrem günleri boyunca bir şey kesmeme, bıçak kullanmama uygulaması, Hz. Hüseyin’in boynuna aldığı kılıç darbesiyle şehit edilmesine bağlı olarak yapılan bir uygulamadır. Bıçak kullanmaktan kaçınmak adına, kesilen şeylerin el ile parçalanması söz konusudur (Üçer, 2015: 53). Alevi geleneğinde muharrem ayı boyunca tutulan oruç bir matem, orucun sonunda pişirilen aşure ise şükürün nedenidir. Alevi gelenek Kerbela’da şehit edilen Hz. Hüseyin’in oğlu Zeynelabidin’in sağ kurtulmuş olması nedeniyle aşureyi kurtuluşla ilişkilendirir.

Bir hatırlama ve hatırlatma ritüeli olarak aşure yapılırken bu pratikler Alevi geleneğinde daha görünür bir hâl alır. Aşurenin kazanda kaynaması sıradan bir yemeğin pişmesi şeklinde değildir. Bu nedenle aşureyi kaynatan kişi de sıradan bir kişi değildir. Sırayla

kepçeyi eline alan her mürşit “Ya imam” diyerek kazanı karıştırır ve kepçeyi öperek geri aşçı babaya verir. Kepçeyi alanın “ya imam”, verenin “ya Hüseyin” demesi de ritüelin pişirme anında başladığının göstergesidir. Kepçeyi alıp verme işlemi de sıradan bir uygulama değildir. Bozkuş’a göre bu bedensel pratikte başka bir anlamın canlandırılmasıdır; “Aşureyi kepçeyle karıştıran, kepçeyi öperek bir başkasına verir; o da öperek alır; kazandaki aşı, sağdan sola, soldan sağa karıştırır... Bektaşilerde kepçe ‘Ya İmam’ diye alınır veren ‘Ya Hüseyin’ der ve hep birden ‘Selamullahi al’el-Huseyn, la’netullahi ala kaatili-l-Huseyn’ denir. Aşureyi bu tarzda karıştırmaya ‘Çifte Vav Çevirmek’ denir. Ebced hesabında ‘vav’ altıdır; iki ‘vav’ iki altı eder ki yan yana yazılınca, ‘Allah’ lafza-i celalisinin ebced hesabında tutarı olan ‘66’ sayısı belirir. ‘Çifte Vav Çevirmek’, aynı zamanda zikir sayılır.” (Bozkuş, 2008: 42). Bu uygulamada gülbengler, dualar, mersiyele okunarak aşure yapımı devam eder. Gülbeng ilk olarak Kerbela olayının anlatıcısıdır: “Bism-i Şah, Allah... Allah... Berekallah. Şehitler Şahı İmam Hüseyin Efendimizin ve Kerbela şehitlerinin yüce ruhlarının şad olması için berekallah. Cümle erenlerin ruhu için berekallah. Yurdumuzun, ulusumuzun, cumhuriyetimizin esenlikte olması için berekallah. Ordularımızın güçlü olması için berekallah. Ahirete göçenlerimiz ve bugün yaşayanlarımız için berekallah. Gökten hayırlı rahmet, yerden hayırlı bereket vermesi için berekallah. Muhammed Mustafa, Aliyye’l Mürteza, İmam Hasan, İmam Hüseyin ve Kerbela Şehitleri hakkı için el-Fatiha ve salavat. Gerçeğe Hu...” Aşure yendikten sonra aşure bitiş gülbengi okunarak aşure erkânı tamamlanır. “Bism-i Şah, Allah... Allah... Muhammed, Ali, On iki İmam Efendilerimizin ruhu revanları, şad ve handan ola. Münkir ve münafıklar mat ola, müminler şad ola. Lokmalarımız dertlere deva ola. Matem-i Hasan ve Hüseyin ola. Cümlemize haklı, hayırlı kismetler verilmesi için Nur-ı Nebi, Kerem-i Ali, Pirimiz

Hünkar Hacı Bektaş Veli demine Hu...” (Dedekargınoğlu, 2014: 44).

Görüldüğü üzere toplumsal hafıza, tarihsel anlatıya ve bu anlatının taşıyıcı unsuru olan ritüellere ihtiyaç duyar. Aynı dine mensup insanlar farklı tarihsel anlatıları referans alarak hatırlama ve unutmanın mücadelesi içerisinde kendilerine ilişkin bir aidiyet bilinci geliştirmişlerdir. Bu anlamda kendi aralarında birlik olurken daha geniş çerçevede ayrılıklar yaşamışlardır. Şiiiler, Aleviler ve Sünniler tarihsel süreçte hatırlama ve unutmanın mücadelesinde çatışmalar deneyimlemiş, kayıplar vermişlerdir. Neredeyse 1350 yıl öncesine dayanan Kerbela olayı hiç şüphesiz tüm Müslümanları derinden etkileyen bir olaydır. Ancak aralarında farklılıklar olsa da hem Şiiiler hem de Aleviler hatırlamanın periyodik ritmi sayesinde Kerbela olayını zamanın ötesine taşıyarak toplumsal hafızayı sürekli canlı tutmakta, yaşatmakta ve geleceğe aktarmaktadırlar.

Şii ve Alevilerin Kerbela olayını süreklilik içerisinde tekrar edilerek hatırlanan bir mite dönüştürmesi bir anma ritüeli olan aşure geleneği ve muharrem orucu ile sağlanmaktadır. Bu bağlamda aşure, Şii ve Aleviler için Kerbela olayını dile getirici bir eylemdir. Sünniler ise Kerbela olayını derinden hissettikleri gibi diğer tarihsel anlatılara da sahip çıkarak hem sevincin hem de matem izininde aşure geleneğine sahip çıkmışlardır. Ancak Sünnilerin hatırlama pratikleri toplumsal hayatta Şii ve Aleviler gibi görünür bir yas tutma şeklinde değildir. Süreklilik içerisinde her yıl düzenli olarak tekrar edilen aşure geleneği günümüzde daha çok bolluğun ve bereketin simgesidir. Bu bağlamda aşure, Sünniler için daha çok bolluk ve bereketin temsilcisi iken Alevi ve Şiiiler için matem anlatıcısı olarak hatırlama ve unutmanın mücadelesiyle varlığını sürdürmektedir.

KAYNAKÇA

- Assmann, J., (2015). Kültürel Bellek, 2. Baskı, Ayrintı Yayınları, İstanbul.
- Baş, E., (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki yeri Üzerine Düşünceler. Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, Sayı: 1, s: 167-190.
- Berger ve Luckmann (2008). Gerçekliğin Sosyal İnşası, Çev. Vefa Sayın Öğütle, Paradigma Yayınları, İstanbul.
- Bozkuş, M., (2008). “Aşure Günü, Muharrem Matem/Orucu ve Sivas’ta Aşure Uygulamaları” C. Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi, XII/1, 33-61.
- Connerton, P., (2014). Toplamlar Nasıl Anımsar?, Ayrintı Yayınları, 2. Baskı, İstanbul.
- Dedekargınoğlu, H., (2014). “Muharrem ve Aşure”, Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi, s. 31-46.
- Karaarslan, F., (2019). Toplumsal Hafıza, Ketebe Yayınları, İstanbul.
- Okumuş, E., (2010). “Kerbela: Hz. Hüseyin’le Randevu”, Çeşitli Yönleriyle Kerbela, (Din Bilimleri,, III. Cilt, Ed. Alim Yıldız, Asitan Yayınları, Sivas.
- Özlü, Z., (2011). Osmanlı Devleti’nde Tekkelerine Bir Bakış: Aşure Geleneği. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 57, s: 191-212.
- Polat, K., (2019). “Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları”, Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi, 3 (4), 457-474.
- Traverso, E., (2009). Geçmiş Kullanma Kılavuzu, Çev. Işık Ergüden, Versus Kitap, İstanbul.
- Tur, S. D., (2002). Erkânname Aleviliğin İslam’da Yeri ve Alevi Erkânları, Can Yay. İstanbul.
- Üçer, C., (2015). “Aleviliğin Yanlış Algılanması: Muharrem Uygulamaları Örneği”, Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, (74).



Medeniyetin Lezzet İkrarı: Konya'da Şivlilik Geleneği

AYŞE ŞAHİN

Necmettin Erbakan Üniversitesi
Sosyoloji Bölümü Doktorant.
Email:sahinaise94@gmail.com

*Can konağını aramadaysan, cansın
Bir lokma ekmek arıyorsan, ekmeksin,
Şu nükteyi biliyorsan, işi biliyorsun demektir:
Neyi arıyorsan o'sun sen.*

İNSANIN YOLCULUĞU BİR LOKMA EKMEK OLARAK GÖRÜ-
NÜYOR OLSA DA BİR LOKMA EKMEĞİN İÇİNDE BİRBİRİ
ile ilintili nice hayatlar vardır. Her bir hayat, belli bir yapı
içinde bulunur. Hayatı ve yapıları belirleyen inanç, kültür,
tarih ve hafızadır. Şehir, bu iki unsurun (hayat ve yapı)
birbirine dokunduğu, birbirine anlam kattığı ilginç bir
birleşimin adıdır (Alver, 2012: 10). Kültür ve inanç farklı-
laştıkça hayat ve şehir de değişir. Nasıl ki insanın terk ettiği
ev metruk ve harabeye dönmeye mahkûm ise şehir de
viran olmaya mahkûm olur. Bu anlamda şehri canlı kılan,
ona hayat veren insandır. İnsanı tanımak; şehri tanımayı,
şehirle hemhâl olmayı mümkün kılar. İnsan, değerlerini
şehre giydirmek ve bunu görmek ister. Kendi aynasında
gördüğü inancı, tarihi, edebî özellikleri ve hayat tarzını
mekâna yansıtır ve mekâna biçim verir. İnsanı ve yaşadığı
şehri okumanın ilk göze çarptığı yer; asırlara meydan okuyan,
sembol hâline gelen eserlerdir. Elbette şehrin okunacağı
tek alan mimari değildir. Tarihi, coğrafi, edebî ve kültürel
değerler de mevcuttur.

Geniş bir alana sahip olan maddi-manevi kültürel değerler
içerisinde şehirler kendilerine has bir kimlik oluşturur, bu
kimlik ile tanınırlar. Tanpınar'ın deyimi ile "bir bozkır çocuğu
olan" eski başkent Konya şehrinin de onu diğer şehirlerden
ayırarak tarihi, insani, ekonomik yönlerinin yanında bilgi,
kültür sanat olarak da birçok yönü bulunmaktadır. Asır-
lardır devam ettirilen Şivlilik geleneği de Konya şehrinin
ruhunu yansıtan ve Konya'yı diğer şehirlerden farklı kılan
bir gelenektir. Tarihi, kültürel geçmişi ve "şivlilik" adındaki
yiyecek ikramı ile Konya'nın kimliğini oluşturur. Nitekim
"şivlilik" yalnız bir gelenek adı değildir, bu ismin altındaki
derin anlam ve kültürün de kodlarını barındırır. Ve bunu
ikram kültürü ile taşımaya devam eder.

Konya'nın şehir merkezine özgü, hicri takvime göre
recep ayının ilk perşembesi ile sınırlı ve çocuklara yönelik
bir eğlence olan şivlilik geleneğinin ortaya çıkışı Friglere
dayandırılmış (Işık, 2017) olmasına rağmen, Konya halkı bu
geleneği büyüklerinden dinledikleri menkıbeye dayandırır.
Bir Türk İslam mutasavvıfı olan Ebu Bekir Şibli bir gece
rüyasında Hazreti Peygamber'in, annesinin rahmine re-
cep ayının ilk perşembesi intikal ettiğini öğrenir. Büyük bir
sevinç içerisinde uyanarak bunu, oturduğu semtin bütün
evlerine vararak "Şibli" nidasıyla müjdeler. Her hane sahibi
de müjdelik olarak ona bir parça yiyecek verir. Eski Kon-
yalılara göre şivliliğin çıkışı bu şekildedir (Url-1). Bunun
yanında bir nevrüz eğlencesi olarak da yorumlanmıştır.
"Şib" kelimesi, Farsça "uyuşma", Arapça "doyuran" anlamı
itibarıyla şivliliğe köken olarak görülmüştür (Şivlilik, 2015).
Ortaya çıkış ve kökeni itibarıyla söylenegelen farklı görüşler
bulunsa da Konya şehir halkı bu geleneği benimsemiş ve
asırlardır aktarmaya devam etmektedir. Bir anlamda şivlilik,



Kaynak: Url-2: Şivlilik Market Reyonları



Konya halkına göre Hz. Peygamber'e duyulan muhabbet ve
hicri takvime göre üç ayların (Recep, Şaban ve Ramazan)
başlangıcını temsil eder. Şivlilik kültürünün önemi, eğlence
ve çeşitli yiyeceklerle, hediyelerle (küçük oyuncak, şeker,
çikolata, kuruyemiş vb. birçok yiyecek) çocuklara dolayısıyla
nesilden nesile aktarılır. Peki, bu gelenek nasıl icra edilir?



Recep ayı -Konya halkının tabiri- ile “ilk namaz” (Görgülü, 2018: 71) girmeden önce marketler şivlilik reyonları ile halka “şivlilik geliyor, Recep ayı geliyor” mesajı verir. Konya halkı bütçesine göre ikramlıklarını almaya başlar. Regaib Kandili’nin (Recep ayının ilk perşembe günü) bir gün öncesi akşam çocuk, genç, yetişkinlerin hep birlikte dışarı çıktığı “fener alayı” isminde eğlence olur. Mahallelerde fenerler yakılır, lastik veya ateş yakılıp üzerinden atlanır. Fenerlerin olmadığı yokluk yıllarında ise tenekeler içine konulan gaz yağı çıra ile yakılıp hep birlikte eğlenmenin tadı çıkarılırmış.

Günümüzde ise mahalle eğlencelerinin yanında fener alayı, Kültürpark eski ismiyle Fuar alanında da icra edilir. Yeni söylemle “dilek fenerleri”nin usul usul yukarı doğru çıkmasıyla Hacıveyiszade Camii ve Kültürpark’taki görüşümü geceyi süsler ve fener alayına katılanlar büyük bir coşku yaşadıklarını dile getirir.

Bu akşamın sabahında yani Regaip Kandili günü ise önceden alınan ikramlıklar hazırlanır. Komşu ve misafirler için “bişi” denilen hamur kızartmaları yapılır. Ve çocukların ikramlıkları almaları için gelmeleri beklenir. Sabah erken saatlerde veliler veya arkadaşları ile birlikte şivlilik toplamaya çıkan çocuklar önce komşularını ziyaret eder, sonra

yakın mahallelere şivlilik toplamak için giderler. Bunun için tanış olmaya gerek yoktur. O günü halk bilir ve yiyecekleri ikram etmek için ayırt etmeksizin herkese kapısını açar. Bayram havası içinde gelen çocuklar Şivliliik diye bağırır. Hatta meşhur bir de tekerlemeleri vardır:

Şivli şivli şişirmiş
Erken kalkan pişirmiş / Ergen oğlu bişirmiş
İki çörek bir börek
Bize namazlık gerek
Şivliliikkk.



Bu tekerlemelerle, ellerindeki kese, poşetlerle kapı kapı gezip şivliliklerini toplarlar. İkramlar geçmişten günümüze çeşitlenmiştir. Şivlilik ikramları eskiden kuru üzüm, kayısı, leblebi, mısır patlağı, ambalajı olmayan halk dilinde açık gofret iken günümüzde ambalajlı oyuncaklı şekerler, çikolata, kek, tatlı-tuzlu bisküviler olarak daha fazla çeşitlenmiştir. Çocuklar küçük yaşlarda ise “Şivliliikk” nidaları ve ellerindeki şivlilik keseleri ile evlere gelir. Yaşları biraz daha büyük çocuklar “Kandiliniz mübarek olsun” veya “İlk namazınız mübarek olsun” diyerek ev sahiplerinin üç aylarını kutlar. Toplama sürecinde çocuklar birbirleri ile yiyecek değiş tokuşu yaparlar. Hangi apartmanda sevdikleri çikolata, şeker varsa diğer arkadaşları da alsın diye birbirlerine iletirler. Bu şekilde sabah erken saatlerde başlayan şivlilik toplama öğle vakti son bulur. Şivlilik keseleri dolan çocuklar evlerine giderek tüm hasılatı döker ve önce yemek istediklerini bir yere, sonra yiyeceklerini başka bir tarafa



ayırırlar. Nihayetinde bir süreç içerisinde tüm toplanan şivlilikler paylaşılarak yenir.

Günümüzde başta Konya halkı olmak üzere Konya Büyükşehir Belediyesi de bu çocuk şenliğini önemsemektedir. Belediye olarak içinde yiyecek, oyuncak, kırtasiye eşyalarının bulunduğu yüz bin adet “şivlilik” kutusunu 5-10 yaş arası çocukların evlerine ulaşacak şekilde hediye etmiş ve 2-6 Şubat 2022 tarihi arası çocuk ve yetişkinler için çeşitli etkinlikler düzenlemiştir.

Şivlilik yalnızca birkaç şeker, çikolata ve fener alayından ibaret değildir. Şivlilik adı altında paylaşmak, mutlu olmak, mutlu etmek, birlik ve beraberliği sürdürmek gibi bir kültür ve hafıza yatar. Dolayısıyla şivlilikten ne arıyorsak onu buluruz, ailesinden neyi aramayı öğrendiyse çocuk onu arayacaktır. Kimi bereket olarak, sadaka vermek olarak görecektir şivliliği, kimi ikramlıklar konusunda çocukların mutlu olacağı şeylerden alıp bilhassa çocukları bekleyip teker teker ellerine ikramları verirken diliyle de çocukların gönlüne dokunacak ve bu geleneği bu şekliyle aktaracak, kimi ise kapıya bile çıkmadan apartman görevlisine ikramları bırakıp gidecek. Bazısı eğlence, fener alayı kısmıyla ilgilenecek. Bazısı akşam gelecek olan misafirlerini önemseyecek. Ve çocuklar en çok mutlu olmayı, sevinmeyi, doyasıya eğlenmeyi, arkadaşlarıyla birlikte olmayı isteyecek; tablet ve bilgisayar oyunlarından vazgeçebildikleri ölçüde... Bu anlamda şivlilikte kim neyi görmek istiyorsa onu bulup önemseyecektir.

Şivlilik; eskisi kadar olmasa da yer yer devam eden komşuların birbirlerine “bişi” ikramı yaptığı, akrabalara, komşuların birbirini ziyaret ettiği, kandilini tebrik



Kaynak: Url-3 Şivlilik Hediye Kutusu

ettiği, Konya şehrinin özellikle çocukların bayram havası içerisinde geçirdiği bir gündür. Çocukların ailelerinden şivlilik gününü nasıl geçirdiğini öğrendiği ve öğrendiği şekliyle hatırlayacağı, belki de yaşatmaya devam edeceği bir gün. Paylaşma, birlik ve beraberlik, bereket gibi kök hafızanın birleşimi ve kutsallıkla harmanlanmış bir gelenek. Kutsallığın olduğu törenlerde olduğu gibi şivlilikte de yemek yedirme, ikram etme geleneği var olmuştur. Bu anlamda şivlilik yalnız ikramın adı değil bu ikramın içinde çocuk sevindirme, infak etme düşüncesinin toplumsal hafızada derin anlamlarının bulunduğu ve bu kültürel kodların devam edeceği bir geleneğin de adı olmuştur. ■

KAYNAKÇA

- Alver, K. (2012). “Kent İmgesi”, *Kent Sosyolojisi*, (Ed.) Köksal Alver, Ankara: Hece Yayınları.
- Görgülü, D. (2018). Konya'da Aşure, Şivlilik ve Fener Alayı Geleneği, *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi (ASEAD)* 5 (12): 66-82.
- Işık, A. (2013). Şivlilik Adı ve Kökeni Üzerine, *Merhaba Akademik Sayfalar*, Cilt.13 (16) s. 254-256.
- Şivlilik. (2015). Konya Ansiklopedisi içinde (Cilt.8 s.250). Konya: Konya Ansiklopedisi.
- Url-1 <https://konyayazilari.blogspot.com/2017/10/sivlilik.html> Erişim Tarihi: 22.11.2021
- Url-2 <https://www.merhabahaber.com/sivlilik-reyonlarda-yerini-aldi-744643h.htm> Erişim Tarihi: 04.03.2022
- Url-3 <https://haberdairesi.com/konya/konya-100-bin-sivlilik-hediye-kutusu-ne-zaman-gelir-2022-66162h> Erişim Tarihi: 04.03.2022

Bileşke ve çeşitliliğin t/adı: Ramen Teh

İSMAİL DOĞU

RAMEN TEH, BİR SİNGAPUR-JAPON-FRANSIZ ORTAK YAPIMIDIR. ERİC KHOO’NUN YÖNETTİĞİ FİLM DÜNYA PRÖMİYERİNİ ŞUBAT 2018’DE BERLİN ULUSLARARASI Film Festivali’nde yaptı ve 29 Mart 2018’de Singapur’da gösterime girdi. Filmin orijinali olan Ramen Teh, Ramen lokantası anlamına gelse de Türkçede *Geçmişten Gelen Lezzet* adıyla gösterime girmiştir. Bu adı almasındaki hikmeti ve film içindeki yerini ve ilişkisini ilerleyen satırlarda ele alacağız.

Filmin kısaca konusuna değinirsek ana karakter olan Masato, Japonya’nın Takasaki şehrinde genç bir *ramen* şefidir. Duygusal olarak mesafeli babasının ani ölümünden sonra, o henüz on yaşındayken ölen Singapurlu annesinin geride bıraktığı hatıralarla dolu bir bavul ve derin düşünceler ve eski fotoğraflarla dolu kırmızı bir defter bulur. Bir önseziyle hareket ederek, ailesinin yanı sıra kendi hayatının hikâyesini bir araya getirmeyi umarak defterle Singapur’a doğru yola çıkar. Orada, *bak kut teh* işleten dayısı Ah Wee’yi bulmasına yardım eden bekâr bir anne ve Japon yemek blogcusu Miki ile tanışır. Masato, büyükannesi Madam Lee’nin hâlâ hayatta olduğunu ve anne babasının hassas ama çalkantılı aşk hikâyesinin anahtarının onda olduğunu keşfeder. Masato ve büyükannesi birbirlerinin kırılan ruhlarını iyileştirmeye çalışırlar ve melhemi, pişirdikleri yemeklerin malzemelerin toplamından daha fazlası olduğu mutfakta bulurlar.

ERİŞTE VE ÇORBA

Filme ismini de veren ramen yemeği, bir karakter tiplemesi gibi karşımıza çıkar. Ramen sadece yemek adı değildir, içerdiği yapı ve insanların severek yapıp yediği bir aş olması sebebiyle aslında önemli bir simgeselliği barındırır. Ramen, Uygur kökenli olan ve çorba içinde sunulan eriştenin Japon mutfağındaki adıdır. Genellikle çorbası et suyu ile yapılır ve dilimlenmiş et, kurutulmuş deniz yosunu, kamaboko, yeşil soğan ve hatta mısır gibi üst malzemeleri ile servis edilir. Herkesin bildiği ve sıklıkla tercih ettiği bir yemek çeşidi olmasına rağmen kıvamını tutturmak o kadar da kolay değildir. Bu durum bizlere önemli bir ipucu sağlar. Zira yemekler bir toplumun kültürel kodlarına işaret ettiği gibi, birliktelikleri açısından da önemli bir katkı sunar. Bir millete has özellikli yemekler, alt zeminde bir zihniyete işaret eder. Çünkü gerek o yemeğin malzemesi ve gerek yapılış biçimi, hatta bizzat sunum çeşidi bile bu zihni-

yeti açık eden göstergelerdir. Bugünlerin ifadesiyle coğrafi tescilli yemekler, onu tüketen insanlar için birlikte olma ve bunu paylaşma noktasında katkı sağlar. Zaten içeriğine dikkat edilirse, ramen yemeğinin aslında çok basit malzemeleri ve yapılış biçimleri açısından bile bunları görebiliriz. Lakin bu bildik ve sevdik havaya rağmen, herkesin kolaylıkla yapacağı bir çeşit olmanın dışında, maharetli eller sayesinde ancak yenilir. Bu biraz İtalyanların makarnasına benzer. Makarna denilince herkesin kolaylıkla yapacağı bir yemek akla gelir ama İtalyan mutfacı ve aşçıları açısından durum sanıldığı gibi değildir. Çokça bilinen ve tüketilen olması, sanıldığı gibi kolayca yapılması anlamına gelmez. Her şeyden önce çiğ olan makarna çeşitlerinin ta başlangıçta hazır edilirken kullanılan un, hamurun yoğruluşu, onun en ince şekilde açılması gerekmektedir. Pişirimden önce malzemenin kaliteli olması gerekir ki pişirim sonrasında o lezzet ortaya çıkarılsın. Bu demektir ki, eğer malzeme daha ilk yapım aşamasında özensiz bir şekilde hazırlanıp kullanıma konmuşsa, aşçının üstün nitelikli maharetleri birçok ayıbını kapasa da, sonuçta asla istenilen kıvama getirilemez. Tabii bu hazırlık aşaması yetmez. Çok iyi hazırlanan malzemeler, acemi ellerde ziyan edilebilir. Bu da yetmez. Hazırlanan ve pişirilen yemeğin o aşamaya getirilene kadarki tüm titizlik ve özeninin sunum sırasında da gösterilmesi gerekir. Sunum sanılanın aksine çok ama çok önemlidir. Bu tür anlatımlar, birçokları için hazcılık olarak değerlendirilebilir ve “ne gerek var, sonuçta karnımızı doyuracağız” diyerek bir çırpıda reddedilebilir. Ancak bu aceleci bir davranış ve sevimsiz bir yargılamadır. Kişinin diline özen göstermesi gereği, düşüncesine özen göstermesindendir. Düşüncesine özen göstermeyen, başka bir ifadeyle savruk düşünen kişilerin dili de, zihniyetinin aynası gibi yansır ve ne dediği anlaşılmaz bir tarza bürünür. “Sonuçta konuşuyoruz” diye kabul edilmesi bir gerekçe olamaz. Sadece söylem için de geçerli değildir bu. Her tür eylemin de bir özen içinde gerçekleştirilmesi gerekir. Giyim-kuşam da buna dâhildir ve takdir

Haz ve hızın esas olduğu bir dünyada her şey tüketime yöneldiği gibi bu tüketimi de çabuklaştırıcı ürünler ve üretimler yapılmaya başlanmıştır. Her yerde ve en hızlı bir şekilde tüketilebilen bu nesneler, sanki kıyamet kopacakmış gibi insanları aceleye sevk ettirmektedir ama asıl ecele gidiş buradadır.

edilir ki önemlidir. Bu asla beğendirmeye faaliyetini değildir, her ne kadar ilk elden öyle görünse de. Bu, öncelikle ve özellikle kişinin kendine saygısının göstergesidir. Malzemenin iyi yerden alınması, güzel bir şekilde hazırlanması, gereği gibi pişirilmesi ve en sonunda da en müstesna biçimde sunulması gerekir ki yenilmesi rahat ve sağlıklı olsun, ağızda hoş bir tat bıraksın. Çünkü tüm bunlar hem zihnimize kazınacak ve hem de midemize kazandırılacaktır. Zihnin ve midenin fesadı, tüm bu olmazsa olmazların göz ardı edilmesinden kaynaklanmaktadır. Ne olsa ve nasıl yapılsa yenir düşüncesi, ne olsa gider diyen liberalizm gibi hiçbir zihniyet inşa etmez, hatta tüm zihniyetleri imha eder. Liberalizmin, kapitalizmin ileri aşaması olması da bundandır. Kapitalizm her şeyi metalaştırır, ihtiyaç kabilinden tüketim zincirine sokar; liberalizm de güya felsefe adına her şeyi mübahlaştırarak bu tüketimleri anlamaştırır. Zaten liberalizmin ismini özgürlük/serbestiyetlik anlamında alması, kullanması bundandır. Bu özgürlük aslında bir illüzyondur. Hiçbir özen, özellik, gizlilik içermez. Liberaldir, ne yapsa yeridir. İşte filmde ramen sadece bir çorba adı ve kullanımı değildir. Yönetmen muhteşem bir şekilde onu karakterize etmiştir. Böylelikle aslında hem bireysel donanım hem de toplumsal kuşanma adına simgesel bir değer taşır. Başka bir dendik de, ramen yapmak, aslında kendi olmak, toplum oluşturmaktır. Ramen yaparken kendini bulur ve kendi olur.



ŞEHİR VE YEMEK

Her milletin kendine has bir ramenidir. İtalyanlar için makarna örneğini vermiştik. Kayseri’de de mantı baş tacıdır. Bir kaşığa kırk tane sığdırmak marifettir, maharettir. Değilse o mideye kazandırılmaz, mideye oturtulur. O da karın ağrısı yapar. Buradan ramen malzeme karışımına da dikkat etmek gerekir. Aslında bir çeşit erişte olan bu yemek, sulu hazırlanır ve yenilir. Erişte, elbette o yörelerde kuru bir şekilde de yapılır ve yenilir. Ama ramen, bu tarzlardan farklıdır. Farklılığı sadece sulu olmasında da değildir. İçeriğine tekrar dikkat edersek hem et hem de sebze vardır. Tabii yemeklerin olmazsa olmazı sos biçimi de onu ayrıcalıklı kılar. Biz her ne kadar bir çırpıda ve sayılı/sınırlı biçimde aktarsak da, genel bilgilerden yola çıktığımız kadar filmde de satır aralarına işlendiği gibi yöreye ve satıcısına göre değişen geniş bir ramen çeşitliliği vardır; bazen, aynı adı paylaşan ramen türleri dahi lezzet farkı gösterebilir. Ramen, kabaca, iki ana içeriği ile kategorize edilir; erişte ve çorba. Birçok ramen eriştesi dört temel malzeme ihtiva eder: buğday unu, tuz, su ve -sodyum karbonat ile genelde potasyum karbonattan, bazen



de az miktarda fosforik asitten oluşan bir çeşit alkalin mineral suyu olan- kansui. Temelde kansui, adını, büyük oranda bu mineralleri içeren ve erişte yapımı için ideal olduğu söylenen İç Moğolistan’ın Kan Gölü’nden almıştır. Erişteleri kansui ile yapmak, onların sarı bir renk almasına neden olmakla beraber dokusunu da dayanıklı kılar. Kansui, JAS standartlarına göre imal edilmesine rağmen II. Dünya Savaşı’ndan sonra kısa bir süre için düşük-kalitede, bozulmuş kansui satılmıştır. Ayrıca yumurta da kansui yerine kullanılabilir. Bazı ramen erişmeleri ne yumurta ile ne de kansui ile yapılır ve sadece yakisoba için kullanılmalıdır. Ramen erişmeleri farklı şekillerde ve uzunluklarda olabilir. Kalın, ince, hatta kurdele-şekilli olabileceği gibi düz veya kırışık da olabilir.

SİMGESEL BİÇİMLER

Yönetmen bu tür anlatımlarla meşhur bir yemek çeşidini överek kendi yörelerini kutsuyor ya da yemek tarifini vererek insanlara öğretiyor değil. Biz de zaten bunun için bu ayrıntıları nakletmiyoruz. Ramen hem bir tarih hem bir toplum biçimlemesidir bu film içinde. Karakterize edilmesini söylememizdeki temel espri de budur aslında. Film yemek üzerinden bir tarih ve toplum okuması yapmaktadır. Bunun için de en iyi bilinen ve tüketilen bir yemek çeşidini seçmiştir. Tabii bunun seçiminde az önce bahsi geçen ramen çorbası içindeki farklı unsurların bileşkesi kadar farklı ramen çorbalarının yapılabilmesi yatmaktadır. İçindeki malzemeler ve pişirme teknikleri, bunu öğrenmek isteyen ve bunun için de ramen yapılığının asıl bölgeye giden çocuğun, bir bakıma bununla geçmişle yüzleşmesi ve hesaplaşmasını da içerir. Aynı şekilde farklı ramen çorbası yapım teknikleri de, kültürel çoğulculuk adına ilişkileri ve etkileşimleri açık eder. Ramen yapmayı öğrenmeye çalışan genç, bir taraftan kendi annesi ve anneannesi açısından özel bir geçmişe doğru yolculuk yaparken ve hayatında giz olarak kalan meseleleri aydınlatmaya çalışırken; diğer taraftan tarihsel bir yolculuğa çıkarasına

iki ülke arasındaki derin düşmanlığın farkına varır bu sayede. Ancak düşmanlık çoktan yerini dostluğa bırakmış olsa da anneannenin kini devam etmektedir. Ramen burada devreye girip anneanne açısından hem ölmüş kızını gıyabında affetme ve torununa sahip çıkmayı sağ-larken aynı zamanda geçmişi unutmasa da bugünü yaşama ve ondan faydalanma adına kapandığı evden dışarıya çıkmasını da sağlamıştır. Böylelikle et ve sebzenin, kuru ile sulunun bileşkesi gibi, hem geçmiş ile gelecek hem öfke ile sevgi, ilki ikincisinin lehine dönüşerek muhteşem ve muazzam bir birlikteliğe erişiyor. Sadece birbirlerine uzak, hatta düşman kalmış aile fertleri değil, ülkeler ve toplumlar rameninin bileşkesi ve çeşitliliği adına aynı sofrada, aynı tatta buluşabiliyor.

Ramen yapımı farklılık arz eder demiş-tik, yörelere göre. Bu farklılık düşmanlığı ve dolayısıyla çatışmayı değil, tam aksine hoş bir rekabeti yansıtır. En güzelini yapma ve sunma yarışı, mutluluğun elde edilmesi konusunda bir rekabettir. Zaten bunu öğrenme konusunda şehirler aşan ve azimle uğraşan genç, daha çok insanların yedikten sonraki mutluluğunu görme sevdasındadır. Geçmişten Gelen Lezzet ismini almasına sebep olan da, aslında bu kültürel dokuya ve tarihsel sürece işaret eder. Zira nevezuhur yiyecekler, bir hatıra ve bir lezzet taşımaz. Sadece ve sadece o ana aittir ve tek amacı da tıknıma vesilesiyle doy/ur/maktır.

MERHAMET VE ÇORBA

Filmde sürekli Merhamet Tanrıçası olarak da bilinen Guan Yin heykeline atıf yapılmaktadır. Keelung Limanı’na bakan 22,5 metre yüksekliğindeki bu heykel, Uzakdoğuda Budistler tarafından kutsal kabul edilen Merhamet Bodhisattvası’dır aslında. Kaynağını Hindistan’daki Sanskrit Avalokiteśvara inancından almaktadır. Guan Yin, Dünyanın seslerini dinleyen anlamında Çince Guan Shih Yin kelimelerinin kısaltılmış şeklidir. Guan Yin inancı ilk olarak MÖ 1. yüzyılda Budizm ile birlikte Çin’de yayılmaya başlamıştır. Ancak zamanla Çin ve diğer Uzakdoğu ülkelerindeki halk inanışları Guan Yin’e

çok farklı özellikler atfetmiştir. Hindistan ve Tibet’te Avalokitesvara bir erkek olarak resmedilirken, onun Çinli versiyonu, Guan Yin Song hanedanlığından itibaren bir kadına benzetilmiştir. Çin’deki Guan Yin heykelleri ve resimleri genelde Guan Yin’i beyaz uzun bir elbise giymiş, boynunda kraliyet ailesinin simgesi bir gerdanlıkla gösterir. Kimi yerde ise Kuan Yin’in on bir başlı ve bin kollu olarak resmedildiğini görürüz. Sağ elinde içinde su olan bir çömlek, sol elinde ise bir söğüt dalı bulunmaktadır. Başındaki taçta ise, Kuan Yin’in Bodhisattva olmadan önceki ruhani hocası Amitabha Buddha’nın resmi bulunur. İnanişâ göre Kuan Yin yeryüzündeki acılardan yani samsara döngüsünden kendisi kurtulmuş olmasına rağmen, dünya üzerindeki tüm duyarlı canlılar kurtulana dek bu dünyada canlıların yardımına koşturmayı kendini adamıştır. Adından da anlaşılacağı gibi yeryüzündeki her sesi duyabilmek gibi bir yetenek geliştirmiştir.

Buradaki okuyucuya fazla gelecek ayrıntı, aslında ramendeki gibi benzer özelliklere sahip olmasına dikkat çekmek için yapılmıştır. Ramendeki çeşitlilik gibi Guan Yin de çeşitlilik arz eder. Ancak ikisinin de hem kendi içinde hem de beraberce bulunduğu bir nokta vardır: merhamet. Dünyanın seslerini dinleyen heykel, dünyanın çeşitliliklerini bir araya getiren bir çorba ile aynı sekansta yer alır. Bu çeşitliliğe ister heykel üzerinden merhamet diyelim, ister çorba üzerinden mutluluk diyelim sonuçta birlikteliğinin nedeni kadar sonucunu da doğuran bir duygu bütünlüğü sağlanmıştır iyilik ve güzellik adına. Yönetmenin başarısı bir kez daha kendini gösterir. Ramen çorbasını içenler karınlarını doyurmanın yanında hatta daha da ötesinde mutludurlar; tabii usta ellerde yenildiği vakit. Kaynaştırıcı etkisi de göz ardı edilmemelidir. Zaten mutluluk o kaynaş/tır/mayı sağlar. Aynı şekilde Guan Yin de merhamet adına insanları toplar. Denilebilir ki zaten toplanmak, bir araya gelmek merhametin bir göstergesidir. Düşmanlıklar gider, dostluklar başlar.

Anneannesinin, kocasının savaşta kaybedilmesine neden olan düşman bir ülkenin genciyle evlenmesi sebebiyle kızını dışlaması ve ondan olan torununu kapı dışarı atmasına rağmen merhamet devreye girer ve anneanne ramen yapımı için torununa destek verir. Burada kilit rol oynayan ise gencin annesine ait olan ve kendisine yadigâr kalan, yemek tariflerinin yer aldığı kırmızı bir defterdir. Tüm yemek tarifleri en ince noktasına kadar anlatılmıştır ama tüm bunlara rağmen eksik bir şey vardır. Her ne kadar malzemeler ve yapım aşamaları tek tek hem de açıklayıcı tarzda yazılsa da, bu bir kümülatif bilgidir. Deneyim aktarılamaz, yazılamaz. Yazılan ve aktarılan deneyimin bir karşılığı yoktur zira. El marifeti için sürekli deneyim yapılmalıdır. Gerçi gencimiz sürekli öğrenme sevdasında kalarak deneyimler gerçekleştirir lakin yine de başaramaz. Bunun için anneannesine başvurur ama anneannesi kızından dolayı torununa da sert tavırlıdır. Çocuğun merhamet dilemesi ve anneannenin merhamete karşılık vermesi sonucunda en güzel ramen çorbasını yapmasıyla ünlenir. Zira bilginin yanında araya el marifeti ve daha da önemlisi kalp ünsiyeti girmiştir. Bu başlı başına bir merhamet değil de nedir? Merhamet yoksa o yemeğin tadı olmaz ve yenilen yemekten hayır da gelmez.

HAMBURGERE KARŞILIK RAMEN

Haz ve hızın esas olduğu bir dünyada her şey tüketime yöneldiği gibi bu tüketimi de çabuklaştırıcı ürünler ve üretimler yapılmaya başlanmıştır. Her yerde ve en hızlı bir şekilde tüketilebilen bu nesneler, sanki kıyamet kopacakmış gibi insanları aceleye sevk ettirmektedir ama asıl ecele gidiş buradadır. Bu durum tabii aynı zamanda tek tipleşmeyi de çağrıştırmaktadır. Aynı tornadan çıkmış bir topluluğu var etme adına herkesin her yerde ve her zaman bulabileceği bir yemek biçimi, beraberinde aynı şeyleri düşünme ve dillendirme, aynı duygulanım içinde

katarsizme ulaşmayı sağlar. İnsanları bu hız içinde tutmanın elbette bir politikası ve amacı vardır: gerçekten içine düşmeyi ve bu sayede düşünüp düşlemeyi engellemek. Zira içine düşen kimse artık farklı düşünür ve düşler. Dışına düşen ise her daim vehim ve kâbus içindedir. O hâlde ucuz olduğu için çokça ve çabuk tüketilen giyimler gibi yiyecek ve içecekler ihdas edilmelidir. Dil ve düşüncenin de buna benzer bir kadere sahip olması da mukadderdir. Çünkü kudret sahipleri çoğulculuğa izin vermez, her ne kadar çoğulculuk adına türküler söylese de. Çoğulculuk teraneleri müzeliştir, arada bir seyredilebilir ama içine girilmez ve içine düşülmez. Dıştan bir seyir ile nostaljiye, en fazla arada bir yâd etme adına var ederek showa dönüştürür. Çünkü her şey emrine amade şekilde, üstelik fazlasıyla elinin altındadır. Çeşitlilik ve farklılık dahi türsel değil şekilseldir. McDonald’s esastır ama onun çeşidi beyaz ya da kırmızı ettir; veganlar için etsiz çeşidi de vardır. Bu da bir mutluluk biçimi olarak sergilenir. Hatta Friedman daha da ileri gider ve öneri mahiyetinde şöyle bir tespitte bile bulunur: McDonald’s restoranlarının bulunduğu iki ülke arasında, her ikisinin de McDonald’s zincirlerine kavuştuğu andan itibaren savaş çıkmamıştır. Buradan hareketle “çatışmayı önleyici altın kemerler teorisi”ni ortaya atar. Kemer ifadesine dikkatinizi çekmek isterim. Malum olduğu üzere kemer hem kavuşturucu hem bağlayıcı hem de sıkı tutucu bir işlev görür. Buna göre bir McDonald’s ağını ayakta tutacak büyüklükte bir orta sınıfa sahip oldukları ekonomik gelişim düzeyine ulaşan ülkeler, birer McDonald’s ülkesi olurlar. Hâliyle McDonald’s ülkelerindeki insanlar savaşmaktan hoşlanmaz, bunun yerine hamburger kuyruğunda beklemeyi tercih ederler. Bu teori, bir zamanların “savaşma seviş” sloganının yeni bir eklentisini ortaya çıkarır, yine savaşmama ama sevişme yanında başka bir eklenti: “savaşma, tıknı”. Ayaküstü sevişmeler yanında ayaküstü yemekler.

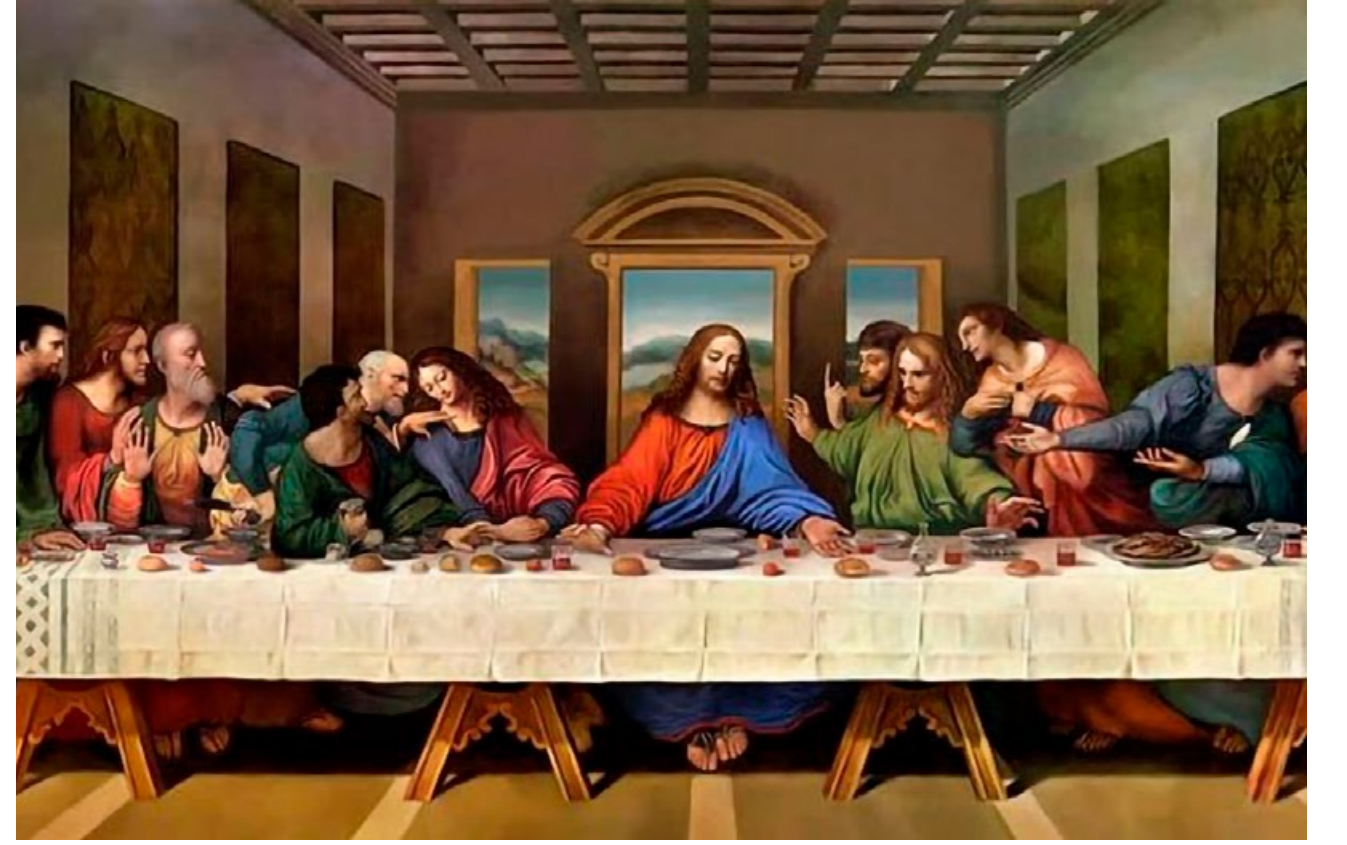
Teorideki açığa çıkarılması ve bir sonuca varılması gereken nokta, orta sınıfın yaratılma modelinde saklıdır. Haz ve hızın sembolü olan fast-food ve bunun en büyük göstergesi olan McDonald’s (her ne kadar Friedman bahsetmese de yanına da mutlaka cola’yı eklemek farzdır), bir ülkeye girdiğinde liberal ekonomi girmiş demektir. Bu da özgürlük ve seçicilik adına orta sınıf isteklerine cevap niteliğinde, onların istemesine gerek bile kalmadan, önüne sunulmuş hazır reçetelerin varlığını sağlar: “Ye iç eğlen çok kısa ömrün / sev çünkü sevmek en kolay.”

Friedman teorisi bugünlerde sarsılmış gibi gözükabilir ama yanılan o değil, böyle düşünenlerdir. Ukrayna ile Rusya arasındaki savaşta Rusya aleyhine McDonald’s zincirlerinin kapatılması kararı, aslında teoriyi bozan değil, bu anlayışı bozan Rusya için bir ders niteliğine dönüşürken, teori açısından da tahkim edici bir örneklik yaratılmıştır. Madem McDonald’s sahibi iki ülke arasında savaş çıkmamalıdır, o hâlde çıkarsa biri buna layık görülmeyle cezalandırılmıştır. Hâlen devam eden bu savaşta Rusya, elinden McDonald’s zincirlerini kaybederek cezalandırılmıştır, zira fatura ona kesilmiştir. Teori ise kaldığı yerden devam etmektedir. Bu aşamada eğer Rusya’nın aklı varsa, savaş için sorun yaratmış ve haksız pozisyonlara düşmüş gözükse de, McDonald’s kapatılması aslında hayra işarettir, kadir kıymet bilene tabii. Belki bu sayede Rusya, kendi ramenlerine dönme fırsatını yakalar da, düşmanlıklar son bulur. Çünkü McDonald’s türü dostluk ve sevgi, obez bir biçimdir, sadece hasta eder adamı; belki bir sevgi zehirlemesi de denilebilir buna. Ama ramen üzerinden gidersek, burada kalıcı bir dostluk ve gerçekten de mutluluk/merhamet bahşeden sevgi vardır. Film elbette bu zincire atıf yapmaz, yaparsa da zaten tadını kaçıır. Ancak bizler, dikkatlice seyreder ve bir film okuması yaparsak, bir siret oluşturur ve oku hedefine atarak isabet ettirebiliriz.■

Son Akşam Yemeği mi? Ahir Zaman Sofrası mı?

YUSUF YERLİ

KUR'AN-I KERİM; DİĞER DİNLERİN GEREK KİTAPLARINDA GEREKSE zihin dünyalarında yer etmiş ve inanlarına yön vermekte olan kimi anlatıları, kimi semboller kendisine konu edinir ve o konu hakkında kendi duruşunu ortaya koyar. Kimi zaman ortaya konulan iddiaları temelden tenkit ve tekzip eder, kimi zaman sukut ile geçer, kimi zaman o konuya doğrudan işaret etmeden benzer bir konuyu gündeme taşıyarak o konu hakkında bir vizyon çizer.



Kur'an, mevcut Tevrat ve İncil anlatımlarında söz konusu edilen gerek peygamber kıssaları gerekse İsa imajı ve gerçekliği hakkında İncil yazarlarının iddialarını bir biçimde yeniden ele alır ve işin hakikatini ortaya koyar. "İsa'nın tanrı oğlu değil Meryem oğlu olduğunu net bir dille ortaya koyması; İsa (as)'ın İncillerin ifade ettiği gibi çarmıha gerilmediğini ve öldürülmediğini" açık bir dille ifade etmesi bu konudaki en bilindik örneklerdendir.

Kur'an, kimi zaman İncillerde yer almasa bile Hristiyanlar nezdinde kutsal bir yeri olan bazı anlatıları da gündemine alır ve o işin hakikatinin neye tekabül ettiği noktasında bir açılım ve vizyon sunar. Hristiyan tasavvurunda merkezî yeri olan Yedi Uyurlar olarak da bilinen efsanevi gençlerin mitolojik hikâyesini kendisine konu edinir ve işin ehem kısmı nedir onun altını çizer. Ve Ashab-ı Kehf ve Rakim'in kıssasını anlatırken, Yedi Uyurlar'ı bir mitolojik anlatı olmanın ötesine taşıyarak, bir menkıbe ve kıssa gerçekliği üzerinden, tüm zamanlarda karşılaşılabilecek olan benzer durumlarda nasıl davranılması gerektiğinin ipuçlarını verir.²

Kimi zaman da Kur'an; İncillerde yer almasına rağmen doğrudan o anlatıma gönderme yapmadan, ama o anlatımda

geçen sembolik/metaforik ya da gerçek bir yaşanmışlığa işaret eden bir olayın bambaşka bir yerden/zaviyeden anlatımını kendisine konu edinir ve yeni fetihlere doğru okuyucusunu kanatlandırır. Bu tespitimize en iyi örnek ise İncillerde Son Akşam Yemeği olarak geçen anlatı ile Kur'an-ı Kerim'in 5. suresi olan Maide suresinin son ayetlerinde söz konusu edilen, havarilerin İsa (as)'dan Göksel Sofra'nın indirilmesine dair isteklerinin yer aldığı ayetlerdir.

Son Akşam Yemeği ile Maide talebini İncil ve Kur'an'da geçtiği şekilde aktardıktan sonra değerlendirmemizi yapalım.

FİSİH YEMEĞİ

"Mayasız Ekmek Bayramı'nın ilk günü öğrenciler İsa'nın yanına gelerek, 'Fısıh yemeğini yemen için nerede hazırlık yapmamızı istersin?' diye sordular. İsa onlara, 'Kente varıp o adamın evine gidin' dedi. 'Ona şöyle deyin: 'Öğretmen diyor ki, zamanım yaklaştı. Fısıh Bayramı'nı, öğrencilerimle birlikte senin evinde kutlayacağım.'" Öğrenciler, İsa'nın buyruğunu yerine getirerek Fısıh yemeği için hazırlık yaptılar. Akşam olunca İsa on iki öğrencisiyle yemeğe oturdu. Yemek yerlerken 'Size doğrusunu söyleyeyim, sizden biri bana ihanet edecek' dedi. Bu söz onları kedere boğdu. Teker teker, 'Ya Rab, beni demek istemedin ya?' diye sormaya başladılar. O da,

¹ Nisa suresi, 157.

² Kehf suresi.



‘Bana ihanet edecek olan’ dedi, ‘Elindeki ekmeği benimle birlikte sahana batırandır. İnsanoğlu, kendisi için yazılmış olduğu gibi gidiyor, ama İnsanoğluna ihanet edenin vay haline! O adam hiç doğmamış olsaydı, kendisi için daha iyi olurdu.’ O’na ihanet edecek olan Yahuda, ‘Rabbî, yoksa beni mi demek istedin?’ diye sordu. İsa ona, ‘Söylediğin gibidir’ karşılığını verdi. Yemek sırasında İsa eline ekmek aldı, şükredip ekmeği böldü ve öğrencilerine verdi. ‘Alın, yiyin’ dedi, ‘Bu benim bedenimdir.’ Sonra bir kâse alıp şükretti ve bunu öğrencilerine vererek, ‘Hepiniz bundan için’ dedi. ‘Çünkü bu benim kanımdır, günahların bağışlanması için birçokları uğruna akıtılan antlaşma kanıdır. Size şunu söyleyeyim, Babam’ın egemenliğinde sizinle birlikte yenisini içeceğim o güne dek, asmanın bu ürününden bir daha içmeyeceğim.’ İlahi söyledikten sonra dışarı çıkıp Zeytin Dağı’na doğru gittiler.” (Matta-26)

MAİDE-İ KUR’AN

“Havârilere ‘Ey Meryem oğlu İsâ! Rabbin bize gökten bir sofrayı indirebilir mi?’ diye sormuşlardı. O şöyle cevap verdi: ‘Eğer iman etmiş kimseler iseniz Allah’a saygılı olun.’ Onlar ‘İstiyoruz ki ondan yiyelim, kalplerimiz güvenle dolsun, bize doğru

söylediğini bilelim ve buna tanık olalım’ dediler. Meryem oğlu İsâ şöyle yalvardı: ‘Allahım! Ey Rabbimiz! Bize gökten öyle bir sofraya (maide) indir ki, ilk gelenimizden son gelenimize kadar bizler için bir şölen (bayram) ve senden bir işaret (ayet) olsun. Bizi rızıklandır, sen rızık verenlerin en hayırlısısın.’ Allah da şöyle buyurdu: ‘Onu size mutlaka indireceğim; fakat bundan sonra içinizden kim inkâr ederse, varlıklar âleminde hiç kimseye etmediğim azabı ona edeceğim.’” (Maide Suresi;112-115)

Burada Maide suresinde zikredilen sofraya (Maide) ile İncil’de geçen Son Akşam Yemeği arasında bir irtibat aramıyorum, ancak İsa (as)’ın içinde yer aldığı iki ayrı sofranın (maide) mesajlarını anlamaya, anlamlandırmaya çalışıyorum.

Son akşam yemeğinde altı çizilen, havarilerden birinin ihanet edeceği anlatısı Kur’an’da geçmemez. Kur’an havarileri istisnasız şekilde tezkiye eden bir dil ile hikâye eder.³ İncillerde anlatılan ve Hristiyanlıkta kabul edilen anlatılardaki havari tiplmesi ile Kur’an’ın bahsettiği havariler arasında hiçbir benzerlik de yoktur.

Kur’an Hz. İsa’nın temelde iki görevinin olduğunun altını çizer: Tevrat’ı tasdik, tadil ve tebliğ ile Ahmet (as)’ı tebşir etmek.⁴ İncil’deki Son Akşam Yemeği’nde altı çizilen ve daha sonra evharistiya sakramenti olarak devam ettirilen “ekmek benim etimdir, şarap benim kanımdır, bu ikisinden yemek suretiyle benimle bütünleşirsiniz” şeklindeki anlatıyı; İsa’nın taşıdığı misyon ile hemhâl olmanın, fenâ fî tarîki İsa olmanın bir sembolik ifadesi olarak okuyabiliriz: Ekmeği Tevrat, Şarabı, Ahmed’e verilen şarab-ı kevser olarak ele alabiliriz (Nanî aziz ve abî leziz). Böylece buradaki sakramentte vurgulanan şeyi Ahmed’i müjdenin bir sembolik anlatısı olarak anlamlandırabiliriz.⁵

Göksel Sofra, Kur’an Dili’nde zaman zaman vahiy nimeti/rızkı ile dünyevi besin/rızık, nimet arasında paralellikler ve hatta benzerlikler kurularak ifade edilir ve birinden diğerine geçiş sağlanır.⁶

Havarilerin arzuladığı, İsa (as)’ın aracı olduğu ve Allah’ın mutlaka indireceğim dediği o sofrayı indi mi inmedi mi? Bu sorular müfessirlerin gündemini epeyce meşgul etmiş, çoğunluk bu sofranın İsa (as) zamanında indirilmiş olduğu yönünde kanaat sahibi olmuştur.⁷ İsa (as) ve Hristiyanlık

3 Âl-i İmrân 52; Saf 14.

4 Saf 6.

5 Kevser suresi

6 Enam suresi

7 Diyanet tefsirinde konu ile ilgili şu görüşler aktarılmıştır: Havârilere “Rabbin bize gökten bir sofrayı indirebilir mi?” şeklindeki sorusunu “Rabbinin buna gücü yeter mi?” anlamında düşünen müfessirler, o esnada havârilere henüz tam bir teslimiyet içinde olmadıkları ve imanlarında zaaf bulunduğu yorumunu yapmışlardır. İslâm bilginlerinin çoğunluğuna göre ise bu sorudaki yardımcı fiili “güc yetirme” anlamına göre düşünmemek gerekir. Zira onların bu talebi -müteakip âyetle ifade edildiği üzere- olumlu amaçlara yöneliktir. Şu halde bu soruyu -Arap dilindeki örneklerin ışığında- “Rabbin bize gökten bir sofrayı indirir mi, indirmesi O’nun hikmetine uygun olur mu; Allah’ın



âdetine (sünnetullah) göre bu olabilir mi; sen Rabbinden bize gökten bir sofrayı indirmesini isteyebilir misin, istersen Rabbin buna rızâ gösterir mi veya isteğini yerine getirir mi?” gibi mânâlarda anlamak daha uygun olur. 111. âyetle onlardan “İman ettik, şahit ol ki bizler yürekten teslimiyet içindeyiz, demişlerdi” şeklinde söz edilmiş olması da bu anlayışı desteklemektedir. Gerçi Hz. İsâ “Eğer iman etmiş kimseler iseniz Allah’a saygılı olun” cevabını vererek, onları Allah hakkındaki düşünce ve ifadelerinde daha saygılı olmaları gerektiği yönünde uyarımı ve mucize talep etmenin gönülden inanmış insanlara yaraşmayacağını hatırlatmıştır. Fakat konuşmanın akışı dikkate alınırsa bu, onları itham etme niteliğinde değil, bilâkis onların neyi amaçladıklarını açıklamalarına imkân veren bir cevaptır. Nitekim havârilere niçin böyle bir istekte bulunduklarını açıklamaları üzerine Hz. İsâ onları reddetmeyip isteklerini yüce Allah’a arz etmiştir. Havârilere gökten sofrayı indirilmesini istemelerinin sebeplerini şöyle açıklamışlardı: “İstiyoruz ki ondan yiyelim, kalplerimiz güvenle dolsun, bize doğru söylediğini bilelim ve buna tanık olalım.” Böylece onlar buna hem kendi ihtiyaçlarının bulunduğunu hem de Hz. İsa’nın tebliğini sonraki nesillere aktarmada bunun önemli bir role sahip olacağını ifade etmiş oluyordı. Onların buna ihtiyaç duyması, o esnada aç oldukları şeklinde açıklandığı gibi, böyle kutlu bir sofradan yiyerek manevi hazza erişme arzusu olarak da anlaşılmalıdır. “Kalplerinin güvenle dolmasını” istemeleri ise Hz. İbrahim’in Bakara suresinin 260. ayetinde aktarılan konuşmada geçen isteğine benzetilmiştir. Bu konuşma şöyle cereyan etmiştir: İbrahim, “Rabbim! Ölülerini nasıl diriltiyorsun, bana göster!” deyince Rabbi, “Yoksa inanmıyor musun?” demişti. O, “Hayır inanıyorum, fakat kalbim tam kanaat getirsin diye” cevabını verdi. Bunun üzerine yüce Allah onu mucizevi bir olaya tanık kılarak kalbinin güvenle dolmasını sağladı. Havârilere bu taleplerinin yerine getirilmesiyle, Hz. İsa’nın doğru söylediğinden, önce kendileri emin olacaklar, gözleriyle görüp tanık olunca onun öğretilerini tebliğ ederken bu tanıklıklarını tekrar tekrar ifade edip bundan güç alacaklardı.

Hz. İsa’nın duasında yer alan ve “ziyafet” diye çevirdiğimiz id kelimesi “dini, millî, yöresel bayramlar veya belirli münasebetlerle yapılan toplantılar ve sevinçlerin paylaşıldığı özel günler” anlamındadır. Bazı müfessirler Hz. İsa’nın “Bize gökten öyle bir sofrayı indir ki, ilk gelenimizden son gelenimize kadar bizler için bir ziyafet... olsun” ifadesini “ki o günü ibadet ederek kutlayalım, biz ve bizden sonrakiler onu tâzim edelim” şeklinde açıklamışlardır. Aynı duadaki “Senden bir işaret olsun” ifadesi, “Benim peygamberliğime ve söylediklerimin doğruluğuna kanıt (mucize) olsun” demektir; fakat burada “senden” kaydı konarak asıl kudret sahibinin Allah Teâlâ olduğuna ve Hristiyanların Hz. İsa’yı rab olarak nitelemelerinin yanlışlığına dikkat çekilmiş olmaktadır. İslâm bilginlerinin çoğunluğuna göre Hz. İsa’nın bu duası üzerine gökten bir sofrayı indirilmiştir. Tefsir kitaplarında bu sofrada hangi yiyeceklerin yer aldığı, bu ziyafetin ne kadar bir süre devam ettiği ve kimlere nasip olduğu hususunda ayrıntılı açıklamalar yer almıştır. Fakat bu bilgileri destekleyen sahih rivayetler bulunmamaktadır. Bazı tâbiîn bilginlerinden gelen bir rivayeti esas alan müfessirlere göre yüce Allah’ın “Kuşkunuz olmasın, ben onu size indireceğim; fakat bundan sonra içinizden kim inkâr ederse, varlıklar âleminde hiç kimseye etmediğim azabı ona edeceğim” buyurması üzerine, sofrayı indirilmesini isteyenler bu taleplerinden vazgeçmişler ve sofrayı indirilmemiştir. Reşid Rızâ, Hristiyanların kutsal kitabı olan İncillerde bu konuda bir bilginin bulunmamasını ve bunun Hristiyanlar arasında biline gelen bir olay olmamasını bu yorumu destekler nitelikte bulur, İncillerdeki Hz. İsa’nın yiyecekleri bereketlendirmesiyle ilgili bilgilerin gökten sofrayı indirilmesi mucizesiyle ilgisinin bulunmadığını açıklar. Şu var ki İncillerde bu konuda bilgi bulunmamasını bu görüşe destek kılmak isabetli görünmemektedir. Zira sofranın indirilip indirilmediği bir yana -Kur’an’ın haber verdiği- havârilere bu isteği ve Hz. İsa’nın bu duası da İncillerde zikredilmemektedir. Tabiri, Resûlullah’tan, ashabından ve selef bilginlerinden nakledilen rivayetleri dikkate alarak ve Allah Teâlâ’nın vaadini mutlaka yerine getirmiş olduğunu düşünerek sofranın indiği görüşünü tercih etmek gerektiğini savunur. Ancak

ilgili kimi anlatılardan bahseden Kur'an ayetleri, olayların nasıl sonuçlandığına dair genelde net ifadeler kullanmak yerine ucu açık ifadeler kullanır. Bu nedenle olayın geldiği noktadan sonraki akışı üzerine yoğun tartışmalar gündeme gelir. İsa (as)'ın akıbeti (öldü mü, ref mi oldu), Ashab-ı Kehf'in akıbeti gibi konularda net bir sonuç üzerinde ittifak edilemez. Maide konusu da böyledir. Sofra indi mi, indi ise ne zaman indi, inmedi ise neden inmedi...

Havariler ve İsa (as) tarafından istenen, Allah tarafından indirilmesi kabul edilen Maide mucizesinin Maide suresinde konu edilmesi de dikkate değerdir. Özelde Maide suresi, genelde Kur'an'ı Kerim gerçek anlamda göksel bir maidedir ve bu surenin inmesi o vad edilen göksel sofranın bu vesile ile indirildiğinin açık delilidir. Maide suresinin "akitlerinizi yerine getirin"⁸ emri ile başlamış olması, Allah'ın "vadinden dönmeyen"⁹ olması bakımından da önemlidir. Akitleşmenin bir gereği olarak insana sorumluluk yükleyen taleplerin ilkinin de yemek ile ilgili olması (Âdem ve eşine şu ağaca yaklaşmayın)¹⁰ ve son peygambere gelen son ayetin yine yenmesi helal ve haram olan yiyeceklerin anlatıldığı bir pasaj içine yerleştirilmiş olması,¹¹ üzerinde düşünülmesi gereken bir ayrıntı olarak orada duruyor (Kur'an'da ayrıntı olmaz, her bir ayrıntı kabilinden görülen şey aslında temel esastır da).

Bu durumda söz konusu Maide talebini nasıl yorumlayabiliriz? Bu soruyu Hz. İsa (as)'ın temel görevinin ne olduğu noktasından hareketle cevaplandırabiliriz. Kur'an'da geçtiği üzere İsa (as)'ın temel görevi Tevrat'ı tasdik, tadil ve tebliğ ile Hz. Muhammed'i (Ahmed'i) tebşirdir. Tüm önceki peygamberler gibi İsa (as) da Muhammed (as)'ı tebşir etmiştir.¹² İsa (as) havarilerine Ahmed'i o kadar anlatmıştır ki havariler o anlatılanları dünya gözü ile görmek ya da Ahmed'in İsa (as)'ın müjdelediği geleceği nasıl tahakkuk ettireceğini anlamak istemişlerdir. İsa (as) da bu hususu ancak Allah takdir ederse anlatabileceğini söylemiş ve Allah'tan kendilerine bir vizyon çizmesini istemiştir. Tıpkı Hz. İbrahim meselinde olduğu gibi. İbrahim (as) Allah'tan bir takım istekte bulunmuştu. Allah Teâlâ da bu istekleri yerine getireceğine dair Hz. İbrahim (as)'a söz vermişti.¹³

Taberî'ye göre, neler içerdiğini belirleme cihetine gitmeksizin üzerinde yiyecekler bulunan bir sofr a indiğini kabul etmekle yetinilmelidir; zaten bunları bilmenin bir yararı olmadığı gibi, bilmemenin de bir zararı yoktur. Konu ile ilgili daha geniş ve ayrıntılı bir değerlendirme için Kurtubî tefsirinde ilgili ayetin tefsirine bakılabilir.

- 8 Maide 1.
- 9 Âl-i İmrân 9.
- 10 Bakara 35.
- 11 Maide 3: "Bugün sizin için dininizi kemale erdirdim, size nimetimi tamamladım, sizin için din olarak İslâmiyet'i beğendim."
- 12 Bkz. TDV İslam Ansiklopedisi, Beşâirü'n-nübüvve mad.
- 13 Bakara 124-129, Maide 97, Hac 27.

Hz. İbrahim söz konusu isteklerinin nasıl gerçekleşeceği noktasında meraklandı ve bu merakının giderilmesini Rabbinden istedi. Bunun üzerine Allah Teâlâ cevaben kuş meselini, yüz yıl uyuduktan sonra uyandırılan adamın meselini verdi.¹⁴ Ahmed'in gelişi de maide meseli üzerinden bir metaforla anlatılmıştır.

Gerek Kur'an (başak misali),¹⁵ gerek Tevrat (men ve selva)¹⁶ gerekse İncil (tuz)¹⁷ yiyecek/gıda sembolizmi/metaforu üzerinden bazı önemli konuları anlatmıştır. Maide suresinde söz konusu edilen sofr a isteği de böyle bir olayın sofr a metaforu üzerinden dillendirilmesidir. Ayette geçen ve İsa (as) tarafından dile getirilen "Bize gökten öyle bir sofr a indir ki ilk gelenimizden son gelenimize kadar bizler için bir şölen (bayram) ve senden bir işaret olsun." şeklindeki talep yine Hz. Muhammed'in (as) ilk insan ve ilk Peygamber'den (Hz. Âdem) itibaren hep müjdelenen olmasına bir göndermedir ve kıyamete kadar gelenler için de bir işarettir. Müjdeleyenlerin müjdesi gerçekleşmiş, bekleyenlerin beklentisi tahakkuk etmiş, gelecekler için de sofr a hazır beklemektedir. Herkes bayram etmektedir. Kur'an bu anlamda kıyamete kadar devam edecek olan bir bayram ziyafeti sofrasıdır.

Maide suresi 3. ayette geçen "Bugün sizin için dininizi tamamladım..." ayeti, peygamberler sofrasına gelen son lezzettir. Bu ayet müfessirlerin çoğu tarafından son gelen ayet olarak kabul edilmiştir. Bir bayram günü nazil olan bu ayet bayramın da ta kendisi olmuştur. Bursevi, Ruhu'l Beyan'ında şu rivayetleri aktarır: "Hazreti Ömer'den rivayet edildiğine göre, Yahudilerden bir adam bir gün, kendisine demiş ki: 'Ey mü'minlerin emiri! Sizin kitabınızda okuduğunuz bir âyet vardır ki, eğer bize inmiş olsaydı; biz o günü bayram edinirdik.' Hazreti Ömer: 'Hangi âyettir' diye sorduğunda, Yahudi: 'Bugün, dininizi kemâle erdirdim... diye başlayan âyettir' cevabını vermiş, bunun üzerine Hazreti Ömer: 'Biz o günü ve âyetin peygambere indiği o yeri çok iyi biliyoruz. Bu âyet cuma günü Peygamberimiz Arafat'ta iken inmişti' karşılığını vermiş.

İbn Abbas (ra) der ki: 'Bu ayetin nazil olduğu gün, beş bayram bir araya gelmiştir. Bunlar Cuma, Arefe, Yahudilerin, Hristiyanların ve Mecusilerin bayramı idi. Ne bundan önce ne de sonra farklı din mensuplarının bayramları böylesi bir günde toplanmamıştır.'"¹⁸

Yine "Onu size mutlaka indireceğim; fakat bundan sonra içinizden kim inkâr ederse, varlıklar âleminde hiç kimseye etmediğim azabı ona edeceğim." şeklinde geçen ayet, sofranın ineceğinin kesin kanıtıdır. Bu sofr a Hz. Muhammed'in kurduğu sofradır. Ve bu ayet; Hz. Muhammed ve onun

- 14 Bakara, 259-260.
- 15 Fetih 29.
- 16 Tevrat, Mısır'dan çıkış16/12-14; Kur'an, Bakara 57.
- 17 Matta 5:13-16.
- 18 İsmail Hakkı Bursevi, Rûhu'l Beyan, Maide suresi tefsiri.



Takvim 610'u gösterdiğinde Mesih'in müjdelediği Ahmet (as) gelmiş, havarilerin Mesih'ten istedikleri, Mesih'in Allah'a arz ettiği ve Allah'ın da "mutlaka indireceğim" diyerek söz verdiği ziyafet sofrası da Hz. Muhammed'in evinde kurulmuştu bile. Bu sofranın sayılamayacak kadar çeşit yiyeceği, içmekle tüketilmeyecek denli kevseri mevcuttu.

getirdiği Kur'an eğer bundan sonra kabul edilmeyecek olursa (özellikle kendisini İsa (as)'a atfedenler tarafından), bu kadar açık ve net mesajdan sonra inkâr etmelerinin müsamaha ile karşılanmayacağı ve en sert biçimde cezalandırılmayı hak edecekleri konusunda uyarı mahiyetinde gelen bir ayettir.

KUR'AN BİR ZİYAFETTİR.

Abdullah ibni Mesud (ra) Hz. Peygamber'in (sav) şöyle buyurduğunu rivayet etmiştir: "Bu Kur'an Allah'ın ziyafet sofrasıdır. Yiyebildiğiniz kadar onun nimetlerinden yiyiniz. Şüphesiz ki bu Kur'an, Allah'ın ipidir, apaçık nurdur ve faydalı şifadır. Kur'an kendisine sarılanın koruyucusu, kendisine uyanların kurtarıcısıdır. Kur'an'a uyan doğru yoldan sapmaz ki kınansın. Eğrilmez ki doğrultulsun. Kur'an'ın bambaşka üstünlüğü kaybolmaz, çok okumakla eskimez. Onu okuyunuz. Çünkü Allah onun okunmasının her harfine on ecir verir. Dikkat edin elif, lam, mim bir harftir demiyorum. Fakat elif tek başına bir harftir, mim bir harf ve lam da bir harftir." (Terğib ve Terhib.3/276)

Hz. İbrahim (as)'ın iki oğlunun (İshak ve İsmail (as)) soyundan gelen iki oğul (İsa ve Muhammed (as)), atalarının geleneği olan Maide kurma geleneğini sürdürmektedirler. Bu bağlamda İsa (as) İkinci Vakti'nin Sofra müjdecisi, Muhammed (as) ise sofr a kurucusu olarak ahir zamanda, ikinci vaktinde göksel sofrayı kurar ve insanlığı bu bitimsiz ziyafete davet ederler.

KUDÜS'TE İSTENEN (MÜJDELENEN) SOFRA, MEKKE'DE KURULUYOR

Fil vakası gerçekleşmiş, kuşlar Mekke semalarını selamlamıştı. Takvim 610'u gösterdiğinde Mesih'in müjdelediği Ahmet (as) gelmiş, havarilerin Mesih'ten istedikleri, Mesih'in Allah'a arz ettiği ve Allah'ın da "mutlaka indireceğim" diyerek söz verdiği ziyafet sofrası da Hz. Muhammed'in evinde kurulmuştu bile. Bu sofranın sayılamayacak kadar çeşit yiyeceği, içmekle tüketilmeyecek denli kevseri mevcuttu.

Resûlullah Efendimiz, Müddessir suresinin nâzil olmasıyla, insanları İslâm dinine dâvete başlamıştı. Bunun üzerine Muhammed aleyhisselâm, akrabasını dine dâvet etmek için Hazreti Ali'yi gönderdi ve hepsini Ebû Tâlib'in evine çağırdı. Önlerine bir kişiye yetecek kadar, bir tabak yemek ve bir tas süt koydu, önce kendisi besmele ile başlayıp, gelen akraba-sına "Buyurun" dedi. Yemekten sonra Peygamber Efendimiz, akrabalarını İslâm'a dâvet etmek için söze Fatiha suresi ile başladı. Ebû Leheb hâric, oradaki akrabaları ve amcaları yumuşak konuştular. Fakat Ebû Leheb; "Ey Abdülmuttalib oğulları! Başkaları onun elini tutup mâni olmadan önce siz mâni olun. Eğer bugün onun dediklerini kabul ederseniz, zillete, hakârete uğrarsınız. Onu korumaya kalkarsanız hepiniz öldürülürsünüz..." diye tehditler savurdu. Bu sofradan Ebu Leheb eli kurumuş olarak (tüm hayalleri, beklentileri, imkânları tükenmiş olarak) kalkarken, Peygamber'in eline ve evine Kevser'den maideler ikram edilmişti. O gün bugündür bu mükellef sofradan beslenenler, bitimsiz ve betimsiz bir kaynaktan beslenmiş olmanın hazzını yaşamakta ve bayram etmektedirler. ■

Hız. Peygamber Dönemi Yemek Kültürü

SEVİM DEMİR AKGÜN

HZ. PEYGAMBER DÖNEMİ YEMEK KÜLTÜRÜ; ARA-BİSTAN COĞRAFYASININ İMKÂN VERDİĞİ ÖLÇÜDE oluşmuş, Câhiliye dönemi yemek kültüründen İslâm dininin yasakladığı yiyecek ve içeceklerin çıkarılması ile ayrılmış, ticaret yoluyla gelen yiyecekler ile zenginleşmiş bir yemek kültürüdür.

Hız. Peygamber döneminde ekmek olarak genellikle arpa ve buğday ekmeği tüketilmekteydi. Yufka ekmeği sofralarda bolca bulunan bir yiyecek türü değildi. Ebû Hüreyre (ö. 58/678) ve Enes b. Mâlik'in (ö. 93/711-12) ifadelerine göre Hız. Peygamber, vefat edinceye kadar halis buğday unundan yapılmış ince yufka ekmek yememiştir. Hız. Peygamber ve arkadaşları çoğu kere elenmemiş arpa ekmeğine yağ, sirke, ciğer, hurma gibi yiyecekleri katık yapıp yemişlerdir. Hız. Peygamber, yerin ve göğün emrine verildiğini ifade ederek ekmeğe değer verilmesi gerektiğini ısrarla vurgulamıştır. Ayrıca insanların birbirlerine ekmeği ikram etmelerini ve



sofradaki ekmek kırıntılarını yemelerini de tavsiye etmiştir.

Bu dönemde çorba genelde toprak kaplarda pişirilirdi. Bu dönemde deşîşe, hazîre, pazılı arpa çorbası ve herfise isimli çorbalar pişirilip sevilerek yenilmekteydi. Deşîşe öğütülmüş hububatın et veya hurma katılıp pişirilmesiyle yapılırdı. Hadislerde bir kısım sahâbînin Hız. Peygamber'e deşîşe pişirdiği, bazen de onun ashâbı deşîşe yemeye davet ettiği belirtilir. Hazîre (الْخَزِيرَة) su ile kepeksiz undan pişirilen bir çorbadır. Hazire çorbası yağlı çorba ve etli un çorbası olarak da anlaşılmıştır. Bu da bu çorbaya bazen farklı malzemeler konulduğunu göstermektedir. Sahabeden İtbân b. Mâlik (ö. 50/670), Hız. Peygamber'i ve Hız. Ebû Bekir'i (ö. 13/634) evine davet etmiş ve hazîre çorbası ikram etmiştir. Diğer bir çorba çeşidi de "pazılı arpa çorbası"dır. Hız. Ali'nin (ö. 40/661) hastalanması üzerine pazı ile birlikte arpa çorbası pişirildiği rivayet edilmiştir. Hız. Peygamber dönemi çorba çeşitlerinden bir diğeri de etli un çorbası "herfise"dır. Hız. Peygamber hacamat yaptırdığında

kendisine bu çorba ikram edilmiştir. Sahabeden Es'ad b. Zürrâre (ö. 1/623) bazı gecelerde Hız. Peygamber'e herfise hazırlardı ve rivayetlerden Hız. Peygamber'in bu çorbayı sevdiği anlaşılr. Hız. Peygamber dönemi yemek kültüründe et ve et yemekleri önemli bir yere sahiptir. Zira Araplar büyük ölçüde hayvânî gıdalarla besleniyorlardı. Et en çok sevilen yemeklerin başındaydı. Hız. Peygamber davet edildiği et yemeğine icabet etmiş, kendisine sunulan eti de daima kabul etmiş, eti, hem dünya hem cennet ehlinin yemeklerinin efendisi olarak zikretmiştir.

Bu dönemde özellikle deve, koyun, sığır ve keçi eti yenilmekteydi. Bu hayvanların etlerinden başka tavşan, tavuk, toy kuşu, balık gibi hayvanların etlerinden de faydalanılıyordu. Çekirge, keler, yaban eşeği, at eti de bazı durumlarda yeniliyordu. Et yemekleri olarak da şıva, hanîz, tirit, irt, tafeyşel, kadîf adlarını taşıyan yemekler yapılp yenilmekteydi.

Deve eti özellikle zengin kişilerce verilen ziyafetlerde ikram ediliyordu.

Bundan başka, savaşçıları doyurmak amacıyla da deve kesiliyor ve eti yeniliyordu. Deve eti genellikle kızartılarak ya da kaynatılarak yeniliyordu.

Bu dönemde günlük hayatta aile veya misafir için koyunun da kesilip etinden faydalanıldığı bilinmektedir. Koyun eti kebab yapılarak ya da kaynatılarak yenilirdi. Enes b. Mâlik (ö. 93/711-12) Hız. Peygamber'in Hız. Zeyneb (ö. 20/641) ile yapılan nikâhında düğün yemeği için bir koyun kestiğini, herkesin doyana kadar et yediğini anlatmıştır. Hız. Peygamber ve arkadaşlarını yemeğe davet eden bir kadın sahâbî Medine yakınlarındaki otlaklardan biri olan Bakî'den bir koyun almış ve pişirmiştir.

Koyun ya da diğer hayvanların ciğer, dalak, beyin gibi etleri de Araplar tarafından yeniliyordu. Hız. Peygamber helal kılınan iki kanın karaciğer ve dalak olduğunu söylemiştir. Abdurrahman b. Ebû Bekir (ö. 53/673) bir sefer esnasında da Peygamber'le beraber ekmekle birlikte, kesilen bir koyunun ciğerini pişirip yediklerini anlatmıştır. Hız. Peygamber'e getirilen ikramlardan biri



de tabak içinde bulunan beyin olarak rivayet edilmektedir. Paça da yenilen et yemeklerindendi. Hz. Peygamber paça hediye edildiği zaman kabul etmiş, paça yemeye davet edildiğinde icabet etmiştir.

Hz. Peygamber döneminde tavşan eti de yenen etler arasındadır. Enes b. Mâlik (ö. 93/711-12) Mekke'ye yakın bir yerde tavşan yakaladığını ve üvey babası Ebû Talha'ya (ö. 34/654-55) getirdiğini, onun da tavşanı kesip iki budu ve arkasını Rasûlullah'a gönderdiğini Peygamber'in de bunu kabul ettiğini bildirmiştir.

Bir diğer et çeşidi de tavuk etidir. Hz. Peygamber ve sahabenin tavuk eti yediği rivayetlerde yer almıştır. Kuş etinin yendiğine dair rivayetler de mevcuttur. Hz. Peygamber'in hizmetçisi Sefîne (ö. 80/699 [?]) Peygamber'le birlikte toy kuşu eti yediklerini ifade etmiştir. Hz. Enes de annesinin kendisini kızarmış kuş eti ve buğday ekmeğiyle Peygamber'e gönderdiğini ve orada bulunanlarla birlikte bu etin yendiğini anlatmıştır. Ayrıca bu kızartılmış kuş etinin keklik/bıldırcın eti olduğu ve Hz. Ali'nin de bu ziyafette yer aldığı kaynaklarda zikredilmektedir.

Bu dönemde keçi eti de yenilen et yemekleri arasındaydı. Hâzım, Hz. Peygamber'e dağ keçisinin etini hediye ettiğini ve Peygamber'in kabul buyurup bu etten yediğini anlatmıştır. Câbir b. Abdullah da (ö. 78/697) Hendek Savaşı'nda (5/627) savaşa katılanların açlık çektiğini görünce eşine yemek hazırlamasını söylemiş, o da ekmekle birlikte keçi yavrusu eti pişirmiştir.

Kur'ân-ı Kerîm'de "Denizden taze et yiyesiniz diye denizi hizmetinize veren O'dur" ayetinde balıktan bahsedilmektedir. Hz. Peygamber döneminde, Câbir'in (ö. 78/697) anlattığı rivayette, Ceyşü'l-Habat gazvesinde (8/629) açlık çekildiği, deniz kenarında "anber" adı verilen büyük bir balık görüldüğü, balığın büyüklüğünün, kaburga kemiklerinden biri havaya doğru dikildiğinde altından bir süvarinin geçeceği kadar büyük olduğu, bu balıktan iki hafta boyunca yenildiği anlatılmıştır. Her defasında bir öküz gövdesi kadar et koparılacak kadar büyük olan bu balığın (balinanın) eti tuzlanıp kurutularak uzun süre bozulmadan saklanmıştır. Hatta Medine'ye dönüldüğünde Hz. Peygamber'e de ikram edilmiştir.

Zor zamanlarda mecburiyetten veya başka kültürlerin alışkanlıkla-

rından kaynaklanan nedenlerle bazı etler tüketilmiştir. Çekirge bunlardan biridir. Peygamber helal kılınan iki ölü hayvandan biri olarak çekirgeyi zikretmiştir. Sahabeden Abdullah b. Ebî Evfâ, (ö. 86/705) Peygamber ile birlikte altı-yedi savaşa katıldığını ve çekirge yediklerini anlatmıştır. O dönemde yenilen hayvan etlerinden biri de kelerdir. Hz. Peygamber'e İbn Abbas'ın teyzesi yoğurt, tereyağı ve birkaç keler hediye etmiş, Peygamber sofrasında bunlar yenilmiş, ancak Hz. Peygamber keler yememiştir.

Hz. Peygamber döneminde genellikle dağlık arazide oturanlar av eti yerlerdi. Av hayvanları arasında yaban eşeği, yaban sığırı, ceylan, tavşan, aktavşan, sırtlan vardı. Ancak Hz. Peygamber yırtıcı hayvanların ve pençeli kuşların yenmesini yasaklamıştır.

Hz. Peygamber evcil eşek etini yasaklarken yaban eşeği avlayan kim-selere bunu yiyebileceklerini söylemiş kendisi de kol kemiğindeki eti kemi-rerek yemiştir.

Esmâ bint Ebî Bekir de (ö. 73/692) Peygamber zamanında atı gerdanından kesip etini yediklerini anlatmıştır. Hayber günü de at eti yendiği rivayetler arasındadır.

Hz. Peygamber dönemi et yemekleri içinde en önemli yeri tirit (serid) yemeği almaktadır. Hz. Peygamber, Hz. Âişe'nin (ö. 58/678) faziletini anlatırken diğer kadınlardan onun üstünlüğünün, tiridin diğer yemeklerden üstünlüğü gibi olduğunu belirtmiştir. Tirit; ekmeği küçük parçalar hâlinde doğrayıp et suyunda ıslatmaya ya da içine ekmek doğranmış et suyuna denmektedir. Hz. Peygamber'e gittiği bir yemekte tiridi ve parça eti bol olan bir yemek getirildiğinin anlatılmasından, tiritten et suyu içindeki ekmeklerin kastedildiği ve bunun yanında tirit yemeğine et suyundan hariç parça etler de konduğu anlaşılmaktadır.

Ensar'dan olan Sa'd b. Ubâde'nin (ö. 14/635 [?]) Hz. Peygamber ailesine gön-

derdiği yiyecekler arasında tiridin sirke, zeytinyağı veya hayvani yağ kullanılan çeşidinden de bahsedilmektedir. Yine Abdullah b. Büsr el-Mâzinî annesinin misafir olarak davet ettiği Rasûlullah'a tereyağlı tirit yaptığını söylemiştir. Hz. Peygamber sahur yemeğinden başka tirit yemeğinin bereketi için de dua etmiştir.

Bu dönem yemek pişirme şekillerinden biri de "şiva"dır. Koyun, deve gibi hayvanların etleri genellikle kebab edilerek (şiva) yeniliyordu. Bir rivayette sahabe Peygamber'le birlikte Dımeş-kî'nin mangal eti olarak anlattığı kebab edilmiş bir parça eti yediklerini belirtirken Enes b. Mâlik'ten (ö. 93/711-12) gelen rivayetlerde Peygamber'in kuzu kebabı yemediği, önünden kebab artığı kaldırılmadığı anlatılır. Buna göre bu dönemin en meşhur yemeklerinden olan kebab etinin Hz. Peygamber tarafından çok az yendiğini ya da deve etinin kebab edilmişini yemesine rağmen kuzu kebabı yemediği anlaşılmaktadır. Bir diğer kebab çeşidi olarak "Hanîz" görülmektedir. Hanîz de kızartılmış anlamına gelmektedir. Kur'ân-ı Kerîm'de Hz. İbrahim'in misafirlerine kızartılmış buzağı ikram ettiği anlatılmaktadır. Hanîz kebabı; etin parçalanıp taşların karşılıklı dikilmesi, ateşin yakılıp taşların etrafının çamurla sıvanması ve duman bittiği zaman etin konulup bir müddet bırakılmasıyla hazırlanmaktadır.

Kaynatılarak yapılan et yemeğine de "veşîka" denilmekteydi. "İrt" adı verilen, belli bir süre sirkede bekletilerek pişirilen ve yolculuk için götürülen et yemeği de rivayetlerde yer almaktadır. Medine'ye hicret yolculuğunda Hz. Peygamber'e kılavuzluk yapan Sa'd el-Eslemî irt yemeği yediklerini anlatmaktadır.

Bu dönem et yemeklerinden olan tafeysel, et ve bulgur ile yapıldı. Hz. Peygamber'in sevdiği bir yemek olduğu rivayetlerde yer alır.

Çorbalar kısmında zikrettiğimiz hazîre daha katı şekilde et bulamacı



olarak da yapılıyordu. Etsiz yapılırsa buna "asîde" deniliyordu.

Hz. Peygamber döneminde et kurutularak saklanır ve yenilirdi. Bu et bazen çorbalara bazen de yemeklere konulurdu. Et, uzunluğuna yarılr ve güneşte kurutulursa "kadid", enine yarılr da kurutulursa "safif" denilirdi. Kendisiyle görüşmeye gelip korkudan titreyen adama Hz. Peygamber kendisinin kral olmadığını, tuzlanıp güneşte kurutulmuş et yiyen kadının oğlu olduğunu söylemiştir. Parça parça kesip güneşte kurutmak anlamına gelen teşrik kelimesinin hacdaki teşrik günlerinde kurban etinin güneşte kurutulduğu zaman dilimini ifade etmesinden dolayı isim olarak verildiği rivayet edilmektedir. Özellikle kurban edilen hayvanların eti tuzlanarak saklanmaktadır. Rivayetlerde zikredildiğine göre özellikle yolculuklarda kurutulmuş et azık olarak taşınıyordu.

Resûlullah döneminde kabak, pazı, mantar, soğan, sarımsak, pırasa, şalgam gibi sebzeler tüketiliyordu. Enes b. Mâlik (ö. 93/711-12) Hz. Peygamber'in bir terzi tarafından davet edildiği yemekte Peygamber'e içinde kabak ve

et bulunan yemek takdim edildiğini, Hz. Peygamber'in tabağın etrafında kabakları araştırdığını, bunun üzerine Peygamber'in önüne kabakları yaklaştırdığını anlatmıştır.

Bu dönemde yapılan sebze yemeklerinden biri de pazıdır (سلق). Sehl b. Sa'd'ın cuma günü çok sevindiklerini, çünkü ihtiyar bir hanımın pazı bitkisinden toplayıp tencerede arpa taneleriyle pişirdiğini, cuma namazından sonra onlara ikram ettiğini ve bu yemeğin içinde iç yağı ya da et yağı olmamasına rağmen severek yediklerini anlatan ifadelerine rastlanılmaktadır. Bu dönemde yemek olarak ya da tek olarak yenilen sebzelerden bazıları da soğan (بصل), sarımsak (الثوم) ve pırasadır. Bu sebzelerin kavru olarak pişirilmesinden başka közlenerek de pişirildiği bilgisine ulaşılmaktadır. Arabistan coğrafyasında yer alan bu sebzeleri kokusundan dolayı çiğ olarak yiyip mescide gelme konusunda Hz. Peygamber'in uyarıları bulunmaktadır. Hz. Peygamber'in en son yediği yemeğin soğanlı olduğu ve soğanın tencerede kızartılmış, yani pişirilmiş olduğunu anlatan hadisler bulunmaktadır.

Hz. Peygamber dönemi sebze yemeklerinden biri de mantardır (الكُمَاء). Hz. Peygamber, yer mantarını külfetsiz nimetler çeşidinden olan kudret helvasına benzetmiş ve suyunun da faydalı olduğunu söylemiştir. Bu dönemde salatalık ve acur da yenilen sebzelerdendir. Hz. Peygamber’in taze hurma ile “kissa” (قِصَّة) olarak geçen salatalığı yediği rivayetler arasındadır. Hz. Peygamber döneminde pişirilen sebze yemeklerinden biri de şalgam yaprağından yapılan yemektir. Hz. Ali’nin hastalanması üzerine Peygamber onun hurma yemesine izin vermemiş, onun için yemek yaptırmıştır. Ümmü’l-Münzir şalgam yaprağı ile arpadan bir yemek pişirmiş ve Hz. Ali bu yemeği yemiştir. Bir defasında Eyle halkı Hz. Peygamber’e yer elması hediye etmiş, Peygamber de bu sebzeyi beğenmiştir.

Hz. Peygamber döneminde et bulunmadığı durumda unla yapılan bulamaçlar çokça tüketilmiştir. Hays, sevîk, asîde, beş’i, harîka, sehîne, besîse, atriyye, lemze, akke, sahîra, azîra, rağîde, rehiye, velîka, hazîfe gibi çok sayıda bulamaç çeşidi bulunmaktadır. Kavrulmuş un anlamına gelen “sevik” de yenilirdi. Kavrulmuş un suyla karıştırılır ve bulamaç yapılırdı. Hayber’e doğru Peygamber ile sefere çıkan Süveyd b. Nu’mân, Peygamber’in yiyecek istemesi üzerine, sadece sevîk bulunduğunu ve suyla bulamaç yapıp yediklerini anlatmıştır. Hasâ denilen muhallebiye benzeyen bulamaç, özellikle hasta olanlara yapılan bir yemek türüydü. Hasâ un, yağ ve su karışımından yapılan bir yemektir. Hasâ yemeğine telbine de denilmiştir. Mekke halkı ise telbineyi harire olarak adlandırmıştır. Hz. Peygamber hasta kişilere hasâ (telbine) yemeğine hoşlanılmamasına rağmen yararı çok olduğu için devam etmeyi, telbine çömleğinin hasta iyileşene ya da vefat edinceye kadar devamlı ateş üzerinde olmasını tavsiye etmiştir. Telbine yemeğinin sadece hasta için değil vefat eden insanın yakınlarının

hüzünlerinin giderilmesi için de yapıldığı anlaşılmaktadır. Bu dönem yemeklerinden olan harîka, unun suyun ya da sütün içerisinde inceltilip karıştırılması ile yapılır, bu yemek bulamaçtan daha koyu kıvamdadır. Zikrettiğimiz dönemde açlık günlerinde insanlar çocuklarını bu yemekle doyururdu.

Sehîne yemeği ise undan yapılır, asîdeden ince hasâdan katıdır. Senenin zor zamanlarında yenilirdi. Özellikle Kureyş’te bu yemek meşhurdur. Fakir yemeği olarak düşünüldüğünden olsa gerek Hassan b. Sâbit sehîne yiyen bazı kişilerden bahsederek onları ayıplamıştır.

Bu dönemde sıklıkla yenilen yemeklerden biri de haystır. Hays, hurma, ekıt (lor) ve de tereyağının karıştırılmasından oluşturulan yemektir. Hz. Peygamber’in Safiyye (ö. 50/670 [?]) ile evlenmesinden bahseden rivayette bu malzemelerin deri sofralar üzerinde karıştırılıp düğün yemeği olarak ikram edildiği anlatılmıştır. Hays yemeği Hz. Peygamber’in Safiyye’den başka Zeyneb bint Cahş (ö. 20/641), Meymûne bint Hâris (ö. 51/671) ile de evliliği sırasında verdiği düğün yemeğidir.

Hamidullah, Hz. Peygamber’in bir askerî sefer esnasında deve kuşu yumurtası yediğini söylemektedir. Tebük Savaşı’nda Peygamber’e peynir getirildiği ve Peygamber’in nerede üretildiğini sorması üzerine kendisine bunun Acem ülkesine ait bir yiyecek olduğunun söylendiği ve Peygamber’in de bıçakla kesip yemelerini buyurduğu rivayet edilir. Bu dönemdeki yiyeceklerden biri de tereyağıdır. Tereyağı hem yalnız başına katık olarak, hem de yiyecek çeşitlerinin tatlandırılmasında kullanılıyordu.

Hz. Âişe (ö. 58/678) Hz. Peygamber’in tatlıyı çok sevdiğini belirtmiştir. Burada geçen tatlının helva olduğu anlaşılmaktadır. Peygamber’in sevdiği helva çeşidi “meci” isimli olup bu helvanın kuru hurmanın süt içinde yoğrulmasıyla yapıldığı kaynaklarda açıklanmaktadır. Kur’ân-ı Kerîm’de de zikri geçen balı,

Peygamber’in çok sevdiği, kendisine bal hediye edildiği zaman onu ashâbı arasında kaşık kaşık bölüştürdüğü nakledilmektedir. Yine Sakîf kabilesi heyeti Medine’ye gelirken Peygamber’e hediyeler getirmiştir. Bunlar arasında Hz. Peygamber’in kokusunu ve tadını beğendiği Tâif balı da bulunmaktadır. Bal bazen içecek olarak kullanılırdı. Baldan yapılan içeceğe (النَّبْخ) denilirdi. Bu içecek çok keskin olurdu. Hz. Peygamber de en faziletli içecek olarak bal şerbetini söylemiş, baldan da “helvaül barid” (soğuk içecek) olarak söz etmiştir. Bazen de baldan yemek yapılırdı ve buna ye’kîd (الْبَغِيد) adı verilirdi.

Bu dönemde genellikle hurmadan yapılan tatlılar yeniliyordu. Mec’i, nehale, esıyye, gafîha gibi tatlılar hurmadan yapılan tatlı çeşitlerindendir. Hurma, yağ ve undan yapılan ve felluzeç olarak anlatılan tatlının Osman b. Affân (ö. 35/656) tarafından yapıldığı Hz. Peygamber’e ikram edildiği ve Peygamber’in bu tatlıyı sorması üzerine Osman b. Affân’ın Acemlerin yaptığı ve “habis” olarak isimlendirdikleri tatlı dediği ve Peygamber’in de bundan yediği nakledilmiştir. Bundan dolayı İslâm’da ilk un helvası yapanın Osman b. Affân olduğu söylenir.

Hz. Peygamber döneminde birçok meyve çeşidi biliniyordu. Hurma, kavun, karpuz, ayva, üzüm, yabani yemiş gibi meyveler yenilmekteydi. Nar, şeftali, dut, incir gibi meyvelerin de yenildiğine dair rivayetler vardır.

Hamidullah Mekke’nin Tâif gibi bir yayla bölgesinin yanı başında kurulmasının, Medine’nin de bereketli ve sulak topraklara sahip olmasının birçok meyve çeşidinin yetişmesine özellikle de çok çeşidi bulunan hurmanın yetişmesine imkân verdiğini anlatır. Meyvenin ilk çıkarı getirildiğinde Peygamber’in dua ettiği ve sonra da o meyveyi çocukların en küçüğüne verdiği rivayetlerde anlatılmaktadır. Arapça hurma ile ilgili kelimeler bakımından en zengin dildir. Hurmanın acve, berni, dekal, tadut,

safran, seyhaniye gibi birçok çeşidi vardır. Hurmanın bir çeşidi de berni hurmasıdır. Peygamber berni hurmasının hurmaların en iyisini olduğunu, derdi giderdiğini söylemiştir.

Hz. Peygamber döneminde olan meyvelerden biri de ayvadır. Arapçada ayva için (السَّقَرَجَل) kelimesi kullanılmaktadır. Hz. Peygamber elinde ayva bulunuyorken içeri giren Talha’ya (ö.34/654-655) ayva yemesini tavsiye etmiş ve ayvanın gönlü rahatlatacağını söylemiştir.

Hz. Peygamber’e Tâif’te yetişen üzüm hediye edilmişti. Peygamber de bir salkımı annesine göndermek üzere Nu’mân b. Beşîr’e (ö. 64/684) vermiş, Nu’mân’ın kendisinin yiyip annesine götürmemesini de vefasızlık kabul ederek ona kızmıştır. Hz. Peygamber döneminde Tâif’te yetiştirilen meyveler olarak kaynaklarda şeftali (خَوْخَة) ve nar (الرُّمَّان) yer almaktadır. Kur’ân-ı Kerîm’de de zikri geçen narla ilgili olarak İbn Hibban, İbn Abbas’ın (ö. 71/690 [?]) Peygamber’e nar getirildiğini, Peygamber’in de yediğini anlattığını söylemiştir. Yine Sakîf kabilesi heyeti Medine’ye gelirken Peygamber’e hediyeler getirmiştir. Bunlar arasında nar da bulunmaktadır. Hz. Ali (ö. 40/661) narı içindeki zarla yemeği tavsiye etmiş ve mideye iyi geleceğini söylemiştir.

Hatib, Bera b. Âzîb’in (ö. 71/690 [?]) Peygamber’i bir kapta dut yerken gördüğünü söylemiştir. Ebû Zerr Peygamber’e bir tabak incir hediye edildiğini, peygamberin de ashâbına yemelerini söyleyip, Kuran’da da zikri geçen incirin, cennet meyvelerinden olduğunu söylediğini anlatmıştır. Ebû Saîd el-Hudrî (ö. 74/693-694) Peygamber’e Hint hükümdarının zencefil gönderdiğini, Peygamber’in orada bulunanlara yedirdiğini anlatmıştır. Sahabeden Dihye’nin (ö. 50/670 [?]) Şam’dan Peygamber’e fıstık, badem gibi kuru meyveler getirdiğini anlattığı rivayet de bulunmaktadır.

Hz. Peygamber’in en sevdiği içecek tatlı ve soğuk olan içecekti. Çok sıcak olduğunu bildiğimiz Arabistan’da su, bazı kaplarda soğutularak içilirdi.

Hz. Peygamber dönemindeki içeceklerden biri de süttür. Sağmal hayvanlardan alınan süt, günlük içecek olarak tüketilirdi. Bu dönemde deve, koyun, davar sütünün içildiğine dair rivayetlere rastlanmaktadır. Hz. Peygamber kendisine süt ikram edildiğinde sütün bereket olduğunu belirtir, sütü bereketli kılması için dua eder ve hem yiyeceğin hem içeceğin yerini ancak sütün tutacağını söylerdi. Yine Hz. Peygamber terk edilemeyecek üç şeyden biri olarak sütü zikretmiştir. Kur’an’da da zikri geçen sütü, Hz. Peygamber tavsiye etmiş ve onda şifa olduğunu söylemiştir.

Hz. Peygamber şırayı gece hazırlanmışsa gündüz, gündüz hazırlanmışsa gece içerdi. Bir rivayette Hz. Peygamber’in hazırlanan şırayı en çok üçüncü güne kadar içtiği, bundan sonra kalanın ise döküldüğü nakledilmektedir. Kendisine getirilen cer şırasının kaynayıp kabardığını gören Hz. Peygamber, bunun içki olduğunu belirtmiş ve bahçeye dökülmesini emretmiştir.

Hz. Peygamber en faziletli içecek olarak balı zikretmiştir. Hz. Peygamber’e Zeynep bint Cahş (ö. 20/641) bal şerbeti ikram etmiş, Peygamber de içmişti.

Halil b. Ahmed sözlüğünde (الْفَقْد) denilen, kuru üzümünden elde edilen ve üzümün suyun içine pişirilmeksizin bulunduğu bir içecekten; ayrıca (الْفَقْد) denilen, balın içecek yapılp kuru üzüm konularak hazırlanan içecekten ve de (السَّكَرَكَة) denilen, darıdan yapılan içecekten bahsetmektedir. Hz. Peygamber dönemi içeceklerinden biri de Mekke’ye has olan zemzem suyudur.

Hz. Peygamber döneminde zikri geçen yiyecekler büyüklüğüne ve yapıldığı malzemeye göre değişen isimleriyle desia, cefne, kas’a, mektele, feyha, sükürrüce, mircel, bürme, tuluk, misab, bed’i gibi kaplar ile tüketilmek-

teydi. Bu dönemde ağaçtan, deriden, camdan, taştan, topraktan yapılan ve büyüklüğüne göre ya da içine konulan içeceğe göre isimlendirilen maşraba, kırba, testi gibi su kapları kullanılıyordu. Taş değirmeni, havan, kalbur, sepet, sofrta, tepsi, bıçak, el bezi gibi mutfak eşyaları mevcuttu. ■

KAYNAKLAR

- Demir Akgün, Sevim, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2007.
- Ahmed b. Hanbel (ö. 241/855), *Müsnedü Ahmed b. Hanbel* (nşr. Abdullah Muhammed el-Dervîş), I-XI, Beyrut 1991.
- Buhârî, Muhammed b. İsmail (ö. 256/870), *el-Câmiu’s-Sahîh*, I-VIII, 2. Baskı, İstanbul 1992.
- Cevâd Ali, *el-Mufasssal fî Târîhi’l-Arab Kabile’l-İslâm*, I-X, Bağdat 1993.
- Ebû Dâvûd, Süleyman b. Eş’as es-Sicistânî (ö. 275/889), *Sünenü Ebî Dâvûd*, I-V, 2. Baskı, İstanbul 1992.
- Halîl b. Ahmed, Ebû Abdîrrahmân el-Ferâhîdî (1994), *Kitâbü’l-Ayn* (thk. Mehdi el-Mahzûmî-İbrâhim es-Samerrâî), I-III, 1. Baskı, Beyrut.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed Abdullah b. Müslim ed-Dîneverî (1343), *Uyûnü’l-Ahbâr*, I-IV, Kahire.
- İbn Mâce, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezîd (ö. 273/887), *es-Sünen*, I-II, 2. Baskı, İstanbul 1992.
- İbn Sa’d, Ebû Abdillâh Muhammed b. Sa’d b. Menî’ el-Kâtîb (1???), *et-Tabakâtü’l-Kübrâ* (thk. İhsan Abbas), I-VIII, Beyrut.
- Müslim, Ebû’l-Hüseyn el-Haccâc el-Kuşeyrî (ö. 261/875), *el-Câmiu’s-Sahîh* (nşr. Muhammed Fuâd Abdülbâkî), I-III, 2. Baskı, İstanbul 1992.
- Nesâî, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Şuayb (ö. 303/915), *Kitâbü’s-Süneni’l-Kübrâ*, 2. Baskı, İstanbul 1992.
- Tirmizî, Ebû İsa (ö. 279/892), *el-Câmiu’s-Sahîh*, I-V, 2. Baskı, İstanbul 1992.

Nimet

KEMAL YÜKSEL

“İki büyük nimetim var
biri anam, biri yârim...
ikisine de hörmetim var...”
diyordu Neşet Ertaş.

Usta’ya hörmetsizlik etmek istemem ama bu nimet tanımlıya ya fena hâlde yanılıyor ya da “evvelim sen oldun, ahirim sen” derken yaptığı gibi yine hedefi tam on ikiden vuruyordu.

Kur’an terminolojisinde nimetin çoğul kullanımına pek rastlamayız, çoğunlukla tekil kullanılır ve o durumda da Yaratıcı’nın kuluyla diyalog kurması, ona ilahi vahye muhatap olmayı lütuf ve ihsan etmesi anlamı ağır basar.

Sanki Kur’an kullara “Âlemlerin Rabbi sizinle konuştu, bunun dışında neye nimet diyebilirsiniz ki?” der gibidir.

Nitekim Allah’la olan ahidlerini bozanlar için ahirette onları bekleyen cezalar sayılırken Âl-i İmran 77. ayette ilk zikredilen “... Allah onlarla konuşmayacak...”tır.



F.: Yasin Çetin

Nimetin sahibi ile sıhhatli ilişki içinde olmak kulu nimetin sahibine yaklaştırdığı nimetlerin bol olduğu anlamındaki Naîm cennetlerine ulaştırırken [“İşte o yaklaştıranlar, nimet (Naîm) cennetlerindedirler.” (Vakıa, 11-12)] bu ilişkinin kopması durumunda kulu bekleyen akıbet yine nimet kökünden türeyen bir terim olan “en’âm”a (deve, sığır, koyun türü hayvanlar) dönüştürmekte, insanlık onurunu ve değerini kaybettirmektedir.

Allah’ın kitabı “bizi nimet verdikleri-nin yoluna ilet” duasını bize öğretirken kitabın başı olan Fatiha’da, kuşkusuz bizi at, yat, kat... verdiklerinin yoluna ilet demeye yönlendirmiyordu.

Kitabın sonunda Duha suresinde “Rabbimin nimetini çokça anlat” derken de kastedilen “Rabbim bana ev verdi, araba verdi, arazi verdi...” diye mal beyanında bulunmamız değildi.

Burada “Şüphesiz ki Allah, nimetinin eserini kulunun üzerinde görmekten hoşlanır.” (Tirmizi, Edep 54; Ebu Davud, Libas 17) hadisine de açıklık getirmek lazım. İnsanlar bu sözü gerekçe göstererek ev, araba, kıyafet, yeme, içme gibi nimetleri gösterme eğilimindedir. Özellikle toplumun İslami duyarlılık sahibi kesimlerinde bu argümanla sınıf atlama eğilimi son zamanlarda giderek artmakta; pahalı markalar cahiliye dev-

rinin putları gibi etkili olmakta, rağbet görmekte... Oysa nimetin anası, burada bırakmayacağımız, hesap gününde bize eşlik edecek olandır. Nimetin büyüğü, nimeti verenin nazarında değerli olandır.

Bu durum bize mutluluk-saadet ikilemi metaforunu hatırlatmakta. Ana nimet olan Vahy’i ve Vahy’in sahibi ile kurulması gereken muhabbete dayalı kulluk ilişkisi ile kalbin mutmain olma-sını önemsemeyenler, maddi nimetlerle



F.: Şaban Ok

mutluluğu yakalamayı seçiyorlar ve bu durum saadet getirmiyor.

Evet, Allah kuşkusuz nimetinin eserini kulunun üzerinde görmek ister,

kulunun, kendisine emanet olarak verilen nimetten kendi ihtiyacını ayırdıktan sonra artanını Allah'ın başka kullarının üzerinde göstermesini daha çok sever.

Kuluna nimet vermesi suretiyle Allah ile kul arasında kurulan ilişki kalıcı bir ilişkidir, dünyada da ahirette de devam edecektir. O yüzden kuldan ulaştırıldığı nimeti unutmaması, sürekli hatırlaması, anması istenir.

İmam Gazalî, ancak şartını tam olarak taşıması hâlinde şükürün anlam kazanacağını belirttikten sonra bu şartı şöyle ifade eder: “Senin mutluluğunun sebebi ne doğrudan doğruya nimet, ne de onun sana verilmesidir (İn’am); mutluluğunun asıl sebebi nimeti sana veren (Mün’im) Allah olmalıdır.” (İhyâ, IV, 83)

Kulun nimetin sahibi ile ilişkisinin sıhhatli olmasının önemine binaen Kur’an terminolojisinde küfrün (nankörlüğün, nimetin sahibinin üstünü örtüp gizlemenin) karşısı iman değil şükürdür.

Kur’an’ın nimet mürâdifi olarak kullandığı önemli bir diğer kelime de Âlâ’dır. Özellikle Rahman suresi baştan sona “O hâlde Rabbinizin hangi nimetini (âlâ) yalanlayabilirsiniz?” ifadesiyle doludur. Âlâ tüm insanlığı kuşatan nimetlerdir; sürekli, değişmez. Su, hava, deniz, ağaçlar, hayvanlar, Güneş, Ay vs... Bunlara hamd edilir. Nimet ise umumi olabildiği gibi kişiye, kavme, döneme, mekâna ait hususi boyutu da vardır; artar, eksilir, kesilebilir. Devamlılığı için şükretmek gerekir.

“Amma insan (öyle gafil ki), her ne zaman Rabbi onu imtihan edip de ona ikram eyler, ona nimetler verirse o vakit ‘Rabbim bana ikram etti’ der. Amma her ne zaman da imtihan edip rızkını daraltırsa o vakit de ‘Rabbim bana ihanet etti’ der. Hayır, hayır (refah ve nimeti mutlak ikram, rızık darlığını mutlak ihanet ve hakaret saymak doğru değil). Doğrusu siz yetime ikram etmiyorsunuz ve birbirinizi fakir ve yoksulu doyurmaya teşvik etmiyorsunuz. Hâlbuki mirası öyle bir yiyiş yiyorsunuz ki dermecesine ve malı öyle bir seviş seviyorsunuz ki yığmacasına.” (Fecr, 15-20)

Ayette bahsedilen ikram; elçisini, kitabını, meleklerini, rızkını, ecrini,

sahabeyi Kerem sıfatıyla vasıflandıran Kerîm Rabbimizin ikramı... İsrâ 70. ayette “Andolsun ki Âdemoğlunu tekrîm ettik” (onurlandırdık, şerefini, değerini yükselttik) vurgusuyla ulaştırılan nimet, kulu beşer ve insan düzleminden çıkarıp Âdemoğlu kılan, çok ötelere, yukarılara taşıyan bir ikram.

Ve bu ikrama mazhar olan kul için artık “ana” da, “yâr” da başka bir duyarlılığın ikliminde birleşecek ve yeniden anlam kazanacaktır.

“... Allah’ın nimetini her kim kendine ulaştıktan sonra değiştirirse, şüphe yok ki Allah’ın azabı şiddetlidir.” (Bakara, 211)

Allah, hem vahiy hem de yeryüzü hayatı için kula verilmiş tüm nimetlerin fitratını, orijinini, genetiğini bozmama konusunda kulları uyarıyor ve nimetin fitratını bozmanın doğuracağı olumsuz sonuçların beşeriyete ödettiği/ödeteceği bedelleri bildiriyor.

Zaten şeytanın da Allah’a meydan okurken vaad ettiği “ürünü ve nesli ifsad etmek” değil miydi?

“Hâkimiyeti ele aldığı anda ise ülkede bozgunculuk çıkarıp ürünleri ve nesilleri yok etmeye çalışır. Allah bozgunculuğu sevmez.” (Bakara, 205)

“Sonra o gün naîmden (nimetler) hesaba çekileceksiniz.” (Tekasür, 8) ayetinin üzerlerine indiği ilk dönem Müslümanlarının arpa ekmeği ve hurma yediklerini ve hasır üzerinde yatıp uyuduklarını ve o çağa İslami terminolojide “asr-ı saadet” dendiğini hatırladığımızda günümüz insanının yeryüzü nimetlerine gömülmüş hâlde depresyon tedavisi görmesinin sebebinin kuşkusuz nimetin sahibi ile sıhhatli ilişki içinde olmamak olduğunu görürüz.

Nimetin sahibi ile sıhhatli ilişki içinde olmak kulu nimetin sahibine yaklaştırıp nimetlerin bol olduğu anlamındaki Naîm cennetlerine ulaştırırken [“İşte o yaklaştırılanlar, nimet (Naîm)

Müslümanlarının arpa ekmeği ve hurma yediklerini ve hasır üzerinde yatıp uyuduklarını ve o çağa İslami terminolojide “asr-ı saadet” dendiğini hatırladığımızda günümüz insanının yeryüzü nimetlerine gömülmüş hâlde depresyon tedavisi görmesinin sebebinin kuşkusuz nimetin sahibi ile sıhhatli ilişki içinde olmamak olduğunu görürüz

cennetlerindedirler.” (Vakıa, 11-12)] bu ilişkinin kopması durumunda kulu bekleyen akıbet yine nimet kökünden türeyen bir terim olan “en’âm”a (deve, sığır, koyun türü hayvanlar) dönüştürmekte, insanlık onurunu ve değerini kaybettirmektedir.

“Gerçek şu ki cinnden ve insten çoğaltılmış olanların birçoğu cehennemliktir. Ki onların kalpleri vardır onunla kavramazlar, gözleri vardır onunla görmezler, kulakları vardır onunla işitmezler. İşte bunlar hayvanlar (en’âm) gibidirler, hatta daha da bilinçsizdirler. İşte gafil olanlar bunlardır.” (Araf, 179)

Artık o, karnından besin artıklarıyla kan arasından içenlere lezzet veren saf süt çıkaran sağmal hayvanların da altında bir seviyeye düşmüştür. Artık düştüğü bu seviyede o, nimete ulaşmanın yolunun “Nimet abla milli piyango gişesi”nin önündeki uzun kuyruğa katılmaktan geçtiğini düşünmeye başlayacaktır.

Lakin en’âm için ölüm bir son iken, nimete muhatap kılınan insan için nankörlük mü yoksa şükür mü ettiği-nin tespiti için hesaba çekilme dönemi başlamaktadır.

Nimetin sahibi ile iyi bir ilişki içinde olmak o kadar önemlidir ki, Firavun bile Hz. Musa’ya karşı kullanmak istediği sihirbazları motive etmek için onlara

dünyalığın yanı sıra, nezdinde yakınlık sahibi olmayı vaad etmektedir.

“Sihirbazlar Firavun’a geldiler, ‘Eğer üstün gelen biz olursak bize muhakkak bir ödül olmalıdır’ dediler. O da ‘Evet, ayrıca sizler mutlaka yakınlarımdan olacaksınız’ dedi.” (Araf, 113-114)

“Bir de Davud’a Süleyman’ı bahsettik, ne güzel kul(du). O cidden (her daim) bize yönelirdi/bir evvâb idi.” (Sad, 30)

Kul nimetin sahibine böyle yönelir de Rabbi ona icabet etmez mi?

“Vaktiyle Nuh bize yakarmıştı; biz de ne güzel karşılık vermiştik.” (Saffat, 75)

“Öyle ya, her kim Allah’a ve peygambere itaatkâr olursa, işte onlar Allah’ın kendilerine nimetler verdiği nebiler, sıddıklar, salihler ve şehitlerle birliktedirler.” (Nisa, 69)

Bu sayılan sınıfların hepsi de nime-tin sahibi ile kurdukları yakın ilişki sayesinde nimet sahibi olmuşlardır. Fatiha suresinde Rabbimizin kendini tanıttığı giriş ayetlerini müteakip kuluna söz hakkı verdiğinde, kulun ağzından çıkan ilk kelime, nimetin sahibiyle kurulması gereken ilişkinin fitratını ortaya koyuyordu: “İyyâke na’büdü ve iyyâke nestein...” Ancak sana kulluk ederiz, ancak senden yardım dileriz...

İyyâke... İyyâke...
Yalnızca Sen... yine de Sen... ille de Sen... ancak Sen...

Ancak “NİMET”in kadrini bilen, nimetlerin şükürünü eda edebilir.

Neşet Usta’nın türküsünü bu duyarlılıkla okuduğumuzda sanki şunu demiş oluruz:

“Anam da (evvelim, varlık sebebim) Sensin, Yârim de... (ahirim, hedefim, yönelimim)”

Kulun Sen’den gayrı nimeti mi olur?■

Peygamber Sofrası mı Firavun Sofrası mı: Mevlânâ ve Yeme İçme

DURSUN ALİ TÖKEL

MEVLÂNÂ'NIN ESERLERİ, TESİRLERİ, BÜTÜN İNSANLIĞI DERİNDEN ETKİLEYEN DÜŞÜNCELERİ HAKKINDA, PEK ÇOK DEĞİŞİK ALT BAŞLIĞA AYRILABİLECEK konulardan bahsetmek mümkündür. Ölümünden sekiz yüz yıl sonra bile düşünceleri insanlığa hâlâ umutlar sunabiliyorsa, eserleri dünya dillerine çevrildikçe mesajından bir şeyler kaybetmiyor ve insanlığı aynı kavramlar altında toplayabiliyorsa, onunla tanışanların ve derinlemesine inceleyenlerin bakışı asla eskisi gibi kalmıyorsa Mevlânâ'dan bugün de yarın da alacağımız çok şeyler olacak demektir. Biraz klasik bir söz söylenecekse, Mevlânâ'nın bize bir ihtiyacı yok, ama bizim Mevlânâ ve benzeri insanlara hâlâ çok ihtiyacımız var ve bu ihtiyaç günümüz dünyasına bakıldığında gün geçtikçe daha da artıyor. Paranın, maddi değerlerin, zenginlik ve tüketim seviyesinin tek değer kabul edildiği dünyamızda *sevgi, fedakârlık, beni değil ötekini düşünme* gibi kavramların zarureti anlatmak çok zor. Bugün *ileri ülkeler* veya *geri kalmış ülkeler* sınıflamasında da ilk değerlendirme millî gelir rakamlarına göre yapılmaktadır, gerisi işte bu rakamların peşinden gelen birtakım teferruatı ibarettir. Geliri ve gideri bu rakamların altında kalmış insanların *ileri* sıfatından alacakları şüphelidir ve belki de Mevlânâ genelde işte bu tür kavramaların tablolaştırdığı insan üzerinde durmaktadır. Buradan şu da anlaşılıyor ki bilgelerin insanı tarifi de, sıradan insanların insanı tarifi de tarih boyunca hemen hemen hiç değişmemiş.



“Mevlânâ'ya sordular, 'Efendim bu derecelere ne ile çıktınız?' o da şöyle cevap verdi: Açlık, açlık, yine açlık..." Buradan Mevlânâ'nın yemeğe bakışı açıkça anlaşılmaktadır. Manevi derecelerin başlangıcı boğaza sahip çıkma adımıyla başlar. Peki, neden bu böyledir?

Mevlânâ'nın eserlerini inceleyenler onun yüzlerce değişik konudan bahsettiğini görecektir. Mevlânâ konulu sempozyum, panel vb. etkinliklerde pek çok değişik başlık altında bildiriler sunulmaktadır. Böylesi bir sempozyum için davetiye aldığım da, Mevlânâ'nın *nesi* hakkında konuşacağım düşüncesi beni hayli sıkıntıya soktu. Mesnevi okuduğum zamanlarda beni derinden etkileyen konular hakkında düşünmeye başladım. Dönüp dolaşıyordum ama hep aklım Mevlânâ ve yemek yeme mevzuuna takılıyordu. Bu konunun beni hayli etkilediğini anladım ve bu konuda bir bildiri hazırlamaya koyuldum.

Mevlânâ'nın eserleri ve ona dair yazılanların bir kısmına baktığımda bu konunun pek işlenmediğini gördüm. Hâlbuki Mevlânâ belki de en çok bu konu üzerinde duruyordu. Zira ona göre hangi konudan bahsederseniz bahsedin, konular insana dönecektir. Mevlânâ ve benzeri düşünürlerin ideal insan tipinde *yemek yeme* derin bir yer tutuyor. Aslında tasavvufi eğitimin hemen ilk basamağında da zaten nefis terbiyesi bahsi vardır ve bu bahsin de en çetin mevzuu yeme-içmeye ayrılmıştır. Bunu kısaca şöyle özetleyebiliriz: *Boğazına sahip olamayan nefisine sahip olamamış demektir; nefisine sahip olamayan da insan-ı kâmil olma yolundaki ilk sınavını kaybetmiş demektir.* Bütün diğer sınavlar *yeme-içme* kontrolünün ardından gelir. Sadece Mevlevîlikte değil bütün riyâzî hareketlerde en çetin mevzular nefsi kontrol bahsindedir ve bu bahsin en karmaşık ve zorlu sınavı da *yeme-içme* faslında verilir. Bundan dolayı Mesnevî'yi dikkatlice okuyanlar Mevlânâ'nın bu konulara geniş bir yer ayırdığını

görecektir. Mevlânâ nasıl bir ideal insan tanımlaması yapıyor ve bu ideal insanın yeme içmeye bakışı nasıl olmalıdır?

EVİN ERZAK DURUMU

Mevlânâ hakkında en geniş bilgiyi veren ve Mevlevîlik hakkında da temel kaynak olan Ahmet Eflâkî'nin Menâkıbü'l-Ârifin adlı eserde Mevlânâ'nın özel hayatı hakkında geniş malumat vardır. Orada Mevlânâ'ya şöyle bir soru sorulduğundan bahsediliyor: “Mevlânâ'ya sordular, 'Efendim bu derecelere ne ile çıktınız?' o da şöyle cevap verdi: Açlık, açlık, yine açlık..." Buradan Mevlânâ'nın yemeğe bakışı açıkça anlaşılmaktadır. Manevi derecelerin başlangıcı boğaza sahip çıkma adımıyla başlar. Peki, neden bu böyledir?

Yemek yemede aşırıya gitme konusunda tıbben ve ilmen olduğu kadar dinen de pek çok uyarılar yapılmıştır. İslam dininin peygamberiyle ilgili rivayetlere bakıldığında onun bu konuya özel bir yer ayırdığı görülecektir. “Dolmuş midenin, kalbi sıkıştıracağı ve insanı tembelliğe sevk edeceği, bunun da insanı gaflete sürükleyeceği; hastalıkların temel kaynağının mide olduğu; Müslümanların sofraya acıkmadan oturmadıkları ve doymadan kalktıkları için hasta olmadıkları, doldurulan en kötü kabın mide olduğu vb. konular Hz. Peygamberin dikkat çektiği konulardır. En'am sûresinin doksan birinci ayetinin inisiyle ilgili şöyle bir rivayet vardır: Yahudi bilginlerinden Mâlik b. Sayf, Rasûlullah'ın yanına gelerek kitaplar üzerinde dedikodu etmeye başladı. Resulullah “Tevrat”ı Mûsâ'ya indiren Allah hakkı

için bana haber ver: Kitabınızda **‘Allah şişman olan âlimlere buğzeder’** diye bir ibâre görmedin mi?” dedi. Şişman bir adam olan Mâlik’in buna canı sıkılarak “Allah hiçbir beşere hiçbir kitap indirmedir” dedi. Ve bütün kitapları inkâr etti. Bunun üzerine aşağıdaki âyet nâzil oldu: “(Yahudiler) Allah’ın kadrini hakkıyla takdir etmediler. Çünkü ‘Allah hiçbir beşere bir şey indirmedir’ dediler. De ki: ‘Öyle ise Mûsâ’nın insanlara bir nur ve hidayet olarak getirdiği ve sizin de parça parça kâğıtlar hâline koyup açıkladığınız, (yahut işinize gelmediği için de) çoğunu gizlediğiniz o kitabı kim indirdi?...’”¹ Buradan da anlaşılıyor ki Hz. Peygamber’in de yeme-içme hususunda çok özel dikkatleri vardır. Sahabenin de bu konuda ne kadar titiz davrandığı ve yeme-içme konusunda çok hassas davrandıkları bilinmektedir. Mevlânâ’nın “ayağının toprağı” olduğunu söylediği Peygamberinin izinden gideceğine şüphe yok. Yeme- içme mevzuunda Mevlânâ’nın özelliği bu konuda çok somut örnekler ileri sürmüş olması ve etrafındakilerin de bu somut örnekleri bize ulaştırmış olmasıdır.

Belki de en somut örnek, onun evinde yiyecek içecek bir şeyler bulunup bulunmaması durumunda gösterdiği tepkidir. “Evinde yemek pişirme ve külfete girildiği gün, ev halkına kızar; yemek işleri ve külfet az olduğunda da son derecede büyük sevinç gösterir ve ev halkına çok inayetlerde bulunurdu. ‘Bugün ev halkının alnında fakirlik nuru parlamaktadır’ derdi.”²

“Hz. Mevlânâ hizmetçisine sorup ‘evde mutfakta ne var’ dediği zaman eğer hizmetçi ‘hiçbir şey yoktur’ diye cevap verirse çok memnun olup: ‘Allah’a şükürler olsun, bugün bizim ev peygamber ve sahabe evine benzemiş’ der imiş. Eğer hizmetçi ‘bugün evde her şey var, hiç bir şeye ihtiyacımız yok’ diye cevap verirse mahzun ve mükedder olup: ‘Bugün bizim evimizden Firavun ve Hâmân evlerinin kokuları geliyor’ diyerek huzursuz olurlarmış.”³

Bugün böyle bir soru karşısında bizim nasıl bir tavır takınacağımız az çok bellidir ve eminim bu tavır Mevlânâ’nın hiç de hoşlanmayacağı bir hâl olacaktır. Modern insanın evindeki erzak yığılması, hele hele yokluk bilinci Mevlânâ’ya ne kadar terstir. Mevlânâ’yı sevmek, sevdirmeye çalışmak, okumak ve okutmak kolay belki ama işte bu düşünceleri hayata geçirmek hiç de kolay değildir. Kaldı ki Mevlânâ’nın peygamber evi ve Firavun veya Hâmân evi tanımlamaları tarihen de doğrulanabilir. Hz. Peygamber’in bir dinarı bile evinde iki gün üst üste tutmadığı malumdur. Kendisi son derece zengin iken o hayli yoksul bir hayat yaşamayı

tercih etmiştir. Firavunların evlerinin ise nasıl olduğunu tartışmaya bile gerek yoktur.

MEVLÂNÂ VE ÖZEL HAYATINDA YEME İÇME

Mesnevî’de yemek konusunda pek çok aykırı değerlendirmeye vardır. Fakat bunların sadece şiir olarak kalmadığı ve Mevlânâ’nın özel hayatında da önemli bir yer tuttuğu anlaşılıyor. Burada bir iki örnek vermekle yetinelim:

Sipehsâlâr kitabında Mevlânâ’nın şöyle dediğine işaret ediyor: “Açlık yeryüzünde Tanrı’nın taâmıdır; Tanrı son derece doğru olan arkadaşların bedenlerini onunla diriltir.”⁴ Sonra Mevlânâ da “Tanrı beni yedirdi içirdi” hadisini rivayet ediyor. Sipehsâlâr’a göre:

Mevlânâ şöyle buyurdu: “Tam kırk yıl geceleyin midemde yemek bulunmadı.” Yine Mevlânâ buyurdu: “Tanrı çok iyi bilir ve elçisi de şahiddir ki kuvvetim ve azığım Tanrı’dan gelir. Şimdi tam kırk yıl oldu yemeğe muhtaç olmadım.”

Sipehsâlâr’a göre Mevlânâ bütün Ramazan boyunca iki defa iftar ederlerdi; bazen de sadece bayramda iftar ederdi. Mevlânâ buyurdu: “Gerçekten hem haram, hem de yazık arpa ekmeğine, sen nefsin önüne kepek ekmeğini koy.”

En çok yediği yemek de on lokmayı geçmezdi ve bir müddet sonra da tekrar midesini temizler ve derdi: “İçimde öyle bir ejderhâ var ki, yemeğe tahammül etmiyor.”⁵

YEME-İÇME İLE OLAN NEDİR?

Mevlânâ, ten ile ruhu belli bir düzlemde ayırmakta ve ruhun selameti için beden tahribine gerek olduğunu söylemektedir. Bu bakışta sanki birbirine zıt olan iki hâlden bahsediliyor ve bu iki zıttı kime değer verilirse, diğerinin zayıflayacağına işaret ediliyor. Buna göre ruha ve öze değer verenler, bedenlerini tahrip etmeliler; yok eğer bedeninizi beslerseniz ruhu tahrip etmiş olursunuz. İşte yemek yeme bu arada devreye girmektedir. Mevlânâ’ya göre yemek yemekle bedenlerini semirtenler aslında ruhlarını öldürmektedirler: “Tene yağlı, ballı şeyler verdikçe cevherini, hakikatini semirmiş göremezsin.”⁶ Beden aslında dışarıda aradığımız asıl yabancısıdır ve yemek, bu yabancıyı sürekli besleyip durmaktadır, sonuçta derviş bile olsalar yemeğe düşkün olanlar, nefisleri için didinip duran köpeklerdir ve bu yolun sonu da helak olmadır:

“Yabancı kimdir? Senin toprak bedenin. Senin gama, eleme düşmen de onun yüzündendir.

“Boğazına düşkün, yemeğe alışkın sofiler köpek gönüllülerdir. Fakat kedi gibi yüzlerini yıkarlar, temiz görünürler.”⁷

4 Sipehsâlâr, age., s. 45.

5 Sipehsâlâr, s. 46.

6 Mesnevî, C.II, s. 21.

7 Mesnevî, C.II, s. 32.

“Sofuyu yoldan çıkaran tamahtır. Yoldan çıkarır da sofinin hâli tebah olur, ziyan içinde kalır.”

Yemek ve dolayısıyla tensel zevklere meylediş aklın sağlıklı çalışmasını da engeller:

“Yemeğe, zevk ve semaa tamah ediş hakikate akıl erdirilmesine mani olur”⁸

Yukarıda Mevlânâ’nın ten için yabancı tabirini kullandığını söylemiştir. Mevlânâ, daha da ileri gider ve bir yerde de ten için düşman tabirini kullanır. Bu düşman hakikati anlamamıza izin vermeyen, kendi benliğimizde var olan düşmandır. Eğer biz sırlara vakıf olamıyor, gerçeği idrak edemiyor ve her şeyi olduğu gibi göremiyorsak bu düşman yüzündendir. Bizler de düşmanı dışarıda ararız. Oysa Mevlânâ’ya göre asıl düşman yemek- içmekle beslediğimiz, semirttiğimiz bedenimizdir.

“Tenini besleyip yetiştiren; nefesine hizmet eden, sonra da başkalarının kendisine haset ettiği, düşmanlıkta bulunduğunu sanan kişi gibi, bu benim düşmanım, şu bana haset ediyor der durur. Hâlbuki kendisine haset eden kendisine düşman olan o tendir, kendi nefsidir.

O adam Firavun’a benzer, bedeni de Musa’ya. Böyle olduğu hâlde dışarıda ‘Nerede düşman’ diye koştaktadır.”⁹

Mevlânâ’nın tene düşman diye seslenişi boşuna değildir, çünkü insan topraktan beslendikçe, göklerden beslenme şansını yitirir. Mevlânâ, yemek yemekle olan durumu, bedene niçin düşman dediğini açıklıyor. Ona göre asıl gıda Tanrı nurudur. Topraktan beslenmek aynı zamanda hastalıklara davetiyedir. Tanrı şehitler için “onlar rızıklandırılır” buyurur. Demek ki ilahi bir rızıklandırma vardır, ki o hastalık yapmaz. “İnsanın asli gıdası Tanrı nurudur; ona hayvan gıdası layık değil! Fakat gönül, hastalık yüzünden bu gıdaya düşmüştür; gece gündüz bu suyu içmekte, bu toprağı yemektedir.

Bu gıdayı yiye kişinin yüzü sapsarıdır, ayağı tutmaz, kalbi heleceña uğrar. Nerede yol, yol olan göklerin gıdası, nerede bu?

O gıda, devletin has kullarına mahsustur. O, boğazsız, aletsiz yenir.

Güneşin gıdası arş nurundandır, hasetçinin, Şeytan’ın gıdası ferş dumanından

Tanrı şehitler için ‘onlar rızıklandırılır’ buyurdu. O gıda için ne ağız vardır, ne tabak! Gönül her dosttan bir gıda ile gıdalanır, her bilgiden bir lezzet alır.”¹⁰

YEMEK MERHALELERİ

Mevlânâ, manevi rızık ile maddi rızık karşılaştırıyor ve “Her şeyin bir boğazı var, insanın mizacı toprak yemeğe alışırsa rengi sararır, kötüleşir. İnsan hastalanır, düşkün bir hâle gelir. Fakat kötü mizacı değişirse kötülüğü gider yüzü

8 Mesnevî, C.II, s. 44.

9 Mesnevî, C.II, s. 56.

10 Mesnevî, C.II, s. 83.

çırağ gibi parlar.” diyor ve hemen peşinden insanın yemek yeme merhalelerini ana rahminden başlayarak saymaya ve geri dönüşlerin ne kadar vahim olduğunu düşünmeye davet ediyor. Mevlânâ yemek yeme hususunda aşağıdaki örnekleri vererek düşüncelerini inanılmaz bir berraklıkla somutlamış olmaktadır. Bu örnekler karşısında insanın diyecek pek bir sözü kalmamaktadır. Mevlânâ’nın savunduğu şey bizim bildiğimizin de ötesinde bilmediğimiz hakikatlerin ve âlemlerin var olduğudur. İnsan nasıl ana karnındayken kanla beslenir, sonra ana sütüne başlar ve oradan da yemeklere geçerse, yemeği bıraktığı zaman da gıdalanacağı bir yemek âlemi vardır. Çocuk, nasıl ana karnında kanla beslenmeyi reddeder, ama sütü görünce “iyi ki kanı bırakmışım, meğer ana sütü ne kadar lezzetliymiş derse” tıpkı bunun gibi, bir gün ona “artık ana sütünü bırakacaksın ve normal yemekler yemeye başlayacaksın” denir ve çocuk bu sefer sütü bırakmaya direnirse, tıpkı bunun gibi, yemek yemeyi kesip ruhun özgürlüğe kavuşmasını savunan düşünceye de karşı çıkacaktır. Mevlânâ’ya göre ana sütü nasıl dünyanın diğer lezzet nimetlerinden istifade etmeye bir engelse işte yeme ve içme de gerçek nimetlerden beslenmeye bir engeldir. Yani lokmadan kesilmeden Lokman olunmaz:

Mevlânâ işte bütün bu merhaleleri çok açık somutlalarla anlatmaktadır.

“Dadı süt emen çocuğu türlü türlü nimetlerden gıdalandırır. Ama çocuğu memeden kesti mi ona yüzlerce bahçelerin, bostanların yolunu açar.

Çünkü meme, o zayıf çocuk için binlerce nimetlerin, binlerce yemeklerin, binlerce ekmeklerin hicabıdır.

Hulâsâ yaşamamız, süttten kesilmemize bağlıdır. Sen de yavaş yavaş kendini gıdadan kesmeye çalış vesselam.

İnsan ana karnındayken kan emer, varlığı kanladır, beden kanla vücut bulur. Kandan kesilince gıdası süt olur, süttten kesilince lokma yemeye başlar.

Lokmadan da kesildi mi LOKMAN kesilir, gizli matluba tâlip olur.

Ana karnındaki çocuğa birisi dese ki: dışarda pek düzgün, pek güzel bir âlem var.

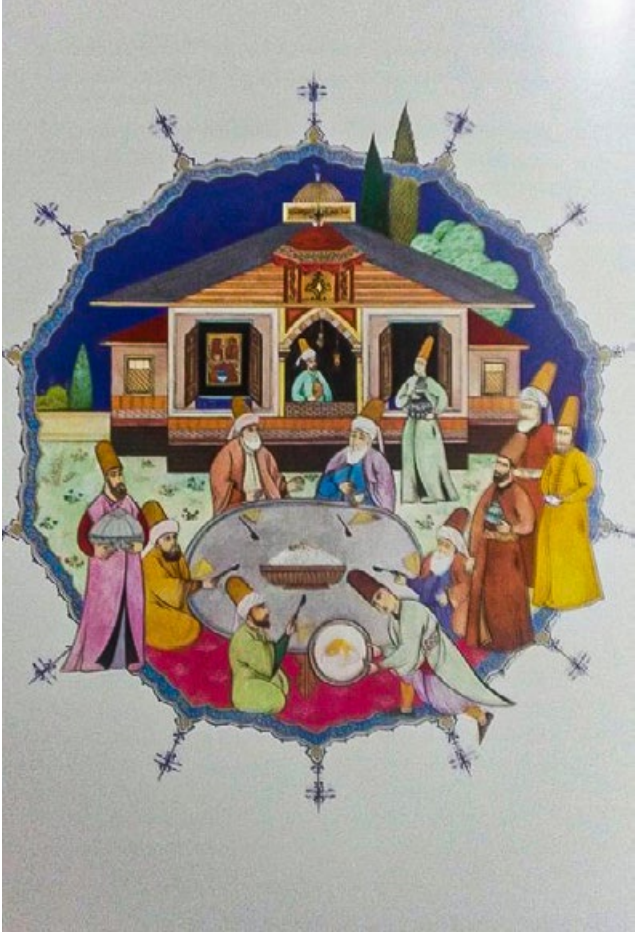
Boyuna enine geniş bir yeryüzü... Orada nice nimetler var, nice sonsuz yiyecek şeyler. Dağlar, denizler, ovalar, bostanlar, bağlar, çayırılar...

Pek yüksek, ziyadar bir gökyüzü. Güneş, ay ışığı, binlerce ay ışığı, yüzlerce süha yıldızı...

Yıldızdan, poyrazdan, doğudan, batıdan esen yeller... Bağlar, bahçeler gelin gibi süslenmekte, bezenmekte.

O âlemdeki şaşılacak şeyler anlatılamaz ki... Sen neden bu kapkaranlık yerde mihnetler içindesin?

Bu daracık çarmıhta kan yemektesin. Hapis içinde, pislikler içinde, sıkıntılar içindesin.



Çocuk kendi hâline bakıp bunları inkâr eder, bu elçilikten yüz çevirir, kâfir olur. Olmayacak şey, hileden, yalandan başka bir şey değil der.

Buna benzer bir şey görmediği için münkir idraki bunu da kavrayamaz...”¹¹

Gerçekten açık konuşma ancak bu kadar olur. İnsan son derede acizdir ve hemen bir sonraki adımı kavrayamaz, oysa bir önceki adımlara baksa, sonraki adımları kestirmek işten bile değildir, ama bunun için de Mevlânâca bir bakış lazımdır.

NASIL MÜMKÜN OLACAK

Mevlânâ bunları söylüyor ve yemenin derecelerini sayarken geri dönüşlerle bu işin ne kadar kolay anlaşılabileceği çok güzel örneklendiriyor. Peki insan topraktan çekilip gökten nasıl beslenecek? Bunun mümkün olması için tutulacak yolun şu olması gerektiğine işaret ediyor: “*Fakat ey yoksul adam, Hak’tan hayat bulursan topraktan müstağni olur, bu balçığı o vakit terk edersin.*

Süt emen çocuk dadıdan vazgeçti mi yemek yemeğe başlar, artık onu bırakır gider.

Sen topraktan biten taneler gibi yerin sütüne bağlanmış, ona alışmışsın. Kalblerin gıdasına alış da bu sütten kesilmeye bak.”¹²

Bu meselede, Mevlânâ’nın tavsiyelerine kulak asmak gerektiğidir. İnsan, ana rahminden kesilmeden kandan, memeden kesilmeden sütten kopamazsa ve bir sonraki leziz nimetleri tadamazsa, tıpkı bunun gibi bu topraktan ilişiği

kesmeden de hakiki nimetlere kavuşamayacaktır. Şüphesiz kandan süte, sütten de normal yemeklere geçişin bir alış-tırması vardır. Yani bu iş kendiliğinden olmaz, bir süreci takip etmek gerekir ki, tasavvufun en önemli bahislerinden biri zaten bu konuya ayrılmıştır. Yoksa çıplak gözle ve bu materyalist bakışla bu konunun anlaşılabileceği söylenemez. Zaten Mevlânâ da ana karnındaki veya süt emen çocuğun bir sonraki merhaleleri inkâr edeceğini söylemiştir. Yani sonraki adımlara inanmak ve onları hazmetmek her kula göre değildir ve özel bir bakış ister. Mesnevî gibi eserler de zaten bu bakışa sahip olmanın yollarını anlatırlar. Mısır Mevlevî şeyhi Abdülmecid Çelebi’nin şu cümlesi bu işin özel bir eğitimle olacağını ve Mevlevîlerde *gıdâ-yı rûhânî* anlayışının olduğunu gösterir: “Reşit mürid, *gıdâ-yı rûhânî* tahsiline çabalayıp günden güne o *gıdâ* ile perverisyâb olmağa müsâit olur”¹³

Bu bahsi somutlamak için Mevlânâ, Dekûkî adlı bir ârifin hikâyesini anlatıyor. Bu hikâyeden de anlaşılıyor ki bu âlemde başka bir rızık biçimi vardır, ama nasıl süt emen çocuk o nefis yemekler yiyen insanları görmüyor, anlamıyor ve ondan istifade edemiyorsa, normal insanlar da Dekûkî’nin gördüklerini görmüyorlar.

Hakikaten pek ilginç olan bu hikâyede, çok garip mace-ralara işaret ediliyor. Kalp gözü açık olan Dekûkî, pek çok maceralar yaşıyor ve bir seferinde mumlar görüyor, bu mumlar bir müddet sonra ağaç oluyor, ardından adam oluyor, Dekûkî bunlara namaz kıldırıyor. Dekûkî, bu yolculukta ulu ulu ağaçlar ve pek leziz muhteşem meyveler görüyor, fakat halk orada sadece çöl ve dağlık bir yer gördüklerini söylüyorlar. Onlar Dekûkî’nin gördüklerini görmüyorlar. Demek ki bunların beslenmesi böyle oluyor.

“*Halk, şaşılabilecek şey, bu ses nedir? Sahrada ne ağaç var, ne meyva.*

Kara sevdaya tutulmuş olanların yakınınyızda bahçe var, sofraya var demelerinden adeta aptallaştık.

Gözümüzü ovuyor bakıyoruz. Fakat burada bahçe yok ki... Önüümüzdeki saha ya çöl, yahut aşılması güç bir yol!”¹⁴

İşte bunun nasıl olacağına Mevlânâ Mesnevî’de işaret ediyor bu yemek, bu başka rızık nedir ve nerede bulunur, nasıl elde edilir: “*Zahmetsiz rızık nedir, bilir misin? Ruhların gıdası, peygamberlerin rızıkları. Fakat bunu elde etmek, öküzü öldürmeye bağlıdır. Hazine öküzüün içindedir ey hazine arayan, yerleri kazıp duran”¹⁵*

DÜN BİRAZ BİR ŞEY YEMİŞTİM: YEMEK VE İLHAM

Mevlânâ, yeme içme bahsinde bugünkü bilgilerimizle güç anlayacağımız hassas meselelere giriyor ve şiir söylemek veya ibadet isteğini duymakla yemek yeme-içme

arasındaki bağlara işaret ediyor. Yeme-içme faaliyetleri bugünün insanı için bir dengeli veya dengesiz beslenme eylemidir. Eğer gerekli besinleri alırsanız dengeli beslenmiş, eğer yeterli besinleri alamadıysanız dengesiz beslenmiş olursunuz. Yemenin mutlulukla, motivasyonla, başarı veya başarısızlıkla tabii ki bir ilgisi vardır. Ama Mevlânâ başka noktalara işaret eder, bizi başka meseleleri düşünmeye davet eder. Yemek yemekle ibadet, yeme-içmeyle ilham arasındaki bağlara işaret eder. Aşırı yemenin kalbi karartacağı, kişide ibadetlere karşı bir isteksizlik doğuracağı, nefsi azdırıp kişiyi gaflete ve atalete sürükleyeceği bilinen mevzulardandır. Fakat Mevlânâ’nın temas ettiği mevzular günümüz insanı için çetrefil mevzulardır. Özel bir ihsas olmadan ve derinlemesine araştırılıp incelenmeden anlaşılabilecek konular değildir. Şu örnekte olduğu gibi:

Mevlânâ, su içmekle ilgili bahiste, Bayezid’den bir örnek veriyor:

“*Bâyezid, kendisinde namaz kılma hususunda bir tembellik gördü; o çok akıllı şeyh, sebebini düşündü, fazla su içmesinde buldu. ‘Tam bir yıl su içmeyeceğim’ dedi. Dediğini de yaptı, Tanrı sabır ve tahammülünü verdi.”¹⁶*

Sadece bu kadarla değil, Mevlânâ, ilhamla yeme-içme arasında da bir ilişki kurar. Bu da izahı zor konulardandır. Bilindiği gibi Mesnevî Mevlânâ’nın söylemesi ve Hüsameddin Çelebi’nin yazmasıyla oluşmuştur. Mesnevî okuyanların bileceği gibi, bazen Mevlânâ bugün bir şeyler diyemeyeceğini, zira dün veya evvelsi gün biraz fazla su içtiğini veya ekmek yediğini söylemektedir. İlhamın gelmemesiyle yeme-içme arasında nasıl bir bağ vardır? “*Dün biraz bir şey yemiştım, onun için layıkıyla anlatamıyorum. Yoksa bunu tamamıyla anlatır, yuları anlayışının eline teslim ederdim.”¹⁷* Fîhi Mâfîh’te buna kısmen cevap buluyoruz. Mevlânâ, oruç hakkında şunu söylüyor: “*Oruç, insanı bütün zevklerin, güzelliklerin kaynağı olan yokluğa doğru götürür.”¹⁸* Buna göre belirli bir anlayış ve eylem biçimleriyle sistematize edilmiş açlık, bütün güzelliklerin, zevklerin kaynağına yapılmış bir yolculuk demektir. Sonra Mevlânâ’nın şu sözüne kulak vermek gerekiyor: “Bir şey fani olmadıkça faydası belli olmaz. Mesela konuşurken, sözün harfleri ziyan olmadan dinleyicilere faydası dokunmaz.”¹⁹ Beden belli bir düzen dâhilinde, içerisinde hapsettiği ruhu özgür bırakmak için kırılmadıkça özgürlük olmaz. Bu anlayışa göre ruh, beden kafesindedir. Ruhun özgürlüğü, kafesin kırılmasına bağlıdır ve onun nasıl kırılacağını anlamak için de Mevlânâ gibileri takip etmek gerekiyor. Mevlânâ bu hususta en önemli ipuçlarından birini Bâyezid’in şu sözüyle veriyor: Ulu Tanrı

Bâyezid’e: “Ey Bâyezid! Ne istiyorsun?” buyurdu. Bâyezid: “Bir şey istememeyi istiyorum.” dedi.²⁰

Bizler kendimizi *istemek* hususunda bir sigaya çeksek acaba durumumuz Bâyezid’in dediğinin neresindedir? Yani bütün dünyayı isteyen ve doymayan tarafımızla ne kadar özgür olduğumuzu söyleyebiliriz?

SULTAN VELED VE YEME-İÇME

Mevlânâ’nın oğlu ve kendisi de önemli bir düşünce insanı olan Sultan Veled, aşağıdaki sözleri ile Mevlânâ’nın yeme içme konusundaki görüşlerine açıklık getiriyor ve gerçekten çok güzel bir örneklerle meramı ifade ediyor.

Sultan Veled diyor ki: Rivayet ederler ki, bir ceylanla bir kurt evlenmiş ve bir çocukları olmuş. Halk müftüye gidip sormuşlar. “Bu yavruyu kurt mu sayalım, yoksa ceylan mı? Eğer kurtta eti haram olur, yok eğer ceyslansa helal. Ne yapalım?” Akıllı müftü demiş ki: “Yavrunun önüne bir tutam ot ve biraz kemik koyun. Eğer ota meylederse ceylan, ete meylederse kurttur.” Sultan Veled diyor ki: “Bunun gibi Ulu Tanrı, yeri gök ile karıştırdı birleştirdi. Biz her ikisinin çocuklarıyız. Eğer ilme meyleder ve kuvvetimiz ilim ve hikmet olursa göksel ve helal oluruz. Eğer yemeğe, uykuya ve cihanın nimetlerine, giyeceklerine meyledersek hayvânî ve yere ait oluruz.”²¹

Bugün insanlık âleminin iki temel problemi var; birisi açlık, diğeri ise tokluk. Dünyanın bir tarafı açlıktan kınılırken, diğer tarafında insanlar tokluktan patlamak üzere. Obezite gibi halli müşkül hastalıklar almış başını yürümüş. Her iki uç da insanlığın aleyhine bir çatışma ortamı yaratıyor. Belli bir gayeye matufen, disipline edilmiş açlık Mevlânâ’ya göre insanın olgunlaşma serüvenindeki en önemli adımlardan biridir. Sadece Mevlânâ’da veya İslam tasavvufunda değil, hemen bütün riyazi hareketlerde açlık önemli bir kemale erme yoludur. Mevlânâ’yı çeşitli fikirleri bakımından asırlarca yaşatan ve insanlığı ona hayran bırakan yönlerini iyice araştırmak gerekiyor. Mevlânâ, böylesi bir insan olmanın en önemli şartlarından birinin açlık olduğunu söylemektedir. Buna örnek verirken de neyden bahseder ve “Eğer kamışın içini boşaltmazsan neyden o yakıcı sesi duyamazsın” der. Yani sazlıklarda salınıp duran kamışlar ancak birer bitkidirler, kurutursan belki de birer odun olurlar; ama bazı kamışlar var ki, alırlar, içini boşaltırlar, kamışın göğsünü şerha şerha yararlar ancak bundan sonra o kamışlar ney adını alırlar ve üflendikçe insanın içini yakarlar. Bu tesir dururken oluşmuyor. Mevlânâ işte böyle buyuruyor, ney gibi yakıcı olmak istiyorsan içini boşalt! ■

11 Mesnevî, C.III, s. 4-5.
12 Mesnevî, C.III, s. 103.

13 Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, MEB. Yay., İstanbul 1993, C:1, s. 224. (Bin Bir Gün maddesi).
14 Mesnevî, C.III, s. 166.
15 Mesnevî, C.III, s. 204.

16 Mesnevî, C.III, s. 138.
17 Mesnevî, C.III, s. 204.
18 Mevlânâ, *Fîhi Mâfîh*, (Çev: M. Ülker Anbarcıoğlu), MEB. Yay., İstanbul 1990, s. 198.
19 Mevlânâ, *Fîhi Mâfîh*, s. 199.

20 Mevlânâ, *Fîhi Mâfîh*, s. 200.
21 Sultan Veled *Maârif*, (Çev: Meliha Anbarcıoğlu), MEB. Yay., İstanbul 1991, s. 190.

MİDE MAİDE-MEDİNE

OĞUZHAN ERDİNÇ

Erciyes Üniversitesi İletişim Fak. Lisans ve
Büşam Şehir Akademi öğrencisi

GİRİŞ

HENÜZ ANNE KARNINDAYKEN MİDEMİZE TAKILI BİR KORDON VASITAYLA, RIZKA/GIDAYA BAĞLI OLARAK var oluruz.

Doğumumuzla birlikte bu göbek bağımız kopsa da rızıkla olan bağımız kopmaz ömrümüz boyunca. Öyle ki rızıkla olan bağımız örselendiği sürece diğer bütün maddî-manevî uzuvlarımızda arızalar başlar ve hatta bu örselenme kesintiye dönüşürse hayatımız son bulur. İnsan gözsüz, kulaksız, elsiz, ayaksız yaşayabilir ama bizde rızık mahalli olan mide olmadan veya o mide dolmadan, yaşamsallığımızı yitiririz. Bununla beraber bizler, Hz. Âdem olarak cennetteki ilk sınavımızı da yine mide ve meyve/rızık üzerinden veririz. Her ne kadar bu meyvenin, bâtinî manaları bulunsu da nihayetinde olay bizlere Kur’ân-ı Kerim’de sarîh manasıyla, maddî bir yeme faaliyeti üzerinden aktarılmaktadır. Buna ek olarak Kur’ân’da bir sûre ismi olan “mâide” kelimesi, “mide” kelimesi ile aynı kökten gelmektedir. Yine Kur’ân-ı Kerim’in son inen ve dinin tamamlandığını belirten ayetinin¹, haram-helal gıdalardan bahsetmesi ve bu ayetin, üzerine

1 Mâide Sûresi (5:3).

yiyecek ve içecek konmuş sofraya mana-
sına gelen Mâide sûresinin içerisine
yerleştirilmesi, nazar-ı dikkatimizi rızık,
mide ve insan üzerine çekmektedir.

Mide ve rızık kavramları üzerine bu
kadar işaretin/ayetin bulunmasından
dolayı bu kavramlar, Kur’ân-ı Kerim’i,
Kitab-ı Kebîr veya büyük Kur’ân olarak
da isimlendirilen âlemi, zübde-i âlem
veya âlem-i asgar denilen insanı anla-
maya çalışan âlimlerimizin de birçok
eserinde kendilerine yer bulmuştur.
Bedüzzaman Said Nursî de bu âlim-
lerimizden birisidir. Biz de bu yazıda,
onun çeşitli risalelerinde ayrı ayrı
noktalarına değindiği rızık, mide ve
mâide kavramları üzerine bir okuma
yapma niyetindeyiz.

I.

“... yiyin için fakat israf etmeyin...”
ayet-i kerimesinden² yola çıkarak,
yemeye-içmeye yönelik israfın bu ve
buna benzer birçok ayet ve hadiste
yasaklanmasının, iktisat ve kanaatin
ise emredilmesinin hikmetlerini, On
Dokuzuncu Lem’a isimli İktisat Risa-
lesi’nde açıklar Bedüzzaman.

Dergimizin de çıkış noktası olan
“Şehir insandır” tanımını, bu risalenin
ikinci nüktesinde “Fâtır-ı Hakîm, insanın
vücudunu mükemmel bir saray suretinde
ve muntazam bir şehir misalinde yarat-
mış” ifadesiyle tersine çevirip “İnsan
şehirdir” benzetmesiyle, cisim ve ruh
olarak iki muhtelif nesneden yaratılan
insanın, cesedi üzerinden bir okuma
yapar. Bu insan cesedinin/şehrinin
idare noktasında efendisi ve hâkimi
midedir. Bu şehrin kapıcısı ise ağızdaki
kuvve-i zâikadır (tat alma duyusudur).
Bu kuvve-i zâikanın göreviyse, şehre
girmek isteyen; ağza gelen maddeleri
Bedüzzaman’ın telefon ve telgraf tel-
lerine benzettiği sinirler ve damarlar
vasıtasıyla şehrin hâkimi olan mideye
haber vermektir. Kuvve-i zâika bu
maddeyi/gıdayı, “bedene (şehre), mideye

2 A’râf Sûresi (7:31).



F.: Serap İkiyek

lüzumu yoksa ‘Yasaktır’ der, dışarı atar. Bazan da, bedene menfaati olmamakla beraber, zararlı ve acı ise, hemen dışarı atar, yüzüne tükürür.” Böylece zararlı, haram/ yasak, gereğinden fazla gıdadan korunan şehir, karışıklıklar ve hastalıklardan korunmuş, asayiş sağlanmış olur. Fakat şehri bekleyen, kapıcıya görevini unutturup onu baştan çıkaracak, büyük bir tehlike vardır. Bu tehlike, yemek-içmek faaliyetinin amaç hâline gelmesidir.

Bunun en temel sebebini Bedüzzaman, “kuvve-i zâikanın okşanması” tabiri ile ifade eder. Ağza gelen gıdanın en temel vazifesi, şehrin efendisi olan mideye bir hediye gibi sunulur, şehrin hayatı ihtiyaçlarının karşılanmasıyla, kuvve-i zâika, sırf o yemekteki lezzet için zararlı-zararsız demeden her geleni içeriye/ şehre almaya başlar. Bedüzzaman bu meseleyi peynir ve baklava üzerinden şöyle anlatır: “İşte, bu sırta binaen, şimdi



iki lokma farz ediyoruz. Bir lokma, peynir ve yumurta gibi mugaddî maddeden kırk para, diğer lokma en âlâ baklavadan on kuruş olsa; bu iki lokma, ağza girmeden, beden itibarıyla farkları yoktur, müsavirdirler. Boğazdan geçtikten sonra, ceset beslemesinde yine müsavirdirler. Belki, bazan kırk paralık peynir daha iyi besler. Yalnız, ağızdaki kuvve-i zâikayı okşamak noktasında yarım dakika bir fark var. Yarım dakika hatırı için kırk paradan on kuruşa çıkmak ne kadar mânâsız ve zararlı bir israf olduğu kıyas edilsin.”

Biz de meselenin biraz daha somutlaşması için bugünden şöyle bir örnek verebiliriz: Modernitenin benimsediği ve içerisinde yaşadığımız kapitalist sistem, sosyal medya ile, filmlerle, sokakta yürürken karşılaştığımız reklam afişleriyle, her yerde karşımıza çıkan fast-food zincirleriyle etrafımızı adeta örümcek ağı gibi sararak kuvve-i zâikamızı okşamakta ve bütün sermayeyi kendinde toplamak için cebimizi ve bedenimizi, sırf yarım dakikalık geçici bir zevk uğruna kendine sarf ettirmektedir. Bu sistemde ihtiyacı olmayan şeyler ihtiyaçmış gibi gösteri-

Bu sistemde ihtiyacımız olmayan, şehre/bedene menfaati olmayan şeyler ihtiyaçmış gibi gösterilerek; gıdaların üzeri sahte lezzetlerle süslenerek, bir nevi propagandayla israf, ihtiyaç ambalajında bize sunulur.

lerek; gıdaların üzeri sahte lezzetlerle süslenerek, bir nevi propagandayla israf, ihtiyaç ambalajında bize sunulur. Bedüzzaman bu durumu kuvve-i zâikanın baştan çıkması olarak tanımlar ve insan şehrine/cesedine verdiği zararı şu şekilde misallendirir: “Şimdi, saray hâkimine gelen hediye kırk para olmakla beraber, kapıcıya dokuz defa fazla bahşiş vermek, kapıcıyı baştan çıkarır. ‘Hâkim benim’ der. Kim fazla bahşiş ve lezzet verse onu içeriye sokacak, ihtilâl verecek, yangın çıkaracak. ‘Aman, doktor gelsin, hararetimi teskin etsin, ateşimi söndürsün dedirmeye’ mecbur edecek.”

İnsanın midesindeki boşluğun/muhtaciyetin farkında olan kapitalizm, bu muhtaciyeti kullanarak bu ihtiyacı birden bine çıkarıp insanı israfa, israf ise elinde olmayana karşı hararetiyle insanı hırsın eline teslim eder. İsrâf ve hırs ise

kanaatsizlikle neticelenir. Böylelikle insan şehrinin kapıları, zararlı-zararsız gözetmeksizin -ihtiyaç vardır diyerek gelen her şeyi zahirî lezzetini amaç edinerek içeriye alır. Mideyi, cesedi karıştırır. Bedüzzaman’ın ifadeleriyle “İktisat ve kanaat, hikmet-i İlâhiyeye tevfi-k-i harekettir; kuvve-i zâikayı kapıcı hükmünde tutup, ona göre bahşiş verir. İsrâf ise, o hikmete zıt hareket ettiği için çabuk tokat yer, mideyi karıştırır, iştihâ-yı hakikîyi kaybeder. Tenevvü-ü et’imeden gelen sun’î bir iştihâ-yı kâzibe ile yedirir, hazımsızlığa sebebiyet verir, hasta eder.”

Giriş bölümünde bahsettiğimiz gibi nasıl rızık olmadan, midemiz dolmadan hayatî fonksiyonlarımızı yitiriyorsak, şehrin merkezi olan mideye gelecek maddeler noktasında da ölçülü ve titiz davranmadığımız zaman, mideye giren zararlı ve menfaatimiz üzerinde olan fazla gıda da hayatî fonksiyonlarımızı olumsuz yönde etkiliyor. Zira Bedüzzaman’ın İktisat Risalesi’ni yazarken yola çıktığı “... yiyin, için fakat israfetmeyin...” ayetini İbn-i Sina tıp noktasında “İlm-i tıbbî iki satırla topluyorum. Sözü’n güzelliği kısalığındadır. Yediğin vakit az ye. Yedikten sonra dört beş saat kadar daha yeme. Şifa

hazımdadır. Yani, kolayca hazmedeceğin miktarı ye, nefse ve mideye en ağır ve yorucu hâl, taam taam üstüne yemektir” diye tefsir ederek midenin ve rızıkın insanın hayatının ne kadar merkezinde olduğunu ve hayatın üzerinde ne kadar etkili olduğunu veciz bir şekilde gözler önüne serer.

II.

Buraya kadarki tüm anlatı rızıkın, rızıktan kaynaklı israfın ve zararlı gıdaların insanın cesedine olan etkisi üzerineydi. Eğer insan, sırf cesetten ibaret bir varlık olsaydı yazımızı burada noktalarıp, Bedüzzaman’ın İktisat Risalesi’nin, ikinci nüktesinde işaret ettiği noktalarla yetinerek, bundan sonraki hayatımızı, kuvve-i zâikamızın/tat alma duyumuzun bir kapıcı olduğunun farkına varmış, midemizin merkeziyetini idrâk etmiş bir şekilde, ona giren-çıkan dikkat ederek devam ettirirdik. Ama giriş kısmında bizi mide üzerine düşünmeye sevk eden birçok hadise üzerine tefekkür edememiş, sadece, baklava da yese peynir de yese; biraz daha rahat ya da hasta, elbet bir gün toprak olup gidecek bir şehir/ceset üzerine konuşup durmuş olurduk.

Biraz zamanı geriye saralım, hatta zamanın sınırlarını da aşalım, anlatıya cennetteki Hz. Âdem hâlimizden³ başlayalım. Hadise bize Bakara sûresinin 35. ayetinde şöyle anlatılmaktadır: “Ve demiştik ki: ‘Ey Âdem, sen eşinle beraber cennette yerleş, Ondan (cennetin yiyeceklerinden), neresinden isterseniz, ikiniz de bol bol yiyin. (Fakat) şu ağaca yaklaşmayın. Yoksa ikiniz de (nefsine) zulmedenlerden olursunuz.’” Hz. Âdem olarak bize bu sesleniş rızık üzerinden yapılıyor. Önümüze üzerinden bol bol yiyebileceğimiz, cennet sofrası/mâidesi

kuruluyor ve bir ağaç işaret edilerek, yalnızca onun meyvesinden yememiz yasaklanıyor/haram kınıyor. Peki biz ne yapıyoruz? Önümüzdeki cennet nimetlerinden bol bol yememize rağmen bir türlü doymuyoruz ve A’râf sûresinin 21. ayetinde belirtildiği üzere o yasaklı ağaçtan yemeye tenezzül ediyoruz. Bir insan muhtaç/yoksun olmadığı, kendisinde var olan, doyumuna ulaştığı bir şeyi istemez, peşine düşmez. Önümüzdeki tablo henüz cennetteyken bile bizim fitrat olarak yoksun/muht-aç bir şekilde yaratıldığımızı gösteriyor. Tasavvuf âlimlerinden Ahmet Sem’ânî de “Ravhu’l-ervâh fî şerhi esmâ’i’l-mâliki’l fettah” adlı eserinde bu açlığımızı, yine Bakara sûresinin 35. ayetine atıfta bulunarak şöyle ifade ediyor: “Âdem’in tabiatı ihtiyaç ve iftikardan oluşturuldu ve o yoksulluğun yardımını gördü, melekler onun önünde secdeye kapanmak zorunda kaldı. Âdem saltanat ve hilafet tahtına oturtuldu ve mukarreb melekler onun yanına yerleştirildi. Ama onun iftikarı (yoksulluk ve ihtiyacı) bir toz zerresi kadar eksilmedi. O, cennete alındı ve kendisine şu duyuruldu: ‘Bundan böyle, orada istediğinizi bol bol yiyin’ (Bakara 2:35), sekiz cennet size aittir; istediğiniz gibi özgürce dolaşın.’ Ama Âdem’in fakirliği son bulmadı.”

İşte bu yoksulluğumuzun farkında olan şeytan ise vesvesesiyle bizi yasak ağacın meyvesi ile kan-dırıyor. (A’râf 7:22) Ve o ağacın meyvesi ile kan-acağımızı/kanaat edebileceğimizi/tatmin olabileceğimizi zannederek o meyveyi yiyoruz. Fakat senaryo yine doyumsuzlukla sonuçlanıyor. Hz. Âdem (as) ve Hz. Havva’nın elbiseleri çıkartılıyor ve ayıp/noksan yerleri onlara gösteriliyor/fark ettiriliyor. William Chittick, Tasavvuf adlı kitabında bu hadisenin sonunda “... Kalpler ancak Allah’ı anmakla mutmain olur.” (Ra’d 13:28) ayetini işaret ederek: “Âdem asla tatmin olmaz zira O, Allah’a muhtaçtır ve Allah ise sonsuzdur.” Zaten şeytan da bize o meyveyi sonsuzluk/ebedîlik meyvesi olarak tanımlayarak,

ihtiyacımızın nesnesini bize yanlış göstererek aldatmıştı.

Hz. Âdem’in (as) üzerinden bizlere anlatılan bu kıssanın sonunda, insan şehrinin midesinin dışında doymayı/tatmin olmayı bekleyen “Kalb” adında bir uzvunu keşfediyoruz ki, o doymadan, midemiz her ne kadar cennet nimetleriyle doldurulursa doldurulsun doyamıyoruz, kanaat edemiyoruz. Zaten Ahmet Sem’ânî de dünya serüvenimizdeki rızık peşinde koşuşumuzun ve bir türlü doyamayışımızın da Hz. Âdem babamızdan bize miras kaldığını şu ifadelerle dile getiriyor: “Levh-i Mah-fuz’da, ‘Âdem, buğdayı yeme’ diye yazılı olduğunu söylerler. Ve aynı yerde, Âdem’in onu yediği de yazılıdır. ‘Gerçekten insan çok açgözlü yaratılmıştır’ (Meâric 70: 19). Âdem’in çocuklarının açgözlülüğü bizzat Adem’in zamanına kadar geriye gider. Açgözlü ve haris olmayan insan değildir. Bir insan ne kadar yerse, daha fazlasını ister. Eğer bir insan bir şey yerde, ‘Doydum’ derse, yalan söylüyordur. Hâlâ (eğer midesinde yer olsa) fazlasıyla yer.”

İnsanın açgözlülüğü her ne kadar kötü bir ifadeymiş gibi dursa da aslında bizi hakikî rızıkımıza götüren bir vasfımız oluyor. Eğer yeme içmeyle, makam-mevkiyle vb. herhangi bir meyve ile doysaydık sonunda sadece toprak olup gidecek -hiç/şey-lerle oyalanmış olurduk. Ama bu tatminsizliğimiz bizi hakikî soframıza/mâidemize yani kalbin gıdasına götürüyor. Râgıb el-İsfahani, müfredat isimli lügatinde mide ile aynı kökten gelen mâide kelimesinin, Mâide sûresinin 114. ayetinde geçen Hz. İsâ’nın “Ey Allah’ım! Ey bizim Rabbimiz! Üstümüze gökten bir sofrayı indir ki bizim hem öncekilerimiz hem sonrakilerimiz için bir bayram ve senden bir âyet (mu’cize) olsun. Bizi rızıklandırsın. Sen rızık verenlerin en hayırlısısın” duasındaki kullanımı-nın, “bir görüşe göre bu ‘yiyecek isteyiniz’ anlamındadır. Bir başka görüşe göre ise, ‘İlim isteyiniz’ anlamındadır. (İlmi) ‘mâide’ olarak adlandırmıştır; çünkü nasıl yiyecek bedenlerin gıdasıysa, ilim de kalplerin

3 “Sem’ânî “Âdem” derken, o bu kelimeyi, temel nitelikleri tüm insanlar tarafından paylaşılan ilk ya da aslı örneğe atıfta bulunacak şekilde anlar (Bu kullanım, A’râf 7:11’de olduğu gibi, zaten Kur’ân’da da vardır). Âdem’in düşüşü herkesin düşüşüdür.” William Chittick.

Hız. Âdem’in (as) üzerinden bizlere anlatılan bu kıssanın sonunda, insan şehrinin midesinin dışında doymayı/tatmin olmayı bekleyen “Kalb” adında bir uzvunu keşfediyoruz ki, o doymadan, midemiz her ne kadar cennet nimetleriyle doldurulursa doldurulsun doyamıyoruz, kanaat edemiyoruz

gıdasıdır” diyerek yersel (yiyecek), göksel (ilim) sofraya olarak iki manayı da içinde barındırdığını ifade eder.

III.

Rızık, mide, kalb ve insan üzerine buraya kadarki okumamızı desteklemek için biraz da İslâm’ın namazdan sonra en önemli ibadetlerinden birisi olan oruç üzerinde durmamız gerekiyor sanırım.

İmsak vakti ile başlayan bu ibadette, akşam ezanına kadar, normalde helal sayılan yiyecekler dahi bizlere haram/yasak kılınıyor. Yani akşam vaktine kadar bütün yiyecek ve içecekler bir nevi cennetteki yasak ağacımız oluyor. Ama akşam ezanıyla birlikte, istediğimiz yiyecekten bol bol yiyebiliyoruz.

Açıkça anlaşılıyor ki mevzu yemek-içmekle doğrudan alakalı değil. Bedüzzaman, Ramazan Risalesi’nin 5. nüktesinde bu oruç ibadetinin hikmetlerinden birisini, midemizdeki muhtaciyet üzerinden şöyle anlatır: “Nefs-i insaniye gafletle kendini unuttuyor. Mahiyetindeki hadsiz aczi, nihayetsiz fakrı, gayet derecedeki kusurunu göremez ve görmek istemez. Hem ne kadar zayıf ve zevâle maruz ve musibetlere hedef bulunduğunu ve çabuk bozulur, dağılır et ve kemikten ibaret olduğunu düşünmez... İşte, Ramazan-ı Şerifteki oruç, en gafillere ve mütemeridlere, zaafını ve aczini ve fakrını ihsas ediyor. Açlık vasıtasıyla midesini düşünüyor; MİDESİNDEKİ İHTİYACINI anlar. Zayıf vücudu ne derece çürük olduğunu hatırlıyor. Ne derece merhamete ve şefkate muhtaç olduğunu derk eder. Nefsin Firavunluğunu bırakıp, kemâl-i acz ve fakr ile dergâh-ı İlâhiyeye ilticaya bir arzu hisseder ve bir şükr-ü mânevî eliyle rahmet kapısını çalmaya hazırlanır...”

I. bölümde bahsettiğimiz, kuvve-i zâikanın baştan çıkmasıyla, asıl ihtiyaç nesnesini şaşırtmasının; II. bölümde Hz.

Âdem’in yine muhtaciyetini giderecek/ kendini doyuracak sofrada isabet edemeyip yasaklı ağacın meyvesinden yemesinin, Bedüzzaman’ın işaret ettiği “gafletten” kaynaklandığını görüyoruz ki zaten, Tâhâ sûresinin 115. ayetinde de “And olsun ki daha önce biz, Âdem’e (cennetteki ağacın meyvesinden yeme diye) emrettik. O ise bunu unuttu. Biz onda bir kararlılık bulamadık.” denilerek cennette gerçekleşen ilk sürçmenin göksel gıdasızlıktan/ilâhî emri unutmaktan kaynaklandığına işaret ediliyor. İnsan, gafletle ihtiyaç nesnesini şaşıyor. İşte Bedüzzaman’ın bir üst pasajdaki ifadeleriyle midemizin rızka muhtaç yaratılmasının bir hikmeti ortaya çıkmış oluyor: oruç ile ortaya çıkan midemizdeki muhtaciyet, gaflet anlarımızda kulağımıza eğilip bize hakikî gıdamız olan göksel sofrayı arzuladığını fısıldıyor ve böylece bir şükr-ü mânevî’nin doğmasına vesile olan rahmet ve şefkat sofrasına oturuyoruz. Akşama kadar oruç vasıtasıyla devam eden muhtaciyet hatırlatması ile kalb, rahmet ve şefkatten neşet eden şükür ile gıdalanınca mide de iftar sofrasına/yersel sofraya oturup doyararak kalkıyor.

Böylece I. bölümde Bedüzzaman’ın İktisat Risalesi’nin ikinci nüktesinde tarifini ettiği insan şehri, kalbin keşfiyle, On Birinci Şuâ adlı Meyve Risalesi’nde dairesel bir şekilde yeni bir görünüm kazanıyor: “Birbiri içinde mütedâhil dâireler gibi, her insanın kalb ve mide dairesinden ve ceset ve hane dairesinden, mahalle ve şehir dairesinden ve vatan ve memleket dairesinden ve küre-i arz ve nev-i beşer dairesinden tut, tâ zihayat ve dünya dairesine kadar, birbiri içinde daireler var. Her bir dairede, her bir insanın bir nevi vazifesi bulunabilir. Fakat en küçük dairede en büyük ve ehemmiyetli ve daimî vazife var.” İnsan şehri artık kalb merkezli

bir şehirdir, onun hemen ardından mide dairesi gelir ve insan şehri artık “Medine” ismini alır. (Medine derken, coğrafi bir konumdan ziyade Peygamber Efendimiz’in (asm) kurduğu şehri kastediyoruz.) O’nun (asm) Medine’sinin merkezinde ilk inşa ettirdiği daire, Kâbe’yi temsil eden mescid vardır. Burası insanda göksel sofranın mahalli olan kalbi temsil eder. Zira Kâbe’nin diğer bir ismi de Beytullah’tır. Ev anlamına gelen “Beyt”⁴ kelimesi tasavvufta aynı zamanda “kalb” için de kullanılır. Zira bir kutsî hadiste de “Ben yere göğe sığmadım, mümin kulunun kalbine sığdım” ifadesiyle kalb, Beytullah olarak vasıflandırılır. Mescitten sonra Suffa kurulur fakat medreseyi temsil eden bu kurum mescidin içerisinde yer alır (ki ilmin yerinin kalb olduğunu vurgulamıştık). Bu nedenle inşa edilen ikinci daire, insanda yersel sofranın mahalli olan mideyi temsil eden çarşıdır diyebiliriz. Bir yerin şehir olabilmesi için gerekli olan adalet/hukuk ise, (insanda ahlâkı temsil eder) medine vesikası olarak inşa edilen dairelerden birisi olur.

Fakat şehrin medine olarak kalabilmesi için kalbin/Kâbe’nin/mescidin etrafında dönmelidir. Yani önce göksel sofradan rızkını alarak mutmainliğin/muhtaciyetin kaynağında isabet edilsin ki çarşısında/midesinde haram ağacına, hile ağacına, faiz ağacına, israf ağacına yaklaşılsın. İnsan şehri ve Medine arasında çekirdek bir şehir olan aile kurumunda da durum aynen geçerlidir. Aile’nin midesi mâidedir/sofrasıdır. Sofrası olmadan yaşamını devam ettiremez. Bu sofraya da haram, faiz, zararlı gıda ve israfın girmemesi

4 Sözlükte “ev” anlamına gelen beyt tasavvufta mecazi olarak “kalp” mânâsında kullanılır. Sûfîlere göre dış dünyadaki Kâbe ve arş gibi insanın mânevî âlemindeki kalp de “Beytullah”tır. (TDV, İslâm Ansiklopedisi)

içinde yine ailecek önce göksel sofranın etrafında oturulmalıdır.

SONUÇ YERINE,

Tam burada haram lokma yemekle ilgili yapılan nasihatlar de daha anlamlı bir hâle geliyor. Mesela “Haram yemek kalbi öldürür, helal yemek ise ihyâ eder. Lokma var seni dünya ile, lokma var seni ahiret ile meşgul eder. Lokma var seni Hâlık-ı Teâlâ’ya rağbet ettirir.” der Abdülkâdir Geylânî Hazretleri. Haram lokmaya meyl muhtaciyetin nesnesini şaşırtması ile gerçekleşiyor. İrfanî geleneğimizde de bir kişinin kapasitesini aştığı hâlde, daha fazlasına hırs gösterdiği zamanlarda kullanılan “gözün doysun” deyi mi de sanırım tüm anlatımızı hülâsa ediyor. Göz irfanî gelenekte kalb gözü manasında kullanılır, “göz değil kalp görür” denilir.

Kalbi önceleyen insan midesi, aile mâidesi, şehrin Medine’si (çarşısı) bilir ki rızık ağaçtan değil, Allah’tan gelir. Gözü/kalbi doyan/tatmin olan artık haram gıda, fâiz, hile gibi herhangi bir ağaca tenezzül etmez. Böylece “Ayakları yere basan insan, yönünü bulmak için gökyüzüne bakar, metafizik açıdan yukarının ahengi, aşağının düzenini belirler. Göklerin nizamı, yerin istikâmetini belirler.”⁵ İnsanın göksel sofranın farkına varması ve gafletinin dağılmasından sonra Bedüzzaman da İktisat Risalesi’nin üçüncü nüktesinde, I. bölümde kapıcı olarak isimlendirdiği kuvve-i zâikanın görevini de medineleşen bu insan şehrine göre yeniden tanımlar: “Sabık İkinci Nüktede, ‘Kuvve-i zâika kapıcıdır’ dedik. Evet, ehl-i gaflet ve ruhen terakki etmeyen ve şükür mesleğinde ileri gitmeyen insanlar için bir kapıcı hükmündedir. Onun telezzüzü hatırı için israfâta ve bir dereceden on derece fiyata çıkmamak gerektir. Fakat, hakikî ehl-i şükrün ve ehl-i hakikatin ve ehl-i kalbin kuvve-i zâikası rahmet-i İlâhiyenin matbahlarına (mutfaklarına) bir nâzır ve bir müfettiş hükmündedir. Ve o kuvve-i

5 İbrahim Kalın, Açık Ufuk, İnsan Yayınları.

İnsanın açgözlülüğü her ne kadar kötü bir ifadeymiş gibi dursa da aslında bizi hakikî rızıkımıza götüren bir vasfımız oluyor. Eğer yeme içmeyle, makam-mevkiyle vb. herhangi bir meyve ile doysaydık sonunda sadece toprak olup gidecek -hiç/şey-lerle oylanmış olurduk. Ama bu tatminsizliğimiz bizi hakikî soframıza/mâidemize yani kalbin gıdasına götürüyor.

zâika da taamlar adedince mizancılarla nimet-i İlâhiyenin envânı (çeşitlerini) tartmak ve tanımak, bir şükr-ü mânevî suretinde cesede, mideye haber vermektir. İşte, bu surette kuvve-i zâika yalnız maddî cesede bakmıyor. Belki kalbe, ruha, akla dahi baktığı cihetle, midenin fevkinde hükmü var, makamı var. İsrâf etmemek şartıyla ve sırf vazife-i şükrâniyeyi yerine getirmek ve envâ-ı niam-i İlâhiyeyi hissedip tanımak kaydıyla ve meşru olmak ve zillet ve dilencililiğe vesile olmamak şartıyla, lezzetini takip edebilir. Ve o kuvve-i zâikayı taşıyan lisanı şükürde istimal etmek için leziz taamları tercih edebilir.” Genelde bizler insanı anlamak için kalb, akıl, ilim gibi kavramlar üzerine konuşurken, mide ile ilgili bu kadar çok meselenin ortaya çıkması gösteriyor ki en az bu kavramlar kadar mide hakkında da düşünülmesi gerekiyor. Çünkü anlıyoruz ki bir atasözünde denildiği gibi “Erkeğin (biz insan diyelim) kalbine giden yol midesinden geçer.”

Bu neticeyle artık “Nerelisin?”, “Kimsin?” sorularına cevap vermek için nüfus cüzdanına değil midemize bakmamız gerektiğini anlıyoruz. Midemiz bize Medine mi?/Me-denî⁶ mi olduğumuzu gösterecektir. Bu mevzuyu daha iyi idrâk edebilmemiz için gelin Kur’ân-ı Kerîm’de bizlere kıssa olarak aktarılan Ashab-ı Kehf/Yedi Uyurlar sofrasına/mâidesine misafir olalım.

6 Denî: alçak, aşağı. Dünya, kelimesi ile aynı kökten gelir.

Roma’nın Hristiyanlığı resmen kabul ettiği ama onu olduğu gibi kabul etmek yerine yeniden belirlediği MS 330’lu yıllarda Yedi Uyurlar uyukularından uyandırılır. “Korkusuzca ve heyecanla beklenen ve müjdelenen Ahmed’in zuhur ettiğini ve göksel mâidenin kente indiğini, kendilerinin de o mâideden nasiplerini almaları gerektiğini düşünerek kente gidecekler. Kentin kimliğini kentin solları belirler. Kentin kaçtıkları kent olup olmadığını temiz ve helal gıdaya ulaşp ulaşmamakla ölçecekler. Buradaki gıda maddi yiyecekler olduğu kadar (domuzun yasak olması) ilâhî gıdanın, göksel sofranın bu kentte helal (geçerli) olup olmadığı ile ölçülür. Kentliler onların parasını, giyimini ve domuz karışmamış, temiz ve helal yiyecek arayışlarını görünce şaşırırlar. Gençler kentlilerin kendilerine yadırgayarak bakmalarından hareketle henüz Müjde’nin mesajının bu kente ulaşmadığını, yaşanmakta olanın bir fecri kazib olduğunu, henüz fecri sadık’ın gelmediğini anlarlar ve tekrar kehflerine sığınıp uyukularına yeniden dönerler.”⁷

İnsanın midesine, ailenin mâidesine (midesine), şehrin çarşısına (midesine) bakalım acaba Müjde’nin mesajı bu şehirlere ulaşmış mı? ■

KAYNAKLAR

- Bedüzzaman Said Nursi (2015). *Risale-i Nur Külliyyatı’ndan Lem’alar, Mektubat, Şuâlar*. RNK Neşriyat, İstanbul.
- William Chittick (2020). *Tasavvuf*, İz Yayıncılık, İstanbul.
- Hasan Basri Çantay (2019). *Kur’ân-ı Hakîm ve Meâl-i Kerîm*, Risale, İstanbul.



7 Karşı Kent: Kehf (Mazlum İnsan’ın Şehri), Yusuf Yerli.

Türklerde Sofra Siyaset ve Simgesellik

ARTUN ÜNSAL



TOY RİTÜEL BİR İKTİDAR SOFRASIDIR. ORTA ASYA SİYASASINDA, SIRAYLA YA DA BİRLİKTE EGEMEN olan Hun, Türk-Moğol dünyasında, “toyılan” ya da “aş” olarak da bilinen şölen geleneğinde, “budun”u oluşturan boyların önderleri bir araya gelerek ülkelerini ilgilendiren önemli konuları ele alırlardı. Söz konusu toylar, egemen kişinin toplumsal ve siyasal bir yükümlülüğü yerine getirmesinin yanı sıra, budun aidiyeti ve boylar arası birlikteliği güçlendirmeye yönelik bir toplumsal dayanışma platformu sağlıyordu. Toylar özellikle, soylu, cömert kağan ve ailesinin gücünü ve görkemini de simgesel olarak ortaya koyan kutlamalardı.

Ne var ki, bu toylardaki oturma düzeni ve yemek paylaşımlarının hiyerarşik özellikleri bizi, öncekilerden daha da önemli simgesel boyutlara taşır. Zira toy düzeni, hem ziyafeti verenin hem de konuklarının mevki, derece ve toplumsal statülerinin karşılıklı olarak tanınması ve/veya



yeniden onaylanmasını simgesel olarak açığa vurur. Toy konuklarının “şerefli oturak” ya da başköşede el üstünde tutulması kadar, kimilerinin uzak bir köşeye itilmeleri, önemsizleştirilip dışlanmalarını da görünür hale getirilir. Siyasal iktidarı elinde bulunduran kağan, konuklarına yemek ikramında bulunurken aynı zamanda bu kişilere otoritesini göstermek ister. Kağan “vericidir”; oysa onun sunduğu yemeği paylaşmak için oturan “alıcı” boy beyleri (görünürde bireyler, aslında boylarını oluşturan aile köklerinin temsilcileri) kimlikleriyle, sadece önlerine gelen et parçalarını tüketmezler. Aynı zamanda, simgesel açıdan, mevcut sosyal statülerini ve siyasal mevkilerini ve bunun boyları için içerdği sosyal, hukuksal ve ekonomik hakları iktidarın yeniden-bölüştürücü sofrasında onlara düşeni kabul ederler. Bu kabulle birlikte, kağanın otoritesini meşrulaştırır ve/veya yeniden üretirler ve barışta da savaşta da onunla birlikte olacakları, ona itaat edecekleri mesajını verirler.

Bu yüzden, yiyecek paylaşımı sadece “birliktelik”, “dayanışma”, “antlaşma”, “barışıklık”, “aidiyet” gibi toplumsal erdemleri ifade etmekle sınırlı kalmaz. Toy sofrasının toplumsal dinamiğinde, paylaşanlar arasında “benzerlikler” kadar, “farklılıklar” da vurgulanır. Bu sofraya çağrılmayan ya da artık çağrılmayanları, simgesel olarak dışlar ve bir biçimde, “yabancılaştırır.” Bu nedenle “ötekileştirilen” gruplara karşı bir ayrıştırma ve hasımlaştırma potansiyeli

taşır. Bunu da yadırgamamak gerekir... Hele böyle bir ziyafete çağrılmamış, dışlanmış bir bey iseniz, biliniz ki artık ziyafet sahibi size eskisi kadar önem vermiyor. Bu yüzden doğabilecek düşmanlık hissi bir gün aralarında savaşp kozlarını paylaşmaya kadar gidebilir. İlk kez kağana daha yakın oturtulan bir mevki sahibi için bu bir toplumsal yükseliş anlamına gelecektir. Kağanın, bir beyi yakın çemberinden daha uzak çembere itmesi, belki de hiç davet etmemesi veya tam tersi, özellikle onurlandırması gibi tercihler de; iktidar sahibi ile konukları arasındaki karşılıklı ilişkilerin son durumuna ilişkin, hem “yapısal” hem de “kanıtlayıcı” bir edimi simgelemektedir.

OĞUZ SÖYLENCELERİNDE TOYLAR

Hayvancılık ve sürekli savaş ve talan ekonomisi ile yaşayan ve gerilerinde çok az yazılı kaynak bırakan erken Orta Asya konar-göçer boylarının hiyerarşik bey sofraları konusunda kuşaktan kuşağa aktarılan efsaneler aracılığıyla en azından fikir sahibi olabiliriz. Zira bir toplumun mitosları (söylen-celeri) ve kozmolojik inanç sistemleri, var olan düzende toplumsal yaşam kilidinin simgesel anahtarlarını da sunar.

Bu bağlamda, örneğin, Batı Orta Asya’daki Türk boylarının merkezîyetçi bir yönetim altında bir araya gelişinin mitolojik anlatısı Oğuz Destanı’nda, gerçek yaşamın ipuçlarını bulabiliriz. Bu manzum destanda Oğuz Han’ın Türklerin



Büyük Kağan'ı olması geleneksel bir toyla kutlanıyordu. Uygurca kayda alınmış bu efsanenin günümüz Türkçesine çevirisinde bu Oğuz toyu şöyle anlatılıyor:

“Emir verdi Oğuz Han, kendinin iç iline;/ Toplandı halk sözleşti, koştu onun eline./ Oğuz kırk masa ile sıra dizdirmiş idi,/ Türlü şaraplar ile aşlar pişirtmiş idi./ Halk oturdu sofraya, ne kıymızlar içtiler,/ Ne şaraplar içildi, ne tatlılar yediler!/ Toy bitince Oğuz Han verdi şu buyruğunu:/ Ey benim beğlerimle ilimin ey budunu!/ Sizlerin başınıza, ben oldum artık kağan,/ Elimizden düşmesin, ne yayımız ne kalkan! [...] Demir kargılar ile olsun ilimiz orman!/ Av yerlerimiz dolsun vahşi at ile kulan [yaban eşiği]./ Yurdum ırmaklarla denizler ile dolsun./ Gökteki güneş ise yurdun Bayrağı olsun, / İlimizin çadırı, yukarıdaki gök olsun,/ Dünya devletim olsun, halkımız da çok olsun! [...] Bana itaat etmek, sizlerden dileğimdir,/ Benim ağzıma bakıp, durmanızdır isteğimdir!/ Bana kim baş eğerse, alırım hediyesin,/ Dost tutarım onu ben, her zaman bana gelsin!”

Oğuz Han'ın tahta çıkışını kutlamak için düzenlediği bu toy gibi ölmeden önce düzenlediği veda toyu da,¹ cömert kağanın yöneticilerine ve halkına sunduğu mitik toyları öykülemekten öte, simgesel olarak Oğuz kavminin kuşak-

lardan kuşaklara soyağacının kökenini, kuruluş ve budunu beyleri arasında paylaştırma söylencesini sunmaktaydı.

Toy, herkese açık bir “sofra” değildi.² Bununla birlikte, kağan ailesine bağlı bir boy beyinin oğlu olarak görece düşük statüde bir aileden gelse de, sadakat yeminiyle bağlandığı kağanın hizmetinde bir “nöker”, onurlu, cesur ve kahraman bir asker (alp) ve komutan kimliğiyle, toya oturan büyük beyler arasında yer alabilirdi. Bu da zaten, onun bu toplulukça “içre” kabul edilip, saygı gördüğünü simgesel olarak kanıtlardı.³ Sözgelimi, soylu ya da cesur bir kahraman olabilirsiniz; ancak, evli olup da hâlâ oğlunuz ya da kızınız yoksa daha az saygınlığa sahipsinizdir. Çünkü sülaleyi devam ettirecek bir çocuk sahibi olmamak, Orta Asya Türklerinde hem tanrı hem de toplumun lanetini, ilencini (bedduasını) çekerd. Bu da, sofradaki konumunuzu etkilerdi. *Dede Korkut Kitabı*’nda örneğin, Bayındır Han’ın verdiği bir şölende oğlu olan beyleri ile kızı olanları ve hiç çocuğu olmayanları, toplumsal önemlerine göre, farklı çadırlarda oturtup farklı yemekler yedirdiği anlatılır. O sıralarda hâlâ çocuksuz olan Dirse Han, Bayındır Han’ın toyuna gelir:

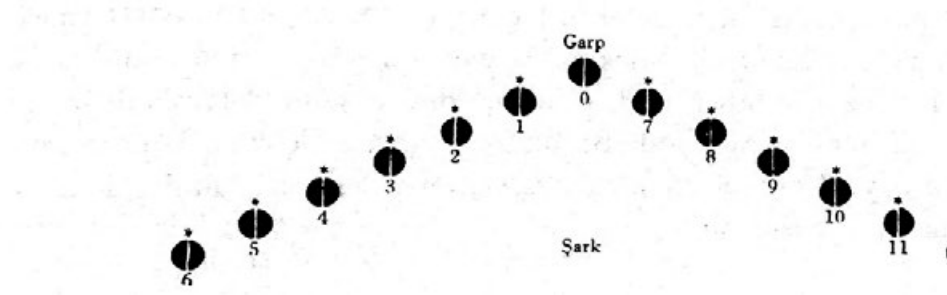
“Bayundur Han’un yiğitleri Dirse Hanu karşuladılar. Getürüp kara otağa kondurdular. Kara kiçe altına döşediler. Kara koyun yahnısından önüne getirdiler. Bayındır Han’dan buyruk böyledür hanum dediler. Dirse Han aydur [sorar]: Bayındır Han benüm ne eksikliğüm gördi, kılıcımdan mı gördi, soframdan mı gördi, benden alçak kişileri ağ [ak] otağa kızıl otağa kondurdu, benüm suçum ne oldu-kim kara otağa kondurdu didi. Ayıtdılar [yanıtladılar]: Hanum, bugün Bayındır Han’dan buyruk şöyledür kim oğlu kızı olmayanı Tanrı Ta’ala kargayıptur [lanetler, ilençler] biz dahi karganız [lanetleriz] dimişdür didiler.” Bunun üzerine, kendini alçalanmış hissed. Dirse Han, yerinden kalkar ve “bu karayıb [lanet] bana ya bendendür ya da hatundandır” diyerek, toyu terk eder. Evine döndüğünde “selvi boylu” eşine olanları anlatır: “Oğlu kızı olmıyanı kara otağa kondurun, kara kiçe altına döşen, kara koyun yahnısından önüne getirün. Yir ise yisün, yimez ise tursun gitsin dediler.”

Düşük konum, sıradanlık ifade eden “kara” sözcüğü otağ, keçe ve yahniyi de nitelendirdiği gibi, Dirse Han, çocuğu olmadığı için Bayındır Han’ın “ak” çadırından dışlanmıştı.

1 17. yüzyılda eski Türklerin efsanelerini derleyen Ebulgazi Bahadır Han ise, *Türkmenlerin Soyağacı*’nda Oğuz Han’ın bu kez ölmeden önce düzenlediği ve ülkesini oğulları arasında bölüştürdüğü son toyu şöyle aktarıyor: “Dokuz bin koyun ve dokuz yüz yılku [at] öldürttü. Derilerinden doksan dokuz havuz yaptırıp dokuzuna raki, doksanına kıymız doldurttu. Bütün maiyetini çağırıp getirtti. Altı oğluna çok nasihatler edip beylere öğretip yurtlar, şehirler, iller ve nimetler verdi.” Bu söylencedeki dokuz rakamındaki simgesellik de dikkat çekiyor: “Tokkuz” (dokuz) Türklerin kutsal rakamlarından biridir. Nitekim en eski Oğuz boylarının sayısı dokuzdur: “Dokuz Oğuzlar” (Dokuz Oklar) Altay Türkleri ve Şamanları omuzlarında dokuz ok ve yay taşırlardı.

2 Ama istisnalar vardı: Örneğin, Kırgızların yaratılış söylencesi *Manas Destanı*’nda Hükümdar Manas, kendine baş eğer kabilelerin şefleriyle yemek yer, köleleriyle aynı sofraya otururdu. Gelgelelim, söylenceye göre, bu “kara başlı halklar”, hükümdarın “yakın duruş”undan yararlanarak onu zehirlemeye teşebbüs ederler, hatta öldüremeseler bile, yaraladıkları olurdu. (Ögel 1993, Cilt I: 497,518)

3 Hunlarda da örneğin, soylu bir aileden gelmeyen, ancak savaşlarda gösterdikleri kahramanlıklar nedeniyle ünlenen kimi savaşçılar da (bagatur, bahadır) soylular arasında kabul edilir, onlar ve onların aile üyelerinin toplumsal statüsü yükseldi. (Vaczy: 6566)



0) Gün Hanla veziri İrkıl-Hoca; 1) Kay ve Bayat, *Sorki; 2) Alka-Evli ve Kara-Evli, *Lale; 3) Yazır ve Yasır, *Komi, 4) Dodurga ve Döker, *Merdeşöy 5) Avşar ve Kızık, Turumcu, 6) Bekder ve Karkın, *Karaçık 7) Bayandır ve Becne, *Kazığurt; 8) Çavuldur ve Çepni, *Kanlı, 9) Salur ve İmur, *Kalaç; 10) Alayuntlu ve Ürker, *Teken. 11) İğdir ve Böğdüz, *Karlık; 12) Ava, ve Kınık, *Kıpçak.

Ama, bir çocuk sahibi olduğunda, saygınlığına yeniden kavuşacaktı. Dirse Han’ın oturtulduğu kara çadır önüne “kara yahni” konması, yemek yenirken aslında sosyo-kültürel ve “ak” çadıra uzaklığı ile de siyasal anlam ve simgeler tüketildiğini açığa vuruyordu.

Tüm bu örnekler bize aynı zamanda, bozkır insanlarının yaşam süreçlerinde geçişlerin, sosyal eşik atlamaların, yoğ ritüelinde görüldüğü gibi, ne denli önemli olduğunu ortaya koyuyor. Toy sofrasında saygın bir yere sahip olmak için, sadece soylu bir aileden gelmek yetmiyor. Ayrıca savaşta yararlılık göstermek, düşman öldürmüş olmak, sıradan bir savaşçı değil bahadır olmak gerekiyor. Dahası evli ve çocuklu olmak da önemliydi. Ve nihayet, soylu olmayan bir alp de, beyinin hizmetinde savaşçılığı ile öne çıkarsa o da “aile”ye dahil ediliyor, o da artık soylu sayılıyordu.

KİM NEREDE OTURUYOR, NE YİYOR: ORUN VE ÜLÜŞ

Devlet kurucu Oğuz Han ikinci Büyük Kurultay’ı topladığı veda toyunda konuklarını büyük bir ziyafetle ağırlarken mevkisine (orun) göre “kimin nerede oturtulduğu” ve payına (ülüş) göre “neler yediği” daha da önem kazanıyordu. Uygulanan sağlı sollu oturma düzeni, devletin hiyerarşik yapısını imgesel bir biçimde ortaya koyarken, konuklara etlerin en değerli parçalarından daha az değerlisine sofradaki yerlerine göre ikramı da, ölümünden sonra devlet yönetimini devralacak oğulları ve öteki Oğuz beylerinin budun içinde hangi görev ve mevkileri üstleneceklerinin işaretiydi:

“Kırk kulaçlık bir direk, sağa dikip sağladı,/ Direğin üzerine, altın bir tavuk koyup,/ Direğin altına da bir ak koyun bağladı./ Kırk kulaç, bir direk de, sola dikip solladı,/ Direğin üzerine, gümüş bir tavuk koyup,/ Direğin altına da, kara koyun bağladı/ Sağ yanında Bozoklar, sol yanında da Üçok./ Oturup eğlendiler, kırk gün kırk geceden çok./ Yediler hem içtiler, erip muradlarına,/ Oğuz böldü yurdunu, verdi evlatlarına.”

Oğuz Han destanı bizi sadece toyun ritüeli ve simgeseli konusunda bilgilendirmemektedir. Aynı zamanda, Oğuzların kozmogonisini, yani içinde yaşadıkları evrenin yaratılış ve gelişimine ilişkin mitik inançlarını da içermektedir.

Toy öncesi hazırlıklardan başlayabiliriz: Kırk kulaçlık direk, aslında “Altın Kazuk”u, yani Kutup Yıldızı’nı simgeliyordu. Bu direk, dünyayı birleştiren ve ayakta tutan Kozmik Ağacı simgeliyordu. Dünya Dağı veya kutsal tapınak olarak da değerlendirilmelidir. Kuzey (Kutup) Yıldızı’nın çevresinde dolaşan takım yıldızlar gibi, mitik toyda Oğuzlar, yeryüzünde Tengri’nin temsilcisi olan hanın çevresine sıralanmış on iki çadırdaki boy beyleri tarafından temsil ediliyorlardı. Abdülkadir İnan, söylentilere göre Oğuz boyları arasında mevcut orun (mekki) sıralamasını ve oturuş düzenini şöyle canlandırıyor:

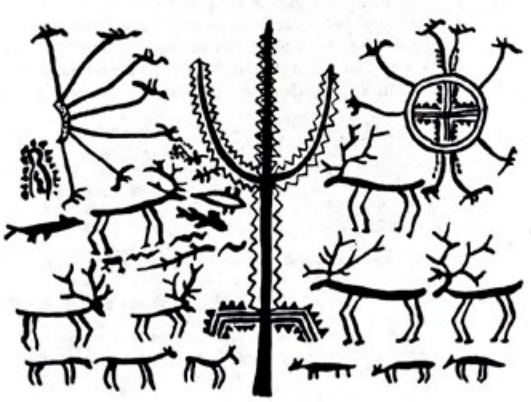
Gün (Kün) Han’ın küçük kardeşlerini ve oğullarını mevkilerine (orun) göre, kurulmuş çadırlarda oturtması ve her birine düşen paylarını (ülüş) önlerine koymasını izleyelim:

“Altın çadırın başköşesinde [tör] Kün Han oturdu. Halkın bütün iyileri ittifak ederek [İl ileri gelenlerinin hepsi], koyunun başını, arkasını, kuyruklu sağrısını ve bağrını, sırtının (uca) üzerinde koyup, Kün Han’ın önüne koydular. ‘Her kim Han olursa, payı bu olsun’ dediler.”

“İrkıl Hoca, kapının iç eşiğinde oturdu. Koyunun göğsünü [töş] onun önüne koydular. ‘Kim vezir olursa onun payı da bu olsun’ dediler.”

“Sağ koldaki ilk çadırda Kün Han’ın büyük oğlu Kayı’yı oturttular. ‘Kayı’ya [koyunun] sağ aşıklı [arka bacak] kemiğini, pay verdiler. ‘Bayat’ bu eti doğradı; ‘Sorki’ [Sorghu] atlarını tuttu [baktı]. İkinci çadırda ‘Alka evli’yi oturtttular.

4 Koyunun başı ve sağrısı halkının başı olan kağana sunulduğunda, kağan mantıken hayvanın en üstteki kısımlarını alır, yere daha yakın değen parçaları toplumsal hiyerarşide daha az önemli sayılan kişilere ayrılır. Örneğin, koyunun beyni, en değerli parçalardan biridir. Kaşgarlı Mahmud, *Lugat*’inde “Er menğiledi” der. Anlamı “Adam beyin yedi.” Kaşgarlı’ya göre, “Vücutta en değerli yer dimağdır; kendisi için koyun kesilerek o koyunun beyni sunulan kişi, hatırı sayılır kişidir.” (Kaşgarlı, *Atalay* çevirisi, Cilt III: 405)



Ona sağ karı iligi [sağ ön bacak kemiği] pay olarak verdiler: ‘Karaevli’ bunu doğradı. ‘Lala’ onların atlarını tuttu. Üçüncü çadırdı Ay Han’ın büyük oğlu ‘Yazır’ oturtttular. Ona sağ yan başını [sağ kalça kemiği] verdiler. ‘Yapar’ [Yasır] bunu doğradı. ‘Kumçı’ [Kumı] atlarını tuttu. Dördüncü çadırdı ‘Dodurga’yı oturtttular. [Koyunun] sağ umacasını [kuyruk sokumu kemiği] pay olarak verdiler. ‘Döger’ bunu doğradı, ‘Murdeşuy’ atlarını tuttu. Beşinci çadırdı Yıldız [Yulduz] Han’ın büyük oğlu ‘Avşar’ı oturtttular. Sağ uyluğu [but kemiği] pay verdiler. ‘Kızık’ bunu doğradı. ‘Turumçı’ [Torumçı] atlarını tuttu. Altıncı çadırdı ‘Begdili’ni oturtttular. Sağ yağrını [kürek kemiği] pay olarak verdiler. ‘Karkın’ bunu doğradı. ‘Karaçık’ atlarını tuttu.”

“Sol yandaki en ön çadırdı ‘Kök [Gök] Han’ın büyük oğlu ‘Bayındır’ı oturtttular. Ona sol uyluğu [but kemiği] pay verdiler. ‘Beçene’ onu doğradı. ‘Kazgurt’ atlarını tuttu. İkinci çadırdı ‘Çavuldur’u oturtttular. Sol yan tarafı [sol kalça kemiği] verdiler. ‘Çepni’ onu doğradı. ‘Kanklı’ atlarını tuttu. Üçüncü çadırdı ‘Tağ [Dağ] Han’ın büyük oğlu ‘Salur’u oturtttular. Sol aşık kemikli iligi [sol arka ayak] pay olarak verdiler. ‘Eymür’ onu doğradı. ‘Kalaç’ atlarını tuttu. Dördüncü çadırdı ‘Ala Yuntlı’yı oturtttular. Sol kuyruk kemiğini pay verdiler. ‘Üregir’ bunu doğradı. Tiken [Teke, Teken] atlarını tuttu. Beşinci çadırdı Tenggiz [Deniz]) Han’ın büyük oğlu ‘İgdir’i oturtttular. Sol karı iligi [ayak kemiği] verdiler. ‘Bügdüz [Böğdüz] onu doğradı. ‘Karluk atlarını tuttu. Altıncı çadırdı Yıva’yı [Ava] oturtttular. Sol yağrını [kürek kemiği] pay olarak verdiler. ‘Kanık’ bunu doğradı. ‘Kıpçak’ atlarını tuttu.”

Siyasal bir ritüel özelliklerini taşıyan bu mitik kurultay ziyafetinde, boylar arasındaki hiyerarşi, dolayısıyla iktidar dağılımı, simgesel bir biçimde ortaya konuyordu. Gün Han ve beş kardeşinin her birinin soylu asıl hanımlarından dörder, toplamda yirmi dört oğlu vardı. Ama Oğuz Han’ın bu yirmi dört torunu arasında en büyükleri ve kimi zaman daha küçük kardeşleri de çadırlarda et yiyorlar, kimi ise et doğruyordu.

Toyun sofrı düzeni, protokolü, ortaya konan et konuklara pay edilirken gözetilen simgesel ayırım, konuk kişilerin toplumsal hiyerarşideki yerlerine işaret etmenin dışında; Orta Asya fiziksel coğrafyasında siyasal egemenlik alanının paylaşımını, başka bir deyişle, doğal kaynaklara erişim, üretim ve üretim ilişkileri bazında yaşamsal önemi olan paylaşımların da boyutlarını ilan ediyordu.

Atlara bakanlar ise Oğuz Han’ın kumalarından peydahlandığı “yanaşmalar”dı. Gün Han’ın sağındaki en itibarlı birinci çadırdı et yiyen en büyük oğlu Kayı, eti doğrayan Bayat onun kardeşi, atlara bakan Sorhi ise yanaşmaydı. İkinci çadırdı oturan Alkaevli, Gün Han’ın üçüncü, eti doğrayan Karaevli ise en küçük oğluydu. Atları tutan Lala da, Ebulgazi’ye göre, yine Oğuz Han’ın kumalarından birinden doğmaydı.

Oturma düzeni ve paylaşımın niteliği “kürke” yani mevkiye göre değişiyordu, çünkü budunun “töre”si bunu öngörüüyordu. Merkezdeki Gün Han’ın Kayı boyu “et yiyen”, Oğuz kökenli olmasına karşın, ona tabi sayılan Bayat boyu “et doğrayan”, Oğuz Han’ın kumasından doğduğu için soylu Oğuz sayılmayan, ancak ona bağlı Sorkı boyu da “atları tutan” seyisler olarak, farklı ve eşitsiz konumdaydılar. Bu sıralama aşağı doğru aynı üçlü ayrımla devam ediyor, “et yiyen”, “doğrayan” ve “atlara bakanların” her biri aslında Oğuz düzenindeki boylar arası hiyerarşiyi simgeliyordu. oğuz’un yirmi dört torunu her ikisi on iki çadırdı oturtularak on iki bölük oluyorlardı. Bu on iki bölükten doğanlar, “Bir şeyin yüzü arkasından iyi olduğu için halkın ve devletin yüzüne dönüktür” anlamıyla, “yüzlük” olarak nitelendiriliyordu. Oğuz Han’ın ad koyduğu ya da kumalarından doğan torunları, kapıda duran ya da at tutan olarak da yirmi dört kişiydi. Bunlar da daha alçak konumdaki oymakları temsil ediyorlardı.

Mitolojik kökenli olsa da, “oturan”, “et doğrayan” ve “atlara bakan” ayırımı, Oğuzların gerçek yaşamlarındaki katı hiyerarşik düzenini yansıtan bir kültürel aynadır: Soylu konukların çadırları, merkezdeki hükümdar çadırının sağında ve solunda ve her birinin mevkiine göre sıralanmış, ikram edilen kızartılmış bir koyunun kemikli et parçaları da aynı hiyerarşi uyarınca belirlenmiş ve tüketilmişti. Böylelikle, kurultaya katılanlar arasındaki siyasal konsensüs, sofrı düzenine de yansıtılmış, boylar arasındaki güç dengelerine göre ileride değişme potansiyeli taşısa da, o anki iktidar paylaşımını simgesel olarak yeniden üretmişti.

Oğuzların atası Oğuz Han’ın Oğuz boyları arasında hiyerarşik önem ve saygınlığın öne çıkarıldığı, iktidarın paylaş-tırıldığı mitik toy gibi, siyasal bir ritüel pratiği olarak toyun ve han ve beylerin ritüel kurultay şöenlerinin, bu dünyaya

yönelik siyasal simgesellikler taşıdığı, bir bakıma kurulu düzeni yeniden ürettiği açıktır. “Mit ve onu somutlaştıran ritüelin” sadece grup yaşamına anlam kazandırmadığı, aynı zamanda “sosyal ilişkileri düzenlediği ve toplumsal tabakalaşmayı koruduğu veya yeniden ürettiği” saptaması, Orta Asya toplumları için de geçerlidir: Mitik Oğuz Han ziyafetinin simgesel ritüeli aracılığıyla, onun soyundan gelen Oğuz halkı ve müttefik boylar kimlik ve saygınlıklarını koruma ve sürdürme olanağına kavuşuyorlardı. Zaman içinde Oğuz budununu oluşturan boyların üyeleri ve beyleri değişse de, simgesel kimlikler aynı kalacak ve geride bıraktıkları aile üyelerine devrolacaktı. Tıpkı, ölüm sonrası yapılan yoğ ritüelinde olduğu gibi, resmî toy ritüeli de çoğu zaman mevcut iktidarları ve izleyen yeni iktidarlara ideolojisini meşrulaştırıcı ya da sorgulayıcı, hatta karşı çıkıcı işlevleriyle karşımızdadır.

“KOYUN ZİYAFETİ” SOSYAL VE SİYASAL DÜZENİ BESLER

Yemek ve iktidar ilişkilerinin iç içe olduğu kamusal toylar, sosyal aidiyet, barış ve dostluğu pekiştirirken, boylar arası hiyerarşik orun ve ülüş dağılımının korunması ve buna saygı gösterilmesi de büyük bir önem taşıyordu. Zira Orta Asya bozkırlarında hayvancı ve savaşçı konar-göçer halkların oluşturdukları kısa ya da daha uzun ömürlü esnek boylar konfederasyonları bünyesinde, “koyun ziyafeti” siyasal iktidar paylaşımının kültürel anahtarını sunan simgesel bir özellik de içeriyordu. Bahaeddin Ögel’in yıllar önce vurguladığı gibi, “Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir manada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı”dır. Başka bir deyişle, “Yemek Türklerde, sosyal düzeni kuran bir sembol gibiydi. [...] Yemek topluluk düzeniyle, disiplin ve onurları da kuran, bir vasıta ve sembol oluyordu.”

Koyun sürülerinin yanı sıra, at sürülerinin de bozkır yaşamında sadece kısarak sütü ve kıymız üretimi ve eti için değil, çobanlık ve göçte hareket yetisini artırmada ve özellikle savaş bineği olarak taktik önemini zaten belirtmeye gerek yok. Hayvancılığın başlıca uğraş ve geçim kaynağı olduğu bozkır obalarında, bolca tüketilen koyun ya da at eti sadece besin değeri yüksek bir gıda değildir. Et tüketmek beylere layık simgesel bir eylemdir aynı zamanda.

BUDUNUN EKONOMİK KAYNAK VE ZENGİNLİKLERİ DE PAY EDİLİR

Toyun sofrı düzeni, protokolü, ortaya konan et konuklara pay edilirken gözetilen simgesel ayırım, konuk kişilerin toplumsal hiyerarşideki yerlerine işaret etmenin dışında; Orta Asya fiziksel coğrafyasında siyasal egemenlik alanının paylaşımını, başka bir deyişle, doğal kaynaklara erişim, üretim ve üretim ilişkileri bazında yaşamsal önemi olan

paylaşımların da boyutlarını ilan ediyordu. Toyda olduğu gibi, ülkesinin ekonomik kaynak ve zenginliklerinden “aslan payı”nı alan hükümdarın düzenlediği boylar genel kurulunda, onunla birlik olan beyler ve boylarının her birinin ülüşü, onlara gündelik yaşamlarında tanınan siyasal, hukuksal ve ekonomik hak ve çıkarları yansıtıyordu: Toy düzeninde bir boy beyinin sofradaki yeri, ortak bir av bölgesinde vurulan kuş ve geyiklerden ya da kazanılan bir savaşın ganimetlerinden ne kadar pay alabileceğinin de göstergesiydi. Bu yönüyle toyun, toy veren ile toya katılanlar arasındaki hiyerarşik ilişkileri, genel anlamda toplumsal hiyerarşiyi yeniden üretme aracı olarak değerlendirilmesi yanlış olmaz.

Grubun temsili ve gerçek varlığı açısından, kağan ve konuklarının oturma düzeni ve yenilen etler işin maddi yönüdür. Bir de psikolojik ve kültürel boyutu vardır. Zira, çadırlar arasındaki hiyerarşik “mesafe” ve paylaşımında farklılık, zaten katılan konuklarca önceden “içselleştirilmiş” olduğundan normal karşılanır. İster Orta Asya’da ister Ortaçağ Avrupa monarklarının masalarında olsun, maddi ya da somut bileşkenlerle psikolojik veya simgesel bileşkenler arasındaki ilişkiler, bir yandan yemek paylaşan grubun gerçek varlığını, öte yandan da bu *grubu ve onun içindeki farklı kimlikleri temsil eder*.

BOZKIR EKONOMİSİNDE YENİDEN BÖLÜŞTÜRME

Barış içinde birlikte yemek yenirken, hükümdara düşen “aslan payı”nın ve beylere düşen hiyerarşik payların dağılımı, fiziksel güç yerine, kurultaya katılan aktörler arasındaki siyasal-ve toplumsal fikir birliğinden kaynaklanmaktadır. Başka bir deyişle, kurultayın şöen sofrası bir siyasal konsensüs sofrasıdır. Toyu “ev sahibi” kağan yerleşik normlara (tör) göre yönetir. Sofraya gelen kemikli et parçalarının eşitsiz dağılımı da ona göredir. Ama konuklarını ağırlamadaki simgesel değerlerin, aslında merkezde oturan ve ziyafeti yöneten, şahsında “iktidar sahipliği” ve “ev sahipliği”ni birleştiren kağan ile sofrasına sağlı sollu çağrılı müttefik beylerin hiyerarşik konumlarının, sosyal ve siyasal eşitsizliklerin ötesinde, bozkır ekonomisi bağlamında “yeni-den-bölüşdürücü patron-müşteri” ilişkisini vurguladığı da açıktır. Ama mevcut sosyal dinamikler ve güçler dengesine göre belirlenen bir uzlaşma sofrasından söz edilmelidir; bir sonraki toyda kağan da dahil, öteki toy müdavimleri boy beyler arasında değişmeler söz konusu olabilir. ■

Türkler Nasıl Yemek Yerler [1552]

SEYYAH PEDRO

Bu metin Ümit Meriç, Seyyahların Aynasında Şehirlerin Sultanı İstanbul, Albaraka Türk Yayınları, İstanbul 2010, s. 142-145'den alıntılanmıştır

KANUNİ DEVRİNDE İSTANBUL'DAKİ TÜRK HAYATINI ANLATAN VE ÜÇ KİŞİ ARASINDA (PEDRO, JUAN VE MACA) GEÇEN BİR KONUŞMA ŞEKLİNDE kaleme alınan bu eser, 1557'de yazılarak İspanya Kralı II. Philippe'e takdim edilmiştir. Eserin amacı, o tarihlerde Avrupa'nın kuvvetli hükümdarlarından biri olan II. Philippe'e, İspanya'nın ve bütün Avrupa'nın en büyük hasmı olan Türkler hakkında bilgi vermektir. Konuşmacılardan biri Türkler elinde esir olarak İstanbul'da birkaç yıl yaşamış bir gemici, diğer ikisi ise ondan Türk hayatı hakkında bilgi alan arkadaşlarıdır.

“MATA- Türklerin bütün adetlerini öğrenirken az daha yemeklerini unutuyorduk.

PEDRO- Bu konuda da şimdiye kadar anlattığım şeyler kadar söylenecek şey var.

JUAN- Bizim saraylardaki gibi onlar da yemeği debdebe ile mi yerler? Hiç değilse Büyük Senyör böyle yapmaz mı?

PEDRO- Sinan Paşa'nın yemek yiyişini anlatırsam yüksek tabaka için örnek vermiş olurum. Oninkine biraz gösteriş ilave ederek, Büyük Senyör'ün yemek adeti hakkında bilgi edinmiş olursunuz. Türkler hemen her zaman yerde oturdukları gibi yemeklerini de yerde yerler. Halıların kirlenmemesi için at derisine benzeyen kalın ve renkli sahtiyan sererler. Peçete görevini yapması için de dört kenarını dizlerine çekebilecekleri genişlikte bir bez yayarlar. Bu durum, komünyonlardaki kiliselere benzer. Yerdeki deriye fosra derler. Orada senyörlerin bile sofrasında meyve, bıçak, tuzluk, tabak bulunmaz.

MATA- Yemiş yemezler mi?

PEDRO- Çok yerler ama yemekte değil.

JUAN- Yenecek şeyi neyle keserler?

PEDRO- Pide adını verdikleri ekmeklerini üçe bölerek sofraya getirirler. Bu parçaların üzeri tabak gibidir. Herkes etini kendi pidesinin üzerine koyar. Aşçı-

lar çok usta oldukları için yemeğe gereken çeşniyi verirler, böylece sofrada tuz kullanılmaz. Çasnıgîr denilen iççoğlanları, Sinan Paşa'nın konağında günde bir buçuk riyal alarak sofraya yemek taşırlar. Bizde çasnıgîrin karşılığı 'metrdotel'dir. Başlarına yeniçerilerin uçları yatık üsküflerinden, yalnız kırmızı renkli olanlarını giyerler.

MATA- Bunların tanesi ne kadardır?

PEDRO- Yatırmanın gümüşüne taş işlenirse elli eskudo eder.

MATA- Sadece yemek taşırken mi giyerler?

PEDRO- Ara sıra paşa ile dışarı çıktıkları zaman da giyerler. Bellerine sardıkları kemere kuşak derler. Gümüş telden örülü ve zırh gibi olan bu kuşakların eni bir karıştır. En hafifi elli eskudo eder.

JUAN- Göze nasıl görünür?

PEDRO- Semer bile altın veya gümüş işlemeli olursa güzel görünür. Bunların hepsi, başkanları yanlarında olmak üzere mutfağa gidip yemeklerini sahanlarla alırlar.

MATA- Bu sahanlar gümüşten midir?

PEDRO- Şeriatleri gümüş kapla yemek yemeyi, gümüş kaşık ve gümüş tuzluk kullanmayı men eder. Büyük Türk, prens, büyük, küçük hiç kimse de bu yetkiyi vermez.

MATA- Neler söylüyorsun? Hiç Büyük Türk'ün sofrasında gümüş takım bulunmaz olur mu?

PEDRO- Vardır; hem de en güzelleri. Kocaman şamdanları vardır ama hiç birini Büyük Türk kendisi yaptırmamıştır. Venedik'ten, Fransa'dan, Macaristan'dan, Hırvatistan'dan hediye gelir. Hiçbirini kullanmaz, hazinesinde saklar. Sinan Paşa'ya da çeşitli yerlerden gümüş hediyeler gelmişti, ama kullanmazdı.

MATA- Kim engel oluyor?

PEDRO- Hiç kimse değil, din.

MATA- Neye dayanarak?

PEDRO- Onlara sorulduğu zaman, dünyada gümüş kaplarla yiyenler ahirette bunu yapamazlar, derler.

MATA- Peki neyin içinde yerler?

PEDRO- Bakır kaplarda. Orada bakır, İngiltere'de işlenen 'peltre'den daha güzel işlenir. Bizim şimşir veya başka bir ağacı tornada işleyerek çeşitli güzel şeyler yaptığımız gibi onlar da bakırı işleyerek yaparlar. İstenilen şekil verilirken bakır kalaylandığı zaman gümüşü andırır. İşte bütün ileri gelenler ve Büyük Türk bu sahanlarda yemek yerler. Bunlar eskidikçe yeniden kalaylanır ve çok ucuza çıkar.

MATA- Bizim tencere ve tavaları kalayladığımız gibi mi kalaylarlar?

PEDRO- Bizde yapılan düpedüz maskaralık.

Onlar en iyi cins kalaya nişadır katarlar. Dört saat içinde Büyük Türk'ün bütün sofrta takımını, usta bir kalaycı kalaylar. Çasnıgîrler ellerinde kapaklı sabanlarla iki sıra halinde mutfaktan yemekleri gayet muntazam bir surette sofraya getirirler. Çasnıgîrbaşı önce kendi sahanını, sonra

yanındakinin sahanını sofraya koyar. Diğerleri ellerindekini birbirlerine devrederek çasnıgîrbaşıya verirler, böylece Paşa'nın sofrasına bütün yemekler getirilir. Yine aynı tertipte sofrta toplanır.

MATA- Başlıca yemekleri nelerdir?

PEDRO- Yemekleri hep yağlıdır. Et kızartmasını pek nadiren yerler, hatta yemezler. İtalyanların 'minestra'sı gibi çorba dedikleri bir yemekleri vardır ki kaşıkla yerler.

MATA- Bütün sahanlar çorbayla mı dolu?

PEDRO- Pilav diye her gün yedikleri bir pirinç yemeği vardır. İnek yağı ve koyun etinin suyu ile yapılır. Sulu değil tane tanedir. Ufacık, çekirdeksiz İskenderiye üzümünü de bu pilava karıştırdıkları olur. Pilavın yanında bizdeki gibi karanfilli salça ve bal değil, parça parça edilerek pişirilen semiz koyun eti konur. Taze ve kuru erik hoşafına badem taneleri de karıştırırlar. Zerde dedikleri koyu sarı renkte, pirinçten yapılmış bir şey daha yerler ki bu çok bal ister. Ayrıca pirinçten tavuk çorbası da yaparlar. Tavuğu parçalayarak pirinç ve biber katarak pişirirler. Hiçbir yemeği inek yağı koymadan pişirmezler. Kızartma, yahni, kavurma, mercimek, nohut; hiçbirini yağsız yenmez, hatta ekmeği bile yağa bularlar. Sinan Paşa'nın sofrasında en fazla tereotlu nohut, soğanlı kuzu yahnisi bulunur. Ispanak da sık yenir ve lezzetlidir. Diğer yemeklerine gelince: Etli, kabukları soyulmuş buğday ve şehriye yemeği, limonla yenilen mercimek, asma zamanı biberli baharlı yaprak dolması, kâğıt gibi yufkalara sarılan kıymalı börekler... Yemekte ayrıca salça kullanmazlar. Yemeğe fazla düşkün olmadıkları için bence ancak yaşamak için yerler, zevk aldıkları için değil. Kaşığı ellerine aldıkları zaman o kadar acele ederler ki aralarına karışan şeytanı kovalıyorlar zannedersin. İyi huylarından biri de yemekte konuşup eğlenmemeleri. Karnı doyan 'Allah'a şükür.' deyip kalkar ve yerini başkasına bırakır. Yemek yönünden aralarında herhangi bir ayrılık yoktur. Hiç tanımadıkları bir kimse bile ayakkabılarını çıkarıp sofraya oturur ve hemen yemeğe başlar. Paşa yemeğini bitirince Allah'a şükreder ve 'Sofrayı kaldırın.' derdi.

MATA- Demek onlar da bizim gibi Allah'a şükrederler?

PEDRO- Bizden daha çok. Bizler ancak yılda bir kere hatırlayıp şükrederiz.

JUAN- Ne gibi şeyler söyleyerek şükrederler?

PEDRO- Elhamdülillah, çok şükür Yarabbi, Allahu Teala Padişahımızın bir gününü bin etsin, derler.

JUAN- Doğrusu güzel bir dua. Biz de aynısını etmeliyiz. Hatta etmeyenleri ceza ve aforoz yoluyla zorlamak gerek.”

Seyyah, Şehir Ve Yemek

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Kitabı Üzerine

DURSUN ÇİÇEK



BU DÜNYADAKİ İNSANLIK HİKÂYESİMİZ YEMEKLE BAŞLADI DESEK YALAN SÖYLEMİŞ OLMAYIZ. HZ. ÂDEM İLE HAVVA'NIN CENNETTE İKEN KENDİLERİNE yasaklanmış ağacı/meyveyi yemesi ile başladı bir bakıma bu dünya hayatımız. Yenilme özelliği olan bir şeyin yenilmemesi bir yasaydı. Ancak insan verdiği sözü unuttu ve yedi. Yerken de üstün niteliklere sahip olacağı vehmiyle yedi. Şeytanın ayartmasıyla gerçekleşen bu olay diğer yanıyla da insanın dünya hayatının başlamasının vesilesi oldu. İnsanın bu dünyada hep ekmek peşinde koşacağı, ekmek kavgası yapacağı, ekmek kaygısı ile yaşayacağı hayatı başlamış oldu. Dolayısıyla ekmek kaygısı insanı insan yapan bir bağlama oturdu. Bir bakıma bu dünyada insanın hayatı boyunca çekeceği ekmek kaygısı (yeme-içme bağlamı) meşru olursa, cennette yaptığı hatayı telafi edecek ve yeniden asıl yiyeceklerin ve içeceklerin kendisine ulaşacaktır. Bu aynı zamanda yanlış şeyi yemenin bedeli olarak bu dünyada sâlih olanı yaparak sâlih olanın hakikatine ulaşmadır da.



Bir şehre gittiğinizde orada hayvan eti yenmiyorsa veya bir şehre gittiğinizde orada domuz eti yenmiyorsa bu bir kimlik beyanıdır. Birinci gittiğiniz yer bir Budist veya Brahmanist toplulukken ikinci gittiğiniz yer Müslüman topluluktur. Çünkü dinî kimliğimiz yeme içme ile ilgili kimliğimizi de belirler.

Bu anlamda tarih biraz da yediklerimizin ve içtiklerimizin tarihidir. Bir milleti, bir topluluğu ve bir insanı yedikleri üzerinden anlayabilir ve anlamlandırabiliriz. Hatta bir memleketi, bir coğrafyayı, bir şehri yemek üzerinden tanıyabiliriz. Bu yanıyla yemek bir hafıza ve hatırlamadır. Yani insanın yemek yeme biçiminin de ötesinde yemeği yapması, ne tür yemekler ürettiği önemlidir. Daha insanlığın başında onun yasası olan helal haram bağlamı (dinî bağlam) belirleyici olduğu kadar aynı zamanda coğrafi ve sosyal bağlam da önemlidir. Bir toplumun yemeklerinden yola çıkarak o toplumun hem dinî hem de kültürel yapısını rahatlıkla ortaya çıkarabiliriz. Biz her yediğimiz ve her içtiğimizde meşruiyet bakımından her seferinde cenneti hatırlarız ve bu dünyada helal rızkın derdine düşeriz. Bu hafıza ve hatırlama bizim yemek kültürü ile ilgili ana mihengimizi de tayin eder.

Bununla beraber sosyal hayatımızda da belirli yemekler belirli olayları, insanları, milletleri, şehirleri hatırlatır. Bir cenaze yemeğinde hatırladığımızla bir düğün yemeğinde hatırladığımız aynı değildir. Sünnet yemeğinde ayrı, bayram yemeğinde ayrı şeyler hatırlarız. Yemeklerin ve tatların bizi

çocukluğumuza, bazı mekânlara götürmesi, bazı insanları hatırlatması unutulmamalıdır.

Yemek aynı zamanda bir toplumun kimliğidir. Bir şehre gittiğinizde orada hayvan eti yenmiyorsa veya bir şehre gittiğinizde orada domuz eti yenmiyorsa bu bir kimlik beyanıdır. Birinci gittiğiniz yer bir Budist veya Brahmanist toplulukken ikinci gittiğiniz yer Müslüman topluluktur. Çünkü dinî kimliğimiz yeme içme ile ilgili kimliğimizi de belirler.

Bir toplumun yemeği medeniyeti ile doğrudan ilgilidir. Çünkü yemek de hem nazarî hem de amelî bir bağlama sahiptir. Nazarî anlamda dinî, coğrafi, gelenek bağlamımızı amelî yana taşırız. Tıpkı nazarî bir düşüncenin amelî olarak zaman, mekân ve siyasette uygulanması, ete kemiğe bürünmesi gibi, yemek de amelî anlamda ete kemiğe bürünen bir terkiptir. Biz yemek vasıtası ile çokluğu yekpareleştiririz. Yeni bir birlik kurarız. Bu anlamda yemek yapmak ile teori geliştirmek arasında bir benzerlik de söz konusudur. Yemek yapmak pratik bir düşünme eylemidir. Düşüncedeki terkiye benzer bir biçimde yemeklerimizi de bir terkiib üzere yaparız. Nasıl ki insanın iman etmesi ve düşünmesi nazarî



Seyyahla yemek arasında yapay olmayan bu ilişki, dönemi gerçek bağlamında görebilmek ve değerlendirebilmek açısından ayrıca önemlidir. Bir seyyahta yemek, görmenin izini ve göstergesini taşır. Sadece yemekler üzerinden bir seyyahın neleri görüp görmediğini anlayabiliriz.

yanını beslerse onun amelî yanını da söz konusu inancın ve düşüncenin gereğini yapması gerçekleştirir. Tıpkı bunun gibi yemek de bizim amelî olarak gerçekleştirdiğimiz bir hikmettir. Bedenin sıhhati ve sürekliliği için yemek gerekir. Tıpkı ruhun sıhhati ve sürekliliği için ibadet gerektiği gibi...

Yemeğin bu amelî bağlamını yani birleştirme özelliğini bir düğünde, sünnette, cenazede, bayramda, şenlikte görebiliriz. Bir cenazede ve düğünde nasıl farklı insanların yekpareliği söz konusuysa yemekte de benzer bir durum söz konusudur. Hem içerik olarak hem de o içerik etrafında bir araya gelme ve onu tüketme bakımından... Dolayısıyla yemek bu yanıyla bir düzeni de temsil eder. Tertip ve disiplindir yemek... Yemekte bir yeme ve sofrta düzeninin olması, yemek yeme ile ilgili kuralların bulunması tesadüf değildir. Ne yediğimiz, nasıl yediğimiz, yediğimizi nasıl kazandığımız, nereden yediğimiz ve ne kadar yediğimiz önemlidir.

Öte yandan yemek bize paylaşmayı, vermeyi de öğretir. Açlığı ve tokluğu öğrettiği gibi. Oruç ve perhiz yemek üzerinden anlayabileceğimiz hadiselerdir. Yemek hikâyeleri, yemek türküleri, hangi yemeğin hangi insanı, şehri, milleti temsil ettiği de ayrı bir öneme sahiptir. Bu anlamda yemekteki tatların ferdî mi sosyal mi olduğu meselesi de gündeme gelir.

İçinde yaşadığımız Aydınlanma ve modernleşme süreci ile birlikte her alanda gördüğümüz sekülerleşme ve rasyonelleşme yemek alanında da karşımıza çıkar maalesef. Son birkaç yüzyıldır yemekteki terkinin ve çeşitliliğin bozuldu-

ğunu ve bunun yerini bir tek tipleşmenin ve tekdüzeliğin aldığını da görmekteyiz. Kafe kültürü toplumun her alanını kuşatırken hamburger bütün insanların ortak yemeği hâline geliyor. Bazı düşünürlerin *Hamburger Çağı* olarak da nitelediği bu çağ Batı burjuva yemek alışkanlıklarının aslında evrenselleştirilerek insanlara dayatılmasından başka bir şey değildir.

Yemeğin, içeceğin, mutfağın ve yemek yeme biçiminin zamanın mekanikleşmesi ve rasyonelleşmesi ile ilgisi üzerine uzun uzun düşünmek ve konuşmak gerekiyor. Hatta belki de bu kısır döngüyü ve tek tipliliği bertaraf etmek için seyyahların eserlerine yol almak gerekiyor. En çok da, yeni bir nazarî ve amelî bağlamı oluşturmakla yemek yapmak arasındaki ilişkiyi daha iyi düşünmek gerekiyor.

*
Seyyahlar şehir ve mekânla ilgili birinci dereceden kaynak sayılırlar. Onların gezdiği mekânlarla ilgili izlenimleri, gözlemleri, notları bizim için önemli malzemelerle doludur. Bir şehrin sosyal ve kültürel hayatını, dinî ve geleneksel yapısını birinci elden onların aktardıkları olmadan yazabilmek çok zordur. Seyyahlardan bize gelen malzemeden derinlikli analizler beklemek de doğru değildir. Asıl onlardan gelen malzemenin işlenmesi önemlidir.

Seyyahlar açısından görmek ile yemek birbirinden ayırt edilemez. Onlar biraz da yemek yemek için dolaşırlar. Çünkü yemeden gezebilmeleri mümkün değildir. Mutfaklarını sırtlarında taşımadıkları için tabii olarak gittikleri her yerde o yörenin yemeklerini zorunlu olarak yemek zorundadırlar. Bu anlamda seyyah ve yemek ilişkisi özel bir öneme sahiptir. Seyyahla yemek arasında yapay olmayan bu ilişki, dönemi gerçek bağlamında görebilmek ve değerlendirebilmek açısından ayrıca önemlidir. Bir seyyahta yemek, görmenin izini ve göstergesini taşır. Sadece yemekler üzerinden bir seyyahın neleri görüp görmediğini anlayabiliriz.

Kimi seyyahlar aynı zamanda analitik bir biçimde gördüklerini yorumlama özelliklerine de sahip olabilirler. Evliya Çelebi, İbn Battuta, Marco Polo, Herman Hesse, Strabon bunlardan birkaçı. Bundan dolayı onların eserlerinde bize anlattıkları ayrı bir öneme sahiptir. Ancak bunların içinde Evliya Çelebi ve Seyahatname'sinin yeri ayrıdır.

Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*; üzerine onlarca kitap, yüzlerce makale yazılmış, hakkında yine onlarca tez hazırlanmış bir seyahatnamedir. Her okunduğunda okuyan kişinin ilgisine göre önemli malzemeler çıkar. Türkiye'de ve dünyada *Seyahatname* ile ilgili önemli çalışmalar yapılmaktadır. Şüphesiz ki bunların en önemlilerinden biri Marianna Yerasimos'un *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* isimli çalışmasıdır. Hem dikkat çektiği konu hem de meseleyi ele alış biçimiyle önemli bir metin söz konusudur. Bu yazıda söz konusu kitap üzerinden Osmanlı coğrafyasında yemek

kültürü ve şehir ilişkisini ortaya koymaya çalışıp kitabın analizini yapacağız.

*
Kitabın yazarı bu coğrafyada yaşadığı için içinde yaşadığı kültürü iyi bilen birisi. Dışarıdan bir bakış gibi değerlendirilse de aslında içeriden bir bakış. Bu anlamda yazar adeta Evliya Çelebi'nin eseri üzerinden, onun yaptığı yolculuğun bir benzerini *Seyahatname* içinde yapar. Başka bir deyişle Evliya Çelebi'nin eserinde tıpkı onun gibi bir yolculuğa çıkar. Kitabı yemek bağlamında okuduğu için gezdiği her şehri de yemek üzerinden anlatmaya çalışır.

Yazar için de Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin önemi birinci derecede hafıza hususundaki değeridir. Ona göre Evliya, Osmanlı dünyasının coğrafî, siyasî, toplumsal ve duygusal yapısını nakleder; bir yandan da gündelik yaşamın ayrıntılı bir panoramasını çizer.¹ Ona göre *Seyahatname* yaptığı yüzlerce şehir tasviri ve aktardığı kültürel bağlamlarla önemlidir. Kitabın ana bağlamı çerçevesinde yazar için özellikle gıda ve yemekle ilgili aktarımlar daha öne çıkar.

Yazarın ve kitabın birinci derecede kaygısı, yemek üzerinden şehirlerin, toplumların ve sosyal yapıların analizini yapmaktır. Yazara göre *Seyahatname* yemek ve gıda üzerinden bir sosyal ve iktisadi yapıyı da bize sunmaktadır.² Dolayısıyla yazar sadece *Seyahatname* ile de yetinmeyerek Evliya Çelebi'nin beslenme alışkanlıklarıyla ilgili anlattıklarını, yolculuklarında afiyetle yiyip içtiği, gördüğü ya da sicillerde okuduğu veya sadece adını duyduğu yiyecek ve içeceklerle ilgili kaydettiklerini on iki ana başlık altında derleyerek, eldeki kaynaklarla karşılaştırır ve değerlendirmelerini buna göre yapar.³

Kitabın en önemli vurgularından biri de Osmanlı coğrafyasıyla birlikte Osmanlı'nın komşularının yemek kültürü ile ilgili yaptığı mukayeseleridir. Osmanlı yemek kültürünün İran yemek kültürüne veya İran yemek kültürünün Osmanlı yemek kültürüne etkileri yazar için önemlidir.

Kitabı iki ayırım üzerine oturtan Yerasimos, birinci ayırmı 12 bölüm olarak Evliya Çelebi'nin yemekle ilgili aktarımlarını sistematik bir biçimde sunar. İkinci ayırım ise sistematik anlamda bir dizindir.

İkinci ayırımın birinci bölümünde *Seyahatname*'de geçen mutfak eşyaları ve sofrta gereçlerini inceleyen Yerasimos, Evliya'nın özellikle analitik bakış açısına, detayları aktarmasına dikkat çeker. Yaşadığı dönemde yemekleri anlatırken

1 Marianna Yerasimos, Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, s. 9.

2 Yerasimos, s. 12. Evliya Çelebi kaydettiği gıda maddeleriyle yetinmez, bunlarla ilgili resmî görevlileri (eminler); üreten ve satan esnafları, satış yerlerini (dükkân, çarşı, pazar); gıdaların üretimi için kullanılan araç gereçleri, tüketimleriyle ilgili mekânları; örneğin aşçı, şerbetçi, helvacı vb. dükkânlarını da etraflıca anlatır. s. 12.

3 Yerasimos, s. 15.

yemeklerin içinde sunulduğu kapları, mutfağın içeriğini ve ana unsurlarını anlatması çok önemlidir. 17. yüzyıl mutfağının gıda taşıma gereçleri ile ilgili yapılacak bir araştırma ancak *Seyahatname* üzerinden yapılabilir.

Yönetici sınıf ile halk arasında kullanılan mutfak gereçleri bakımından bir farklılık var mıdır veya Osmanlı toplumunda kendi dışındaki başka kültürlerle bu konuda bir etkileşim var mıdır bunu çok rahatlıkla anlayabiliriz. Mesela onun verdiği bilgilerden mutfaklarda Çin porselenlerinin kullanıldığı, özellikle de mertebanilere rağbet edildiğini öğrenebiliyoruz.⁴

Evliya Çelebi'nin yolculuğunu dikkatle takip eden birisi Osmanlı sanatı ve iktisadi yapısıyla ilgili önemli bilgilere, detaylara da ulaşabilir. Mesela onun eseri İznik ve Kütahya seramikleri ve bunların mutfak bağlamında kullanımı hakkında önemli bilgiler verir bize. Başka deyişle döneminde Kudüs'ten, Acem'den hatta Batı'dan gelen mutfak eşyaları ile bilgi veren Evliya Çelebi, bunlarla beraber Anadolu'da üretilen mutfak eşyaları ve bunların iktisadi zemini ile ilgili detay bilgiler de verir. 1648'de Osmanlı'daki tüm imaretleri süsleyen çinilerin üretildiği İznik'ten söz eder. Çinilerin nasıl üretildiğini anlatır. Çini kâse, tabak ve ibrikleri över. Ama aynı zamanda yaşanan Celali isyanlarıyla çiniciliğin nasıl zarar gördüğünü de anlatır.

Kullanılan eşyaların yansıttığı sosyal dokuya da dikkat çeken Yerasimos, Evliya Çelebi'nin mutfak ve yemek üzerinden bilhassa yönetici kesimde ortaya çıkan altın ve gümüş kap kullanımına dikkat çektiğinin de altını çizer. Yöneten-yönetilen arasındaki iktisadi ve sosyal farklılıkların durumuyla ilgili önemli anekdotlar sunar. Adalet üzere kurulan, israfın haram olduğu ilkesini her demde tazeleyen bir sosyal yapıda bilhassa yöneticiler düzeyinde bozulmanın nasıl başladığının işaretlerini bile yemek üzerinden çok rahatlıkla çözümler. Dolayısıyla bir sosyal yapıdaki bozulmalar sırf yemek ve mutfak kültürü üzerinden ele alınıp analitik bir biçimde yazılabilir. Bu anlamda Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* ciddi malzemelerle doludur.

Evliya Çelebi'nin eseri bize çininin İznik, seramiğin Kütahya ve bakırın da Kastamonu ile beraber Tokat, Belgrad, Saraybosna'da üretildiğini belirtir. Böylelikle yemek araç ve gereçlerinin hangi şehirlerle özdeşleştirildiğini öğrenmek bakımından da önemli bir kaynaktır.

İstanbul'daki kalaycılar, Eyüp'teki çömlekçiler, Güzel-hisar'daki helvacı dükkânları da *Seyahatname* vasıtası ile öğrendiğimiz detaylardan. Hatta öyle ki Eyüp çömleklerini İznik ve Çin porselenleri ile mukayese eder Evliya Çelebi. Bugünün değer yargıları ile dünün değer yargıları arasındaki

4 Yerasimos, s. 47.

farkı seyahatnameler vasıtası ile seyyahların izlenimleri üzerinden daha sağlıklı anlayabiliyoruz.

İkinci bölümde *Seyahatname*'de geçen hayvansal ve bitkisel yağları inceleyen Yerasimos, yine Evliya Çelebi'nin verdiği bilgilerden yola çıkarak Osmanlı yemek kültürünün bir başka boyutuna dikkat çeker. Mesela dönem itibarı ile onun verdiği bilgilerden Yahudilerin susamyağı, Müslümanların sadeyağ kullandığını, zeytinyağının yok denecek kadar az olduğunu öğreniyoruz.⁵ Teleme yağı, kuyruk yağı daha istisna olarak geçerken, susamyağı, beziryağı ve zeytinyağı daha sık geçer. Osmanlı coğrafyasında ve İstanbul'da zeytinden ve zeytinyağından söz eder. Bilhassa Bugünkü Suriye, Filistin coğrafyasında zeytinin ve zeytinyağının önemine dikkat çeker. Şam zeytinlerinin cennet kokulu olduğunu belirtir. Dolayısıyla yine yemek ve yemek malzemeleri üzerinden göçlerin, sosyal geçişlerin, kültürel farklılıkların ve etkile- rin nasıl hareket ettiğini çok rahatlıkla çıkarabiliyoruz. Bu anlamda göçlerin tarihini yemekler üzerinden ele almak önemli ve mümkündür.

Ancak bütün bunlara rağmen o dönem Osmanlı mut- fağında ağırlıklı olarak zeytinyağının kullanılmadığı da bir gerçektir. Zeytinyağıyla pişen yemeklerin sayısı asgari düzeydedir. *Seyahatname*'de otuz dört çeşit kebab, otuz yedi çeşit pilav, ayrıca değişik borani, kapama, yahni ve dolmalar arasında sadece üç adet zeytinyağlı yemeğin adı geçer ve üçü de deniz mahsulleriyle ilgilidir.⁶

Baharatlar bölümünde otların gerek mutfakta ve gerekse tıp alanında nasıl kullanıldığıyla ilgili doyurucu anlatımlar var. Bunun yanı sıra bazı yiyeceklerin yenmesi ve yenmemesiyle ilgili dinî gerekçelerin yanı sıra geleneksel inançların da etkisi olduğu muhakkak. Mesela sığır etinin koyun etine göre daha az tüketilmesinin gerekçesi dinî ve töresel bağlamın ötesinde tıbbî sebeplerden dolayıdır. Çünkü ona göre, sığır eti insanda kan, balgam, safra ve kara safra dengesini bozduğu için daha az tüketilmekte, onun yerine koyun eti tercih edilmektedir.⁷ Öte yandan sığır eti yemeklerden ziyade kurutulularak veya pastırma yapılarak tüketilen bir besindir. Evliya Çelebi'ye göre sultanlara layık pastırma Kayseri'de imal edilirdi ve ayrıca Kayseri sucuğu da sadece Osmanlı coğrafyasında değil dünyada da ünlüydü.⁸

*

Konumuz bakımından kitabın en önemli bölümü birinci ayrımın sekizinci bölümüdür. Çünkü bu bölümde Yerasimos, *Seyahatname*'deki meyveler üzerinden şehirleri anlatır.

5 Yerasimos, s. 61. Osmanlı'da sadeyağ ile birlikte tereyağının da yoğun biçimde kullanıldığı yine *Seyahatname*'ye dayanarak söylenebilir. s. 63.

6 Yerasimos, s. 67. Bu yemekler: İstiridyeye yemeği, midye pilavı, hamsi pilakidir.

7 Yerasimos, s. 108-109.

8 Yerasimos, s. 111.

İstanbul'un kirazı ve şeftalisi; Bursa'nın "kırk çeşit", Malatya'nın "seksen çeşit" armudu; İstanbul, Niksar ve Urfa'nın "âdem kellesi" kadar narları; Beypazarı, Geyve, Diyarbakır kavunları; Urla'nın razakı, kadın parmağı ve ter gömlek üzümleri; Şam'ın zeyni, Bozcaada'nın misket üzümü; İzmit'in ferik, Kocaeli'nin misket elması; İstanköy'ün keb- bâtı, limonu, Medine hurması, Basra'nın hastavî hurması; Mısır'ın nabikası, cümmeyzi ve muzunu... Evliya'nın zevkle yediği ya da sicillerde görüp kaydettiği yüzlerce meyveden sadece bir kaçıdır.⁹

Şehirlerin tanıtımında o şehrin yemekleri ve bilhassa da meyveleri ayrı bir yer tutar. Bugün biz de şehirleri gezerken hangi yemeği, hangi içeceği ve hangi meyvesi meşhurdur üzerinden bilir ve tanırız. Bunları bize anlatan birincil kaynaklar da yine seyyahlardır. Özellikle Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* bu anlamda büyük bir kaynaktır. Nitekim Yerasimos da kitabının onuncu bölümünü şehir üzerinden bilinen meyvelere ayırmış. Dolayısıyla bu bölüm ve bilgiler o dönem Osmanlı mutfaklarının, yemek kültürünün nasıl olduğuyla ilgili önemli bilgileri haizdir.

Yerasimos'un aktarımına göre Bursa; kırk çeşit armudu, sulu üzümü, kayısısı, kirazı ve kırk dirhem ağırlığında iri kestanesi ile meşhurdur. Bursa'da kestanenin kebabı da yapılmaktadır. Mesela ilginçtir, bugün Bursa şehri ile özdeşleşen şeftaliden *Seyahatname*'de söz edilmez. Evliya Çelebi, Bursa ile özdeşleşen şeftaliden söz etmediğine göre bu meyvenin 17. yüzyıldan sonra şehre geldiği rahatlıkla söylenebilir.

Trabzon deyince akla elbette balık ve hamsi gelir. Ancak Evliya Trabzon'daki zeytin ağaçlarından ve Trabzon hurma- sından da hatta daha sık söz eder.

Amasya elmasından değil de rayıhası güzel misket elma- sından söz eder. Yine bu dönemde bildiğimiz Amasya elması henüz yeterince bilinmemektedir veya meşhur olmamıştır.

Tebriz'in armudu ve üzümü; Erzincan'ın armudu, hevenk üzümleri, kurutulmuş meyveleri ve dutları; Ankara'nın armudu; Beypazarı'nın kavunu; Geyve'nin üzümü ve üzüm turşusu dikkat çeker.

Konya deyince Meram bağları gelir akla. Evliya da Meram bağlarını cihanda mislini görmedik diye tanımlar. Meram bağında yetişen yirmi çeşit armut, kiraz ve şeftali dışında kayısısından da söz eder ve bunun Şam kayısısından daha lezzetli olduğunu söyler.

Gazze'nin zeytini, limonu, turuncu, narı, inciri, abdar üzümü, kavunu ve karpuzu; Urfa'nın insan kellesi kadar olan narları; Darende'nin zerdalisi; Harput'un hezari elması ve ağırbinik üzümü; Sofya'nın vişnesi ve çileği; Edirne'nin ayvaları da dikkat çeker.

9 Yarasimos, s. 189.

Dolayısıyla bir insanın ve toplumun yedikleri ve içtikleri onun hafızası, hatırlaması, kimliği ve neliğidir. Yol hikâyesindeki azıgıdır. İnsan ve toplum iyisini kötüsünü, doğrusunu yan- lışını, güzelini çirkinini ve helalini haramını daha çok bu azık üzerinden belirler. İnsan ve onun mensup olduğu millet yolunu, yolculuğunu, içinde yaşadığı şehri bu anlamda azığı üzerinden kurar ve yaşar.

Malatya'nın kayısısı ve elması, Diyarbakır'ın kavunları öne çıkar. Mesela yine Diyarbakır bağlamında *Seyahatna- me*'den bugün ünlü olan karpuzun o dönemde çok da ünlü olmadığını anlıyoruz. Hatta karpuzun ünlü olmadığı gibi fazla makbul olmadığını da yine Evliya'dan öğreniyoruz.

Yine *Seyahatname*'de Gemlik zeytinleriyle değil narları ile biliniyor. Bitlis tütünü ile değil armudu ile biliniyor. Van armudu ve bühtan kavunu ile.

Bağdat o dönemde de hurmasıyla meşhur. İzmir narı ve bademi ile bilinir. Zeytininden, incirinden ve limonundan da söz edilir. Maraş üzümdür *Seyahatname*'de, Batı Şeria üzüm ve zeytin. Şam'ı anlatırken bağlar üzerinden cennete benzeten Evliya Çelebi; kayısısını, elmasını, ayvasını, limon ve turuncunu öve öve bitiremez. On yıl yaşadığı Mısır'da ise dikkatini en çok çeken hurmasıdır.

Evliya Çelebi için İstanbul ise merkez olması itibarıyla zaten her çeşit yemek ve meyvenin toplandığı şehirdir. Ancak bunun yanı sıra İstanbul kendisi de bir cennettir. Sanki tüm Osmanlı coğrafyasında anlattığı meyveler ve yiyecekler ayrıca İstanbul'da da yetişir. Bu yanıyla yemek üzerinden İstanbul anlatımları bir bütüne ve bir terkibe delalet eder. Çünkü çevredeki her şey merkeze hareket eder. Bu yanıyla bütün şehirler üzerinden anlattığı yemekler, içecekler ve meyveler İstanbul'a aktığı gibi aynı zamanda mümkün mertebe İstanbul'da da yetiştirilir. Bir başka açıdan, *Seyahatname*'sinde anlattığı tüm şehirler ve yemek kültürü İstanbul'un zeminini oluşturur. Hatta bu anlatım ikili bir durum arz eder. Tüm çevre merkeze akarken aynı zamanda İstanbul da çevre için bir zemindir. Nitekim Evliya Çelebi, sokak satıcılarının ve yöresel mutfakların baharatlı yiyeceklerini anlatırken, bize İstanbul merkezli bir saray mutfaklarının, daha geniş bir coğrafyanın ve toplumsal kesimin mutfak anlayışına nasıl yansındığını da fısıldar.¹⁰

Kitapta yemeklerle ilgili dinî bağlam zaman zaman belirtilmiştir. Hatta bazı yiyecekler, içecekler ve meyvelerle ilgili dinî atıflara sık sık yer verilmiştir. Bir yiyeceğin ve içeceğin dinî anlamda önemi, Peygamberimiz tarafından sevilip sevilmediği, Ashab tarafından yenilip yenilmediği

zikredilir. Dinî gerekçelerle bazılarının söz edilmez mesela. Bazılarıyla ilgili yapılan dinî tasvirlerle yer verilir. Cenneti, Peygamberi çağrıştıran tasvirlerden söz edilir. Yemekle ilgili anlatımlarında bilhassa bir toplumun dinî yapısını da çok rahatlıkla çözümleyebiliyorsunuz. Nitekim Evliya Çelebi'nin anlatımlarından Osmanlı toplumunun yiyecek ve içecek hususunda haramlara ve helallere nasıl riayet ettiğini de görebiliyorsunuz. Dolayısıyla yemek üzerinden bir toplumun dinî değerlere bağlılığının göstergelerini, yani genel durumunu çıkarmak da mümkündür.

Ancak Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*'nde yemek kültürü üzerinden ciddi bir mitoloji/efsane anlatımı ve aktarımı da söz konusudur. Kitap bu konuda bazı malzemeler taşımakla birlikte daha yüzeysel düzeyde kalmıştır. Çünkü kitabın öne çıkardığı kültürel yan daha çok zâhîrî bağlamdır. Aslında *Seyahatname*'de yiyecekler, meyveler ve içecekler üzerin- den anlatılan hikmetli hikâyeler ve efsaneler zengindir ve bu da ayrıca bir çalışma konusudur. Bilhassa Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*'ndeki yemek kültürünün aşkın bağlamı bu boyutla ancak daha sağlıklı bir biçimde anlaşılabilir.

*

Hâsılı cennette yasak bir ağaçtan yemekle başlayan insa- nın bu dünya hayatı yine yemekle devam ediyor. Bizâtihi hayatın kendisinin ekmek kaygısı olarak nitelenmesi bile mevzuyu anlamamız için yeterlidir. Nasıl cennette Hakk'ın yasakladığı o ağacın/meyvenin neliği bizim kimliğimizi belirliyorsa, bugün dünyada yediklerimiz, içtiklerimiz de kimliğimizi belirlemeye devam ediyor. Bu anlamda cennette neyi yediğini unutmayan bir insan bu dünyada neyi yemesi gerektiği üzerinden bir hatırlamayı sürekli yaşama biçimi hâline getirerek bir hayat nizamı oluşturuyor. Yediklerimiz ve içtiklerimiz cennete yeniden dönüşümünün de temsili bağlamını oluşturuyor. Bu anlamda bu dünyadaki sâlih amelimizin merkezine de ekmeğimiz oturuyor. Dolayısıyla bir insanın ve toplumun yedikleri ve içtikleri onun hafızası, hatırlaması, kimliği ve neliğidir. Yol hikâyesindeki azıgıdır. İnsan ve toplum iyisini kötüsünü, doğrusunu yanlışını, güzelini çirkinini ve helalini haramını daha çok bu azık üzerinden belirler. İnsan ve onun mensup olduğu millet yolunu, yolculuğunu, içinde yaşadığı şehri bu anlamda azığı üzerinden kurar ve yaşar. ■



10 Yerasimos, s. 76.

Yemek Kültürüne Oryantalizm Üzerinden Bakmak

AYLİN YONCA GENÇOĞLU
Doç. Dr. Erciyes Üniversitesi Sosyoloji
Bölümü

NORBERT ELİAS'IN UYGARLIK SÜRECİ ESERİNİN ÖNEMLİ BİR KISMI, BATI'DA YEMEK VE SOFRA KÜLTÜRÜ, ADABI VE DÖNÜŞÜMÜNÜ KONU ALIR. FERNAND BRAUDEL, Maddi Medeniyet, Ekonomi ve Kapitalizm isimli çalışmasında buğdayın bir medeniyetin inşasında oynadığı rol üzerinde durur. George Ritzer, McDonalds ve hamburger üzerinden bir toplumun standartlaşan yaşam biçimini analiz eder. Dolayısıyla beslenme, insanın fiziki varlığını devam ettirmek üzere gerçekleştirdiği bir eylem olmanın çok daha ötesinde bir anlam taşır. Bu gerçeğin temelinde ise insanoğlunun biyolojik donanımının onun doğada bilinç dışı içgüdüsel davranışlarla varlığını sürdürmesine imkân vermemesi yatar. İnsanın varlığını devam ettirebilmesi ancak doğal gerçeklik üzerinde bilinçli olarak yeni bir şeyler imal etmesiyle mümkündür. Tam da bu nedenle insan, diğerleri ve doğayla etkileşimi içerisinde ürettiği sosyokültürel gerçeklik içinde gerek fiziki gerek psikolojik gerekse sosyal varlığını devam ettirebilir. İnsan, bilinçli eylemlerinin bir ürünü sosyokültürel gerçeklik içindeki varlığını çevresinde olan biten her şeye -ki bunlara kendi üretimi olan kültürün tüm unsurları da dahildir- anlam atfederek inşa eder. Nitekim Sorokin, insanın her şeyden önce düşünen bir varlık olduğunu, bu nedenle onun ve ürettiği sosyokültürel gerçekliğin kendi varlığına, evrene ve çevresindeki her şeye atfettiği anlamlar üzerinden kavranabileceğini ileri sürer. Bir hayvan sürüsünün yiyecek aramasıyla besinini

sağlamak için araç geliştiren insanın faaliyetleri arasındaki fark da buradadır (Erkilet, 2013, s. 13-14).

Dolayısıyla insanın en temel maddi ihtiyaçlarından birini oluşturan beslenmeye yönelik faaliyetlerini, ürettiği sosyokültürel gerçeklik ve onun her bir unsuruna atfettiği anlam dünyasından bağımsız olarak değerlendirmek mümkün değildir. Bu nedenle insanın beslenmesinde kullandığı malzemelerden yemek yapım tekniklerine, kullanılan kap kacaktan sofrada adabına her maddi unsur ve eylem, içinde yaşanılan sosyokültürel gerçekliğin, başka bir ifadeyle medeniyetin temel bir unsurunu oluşturur. Yemek kültürü, bir taraftan gündelik hayat içinde inşa edilirken bir taraftan da gündelik hayat yemek kültürünün içinde yaşanır. Bir medeniyeti anlamak ise zorunlu olarak o medeniyet içinde yaşanan gündelik hayatı anlamaktan geçer. Örneğin sofrada bezinin dört köşesinden katlanıp sililmeye götürülüp ardından kasnakla birlikte divanın altında konulması ya da yerde bulunan ekmeğin üç kere öpülüp başa konulduktan sonra kimsenin üzerine basamayacağı bir yere kaldırılması gibi gündelik hayatın en basit rutinleri, içinde yaşanılan medeniyetin en temel anlam kodlarını verir.

Gündelik hayat sıradan insanların belirli bir mekân ve zaman içinde her gün kendi fiziksel, ruhsal ve sosyal varlıklarını yeniden üretmek üzere, daha öncesinde verili olan anlam ve davranış kalıpları çerçevesinde eylemde bulunduğu bir sosyal alandır. Sosyal gerçeklik gündelik hayat içerisinde inşa edilir ve sürekli yeniden üretilir. Dolayısıyla sosyokültürel gerçekliğin ontolojik özelliklerinden ilki onun sürekli bir değişim süreci içinde olmasıdır. Bu değişim ve inşa yoktan ortaya çıkmaz. Her seferinde verili olan üzerine bina edilir. Zaman içinde verili olan doğal gerçeklik dönüştürülürken, sosyal gerçeklik de mevcut hâli üzerinden bir sonraki andan itibaren yeniden üreti-

Yemek kültürü, bir taraftan gündelik hayat içinde inşa edilirken bir taraftan da gündelik hayat yemek kültürünün içinde yaşanır. Bir medeniyeti anlamak ise zorunlu olarak o medeniyet içinde yaşanan gündelik hayatı anlamaktan geçer.

lererek ve değişerek biçimlenir. Elbette bu değişim gözle görülür derecede hızlı gerçekleşmez. Bir düzeni vardır. Her an yeniden üretilen ve değişen bu düzen ve gerçeklik alanı tıpkı akreple yelkovanın nasıl hareket ettiğini anlamadığımız gibi kendi ritmi içinde ama bizzat insan etkileşimleri ile değişir ve dönüşür. Biz sosyal gerçekliği fiziki, ruhsal ve sosyal varlığımızı bir bütünlük içinde devam ettirme çabası içinde olduğumuz gündelik hayattaki faaliyet ve etkileşimlerimizle üretiriz. Gündelik hayat her birimizin birer toplumsal aktör, fail olarak sosyal gerçekliği üretmek üzere faaliyet gösterdiğimiz alandır ve gündelik hayatımızın bizzat kendisi bu sosyal gerçekliğin bir parçası olarak vardır. Lucien Febvre (Febvre, 1995, s. 11), medeniyeti en yalın hâliyle bir insan grubunun ortaklaşa hayatının bir gözlemciye sunduğu maddi hayat, ruhani hayat, siyasal hayat kısaca toplumsal hayat olarak tanımlar. Yemek kültürü toplumsal hayat içindeki tüm bu unsurları yaşar ve yaşatır. Bu anlamıyla bir medeniyetin içinde yaşanan gündelik hayat ve yemek kültürünün mevcut hâli ve tarihsel süreç içindeki değişimi, o medeniyetin maddi hayatından ahlak tasavvuruna kadar tüm unsurlarını bağrında taşır. Hatta yemek kültürünün kendisi bir toplumun medeni olup olmadığı hususunda verilecek kararın belirleyicisi bile olabilir.

Elias'ın Uygarlık Süreci (Elias, 2011), isimli eserinde sofrada adabını merkeze alması bu durumun açık bir göstergesi olarak görülebilir. Bu eserde sofrada adabı, sofrada kullanılan araç ve gereçler üzerinden Batı Avrupa toplumlarının uygarlık sürecinin tarihi anlatılır. Elias, uygarlaşma sürecini diğer tüm boyutlarının yanı sıra insan davranışlarının özel bir değişim biçimi olarak ele alır.

Bu değişim biçimi, insanın diğerleri ile etkileşiminde utanma duygusunun davranışların merkezine alınmasıyla ortaya çıkar. Bu anlamıyla uygarlık, farklı toplumsal kesimlerin gündelik hayatlarında diğerleri ile bir aradayken utanma duygusuna dayalı olarak geliştirdikleri nezaket ve kibarlık göstergesi olan davranışların bir örüntüsünü ihtiva eder. Sofradaki davranış biçimleri bir toplumun diğer davranış biçimlerinden ayrı görülemez. Hatta bunlar toplumun oluşturduğu ortak davranış biçimlerinin oldukça anlamlı bir kesitidir. Uygarlığın yavaş ve küçük adımlarla inşa edilen tarihini, sofrada adabı ve görgü kuralları üzerinden keşfetmek mümkündür (Elias, 2011, s. 153,174).

Elias'a göre, yeme ve içmenin toplumsal yaşamın merkezini oluşturduğu ve insanlar arasındaki eğlenme biçimlerinin en önemlisi olduğu Orta Çağ Avrupa'sında görgü kuralları ve sofrada adabı sadece üst tabakalara ait bir özellik olarak düşünülür. Bu dönemde üst tabakalar (saray ve şövalyeler) arasında burnun elle temizlenmesi mendil henüz bulunmadığından gayet doğaldır. Ancak sofrada dikkatli olunmalı, burun masa örtüsüne silinmemelidir. Çatal, 16. yüzyılda İtalya'da ortaya çıkmış, sonra Fransa, İngiltere ve Almanya'ya gelmiştir. 17. yüzyılda üst tabakanın lüks araçları arasında sayılmaktadır (2011, s. 143-154). 18. yüzyıl sonunda Versailles Sarayı'nda yenilen bir yemekte, kahve tabakta soğutulmuş içilmekte, çorba içerken çatal kullanılmaktadır. Zaman içinde çorba içerken kimse çatal kullanmamaya ve kahve fincanda içilmeye başlamıştır. Elias'ın çalışmasında yukarıda ifade edilen çok sayıda örnek bulunmakta ve uygarlaşma süreci açısından yorumlanmaktadır. Her biri kendi zamanlarında uygar olanı temsil

Elias'ın sofa adabı ve görgü kuralları üzerinden Batı uygarlığının tarihsel sürecini analizi, Batı medeniyetinin anlamlandırılmasında nasıl bir anakronizme düşüldüğünün kanıtlarıyla doludur. Bu durumun bizdeki tipik bir örneği milyonlarca kişinin ekran başında merakla izlediği “Muhteşem Yüzyıl” dizisinde görülebilir. Dizinin bir bölümünde İbrahim Paşa Venedik'ten getirdiği masada, ayrı tabaklar ve çatal bıçağın kullanıldığı bir sofrada ağırlar Kanuni Sultan Süleyman'ı. Oysa aynı dönemde ayrı tabaklar, çatal bıçak kullanımı yoktur bile Batı'da. Ancak dizideki bu sahne onu izleyen sıradan insanlara Batı medeniyetinin üstünlüğünü dayatır.

eden davranış biçimleridir. Bunlar saray ve üst tabakanın sofa adabında ortaya çıkarak zamanla alt tabakalara yayılır. Belirli bir gelişim çizgisine sahiptir ve bu çizgi uygarlaşmanın çizgisidir. Civilite yani uygarlık kavramı, Batı geleneğinin özgün bir biçimine işaret eder. Uygur davranış biçimleri üst tabakaların gündeliğinden sızarak alt tabakaların gündeliğine sızan yavaş, köklü bir dönüşüm olarak sofa adabı ve görgü kuralları üzerinden kendini somut bir şekilde gösterir (2011, s. 134,193-195).

Uygurlik kavramı, diğerinden üstün olunduğu anlamını da zımnen içinde barındırır. 19. yüzyıldan itibaren Batı'nın siyasi, ekonomik ve kültürel hâkimiyeti tüm Batı dışı toplumlar da yerleşmiştir. Bu durum hem Batılı hem de Batılı olmayan toplumlar da yeni bir bakış açısına yol açmıştır. Batı'yı uygar, diğerlerini daha aşağı konumda gören bu bakış açısı, gündelik hayatın en önemli unsurlarından biri olan yemek kültürü ve sofa adabında Batılı teknik, yöntem ve ritüelleri kullanmayı bir üstünlük ya da aşağılık göstergesi olarak görme eğilimini de beraberinde getirir. Oysa Elias'ın sofa adabı ve görgü kuralları üzerinden Batı uygarlığının tarihsel sürecini analizi, Batı medeniyetinin anlamlandırılmasında nasıl bir anakronizme düşüldüğünün kanıtlarıyla doludur. Bu durumun bizdeki tipik bir örneği milyonlarca kişinin ekran başında merakla izlediği “Muhteşem Yüzyıl” dizisinde görülebilir. Dizinin bir bölümünde İbrahim Paşa Venedik'ten getirdiği masada, ayrı tabaklar ve çatal bıçağın kullanıldığı bir sofrada ağırlar

Kanuni Sultan Süleyman'ı. Oysa aynı dönemde ayrı tabaklar, çatal bıçak kullanımı yoktur bile Batı'da. Ancak dizideki bu sahne onu izleyen sıradan insanlara Batı medeniyetinin üstünlüğünü dayatır. Okullarda, televizyonda, dost sohbetlerinde gündelik hayatın hemen her aşamasında uygar Batı örnek alınması gereken bir model olarak bizlere sunulduğu ve yaşandığından sıradan insan farkında bile olmadan bu dayatmayı içselleştirir. Böylece sofrada ekmeği yemeğe banmak utanılacak bir eylem olarak görülür, çatal bıçakla yemek yemek ise olması gereken. Yemeği sağ elle yemeye atfedilen kutsallık ortadan kalkar. Onun yerini sağ eldeki bıçakla sol eldeki çatala aktarılan pilavın yine sol eldeki çatalla yenilmesinin bir statü göstergesi olarak görülmesi alır.

Tüm bu örnekler Batı medeniyeti ile diğer medeniyetleri hiyerarşik bir sıralamaya tabi tutmanın ve onu en tepeye yerleştirmenin gündelik hayattaki somut görünümelerini ihtiva eder. Batı'nın kültürel hegemonyasının temel ayağı olan oryantalist bakış açısının gündelik hayatın en temel anlam kodlarına kadar sızdığını gösterir. Oryantalizm, en yalın hâliyle Batı Avrupa'nın kendisi dışındaki tüm toplumları ve kültürleri kendi ideolojisi üzerinden algılamasını ifade eder. Bu algıya göre farklı kültür ve toplumlar arasında hiyerarşik bir sıralama vardır. Hiyerarşinin tepesinde ise Batı yer alır. Söz konusu üstünlük Batı'ya, kendisi dışındaki toplumları tanımlama, başka bir ifadeyle bir inceleme nesnesi hâline getirme ve yönetme hakkı verir. İlginç

olan bu hakkın sadece Batılılar tarafından değil büyük ölçüde Batı dışı toplumların bizzat kendileri tarafından da meşru görülmesidir. Günümüzde oryantalist bilimi, sanatı, ekonomisi, siyaseti gerek gündelik hayatın gerekse modern kurumsal yapıların içine sinmiştir. İlkokul hayat bilgisi kitabından televizyon dizilerine, bilimin ne olduğundan girişimcilik kültürüne, sofa adabından devlet yönetimine toplumsal hayatın hemen tüm veçhelerinde örtük ya da açık olarak oryantalist izlerini ve belirleyici gücünü bulmak mümkündür. Gündelik hayat, sıradan insanın bir fail olarak kendi sosyal gerçekliğini, kimliğini, varlığını inşa ettiği alandır. Sıradan insan, gündelik hayatın içinde sosyal gerçekliği bir taraftan inşa ederken bir taraftan da içinde yaşadığı sosyal gerçekliğin kurumsallaşmış makro yapıları tarafından belirlenir. Söz konusu makro yapılara devlet örgütlenmesi, ekonomik sistem, eğitim kurumları, modernleşme çabaları, kentleşme, küreselleşme gibi çok sayıda örnek verilebilir. Batı dışı toplumlar da söz konusu süreçler, özellikle son iki yüzyıldır Batı'nın kültürel, ekonomik ve siyasi hegemonyası altında biçimlenmektedir.

İçselleştirilen oryantalist bakış açısı Batı'nın her daim diğerlerinden üstün bir medeniyetin temsilcisi olduğu yanılgısının da içselleştirilmesini beraberinde getirir. Hatta karanlık orta çağlar kavramının altında bile var olmayan bir aydınlığın ipuçları zorlanarak bulunmaya çalışılır. Buna göre karanlık orta çağlar Batı'nın aydınlığa ulaşmasını sağlayan tohumların ekildiği bir dönem olarak tasavvur edilir. Orta çağlardan bugüne Batı'nın anlam kodları, davranış biçimleri, maddi kültür unsurlarında zorunlu olarak bir evrensellik olduğu algısı zihinlere yerleşir. Zira medeniyet yerel değil evrensel olma iddiasını da içinde barındıran bir kavramdır. Oryantalist düşünce yemek kültüründe de ken-

disini gösterir. Buna göre Batılı sofa adabında, mutfak kültüründe, yemek yapım tekniklerinde ve çeşitlerindeki incelmenin beraberinde getirdiği kültüre sahip olmak, davranış biçimlerini uygulamak medeni/uygar olmanın zorunlu koşuludur. Batı dışı medeniyetlerin yemek kültüründeki zenginlikler ise yerel ya da alt kültürlerin yaşatılması gereken ürünleri olma dışında bir anlam taşımaz. Örneğin lazanya evrensel bir değer taşıırken yağlama Kayseri yerel mutfak kültürünün bir parçası olmanın ötesine geçemez. Sarımsaklı ekmek incelmış evrensel bir mutfak kültürünün ürünü olarak görülürken bazlama köy hayatının nostaljisi olma dışında bir anlam ifade etmez. Kayseri yemek kültürünün sembolü olan bir kaşığa kırk tane sığan mantıyı yapabilmek ünlü bir lokantanın ünlü bir şefinin mahareti olarak değil de gelinlik kızın mahareti olmakla kalır.

Batı dışı toplumlar da bir mutfağın yerellikten kurtulup evrensel bir mutfak olarak kabul edilmesi onun Batı tarafından gördüğü kabul ve ona verdiği değer üzerinden şekillenir. Suşinin tadına varabilmek, noodle çubukla yiyecek bir statü göstergesidir. Arabasına tahta kaşıktaki hamuru daldırmak ise turistik bir merakı giderme anlamını taşır. Çatal bıçak kullanmak medeni olmanın bir göstergesidir. Sofrasında çatalın ve kaşığın yerinin olmadığı Hint mutfağında çatal kaşık istemek kibarlığın ve medeni olmanın sembolü olarak davranışlara yansır. Oysa hiçbir kültür ya da medeniyet diğerleriyle hiyerarşik bir üstünlük aşağılık sıralamasına tabi tutulamaz.

Her medeniyet, o medeniyetin insanının kendine ve evrene karşı takındığı ahlaki ve insani tutumları şekillendiren bir değerler manzumesi üzerine inşa edilir (Kalin, 2018, s. 16). Her medeniyetin davranış biçimlerinden bilimine ve sanatına, düğün-doğum-ölüm ritüellerinden mimarisine, tüketim alışkanlıklarından mutfak

kültürüne tüm unsurları bu değerler manzumesinin bir yansımasıdır. Kibarlık ve nezaketi, yerel zenginliği ve evrenselliği kendi değerler manzumesi içinde barındırır. Biri diğerinden daha kibar ya da evrensel değildir.

Toplumsal hayatın tüm alanlarında olduğu gibi, yemek kültürüne, sofa adabına, pişirme tekniklerine atfedilen anlamların hiyerarşik bir bakış açısı dışında yeniden inşa edilmesi, içselleştirilen oryantalist dışına çıkmanın mekanizmalardan biri olma potansiyeli taşır. Zira gündelik hayatın sağduyu bilgisi oryantalist hegemonik baskısının ötesine geçmeyi mümkün kılacak bir direniş zeminini içinde barındırmaktadır. Zira gündeliğin sağduyusu medeniyetler arasında bir hiyerarşinin, yemek kültüründe elit olanla yerli olanın ayırımına bakmadan kendi yaşam koşullarının anlam dünyasını üretir. Oryantalizmin sunduğu evrensellik ve seçkinliği alır, ters çevirir, sallar ve kendi bakış açısının bir ürünü olarak sunar.

“Lokantacı ‘kabak ograten’ pişirip satıyor. Aslı ‘au gratin’. Kabak öğreten olarak algılamış ve etiketine yazmış. Yetmemiş turist de anlasın diye kendince İngilizceye çevirmiş. ‘Pumpkin teaches’” (Ardıç, 2022).

“... gözümle gördüm, bir kahvehanede ‘we have family saloon upstairs’ yazıyordu... Yukarıda aile salonumuz vardır...” (Ardıç, Sabah, 2020)

Engin Ardıç'ın köşe yazılarında verdiği yukarıdaki örnekler, sıradan insanın kendi gündeliği içinde Batı'nın medeniyetinin ve yemek kültürünün egemenliğini nasıl kolayca aşabildiğini göstermektedir. İlk örnekte sıradan insan gündelik hayatı içinde belki de sırf kolaylık olsun diye “au gratin”i ograten olarak kendi diline uyarlar. Ama bu yetmez. Onu kendi bağlamından tamamen sökerek Türkçeleştirir. Adını öğreten koyar. Bir de onu İngilizceye çevirerek yeniden Batılıya satar. Au gratin artık Batı medeniyetinin bir

unsuru, evrensel bir temsilcisi olmaktan çıkar. Bugün dikkatli bir göz “kabak öğreten”in Batılı köklerini görebilir. Ancak belki de zaman içinde o köklerin kaybolup görünmez hâle geleceği günleri de görmek mümkün olacaktır. Böylece Türk yemek kültürüne yeni bir yemek katılacaktır. Bu örnek, başka bir medeniyetten alınan bir kültür unsurunun, sıradan insanın gündelik hayat örüntüleri içinde öğütülüp bağlamından koparılıp başka bir kültürün parçası hâline getirilebilme becerisine ilişkin ipuçlarını bizlere vermektedir.

İkinci örnekte ise sıradan insan, kendi medeniyetine ait mahremiyete ilişkin anlam kodunu Batılı müşterisine bizzat dayatır. Bilinçaltında oryantalist kodlarını içselleştirmiş biri için “we have family saloon upstairs” yazısı abes, hatta komiktir. Ama sıradan insan için bunun hiçbir önemi yoktur. O, kadın müşterilerine duyduğu saygıyı bu zorlama üzerinden ifade eder. Bir Batılıyı onun anlam dünyasında olmayan bir şeyi yapmaya zorlar. Batılı o yazıyı okuduğunda bir şey anlamasa da kadının mahremiyetini korumak üzere üst kata gitmek zorundadır. Böylece sıradan insan gündelik hayatın içinde kendi anlam kodlarını yaşatmanın hiç tahmin edilemeyecek yollarından birini üretmiş, Batı'nın anlam kodlarının evrenselliğini reddetmenin pratiğini üretmiş olur. Sıradan insanın ve gündelik hayatın gücü tam da burada yatar. Batı'nın kültürel hegemonyasının dayattığı evrenselliği deler ve geçer. ■

KAYNAKÇA

- Ardıç, E. (2020, Haziran). *Sabah*.
- Ardıç, E. (2022, Mart). *Sabah*.
- Elias, N. (2011). *Uygurlik Süreci* (Cilt 1). (Ö. Ateşman, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Erkilet, A. (2013). *Toplumsal Yapı ve Değişme Kuramları*. Ankara: Hece Yayınları.
- Febvre, L. (1995). *Uygurlik, Kapitalizm ve Kapitalistler*. (M. A. Kılıçbay, Çev.) Ankara: İmge Kitabevi.
- Kalin, İ. (2018). *Barbar, Modern, Medeni: Medeniyet Üzerine Notlar*. İstanbul: İnsan Yayınları

Koku ve Lezzetin Sınıfsallığı: Parazit Filmi Üzerine

ÖMÜR NİHAL KARAARSLAN

BİR EKONOMİK SİSTEM OLARAK BÜTÜN DÜNYAYI ETKİSİ ALTINA ALAN KAPİTALİZMİN DÜNYA HALK-ları üzerindeki yıkıcı tavrı birçok açıdan dile getirilmektedir. Özellikle dünya üzerindeki büyük savaşların varlığı, göç ve mülteciler sorunu, dünyada zenginlerin artmasına karşılık yoksulluğun hâlâ devam ediyor oluşu, kapitalist sistemin insanlık için doğru bir sistem olup olmadığı yönünde bazı çalışmaların artmasına neden olmuştur. Kapitalist sistemin giderek toplumsal tabakalar arası eşitsizliği artırması, dünya üzerinde sınıflar arası eşitsizliğin görüngülerini daha belirgin hâle getirmiştir. Parazit filmi de dünya genelinde ve Güney Kore özelinde var olan eşitsizliği iki sınıfın birlikteliği ile ekrana taşımıştır.

Parazit filmi kapitalizmin yoksullaştırdığı sınıfların gündelik hayat içindeki yaşam tarzlarını, beklenti ve hayallerini, gündelik rutinlerini, yaşadıkları mekânları Kim ve Park ailesinin yaşantıları üzerinden gözler önüne sermektedir.

Senarist mekânsal ayrışmanın gör-selliğinde, sınıfsal ayrımların varlığı üzerinde durmuştur. Mekân, filmde insanın doğup büyüdüğü ve barınma ihtiyacını karşıladığı yer olmanın öte-sinde yaşam tarzlarının sergilendiği sosyolojik bir alan olarak ele alınmıştır. Zenginlerin yaşam alanı kentin en güzel yerinde, her türlü dış müdahaleden arınmış, ötekine kapalı, sanatsal bir içeriğe sahip bir yaşam alanı olarak kurgulanırken ve kurgulanan bu mekân burjuvazi hayat tarzını temsil ediyorken diğer bir mekân öteki sınıfa ait sosyal sınıfların mekânsal gerçekliklerini somutlaştırmaktadır. Öteki kesimin temsil ettiği mekân ise alt sınıfların mekânı olarak tanımlanmıştır. Her türlü müdahaleye açık, mahremiyetin olmadığı, barınma ihtiyacını öyle böyle karşılayan, dışarı ile doğrudan ilişkili, alt sınıfın yaşadığı yerler olarak tanımlanmıştır. Kurgulanan her iki mekân ile sosyal adaletsizlik ve var olan sınıfsal eşitsizlik bu mekânlarda yaşayan aileler üzerinden aktarılmıştır. Aslında var olan; mekânların ve bu mekânlarda yaşayan insanların yoksulluğu değil, ekonomik şartlardan dolayı iki ayrı mekânda yaşayan ailelerin toplumsal ve kültürel kodları arasındaki uçurumdur. Senarist bir yandan ahlak ve sanat gibi önemli değerlerin ekonomik güç ile olan ilişkisini ele alırken diğer yandan var olan eşitsizliğin şehir çeperindeki varlığı ile nasıl gözler önünden kaldırıldığını vurgulamaktadır. Kim ailesinin, ihtiyaçları söz konusu olduğunda her türlü yolsuzluğa başvurarak Park ailesi üzerinden parazit misali geçinmeye çalışması ile, ekonomik yoksunluk içerisinde olan insanların ahlak gibi en önemli insani değeri nasıl göz ardı ettiklerini anlatmaya çalışmıştır. Diğer taraftan kentin avantajlarından sonuna kadar faydalanan üst sınıfın kente dair gerçekliğini sorgulamakta ve öteki yaşam biçimini ne kadar bilip bilmediklerini düşündürmektedir. Filmde üst sınıf yaşam alanının belirlendiği



sınırlar öteki yaşam biçimlerine öylesine kapalıdır ki bu durum üst sınıfın öteki sınıflara karşı kör sağır ve dilsiz olmaları sonucunu doğurmuştur. Üst sınıfın ötekinin varlığını görmezden gelmesinin yolu ise yaşam alanları ve duvarlardır. Var olan duvarlar filmde de Kim ailesinin varlığını gösterebilmesi için aşması gereken sınırlardır. Kim ailesi bu sınırları aşmak için gayri ahlaki yollara başvurmakta bir problem görmemekte, olması gereken insani duygularından vazgeçerek, yaşamlarını devam ettirebilmek için Park ailesine parazit misali eklemelenmektedirler. Kim ailesi kendi kimliklerinin ve toplumsal statülerinin dışında kimlikler ve statüler ile Park ailesinin evinde yaşama imkânı bulmuşlardır. Kendilerini farklı kişilikler ile tanıtsalar da içinden geldikleri sınıfı ve toplumsal statüyü belli eden, taşıdıkları ve üzerlerinden atamadıkları etken ise kokudur. Filmde senarist mekân, sınıf ve koku arasında birbiri ile bağlantılı ve iç içe geçen bir ilişki kurmuştur.

Mekânın kurgulanışı ve içinde yaşanılır bir biçimde mekâna dair yüklenen anlam bireylerin statülerinin ve içerisinde bulundukları tabakaların bir göstergesi olma sonucunu

Kim ailesi bu sınırları aşmak için gayri ahlaki yollara başvurmakta bir problem görmemekte, olması gereken insani duygularından vazgeçerek, yaşamlarını devam ettirebilmek için Park ailesine parazit misali eklemelenmektedirler. Kim ailesi kendi kimliklerinin ve toplumsal statülerinin dışında kimlikler ve statüler ile Park ailesinin evinde yaşama imkânı bulmuşlardır. Kendilerini farklı kişilikler ile tanıtsalar da içinden geldikleri sınıfı ve toplumsal statüyü belli eden, taşıdıkları ve üzerlerinden atamadıkları etken ise kokudur. Filmde senarist mekân, sınıf ve koku arasında birbiri ile bağlantılı ve iç içe geçen bir ilişki kurmuştur.

doğurmuştur. Mekânın zaman, yer ve insan üçlemesinin bir sonucu olarak kurgulanması mekânın kendisine dair bir koku temelinde de ele alınmasını gerekli kılmıştır. Koku, taşıyan ve taşınan özelliği olan bir duyudur. İnsanlar bir mekân içerisinde var olur ve oraya en önemli duyularından olan kokuya dair izler bırakır. Kokuya dair izleri mekâna bırakan insan, içerisinde olduğu mekânın aktarılan kokusuna da sahip olur. Parazit filminde de koku, taşınan ve taşıyan bir kritere sahiptir. Fakir olan sınıfın yaşamını sürdürdüğü mekânlar, fakir olan karakterlerin kokusunu gidermeye yönelik imkânlar sunmamaktadır. Yaşadıkları yerin iç içeliği, sıkışmışlığı ve darlığı dört kişilik ailenin yaşamını rahat bir biçimde sürdürmesine imkân tanımamaktadır. Filmde Kim ailesi bodrum katta yaşamaktadır. Bodrum kattaki tek manzaraları yürüyen insanların bacaklarını görmektir. Kendileri ise yaşadıkları mekânda görünmezdirler. Bodrum katta yaşamaları görünmezliklerini sembolize ederken bodrum katın karmaşık alan kurgusu kokunun ve tadın iç içe geçmişliğini sembolize



Koku, taşıyan ve taşınan özelliği olan bir duyudur. İnsanlar bir mekân içerisinde var olur ve oraya en önemli duyularından olan kokuya dair izler bırakır. Kokuya dair izleri mekâna bırakan insan, içerisinde olduğu mekânın aktarılan kokusuna da sahip olur. Parazit filminde de koku, taşıyan ve taşıyan bir kritere sahiptir.

etmektedir. Banyo, tuvalet ve mutfak aynı karenin içerisinde resmedilmiştir. Bu iç içe geçmişlik içerisinde koku ve tadın ayrımı söz konusu olmamaktadır. Kim ailesinin görünür olmalarının tek yolu komşularının ağlarından gizlice bağlandıkları internet aracılığı ile iş bulabilmektir. Paraları yokken internete ulaşma imkânlarının olmaması da internetin getirdiği eşitliği sorgulayan önemli bir noktadır.

KOKUNUN SINIFSALLIĞI

Filmde koku sınıflar arası eşitsizliğin en somut göstergelerinden biridir. Koku Sanayi Devrimi'nden sonra sanayileşen kentlerin kalabalıklaşması ile yaygınlaşan hastalıkların çözümü

için giderilmesi gereken hastalık yayıcı bir unsur olarak tanımlanmış, böylece ilk defa kokunun toplumsallığı üzerinde durulmuştur. Şehirde yayılan pis kokuların giderilmesine yönelik çalışmalar bireylerin de güzel kokmayı temizlik ile bağdaştırmasına neden olmuş ve parfümün geliştirilmesi ile güzel kokma ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Üretilen parfümleri alabilen sınıfın zengin üst sınıf olması güzel kokmayı zengin üst sınıf ile kötü kokmayı da alt sınıflar ile bağdaştırmayı beraberinde getirmiştir. Alt sınıfların zor işlerde çalışıp yaşadıkları mekânlar nedeni ile de günlük bakım ve temizlik ihtiyaçlarını karşılayamamaları onların kötü koku ile özdeşleştirilmelerine neden

olmuştur. Gelişen teknoloji ile birlikte modern zamanlarda görselliğin ön plana çıkarılması ile koku bir belirleyici kriter olmaktan uzaklaşsa da toplumsal tabakalar arasında koku tabakayı belirleyici bir unsur olarak hâlâ önemini korumaktadır. Yaptığı işin, yediği yemeğin ve gündelik hayatta kişinin kendisinin ne olduğuna ilişkin koku üzerinden gerçekleştirilen çıkarımlar oldukça önemlidir. Parazit filminde de tabakalar arasındaki belirleyici unsur koku olarak belirlenmiştir. Kim ailesi koku ile bütünleşmiş bir birlikteliğe sahiptir. Sahip oldukları koku alt sınıfa ait kötü bir kokudur. Bunu filmde ilk fark eden Park ailesinin küçük çocuğu- dur. Park ailesinin yanında çalışan Kim

Koku yediklerimizden bağımsız değildir. Bedenimizin kokusu yiyeceklerimizin kokusudur. Bu sebeple kötü ya da iyi koktuğumuz iddiası esasında kötü ya da iyi beslendiğimiz iddiasıdır. Yediklerimiz bir yağın besinden çıkartılma sürecinde olduğu gibi bedenimize siner ve farklı kokulara sebebiyet verir. Bu sebeple kokudaki farklılaşma yediklerimizdeki farklılaşmayı beraberinde getirir.

ailesinin birlikteliğini onları koklayarak bunlar aynı kokuyor şeklindeki ifadesi ile dile getirmiştir. Kim ailesinin sahip olduğu koku taşınan bir kokudur ve aynı yerde yaşayıp aynı sınıfa dâhil olmalarının bir göstergesidir. Kokunun bir birlikteliğe karşılık gelmesi ve sınıfsal bir ayrıma tabii tutulması ise kokunun sosyal yönünün bir ifadesidir. Filmde Park ailesindeki baba da seçkin beğenileri olan üst sınıf zengin olarak kurgulanmıştır. Fizyolojik, psikolojik ve sosyal pek çok eyleyen kokunun etrafındadır. Karakter, kişilik, mekân ve zaman kokunun etrafında tanımlanmaktadır. Kokusuz olma hâli bir arınmışlık ve bir aidiyetten sıyrılmış bir hâl olduğundan Kim ailesi filmde sabunlarını değiştirerek bulundukları sınıfın açığa çıkmasına engel olmaya çalışmışlardır. Koku üzerinden ötekileştirme Kim ailesinin maruz kaldığı bir diğer unsurdur. Bay Park'ın, Bay Kim'in şoförlüğünü yaptığı arabaya her bindiğinde pis koku aldığına dair belirli hareketler yapması bu konuda Bay Kim'in koku üzerinden kendisini sorgulamasına neden olmuştur. Bay Kim kokusu sebebi ile Bay Park ile aynı kulvarda değildir ve rahatsız olunan pis kokuya sahiptir. Kokunun ötekileştiriciliğinde Bay Kim sahip olduğu koku itibarı ile öteki konumundadır. Yine filmin son sahnesinde Bay Park'ın, Bay Kim'den arabanın anahtarını alırken Bay Kim'in kokusundan rahatsız olarak burnunu kapatması ötekileştirilen Bay Kim için bir öfke patlamasına neden olur ve Bay Park'a öldürücü bir saldırıda bulunur. Sınıfsal farklılıklar, eşitsizlikler, üst sınıfa dâhil olanların alt sınıfa dair yaklaşım biçimlerinin bir

sonucu olarak oluşturulan kurgu koku ve mekân üzerinden somutlaştırılmıştır. Koku yediklerimizden bağımsız değildir. Bedenimizin kokusu yiyeceklerimizin kokusudur. Bu sebeple kötü ya da iyi koktuğumuz iddiası esasında kötü ya da iyi beslendiğimiz iddiasıdır. Yediklerimiz bir yağın besinden çıkartılma sürecinde olduğu gibi bedenimize

Yaptığı işin, yediği yemeğin ve gündelik hayatta kişinin kendisinin ne olduğuna ilişkin koku üzerinden gerçekleştirilen çıkarımlar oldukça önemlidir. Parazit filminde de tabakalar arasındaki belirleyici unsur koku olarak belirlenmiştir. Kim ailesi koku ile bütünleşmiş bir birlikteliğe sahiptir. Sahip oldukları koku alt sınıfa ait kötü bir kokudur.

siner ve farklı kokulara sebebiyet verir. Bu sebeple kokudaki farklılaşma yediklerimizdeki farklılaşmayı beraberinde getirir. Bu durum hayat şartlarının imkânları ya da imkânsızlıkları ile birleştğinde yemenin toplumsal tabakalaşmadaki yerini ifşa eder. Beslenme alışkanlıkları imkânlarla doğru orantılı hâle gelir. Beğeniler ve zevkler böylelikle imkân ölçüsünde estetik değere ulaşır. Fakat konu edindiğimiz filmde de açık bir şekilde işaret edildiği üzere estetik değerdan daha önce etik değerler insani olanı tanımlamaktadır. Bu sebeple filmin üzerinde durduğu bir diğer unsur ise sosyal sınıfların etik değerleridir. Etik dediğimiz öğretilerin evrensel biçimi her iki sınıf açısından da filmde sorgulanmıştır. Din, inanç, ahlak ve sanat hakikaten üst yapı kurumu mudur? İnsan temel ihtiyaçları karşılanmadığında ekonomik olarak bir eşitsizlik ile karşı kaşıya kaldığında ahlak göz ardı mı edilmektedir? Film açısından bunun cevabı evettir. İkili sınıf yapısı,

sınıflar arası sınırın çok net gösterilmesi bunu destekler niteliktedir. Alt yapı üst yapı arasındaki dengesizlikler, iki sınıf arasında var olan uçurum, alt yapının hayatta kalma mücadelesi, her türlü değeri yok edip var olma çabası filmde üzerinde durulan önemli bir husustur. Filmde eşitsizlik vurgusu keskindir. Adeta eşit olan hiçbir gösterge yoktur. Mekânlar, eşyalar yeme içme biçimi, yaşam tarzı, hatta yağmur bile eşit değildir. Bir sınıf için yağmur yaşadığı yerin yıkımı demek iken bir sınıf için yağmur koltukta oturup hoşça vakit geçirilen bir ana tekabül etmektedir. Eşitsizlik hayatın her anında var olana

ait bir gerçekliktir. Ekonomik durumun belirleyiciliği dışında, metaya yüklenen anlamın farklılığının ve ayırt ediciliğinin yanında koku da sınıfsal ayrımı belirginleştiren durumdur. Üst sınıfa dâhil oldukça ayrıştırıcı bir unsur hâline gelen koku ve kokuya dair tanımlar bir sınıfa ait olma durumunu da beraberinde getirmektedir. Alt sınıfta oraya ait olma hâli üst sınıfın belirleyiciliğinde ötekileştirici bir araç hâline gelmektedir. Kapitalizmin ironiler ile birlikte varlık göstermesi de filmin temel sanatsal kaygısı olmuştur. İnsanın var olabilme çabasını çatışma temelinde ele alan film alt sınıftan insanların zincirlerini kırıp hınç ile üst sınıfla hesaplaşması ile son bulmaktadır. ■

Meskûn Yerlerin Bolluk ve Kıtık Yönünden Farklı Olması ve Bunun İnsanların Bedenleri ve Ahlakları Üzerindeki Etkileri Hakkında

İBN HALDUN

Bu metin, Halil Kendir tarafından çevirisi,
Yeni Şafak tarafından basımı yapılan,
Mukaddime, I. Cilt, Beşinci Fasil, s. 123-
126'dan alıntılanmıştır.



BİL Kİ İKLİMİ MUTEDİL OLAN KUŞAKLARIN HER TARAFI VERİMLİ DEĞİLDİR VE BURALARDA YAŞAYANLARIN tamamı da bolluk ve rahat içinde yaşamazlar. Aksine toprağının verimli ve elverişli olmasından dolayı her türlü hububat ve meyvelerin yetiştiği yerler olduğu ve buralarda bolluk içinde yaşayanlar bulunduğu gibi, toprakları verimsiz ve taşlık olan, ekin hatta ot bile bitmeyen yerler de vardır ve buraların halkları da darlık ve yokluk içinde yaşarlar. Hicaz'da ve Yemen'in güneyinde yaşayanlar ve yine Sudan ve Berberî bölgeleri arasındaki kumlukların etrafında ve Mağrib sahrasında yaşayan Sanhâca halklarından Mülesseminler gibi... Bunlar hububat türü şeylerden tamamen mahrumdurlar. Bütün gıdaları ve yiyecekleri süt ve etten ibarettir. Çöllerde göçebe hayatı yaşayan Arapların durumu da aynıdır. Onlar her ne kadar ziraata elverişli olan bazı yerlerden hububat elde ediyorlarsa da, bu, o yerlerde az bulunmaları ve ekinlerini korumadaki güçlükler yüzünden, rahat ve bolluk içinde yaşamalarını sağlamak bir yana ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde bile olmamaktadır. Onlar da çoğu zaman süt ürünleriyle beslenmektedirler ve bunlar hububatın yerini en iyi şekilde tutmaktadır.

Buna rağmen hububattan mahrum bir şekilde çöllerde yaşayanların bedenleri ve ahlaklarının, ziraata elverişli olan

yerlerde bolluk içinde yaşayanlardan daha iyi olduğu görülüyor. Evet, onların renkleri daha canlı, bedenleri daha diri, şekilleri daha mükemmel ve güzel, ahlakları aşırılıklardan uzak ve ilimleri anlayıp kavrama noktasında akılları daha parlak ve keskindir. Bu, bütün kavimler için gözlemsel tecrübenin şahitlik ettiği bir durumdur. (Çöllerde yaşayan) Araplar ile (bolluk içinde yaşayan) Berberîler arasında, yine verimsiz topraklarda yaşayan Mülesseminler ile ziraata elverişli yerlerde yaşayanlar arasında bu söylediklerimiz açık bir şekilde görülür. Onların durumlarıyla ilgili haberlerden bu gerçek anlaşılır.

Bunun sebebi -Allah en iyisini bilir- çok fazla ve karışık gıda almak, vücutta kötü kokulara ve artıklara neden olur. Bunun sonucunda vücut dengesiz olarak gelişir ve şişmanlıktan dolayı renk perişan ve şekil çirkin görülür. Aynı şekilde, bu gıdalardan oluşan bozulmuş ve kötü sıvıların beyne gitmesiyle aklın ve düşüncenin üzeri örtülür, bunun sonucunda anlayışsızlık, gaflet ve genel olarak bütün iyi hâllerden sapma baş gösterir.

Bu durum, çöllerde ve kurak yerlerde yaşayan ceylan, deve kuşu, zürafa, yaban eşeği (zebra) ve yaban sığırı gibi hayvanlar ile otu bol olan verimli yerlerde yaşayan hayvanların karşılaştırılmasıyla da anlaşılabilir. Bu karşılaştırmada



Buna rağmen hububattan mahrum bir şekilde çöllerde yaşayanların bedenleri ve ahlaklarının, ziraata elverişli olan yerlerde bolluk içinde yaşayanlardan daha iyi olduğu görülüyor. Evet, onların renkleri daha canlı, bedenleri daha diri, şekilleri daha mükemmel ve güzel, ahlakları aşırılıklardan uzak ve ilimleri anlayıp kavrama noktasında akılları daha parlak ve keskindir.

çöllerde ve kurak yerlerde yaşayan hayvanlar, derilerinin parlaklığı, şekillerinin güzelliği, uzuvlarının orantılılığı ve anlayışlarının keskinliği ile diğerlerinden çok farklı olduğu görülür. Oysa ceylan keçinin, zürafa devenin, yaban eşiği ve yaban sığırı (evcil) eşek ve sığırın kardeşidir. Ancak görüldüğü gibi aralarında çok fark vardır. Bunun sebebi ise, verimli topraklardaki bolluğun bu hayvanların bedenlerinde kötü artıklara ve bozuk karışımlara yol açmasıdır. Çöllerdeki hayvanların aç kalması ise onların bedenlerini ve şekillerini güzelleştiriyor.

İnsanlar için de aynı şey geçerlidir. Her türlü meyve, sebze ve ürünün bulunduğu verimli yerlerde bolluk içinde yaşayan insanların genellikle kıt anlayışlı ve kaba cisimli kişiler olduklarını görüyoruz. Berberîlerin durumu böyledir. Diğer taraftan Masâmide, Gımare ve Sûs halkları gibi sadece arpa veya mısırla yetinenlerin akıl ve cisimlerinin ise onlardan daha iyi olduğunu görüyoruz. Aynı şekilde bolluk içindeki Mağrib halkıyla, toprakları verimsiz ve yiyecekleri çoğunlukla mısır olan Endülüs halkının durumu da böyledir. Endülüs halkının başkalarında karşılaşılmayacak ölçüde zeki, bedenleri hafif ve öğrenme kabiliyetlerinin çok yüksek olduğu görülür.

Mağrib'in (ziraata elverişli) kırsal kesimlerinde yaşayanlar ile kentlerde ve şehirlerde yaşayanların durumu da aynıdır. Her ne kadar şehirdekiler de, kırsal kesimdekiler gibi, bolluk içinde yaşıyorlarsa da, yiyeceklerini, ona kattıkları şeylerle iyice terbiye edip hafifletiyorlar ve tam kıvamına getiriyorlar. Zaten genel olarak yiyecekleri koyun ve tavuk etidir. Lezzetli olsun diye yemeklerine çok fazla yağ da katmıyorlar. Böylece

yemekleri hafif oluyor ve vücutta sebep olduğu kötü artıklar da az oluyor. Onun için şehirde yaşayanların bedenlerinin, kırsal kesimde ölçüsüzce yemek yiyerek yaşayanlarınkinden daha zarif oldukları görülür. Aynı şekilde badiyelerde açlığa talim ederek yaşayan bedevilerin vücutlarında da hiçbir fazlalık yoktur.

Bil ki çok yemek yemenin bedendeki (olumsuz) etkileri din ve ibadetler konusunda bile ortaya çıkmaktadır. Badiyelerde ve şehirlerde, lüks içinde yaşamayıp, kendilerini zevklerden ve lezzetli şeylerden uzak tutanların, bolluk ve lüks içinde yaşayanlara göre daha dindar ve ibadetlere daha düşkün oldukları görülür. Hatta çok fazla et, birbirinden farklı ve abartılı gıdalar ile has (kepeksiz) buğday ekmeği yemeleriyle bağlantılı olarak kalplerinin katı ve gafil olmasından dolayı, şehirliiler arasında ibadetlere düşkün dindarlar azdır. Âbidler daha çok darlık içindeki bedevilerden çıkar.

Yine bu konuda, lüks ve bolluk içinde yaşayışlarının değişik olmasına bağlı olarak, bir şehir halkının durumu da birbirinden farklıdır. Diğer taraftan bedevilerden ve şehirliilerden lüks ve bolluk içinde yaşayanlar kıtlık ve açlıkla karşı karşıya kaldıklarında başkalarına göre daha çabuk ölürlər. Mağrib'teki Berberîler, Fas ve Mısır halkı gibi... Aynı şey sahralarda ve çöllerde yaşayan Araplar, yiyecekleri genel olarak hurma olan hurmalık sahipleri, günümüzde yiyecekleri çoğunlukla arpa ve zeytin olan Afrika halkı ve yine yiyecekleri genel olarak mısır ve zeytin olan Endülüs halkı için geçerli değildir. Bu halklar kıtlık ve açlıkla karşı karşıya kaldıklarında, bolluk içinde yaşayanlar gibi hemen

ölmezler. Bu halklar içinde açlıktan ölenlerin sayısı çok değildir. Hatta neredeyse hiç yoktur.

Bunun sebebi -Allah en iyisini bilir- bolluk içinde yaşayanlar, özellikle çeşitli ve yağlı yemeye alışkın oldukları için, bağırsakları da kendi doğal rutubetlilik sınırının üzerinde bir rutubetlilik kazanmaktadır. Sonra alışkın olunan yiyecekler alınmayınca ve bunun yerine sert ve kuru şeyler yenilince, son derece zayıf bir organ olan bağırsak kuruyup büzülmekte, hastalığa yakalanmakta ve anında sahibini öldürmektedir. Çünkü bu öldürücü bir durumdur. Dolayısıyla açlıktan ölenleri, açlık değil, daha önce alışkın oldukları tokluk öldürmektedir. Bol ve yağlı şeyler yemeyenlerin bağırsakları ise doğal rutubet sınırında kalmakta ve bu hâliyle her türlü yiyeceği almaya uygun bulunmaktadır. Onun için alınan gıdaların değişmesi bağırsakların kurummasına ve bozulmasına yol açmaz. Dolayısıyla bu kimseler, çok yemek yiyenlerin öldükleri kıtlık zamanında genellikle ölmezler.

Bütün bunların temeli ise, alınan veya terk edilen gıdaların bir alışkanlık oluşturmalarıdır. Bir kimse belli bir gıdayı almayı alışkanlık hâline getirdiğinde vücudu onun alınmasına uygun hâle gelir ve o gıdanın değiştirilmesi hastalığa sebep olur. Gıdalar da genel olarak ölçü kaçırıldığında zehir gibidir. İnsan buğday yerine, süt ve sebze yemeye başlasa ve alışkanlık edinene kadar buna devam etse, artık yeni yiyecekler onun için (zehir değil) gıda olur ve buğdayın yerini tutar.

Aynı şekilde nefis terbiyecilerinin (sofilerin) naklettiklerine göre, insan kendini açlığa sabretmeye ve yemek yememeye de alıştıırabilir. Biz o kimselerden öyle şaşılacak haberler duyuyoruz ki, bu konuları bilmeyen biri, kolay kolay bunlara inanamaz. Şaşılacak bu durumların meydana gelmesinin sebebi alışkanlıktır. Nefis bir şeyi alışkanlık edinince, artık o şey onun tabiatından olur. Nefis, tedricen ve alıştıırarak açlığı da alışkanlık hâline getirir ve artık açlık da onun tabii hâlinden olur.

Hekimlerin, “açlığın ölüme yol açacağı” şeklindeki düşünceleri, ancak tek bir seferde ve bütün gıdalar kesilerek açlıkla karşı karşıya kalındığında doğrudur. Çünkü bu durumda bağırsaklar kurur ve insanı öldürmesinden korkulan bir hastalığa tutulur. Ancak, mutasavvıfların yaptığı gibi, tedricen ve gıdalar yavaş yavaş azaltıldıktan sonra aç kalınırsa, böyle bir açlık ölümlle sonuçlanmaz. Burada tedricilik şarttır. Hatta açlıktan dönülürken (tekrar yemeye başlanırken) bile, bunun tedricen yapılması gerekir. (Çok uzun süre aç kalındıktan sonra) birden bire (ağır şekilde) yemek yemek ölümlle sonuçlanabilir. Bu yüzden nefislerini terbiye edenlerin (sofilerin) yaptığı gibi (açlıktan sonra) yemeye başlamanın da tedricen ve alıştıırarak olması gerekir. Kırk gün, hatta daha fazla aç kalanlara şahit oluyoruz.

Bir keresinde üstadlarımız, Sultan Ebu Hasan'ın meclisinde bulundukları bir sırada Ceziretu'l-Hadra ve Rende şehirlerinden, senelerdir hiçbir şey yemeyen (yemediği söylenen) iki kadın getirilmiş. (Gözetim altında tutulup) işin gerçeği araştırılınca, söylenenlerin doğru olduğu anlaşılmış. Ölene kadar da onların bu hâli devam etmiş. Yine pek çok dostumuzun, sadece keçi sütüyle yetindiklerini gördük. Bunlardan biri gündüz veya iftar vakti keçinin memesinden süt emiyor ve bu onun gıdası oluyordu. Bu hâli tam on beş sene devam etti. Onun dışında buna daha uzun süre devam edenler de çoktur. Bunlar inkâr olunamaz.

Bil ki, güç yetirilebiliyorsa açlık veya az yemek yemek, vücut için her açıdan çok yemekten daha sağlıklıdır. Bunun, söylediğimiz gibi, cismin ve aklın sağlık ve berraklığında ciddi etkisi vardır. Gıdaların (çok yemenin) vücutlarda meydana getirdiği olumsuz eserlerden söylediğimiz doğruluğu kolayca anlaşılabılır. İri cüsseli hayvan etleriyle beslenenlerin nesillerinin de aynı şekilde olduğunu görüyoruz. Bu gerçek, bâdiyelerde yaşayanlar ile şehirde yaşayanlar arasında da gözlemleniyor.

Yine deve sütü ve etiyile beslenenlerin, zorluklar ve ağır yükler karşısında sabır ve tahammül gösterdiklerine şahit olunmaktadır. Bilindiği gibi böyle durumlar karşısında sabır ve tahammül sergilemek develerin bir özelliğidir. Aynı şekilde bu kişilerin bağırsakları da develerinki gibi sıhhatli ve dayanıklı oluyor. Başkalarına zarar veren gıdalar bunlara zarar vermiyor. Karınlarını boşaltmak için hiç korkmadan sütleğen¹ otlarının sütlerini içiyorlar ve olgunlaşmamış ebucehil karpuzu² yiyorlar ve bunlar onların bağırsaklarına zarar vermiyor. Eğer içlerinde zehir barındıran bu bitkileri, yedikleri lezzetli yemeklerden dolayı bağırsakları yumuşak (dayanıksız) olan şehirliiler yemiş olsalar, göz açıp kapayıncaya kadar ölürlər.

Yine tavuklar hakkında çiftçilerin ve gözlemcilerin anlattıkları, gıdaların vücut üzerindeki etkisi hakkında bir başka örneği teşkil ediyor. Buna göre, develerin dışkılarındaki hububat taneleriyle beslenen tavuklar yumurtlayıp, bu yumurtalar üzerine kuluçkaya yatınca, bunlardan çıkan tavuklar diğerlerine göre son derece büyük oluyor. Bunun örnekleri çoktur.

Gıdaların vücut üzerinde görülen etkileri gibi, açlığın da vücut üzerinde etkilerinin olduğuna şüphe yoktur. Çünkü zıt şeyler, etkilerinin varlığı veya yokluğu konusunda aynıdır. (Aşırı) gıdalar, vücutta zararlı fazlalıklara, yağlanmalara yol açtığı ve akli körelttiği gibi, açlık da vücut ve aklın berraklığını, vücudun zararlı fazlalıklardan ve yağlardan arınmasını sağlar. Allah ilmiyle her şeyi kuşatandır. ■

1 Birçok türleri olan, sütü andıran beyaz ve zehirli öz suyu olan bitki.
2 Kabakgillerden, elma büyüklüğündeki acı meyvesi müşhil olarak kullanılan bitki

Şehir Uygarlığında EROS Karşıtlığı

İRFAN KAYA

Doç. Dr., Cumhuriyet Üniversitesi
İlahiyat Fakültesi,
Din Sosyolojisi Ana Bilim Dalı
ikaya@cumhuriyet.edu.tr

PLATON PATENTLİ RASYONEL BAKIŞ AÇISINA GÖRE, İNSANIN DUYU DÜNYASI BİR KARAR MERCİİ OLAMAZ. Zira duyular yanıltıcı ve ayartıcı olduğu gibi kesinlik ihtiva etmez. Nitekim İngilizcede *müphemlik* anlamına gelen *ambivalence* kelimesine “duygusal yönden karmaşık olma hâli” anlamı verilmektedir. Belli ki insanın akli yönü; tanımlayan, tasnif edebilen, hesap edebilen ve böylece düzeni sağlayabilen yönüyle net bir görünüm sergilerken, aynısını insanın duygusal yönü için söyleyemiyoruz. Bu bizi akıl-duygu gibi bir ikilemle karşı karşıya bırakır. Dahası rasyonel muhakemenin mekânı olan akıl, kamusal alanda erkek tarafından karşılanırken, irrasyonel muhakemenin mekânı olan duygu, duygu ve sezi ise ancak bir ev ortamında kadın tarafından sunulur. İrrasyonelliğin kadın tarafından sunulması, esasında kadının yaptığı bir tercih değil, erkeğin bu dikotomik yapıda simetriye uygun olarak kadına yakıştırdığıdır. Dolayısıyla kadın tahlil ederken, karar verirken

duygusuyla hareket eder. Hâlbuki egemen akla göre duyusal ve duygusal olan hesap dışıdır, bir kalibresi yoktur, karmaşıktır. İnsanın duygusal yönü, karmaşık olmasıyla karanlıktadır. Kötü olan da karanlıktır. Pek çok korku filminde eve izinsiz giren “kötü” niyetli “yabancı”nın karanlıkta saklanması ya da karanlıkta belirmesi, seyirciye yabancı-nın kötü olması gerektiği algısını verir. Bu algı, asıl olan ve olması gerekenin *tanınır* ve *belirgin* olması gerektiğine inanmamız içindir. Bu yüzden karanlıkta kalanın aydınlığa kavuşturulması, o karanlık dünyanın yabancı ve o yabancı-nın müphemliğinin açık seçik hâle getirilmesi zarurietiyi vardır. En genel anlamda bilimsel ve akademik faaliyetler dahi açık seçik hâle getirme gayretiyle çalışır. Hatırlayacak olursak Platon da ünlü mağara metaforuyla karanlık ve aydınlık arasında bir karşıtlık oluşturmuş, insanları mağara-nın karanlık dünyasından dışarıdaki aydınlığa (Nietzsche’de Apollon ışık tanrısıdır) davet etmişti. Bugünün aktüel konularından biri olan *metaverse* (Nietzsche’de ışık tanrısı olan Apollon aynı zamanda yansımalar tanrısıdır) de esasında, insanlara mağara yaşamını özendiren tersinden bir Platoncu pratik olarak değerlendirilebilir. Anlaşılan o ki mutlak hakikat adına insanların mağara mekânı ile olan mücadelesi hiç bitmeyecek görünüyor.

Yazımızda şehir uygarlığını, doğa-kültür/uygarlık ikilemi üzerinden okumaya çalışacağız. Bunu, Batı düşüncesinin eros karşıtlığını, Platoncu metafizik dünyayla kavgası iyi bilinen Nietzsche’nin nihilistçe bir yön verdiği Apolloncu-Dionysoscu, *yanılsama-gerçeklik* ayrımına başvurarak yapacağız. Sonrasında yine Nietzsche’nin, Platon’un metafizik dünyasını sahiplenen Hristiyan dünyasına ait çileci ahlak anlayışına vurduğu çekiç darbelerinin, uygarlığın esasında bir yadsıma üzerine kurulu olduğu görüşü paylaşılacaktır. Zira uygarlık, ilk etapta beden merkezli arzu ve duygu dünyasının



Bugünün aktüel konularından biri olan *metaverse* (Nietzsche’de ışık tanrısı olan Apollon aynı zamanda yansımalar tanrısıdır) de esasında, insanlara mağara yaşamını özendiren tersinden bir Platoncu pratik olarak değerlendirilebilir. Anlaşılan o ki mutlak hakikat adına insanların mağara mekânı ile olan mücadelesi hiç bitmeyecek görünüyor.

bastırılması ön şartına bağlıdır. Başka türlü söylenirse, insanın kendini “doğa durumu”ndan sıyrıp bir şehir ortamında kültürle yetiştirmesi gereği vardır. Son tahlilde yazının, Byung-Chul Han’ın “eros’un ıstırabı” ile sonuçlandırılması amaçlanmaktadır.

APOLLON-DIONYSOS KARŞITLIĞI

Akıl ve duygu arasındaki karşıtlık, Apolloncu biçimcilik ile Dionysoscu biçim yoksunluğu arasındaki karşıtlığa denk gelir. Apollon “bireylere... etraflarında sınırlar çizerek ahenk kazandırmaya çalışan” biçim-verici güçtür; Dionysos ise, Apolloncu eğilim



Zira uygarlık, ilk etapta beden merkezli arzu ve duyu dünyasının bastırılması ön şartına bağlıdır. Başka türlü söylenirse, insanın kendini “doğa durumu”ndan sıyrıp bir şehir ortamında kültürel yetiştirmesi gereği vardır. Son tahlilde yazının, Byung-Chul Han’ın “eros’un ıstırabı” ile sonuçlandırılması amaçlanmaktadır.

“biçimi kadim Mısır’a özgü bir katılık ve soğukluk içinde taşlaştırmasın” diye, bu “küçük daireler”i zaman zaman yıkan güçtür.”¹ Apolloncu-Dionysoscu karşıtlık, Apollon’un -ışıldayan tanrının- görsel temayülü ile Dionysos’un görsel olmayan müzik âlemine hükmeden temayülü arasındaki karşıtlık olarak bilinir. Ancak Allan Megill, Nietzsche’nin *Tragedyanın Doğuşu*’nda, pek çoklarının kabul ettiği ve geleneksel hâle gelmiş olan, Yunan kültürünün özüne dair, “soylu yalınlık” ve “sakin ihtişam” şeklindeki inancı reddettiğini

belirtir.² Megill’e göre, Dionysoscu olanın Yunan kültüründe oynadığı rolü bilen dikkatsiz bir okur, *Tragedyanın Doğuşu*’nu, kültürdeki Dionysoscu unsura düzülen bir methiye zannedebilir: “Oysa Nietzsche aslında, Apolloncu olanın oynadığı kültürel rolle çok daha fazla ilgilenir. Nietzsche’nin görüşüne göre, bütün ilkel halklar Dionysoscu enerjilerden nasiplerini fazlasıyla almışlardır. Antik dünyanın her köşesinde şu ya da bu türden Dionysoscu festivallere rastlanabilirdi ve bunların çoğu cinsel serbestliğe ve vahşi doğal içgüdülerin

dizginlerinden boşalmasına dayanıyordu. Grekleri barbar muadillerinden ayıran şey, güçlü şahsiyetiyle “Gorgon’un kafasını, bu grotesk denemek kadar kaba saba Dionysoscu güce karşı çıkaran” Apollon’a duydukları bağlılıktı.”³

Böylece “Apollon, Dionysos’u öldürmemiş, aksine yola getirmiş”⁴ olmaktadır. Nietzsche’nin görüşüne göre, halkları ilkel yapan, Dionysoscu enerjilerden nasiplerini fazlasıyla almalarıdır. İşte barbarlık ile kültür arasındaki farkı yaratan da “Apollon’un şahsiyeti”dir. Barbarlar, Dionysoscu itkilerine gem vurulmadığı için barbar kalmaktadır. Grekler ise Apollon’un etkisiyle bu itkileri yeniden yönlendirip dönüştürdükleri, onları salt bir doğa ifadesi değil, birer kültür bileşeni hâline getirdikleri için Grek olmuşlardır. Dolayısıyla Grekleri barbarlığa karşı koruyanın Apollon olduğunu söylemek, aynı zamanda Grek kültürünün yanılsama üzerine kurulmuş olduğunu da söylemek demektir. Dahası, genel olarak kültürün bu şekilde kurulduğunu söylemek demektir.⁵ Nietzsche şöyle der:

“Doymak bilmez irade, şeyler üzerine yayılmış bir yanılsama yoluyla kendi yarattıklarını oyalamanın ve onları yaşamayı sürdürmeye zorlamanın bir yolunu her zaman bulacaktır; bu ebedi bir olgudur.”⁶ Megill’in yorumuyla Nietzsche’nin görüşünde, insanlar gerçekliğin yüküne dayanamazlar. Sonuç olarak, kültür ancak yanılsama sayesinde serpilir, hatta hayatta kalır.⁷

Biçim tanrısı olan Apollon (aklı) rasyonel düşünceyi temsil ederken Dionysos ise esrime tanrısıdır ve biçim yoksunudur. Apolloncu yanılsama sayesinde Dionysos’a biçim verilmiş olur. Tersinden, oluş dünyası Varlık niteliği ile damgalanmış, Dionysos’un rahatlatıcı

3 Megill, *Aşırılığın Peygamberleri*, 76.

4 Megill, *Aşırılığın Peygamberleri*, 76.

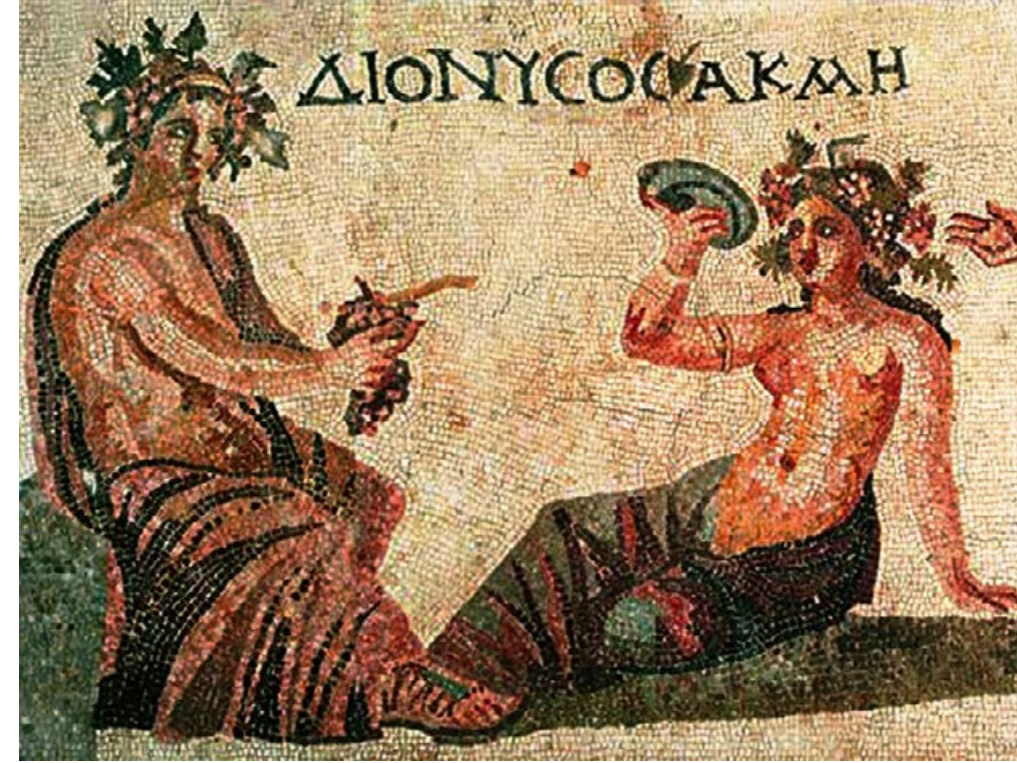
5 Megill, *Aşırılığın Peygamberleri*, 77.

6 Nietzsche, *Müziğin Ruhundan Tragedyanın Doğuşuna*, 18. Bölüm.

7 Megill, *Aşırılığın Peygamberleri*, 78.

Apolloncu yanılsama ile forma kavuşması sağlanmış olur. Böylece gözünün içine bakmanın insan için imkânsız olduğu hakikatin Apolloncu yanılsama ile bakılabilir düzeye çekileceği düşünülmektedir. Belli ki Dionysos’a Apolloncu bir bakışla yaklaşılmakta, bakılamıyor oluşu rasyonel muhakemeyle yargılanmaktadır. Apolloncu yanılsama belli bir hakikati temsil etme iddiasındaki formlarda üstü örtük bir hakikat istencini çağırıştırır. Her form, özü gereği, daha ortaya çıktığı andan itibaren, geçiciliği aştığı iddiasıyla hayattan bağımsız bir şekilde geçerlilik ve gerçeklik talep eder. Bu talebin sonunda gerçeklik, kendine içkin anlamı olmayana, maddi ve atıl olana indirgenmiş olur. “İlk oluşma anlarında hayatla uyumlu olabilirler, ama hayat kendi evrimini sürdürdükçe, bu formlar katılışp sabitleşmeye başlar, hayata yabancı hatta düşman hâle gelirler. Hayat ise kendisine bağımlı olan herhangi bir şeyin egemenliği altına girmeye direnir, hatta egemenliği altına girmeyi toptan reddeder.”⁸ Klasik dönem sosyolojinin “öteki” sosyologlarından Georg Simmel hayatın birtakım yapıtlar -sanat, din, kültür, bilim, teknoloji gibi- aracılığıyla formlar hâlinde gerçekleştiğini ve kendisini bu formlarla ifade ettiğini ileri sürer. Bunlar, hayatın yaratım kuvvetini içlerine almak suretiyle hayata form, içerik ve düzen kazandırır. Kendisi formsuz olan hayatın kendisini fenomen olarak gösterebilmesi forma girmesine bağlıdır. Lakin her form, özü gereği, daha ortaya çıktığı andan itibaren, geçiciliği aştığı iddiasıyla hayattan bağımsız bir şekilde geçerlilik ve gerçeklik talep eder. Her form zorla hayata dayatılmış bir şey olarak duyumsanmaya başlayınca, hayat formlardan kurtulmaya çalışır. Dolayısıyla hayat ile formlar arasında gücül bir gerilim devam edebilir. Ama her defasında

8 Georg Simmel, *Modern Kültürde Çatışma*, çev. Tanıl Bora vd. (İstanbul: İletişim Yayınları, 2017), 56-57.



Akıl-duygu, Apollon-Dionysos gibi gerçeklik-yanılsama arasındaki yadsımaya varan gergin ve gelgit ilişkisi doğa-kültür/uygarlık arasında da gözlemlemek mümkündür. Nasıl ki Dionysoscu coşkunluk, taşkınlık ve şenlik unsuru, Apolloncu yanılsama tarafından “terbiye edilerek” yaşanır hâle getiriliyorsa, doğanın akıcılığı da kültür ile kültürlenerek işlenir hâle getirilmektedir.

hayatın hızlı ritmi, iniş çıkışları, sürekli yenilenişi, bunlardan bağımsız olan formlara baskın gelir. Hayat bir yandan durmaksızın formlar yaratırken, diğer yandan da durmaksızın formları yıkar. Bu formlarda, hem kendilerinden uzaklaşan yaratıcı hayatı taşıyan, ama bir süre sonra kuşatamaz oldukları paradoks bir durum söz konusudur.⁹

Akıl-duygu, Apollon-Dionysos gibi gerçeklik-yanılsama arasındaki yadsımaya varan gergin ve gelgit ilişkisi doğa-kültür/uygarlık arasında da gözlemlemek mümkündür. Nasıl ki Dionysoscu coşkunluk, taşkınlık ve

şenlik unsuru, Apolloncu yanılsama tarafından “terbiye edilerek” yaşanır hâle getiriliyorsa, doğanın akıcılığı da kültür ile kültürlenerek işlenir hâle getirilmektedir. Nitekim “doğal olan, akış hâlinde olan bir dünyaydı ve doğal olanın zaptedilebilmesi için düzen yaratılmalıydı” derken Thomas Hobbes’ta doğa, düzenlenmemiş, kültürlenmemiş hâliyle baş edilesi değildir. Doğanın karmaşıklığı, rasyonel muhakemenin mekânı olan bir polis ortamında kültür ile dizginlenir, hizaya getirilir. Nihayetinde doğa, öncelikle kentlinin ussal yaşamı olan şehir ve kültürün dışında kalan biyolojik yaşama işaret etmesiyle, rasyonel insanın bütün yönleriyle yetiştirdiği ortam olan polisin alanını da belirlemektedir. Sonuç itibarıyla

9 İrfan Kaya, “Simgesel Bir Form Olarak Perspektiften Dinin Seküler İnşasına Mekânın Poetikası”, *Eskiye*ni 41 (Eylül 2020), 498.

bir politik hayvan olarak insanın yapması gereken, doğal hâlini yadsıyarak, uygarlığa adım atmasıdır. Zira sürgit “doğa durumu”nda yaşanamaz.

BİR YADSIMA FORMU OLARAK UYGARLIK

Batı düşünce tarihi içinde ruh-beden ayırımında ruhtan yana konulan tavır Platon’a kadar geriye gider. Eski çağ filozoflarından Platon, idealizm düşüncesinin de etkisiyle var olanın kendisini arka plana iterek düşünceyi merkezî bir yere koymuştur. Platon’a göre idealar dünyasında ruh merkezî bir yerdedir, ölümsüzdür ve idealar dünyasından gelerek bedenle birleşir, böylelikle asıl yurduna kavuşmuş olur. Bedenin işlevi ise sadece bu yeri pekiştirmeye yarayan bir araç olmaktan ibarettir. Sosyoloji disiplini için de bir beden sosyolojisini bünyesinde açık bir şekilde barındırma-dığı hâlde, sosyolojik teoride çok daha yeni tartışmaları haber veren arzu ve akıl arasındaki klasik Batı dikotomisini miras aldığı söylenebilir. Buna rağmen bu örtük teori, yeterince ve sistematik olarak incelenmiş değildir. Kabaca söylemek gerekirse sosyal felsefeyi, toplum/teknoloji/akıl aksine değer ve mutluluğun kaynağı olarak doğa/beden/arzu işleyen bir gelenek ile zihni yaşamda yerleşen insan değerinin olumsuzlaması olarak arzu/zevk/bedeni düşünen ikinci bir gelenek şeklinde ikiye bölebiliriz.¹⁰ Söylemek istediğimiz tam olarak şudur: esasında üstü kapalı bir şekilde de olsa, sosyolojik teori ikilemler üzerine temellendirilmiştir: *uygarlığa karşı arzu*: Sosyal denge ve sosyal düzen adına tutkuyu akla boyun eğdirme gerekliliği. Başka bir deyişle Dionysos üzerinde Apollon. Platon’dan beri Batı felsefesi kutuplaşmayla karakterize edildiği hâlde, tutkularla ilgili tartışma özellikle 19. yüzyılda tartışılır hâle gelmiştir. Örneğin Fourier’e göre uygarlık,

tutkuya karşı durur ve arzuya yapay sosyal görevler dayatmak suretiyle öznenin doğal özgürlüğünü tahrip eder. Marx için de durum aynıdır: uygarlık vazgeçişle denktir:

Politik ekonomi, bu zenginlik bilimi, bu yüzden eş zamanlı olarak vazgeçmenin, isteğin, birikimin bilimidir -ve aslına bakarsak insanın orada idareli kullandığı ya temiz hava ihtiyacını ya da fiziksel egzersizi veren noktaya ulaşır. Bu mükemmel endüstri bilimi eş zamanlı olarak asketizmin bilimidir ve gerçek ideali asketiktir, fakat insafsız efendidir ve asketiktir, fakat üretken köledir. Ahlaki ideali, çalışanın maaşının bir kısmını tasarruf-bankasına bırakmasıdır ve hatta bu gözde fikrini somutlaştırmak için hazır bir sanat eseri buldu... [P]olitik ekonomi -dünyalık ve ahlaksız görünümüne rağmen- gerçek bir ahlak bilimidir, bilimlerin en ahlaki olanıdır. Öz-vazgeçme, yaşamdan ve tüm insan ihtiyaçlarından vazgeçme, onun temel tezidir.¹¹

Yunan düşüncesinin hâlâ kabul ettiğimiz, insan davranışının ya içgüdüyle (doğa) ya da çevre (nurture) tarafından belirlendiği şeklindeki bu tezatlık, akabinde, tutku ve şiddetin egemen olduğu dünyevi şehir ile gerçek manevi varlıkların fark edilebildiği “Tanrı şehri” şeklindeki, insanoğlunun iki şehrin sakini olduğunu ileri süren özellikle St Augustine nezdinde Hristiyan teolojisi tarafından benimsenmiştir. Böylece Hristiyan öğretisi, insan doğasını (tutkuları ya da arzuları) ahlaki öğreti, af dileme ve disiplin (ya da ruhu terbiye etme) yoluyla itaat etmeye zorlar. Hristiyanlık, doğal insanı diyet formu ağırlıklı olmak üzere asketik düzenleme yoluyla düzene sokmak için oluşturulmuş bir dizi disiplin (Foucault’nun deyişiyle benlik teknolojileri) geliştirmiştir. Örneğin dindarlar, oruç tutarak arzusunun hayvansal yaşamının sınırlarını aşmaya çalışır. Din adamı

olmayanların ise büyük oranda doğal arzusunun ağına düşmeleri kaçınılmazdır, fakat çeşitli erdem araçları -af dileme, Kominyon, bapizm ve cenaze töreni- bu sıkıntılardan kısmen rahatlama sağlamak için devreye sokulur. Özellikle evlilik için, doğal cinsel dürtülere kutsal bağlanma yoluyla bazı faydalı amaçlara üreme gibi- yönlendirilebilen birtakım düzenlemeler getirdiği söylenebilir. Neticede Hristiyan dünyasında asketik sınırlama, arzusunun laik toplumun profan dünyasında yayılmasına, aklın ise manastırın iç alanına tahsis edilmesine yol açmıştır. Esasında Reformasyon hareketine de Weber’in *Protestan Ahlakı ve Kapitalizmin Ruhu*’nu oluşturan temel argüman olarak, yani arzusunun asketik inkârını manastır hücrelerinden seküler aileye nasıl çekip çıkardığının bir açıklaması olarak bakabiliriz. Hâl böyle iken, Nietzsche’ye soracak olursak, Hristiyan geleneğinde yer edindiği hâliyle bu kutsal-kutsal dışı ayrımı, çökmekte olan dünyanın, çöküş ve nihilizm dünyasının bir arazıdır ve toptan reddi gerektirir.

Sosyolog Bryan Turner, kartezyen zihin-beden ayırımına karşıt olarak yeni bir sosyal teori arayışına girdiği *Beden ve Toplum* isimli eserinde, Hristiyan dünyasının dinî-toplumsal tarihine yönelik önemli analizlere yer verir. Turner’a göre Hristiyan dünyası, asketik bir bakış açısından, yemek ve cinselliğin her ikisi beden kesintisiz aktivitelerine sahne olmuştur. Yemek yeme, özellikle sıcak, baharatlı yemekler cinsel isteği uyarır. Bu yüzden Protestanlar, cinselliği kontrol etmek için bir diyet rejimi yoluyla bedeni düzenleme çabasına girmişlerdir. Dolayısıyla 17. yüzyılın Püriten devrimine yemek, mutfak ve tüketim üzerine bir dizi sınırlama eşlik etmiştir. Turner’ın aktardığı bilgilere göre, baharatlar yasaklandı ve Noel gibi büyük festivaller, seküler zevk için fırsatlar olması nedeniyle durduruldu; 21. Gece etrafındaki şenlikler de bastırıldı. Arzusunun aklın lehine

baskılandığı bu eski dikotomide sosyal denge aile, kilise ve devlet gibi kurumlar aracılığıyla beden arzularını zihinsel nedenlere tabi kılmaya bağlıdır. Bu görüşe göre uygarlık, tenin inkârını ve duygu kontrolünü gerektiren bir yokluktur. Protestanlığın asketik pratikleri, manastıra özgü inkârları aile, okul ve fabrikanın günlük yaşamına taşınmış olur. Dolayısıyla modern toplumların tarihi, bu asketik sürecin çeşitli beden bilimleri yoluyla rasyonelleşmesi olarak görülebilir. Nihayetinde modern toplum, panoptik toplumdur.

Nietzsche’nin Dionysoscü ilkeyle hesaplaşmasını ussal olmayanın sosyolojik çözümlemesi bağlamına yerleştirmek olarak görmek mümkündür. Haddizatında hem Nietzsche’yi hem de Freud’u, ussal olmayanın ve usdışı olanın bireysel ve toplumsal yaşamdaki önemini yeniden gündeme getiren kuramcılar olarak sayabiliriz. Ayrıca Norbert Elias’ın uygarlık çözümlemesi, toplumsal görgü kuralları ve düzenlemelerinin insan bedeninin terbiye edilmesi için dayatılması üzerinedir. Kalın puntolarla söyleyecek olursak bedeni uygarlaştırmak duyguyu ussallaştırmaktır. Hem ussallaşma hem de uygarlaşma, dışsal kısıtlanımın özkısıtlanım lehine çökmesini içeren görgü kurallarının biçimselleşmesinin genel süreci olarak görülebilir.¹²

SONUÇ

Yukarıdaki analizlerden hareketle Batı dünyası için, duygunun akıl, beden ruh, doğanın kültür/uygarlık, Dionysos’un Apollon lehine yadsındığı, yanılısma ve yadsıma üzerine kurulu olduğu sonucunu çıkarabiliriz. Akıl karşısında duygu, mantık karşısında aşk, zihin karşısında beden “evcimen bir husumet” içerisine çekilerek yıpratılmış olmaktadır. Bu “yıpratma

politikası”, Aynı karşısında benliğin giderek daha da narsistleşmesinin eşlik ettiği, Başka’yı aşınma sürecine maruz bırakmaktadır. Byung-Chul Han’a göre eros, Başka’yla katı anlamıyla, Benliğin ele geçirilemediği Başka’yla ilgilidir. Han’ın iddiasına göre arzuladığım ve beni büyüleyen Başka mekânsızdır. Aynı’nın dilinin dışına çıkmıştır.¹³ Barthes’ten şu alıntılar yapar: Başka atopos olarak, dilde bir sarsılmaya yol açar: Başka’dan söz edilemez, Başka hakkında konuşulamaz; her ayrııcı özellik yanlış, sancılı, densiz, nahoştur...¹⁴ Zira günümüzün karşılaştırma/kıyaslama kültürü aynışmayı beslemektedir. Eros ise Başka’yı, Bir’i narsisistik cehenneminden çıkaracak başkallığı içinde deneyimlemeyi olanaklı kılar.

Öte yandan Han’ın savına göre, Aynı’nın cehenneminde, Atopik Başka’nın gelişi kıyamet habercisi edasındadır. Daha anlaşılır şekilde söyleyecek olursak: bugün Aynı’nın cehenneminden kurtularak Başka’ya yönelmemizi sağlayacak olan şey kıyamettir. Lars von Trier’in *Melancholia* filmi de kıyamet benzeri bir olayın, bir felaketin bildirilmesiyle başlar. *Melancholia*, bütün uğursuzlukları gün yüzüne çıkaran bir felaket olduğu gibi, iyileştirici, ıslah edici etkiye sahip negatif bir gezegendir. Justine, ölüm getiren gezegenin mavi ışığı altında beklentiyle kıvrınmaktadır. Yaklaşmakta olan felaketi, aşıyla mutlu bir birleşme gibi beklemektedir. Eros ile ölüm, kıyamet ile selamet büyü bir şekilde yan yana gelir. Bu birleşme, Justine’i canlandırır ve narsisistik esaretinden kurtarır. Kıyamete zorlayan Aynı, *Başka armağanı* sayesinde selamete netice buluyor. Öyle bir armağan ki, alanın herhangi bir mahcubiyet duymadığı, verenin de alan üzerinde tahakküm

kurmadığı bir armağan. Sınırım sorun böylesi bir armağana hazır olup olmamakla alakalı. En azından bu yazının armağan olmasını diliyorum...

KAYNAKÇA

- Han, Byung-Chul. *Eros’un Istrabı*, çev. Şeyda Öztürk. İstanbul: Metis Yayınları, 2019.
- Kaya, İrfan. “Simgesel Bir Form Olarak Perspektiftin Dinin Seküler İnşasına Mekânın Poetikası”. *Eskiye* 41 (Eylül 2020). 491-513.
- Nietzsche, Friedrich. *Müziğin Ruhundan Tragedyanın Doğuşuna*, çev. İsmet Zeki Eyuboğlu. İstanbul: Say Yayınları, 2011.
- Marx, Karl. *Economic and Philosophical Manuscripts of 1844*. London. 1970.
- Megill, Allan. *Aşınlığın Peygamberleri, Nietzsche, Heidegger, Foucault ve Derrida*, çev. Tuncay Birkan (Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 1998).
- Simmel, Georg. *Modern Kültürde Çatışma*, çev. Tanıl Bora vd. İstanbul: İletişim Yayınları, 2017.
- Turner, Bryan S. *Beden ve Toplum, Sosyal Teoride Yeni Arayışlar*, çev. İrfan Kaya-Meryem Berrin Bulut. Ankara: 2019.



10 Bryan S. Turner, *Beden ve Toplum, Sosyal Teoride Yeni Arayışlar*, çev. İrfan Kaya-Meryem Berrin Bulut (Ankara: 2019),

11 Karl Marx, *Economic and Philosophical Manuscripts of 1844* (London, 1970), 98.

12 Georg Stauth-Bryan S. Turner, *Nietzsche’nin Dansı, Toplumsal Hayatta Hınç, Karşılıklık ve Direniş*, çev. Mehmet Küçük (Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 2005), 135.

13 Byung-Chul Han, *Eros’un Istrabı*, çev. Şeyda Öztürk (İstanbul: Metis Yayınları, 2019), 9-10.

14 Roland Barthes, *Bir Aşk Söyleminden Parçalar*, çev. Tahsin Yücel (İstanbul: Metis Yayınları, 1992)’den aktaran Han, *Eros’un Istrabı*, 10.

Yurtsuz Hazlar Mezarlığı

HASANALİ YILDIRIM

DÜNYAYA GELİR-GELMEZ EVVELÂ DERİN BİR ÇIĞLIK ATARIZ; BİR vaveylâ. Akabinde yaptığımız iş, beslenmek. Çığlık ve beslenmek.

Beslenmek, yemek yemek, doymak. Eksik iken tamamlanmak. İlk acıyı izleyen ilk haz: Az önce eksiktin, yani tam değildin ama şimdi doydun; muvakkaten dahi olsa tamama erdin. Ardından tekrar eksilecek, tekrar tamama ereceksin. Tamama erdiğini varsaydıkça hazla telezzüz edeceksin. Burada aslen basit bir fani iken artık kendini baki (!) hissedeceksin.

Doğmak, yukarıdan aşağıya yuvarlanmak; hatta yücelik âleminden aşağılık âleme inmek demek; beslenmek ise çığlığı sonlandırmak: alışmak. İlk beslenme, ilk haz. Demek ki bu aşağılık âleme alışmayı mümkün kılmak için hazza muhtacız.

Faniliğin son raddesinden habersizliğin beraberinde getirdiği gafletin lûtfu: Burada bulunduğun müddetçe haz almaya devam edebilirsin. Ve vermeye.

Vakti gelince bu sığ hazdan daha incesine tırmanacaksın.

Varolmanın, kendini dünyada bulmanın ve bu varoluşun bebek idrakiyle olsun farkına varmanın getirdiği o en büyük acıyı dindireceğimiz yegâne şey: haz. İlk başta yaşanan, bir ömür sürgit tekrar edecek: Bedenî veya ruhi ne vakit canımız yansa peşisıra hemen hazzın sükün etmesini bekleyeceğiz. O haz tekrar geri gelir mi peki? Neredeee! Haz gelmezse ne yapılır? Zorla geri getirilir! Peki ama haz dediğimiz nazenin zorla geri getirilebilir mi? Hem de ona bunca ihtiyaç hissettiğimiz ânda?

Gelir elbette! Basit ve sığ nasihat-name değil ki hayat; bal gibi de zorla güzellik olur ve haz bir şekilde gittiği



Doğmak, yukarıdan aşağıya yuvarlanmak; hatta yücelik âleminden aşağılık âleme inmek demek; beslenmek ise çığlığı sonlandırmak: alışmak. İlk beslenme, ilk haz. Demek ki bu aşağılık âleme alışmayı mümkün kılmak için hazza muhtacız.

yerden, kaçtığı delikten geri getirilir. İyi ama ne pahasına? Zorla geri getirilen hazzın bedeli ne? Elcevap: Hazzı izleyen yeni acılar ve insanın yakasını bir türlü bırakmayan pişmanlıklar. Üzeri ne kadar maharetle örtülürse örtülsün, topraktan yeni yeni çıkayazan buğday filizleri misali o yeni pişmanlıklar. Ve şeytan çıkarır gibi onları kovalamak için ihtiyaç hissedilen yeni hazlar...

Her çığlık yeni bir haz şöleninin davetçisi.

HAZZA DAVETİYE ÇIKARMAK

Üç nevi hazdan bahseder eskiler: yeme-içme hazzı, cima hazzı ve zihin hazzı. Bir de şimdilerde kimi mütefek-kirlere göre modernitenin hediyesi hız hazzı; bahsi diğer sadedinde. İlkine bütün yiyip içtiklerimiz girmekte: Her nevi gıda, meşrubat, müskirat ve dahi enfiye nevinden şey; damardan zerkedilen zehir neveleri dâhil. Bizi beslese de, bize keyif verse de idamei hayatımızla alâkalı tagaddiyata dair envaiçeşit gıda. Her birini içimize aldıkça hissettiğimiz o his: lezzetin zevki.

Yemek, beslenmeyi aştıkça biz hayvanlıktan insanlığa doğru tırmanmaya başlarız; ne ki hayatta kalmak yerine bu tırmanıştaki hazzı öncelemeye

başladıkça da bu sefer hayvanlığın aşağısına sürükleniriz.

Dünyaya alışalım diye bize bahşedilen bu lütfun ilk ikisi apaçık bir şekilde bedenî iken ruhi/hissî olanı sadece biri. Bu sefil hayata tahammülümüzü mümkün kılan, mümkünlük ne kelime, bir vakit sonra tıpkı bir kene gibi ona yapışmamızı sağlayan şey ise hem sefaletimizin zemini, hem de vezaretimizin. Kabûllenerek veya gaflet ederek onun kölesi hâline geldiğimizde, dışarıdan bakıldığında kişinin gününü gün ettiği zehabına kapılınabilir; ama içeride, bazen derinlerde pişmanlıkların ve çilelerin haddi-hesabı yok.

Vezirlik hazzı reddetmekte değil, terbiye etmekte.

Dünyanın sefaletine tahammül edelim diye bize bahşedilen lütfun kölesine dönüştüğümüzde, maddeten olmasa dahi manen sefalet kaçınılmaz. Üstelik hedonizmin bu felâket çıkırtkanlığı, hazzın bir tek ilk iki nevisi için de geçerli değil. Bunu kabûllenmekte zorlansak bile zihnî hazlar da kişiyi zellileştirebilir: Öğrenme ve öğretme arzusu öğrenme ve öğretme hırsına, itibar talebi mevki-makam hırsına, meşru ilim talebi yerini dinmeyen bir merak saikine bıraktığında kişiyi

sürükleyeceği uçurumların haddi-hesabı tahayyülfersa.

Bir kıstas aynı zamanda haz. Deresinin kenarında bir yaz şöleni verebilirsiniz ama içine girip yıkanmak hayati tehlike arzetmede.

HAZ HAYATIN BİZATİHİ KENDİSİ

Yeme-içme, cinsî münasebet ve zihnî faaliyet.

Birbirinden farklı ve birbirleriyle alâkasızmış gibi duran bu faaliyetlerin beklenmedik bir asgari müşteregi var: hayatın bizatihi kendisi! Hayat bu üçünden ibaret.

Sahiden böyle mi acaba?

Yeme-içme elde var bir ama ya ötekiler? Bu esaslı üçlü sacayağının öteki kolları gerçekten de her “hayvan” için cari mi? Yoksa birçok vaziyette bir kişide bu üçlünün birarada bulunduğunu mu farzediyoruz? Öyle ya, bırakalım adamakıllı bir zihnî faaliyeti, cinsî faaliyet hakkı dahi bizzat hemcinsi tarafından modern yaşama tarzıyla zamanımızın insanının elinden, kısmen veya tamamen (ç)alınmış değil mi?

Öte yandan bilmekteyiz ki idamei hayat için vazgeçilmez vasıfarzeden bir nevi havaici asliye cinsinden şeylerin



Bir kıstas aynı zamanda haz. Deresinin kenarında bir yaz şöleni verebilirsiniz ama içine girip yıkanmak hayati tehlike arz etmede.

mahrumiyeti ihtimâl dışı. Başka bir ifadeyle yaşamak veya insanca yaşamak için esastan ihtiyaç hissettiklerimizin yeri aslen doldurulamaz. Peki bu kaide her vaziyette aynen cari midir yoksa zamanımızın kanunları gibi elâstiki midir?

Hazla alâkalı şaşırtıcı hususlardan biri de burada karşımıza çıkmakta: Tuhaf bir şekilde bu üç hazdan birinden, tamamen veya muvakkaten mahrum kaldığımızda, mahrum kaldığımız o haz kanalını bir başkasıyla yer değiştirmekte bir beis görmeyiz. Hatta bu vaziyeti farketmeyebiliriz bile. Evet, hakiki değil, hayali bir ikame bu; bir zan. Yukarıdan aşağıya misallendirirsek, her ne sebeple olursa olsun zihnî haz alma veya verme imkânından mahrum kalmış biri, zihnî haz vasıtasıyla ulaşacağı hazzın bir benzerini cinsî hazda aramaya başlar. Bulur da hatta. Yahut yeme-içmede. Benzer bir şekilde cinsî hazdan mahrum kalan biri, oradan alacağı haz hakkını yeme-içmeye veya zihnî faaliyetlere aktarmaya meylettiğini farketmez bile.

Bu vaziyet bir tek işaret ettiğim cihetten ilerlemez; tersi de cari.

HAZ ŞEYTANIN OLTASI

Şurası da mühim: Bazı hâllerde haz mahrumiyeti, işin tabiatının şartı.

Zihin faaliyetlerinden misal: Öğrenme ve öğretme, yüksek seviyede fehm ve idrak, keşif, icat, temaşa, istima nevinden yaratıcılık faaliyetlerinin beherinde veya düzayak merak saikinin diriliğinde bile öteki hazları def ihtiyacı mecburi. Demek ki herhangi bir ânda insani acziyetimiz icabı hazlardan ancak bir tanesine garkolabilmekle sınırlandırılmışız. İki hazzı aynı ânda tatmamız gayrı kabil; en azından zati hususiyetlerini bütünüyle kuşanarak.

Bu husus aynı zamanda şu mânâya da işaret etmede: Bunca yapıştığımız dünyaya aslında en fazla bir tek bağla bağlanabilmekteyiz. Yoksa hazzın kölesi hâline gelmemiz işten bile değil. Gerçi bu da birçoklarına epeyce haz verir ya; orası ayrı mesele.

Demek ki neymiş? Haz şeytanın oltasıymış. Yahut Rahman'ın tesellisi... Öte yandan bu üç haz nevinin düpe düz insan bedeninin üç temel aksamının hizasına denk gelmesi de tuhaf değil mi? Bel, belüstü ve belaltı. Yani hazların ikisi süfli iken ancak bir tanesi ulvi. Tabii ki en az taliplisi çıkana.

İhmâl edilmeyesi husus şu: Haz, hissi olduğu kadar zihnî bir şey de. Hatta hazzın miktarını, tesirini ve kalıcılığını belirleyen hissî hassasiyetten çok, zihnî faaliyet. Başka bir ifadeyle o haz vericiye

zihnen de katılabildiğimiz durumlarda yahut o hazzın yalnızca temin ânında, düzayak tedarikinde değil, hazırlık safhasında da zihnî bir inceltme devreye girmişse o hazzın tesirinin kalıcılığundan bahsedebilmekteyiz.

HAYIR İLE HAZZIN ARASINDA

Sıradan kabûle göre bir insanı ötekinden ayıran, fikirleri ve fiilleri; zahiri yani. Aysbergin su üstündeki kısmı. Hâlbuki alenileşen husus şu: Bir insanın şahsiyetini tayin eden asıl husus, onun batını. Yani yapmadıkları, düşünmedikleri, yapmayı düşünüp de yap(a)madıkları, düşünmekten çekindikleri; hülyaları, hayalleri, korkuları, umutları, umutsuzlukları, arzuları, istekleri, tercihleri, ben idraki, sen idraki, hazzettikleri, tiksindikleri...

Şüphesiz hazların en sefili ama en revaçtakisi durumundaki yemek hazzı, zamanımızdaki bütün iltifatına ve dünyanın bütün mutfaklarını hercümecine rağmen insana daha önceden takdim edemediği bir lezzet sunamadığı gibi, insanın eskiden tabii bir şekilde ulaşabildiği lezzeti bile elinden almış durumda. Her ne kadar o lezzet hissini incelttiğini vaadetse de. Hatta tersine mutfak, pişirme, kap-kacak nevinden nice tekâmüle rastladığımız hâlde modern mutfaklar bize lezzet değil, ancak lezzet görüntüsü verebilmekte.

Peki ama bu ciddi bir eksiklik mi? Değil yazık ki! Çünkü zamane insanı, lezzet ihsaslarının bedeninden sökülüp alındığının farkında bile değil. Tıpkı kavuşulamayan bir hazzın bir başkasıyla değiştirilmesindeki, sahte ikamesindeki gibi o da artık modern mutfaktan daha lezzetli yemekler değil, daha lezzetli görünen yemekler beklemekte. Başka bir ifadeyle günümüz insanı için yemek lezzeti, tadılan değil, görülen ve gösterilen bir hususiyet.

Cima ise bir zülfikâr adeta. Çünkü haz, ilkece faydayı dışarıda bırakan bir mahiyet arzederken burada faydaya göbekten bağlı. Başka bir ifadeyle hem

Bir insanın şahsiyetini tayin eden asıl husus, onun batını. Yani yapmadıkları, düşünmedikleri, yapmayı düşünüp de yap(a)madıkları, düşünmekten çekindikleri; hülyaları, hayalleri, korkuları, umutları, umutsuzlukları, arzuları, istekleri, tercihleri, ben idraki, sen idraki, hazzettikleri, tiksindikleri...

şahsi idamei hayatın tahammüllüğünün hazla irtibatlı zemini, hem de bir başka ve yeni ikamei hayatın. Buradaki fayda idamei hayattan çok, idamei nesil. Bu yönüyle baktığımızda cima hazzında, sığ bir beden hazzını bütünüyle aşmasa da ötesine geçmeye meyilli bir tavırdan da bahsetmek kabil.

Öte yandan tarih boyunca aşk erkekere mahsustu. Kişinin gözünün önündeki bir kadının bedeninde tecessüm eden muhayyel tasavvur aşk diye tesmiye edildi. Modernite aşkın bütün maneviyatını sıyrıp aldı; postmoderniteyse aşkı bedenî hazza indirgedi. Bu durumun bir de teselli mükâfatı var: Artık kadınlar da âşık olabilmekte. Diledikleriyle çiftleşebilmekte yani.

Hazzın temini, mânânın ölçüsünü zedelemek mecburiyetinde mi?

İNSANIN SINIRI

Haz en çok da insanın sınırlılığının işareti; sınırlılığının ve sınırlarının. Ne kadar imkânınız olursa olsun haz yolunda ancak bir yere kadar ilerleyebilirsiniz. Ahlâki sınırların aşıldığı yerde kanunun sınırları başlıyor; ötesinde de hayal kuvvetinin hududu... O yüzden de sınırları en geniş arazinin zihin hazzında bulunduğunu ifade, bir tespit kudreti taşımamakta: Haz bir umman ama aynı zamanda insanı insanlığa yani toprağa (=özüne) bağlayan, tanrılık iddiasını tahdit eden bir ufukla çevrili: Sen öyle zannetsen de dünyaya geldiğinde bile bir ilâh değildin ama ilâhiydin; Rabbin nefesinin rayıhası henüz üzerindeydi ama memeyi ilk defa çektiğin ânda ilâhilikten insaniliğe düştün ve bu düşüşün teskin ettirici hissi de haz.

Haz almak kadar, bu üç hazdan herhangi birini bir başkasına vermek de verenin hazzında eksilmeye yol açmadığı

gibi, tersine, arttırır da. Hesap-kitap muhakemelerini geçersiz kılabilecek bir kudret barındırır haz.

Belki de bu yüzden haz mahrumiyeti, yerine göre intiharın hem sebebi, hem de neticesi.

Çünkü zamane insanı, lezzet ihsaslarının bedeninden sökülüp alındığının farkında bile değil. Tıpkı kavuşulamayan bir hazzın bir başkasıyla değiştirilmesindeki, sahte ikamesindeki gibi o da artık modern mutfaktan daha lezzetli yemekler değil, daha lezzetli görünen yemekler beklemekte. Başka bir ifadeyle günümüz insanı için yemek lezzeti, tadılan değil, görülen ve gösterilen bir hususiyet.

RUHUMUZUN GIDASIZ HAZ

Ne ki haz, mânânın da zıddı, maneviyatın da.

İnsan ya mânânın peşinde koşar veya hazzın. Ve bunlardan birine meyleden öbürünü terk mecburiyetinde kalır.

Kabûllenmekte zorlandığımız husus: İnsan bir şeyden aynı ânda hem haz, hem hayır devşiremez. Hayırdan gelen manevi hazdan bahsetmediğim açık. Fakat kişinin kendisini kolaycana aldatmasına zemin hazırlayan tuzak da burada saklı: Bir şeyin hem haz verici, hem de aynı zamanda hayırlı olmasını dilediğimiz için o şeyin bu birbirine taban tabana zıt hususiyetleri aynı ânda barındırdığına inanmak isteriz. Ve çevremizdekileri de inandırmak.

Hâlbuki meşru haz hakkımızı giderirken o şeyin aynı zamanda başkalarına hayırlı gelmesi icap etmiyor ki. Onlara zarar vermemesi kâfi. Mihenk apaçık: Hazzın dünyaya alıştırarak kadarı makbûl, ona bağlanacak kadarı menhus.

Haz ruhumuzun gidası çünkü. Bedenimiz vasıtasıyla ruhumuzu doyurma gayreti. Ama en azgın beden

bile doyabiliyorken ruh doyurulması mı? Nihayetinde bedenın sınırları aleni iken ruh, sınırsız intibai uyandıracak kadar belirsiz sınırlarla çevrili bir mahiyette. Bedeni ihtiyaç haddinden fazla beslersek nasıl daha çok acıkıyorsa ruh da öyle; onu istiyabından fazla hazza boğarsak adeta haz iptâlne maruz kalır. Haz, miktarı arttıkça tesiri artan bir mahiyet arz etmez ki.

Bu sefilleştirici dünyadan giderken de derin bir çığlık duyulur. Bu sefer biz

atmayız bu çığlığı, attırırız. O da bazen. Artık ya dağarcığımızda topladığımız hazzı süfli ile iktifa edeceğiz yahut hazzı ulviye doğru kanat çırpmadayız. Hayır, gözü açık gitmek, buradan devşirdiğimiz hazların miktarıyla alâkalı değil; o hazlarla maneviyatımızın hangi kuytularını beslemeyi tercihimizle irtibatlı. Haz bizi aşağılara da çeker, yukarılara da uçurur. Dikkat buyurunuz ama; misal, katoliklerdeki gibi handiyse mutlak bir haz mahrumiyetinden bahsetmiyorum burada; belki bir haz terbiyesine işaret ediyorum. Terbiye edilmemiş bir çocuğun hevesleri gibi terbiye edilmemiş bir haz hissi de tatminden uzak.

Bizatihi haz, bizim buraya ait olmadığımızın işareti. O yüzden böylesine sınırlı, bunca tehlikeli ve onca sığ. Haz saikiyle haddi aşana haddinin bildirildiğine her daim şahitlik ederiz ama gene de gafleti seçeriz.

Hâlbuki hazzın hakikisi burada değil, ötede. Buradaki hazzın hakikisi de öteyi sahiden kabûllendiğimizde.■

İhtiyaçlar, Hazlar ve Medeniyetler

MUSTAFA İBAKORKMAZ

ÂGİRİŞ

ÂDEM VE HAVVA (AS) CENNETTEKİ HAYATLARINDA İHTİYAÇ DENİLEN DUYGUYU HİSSETMİŞ OLSALARDI bulundukları mekân cennet olarak adlandırılmazdı. Hayallerin ötesinde yiyecekler, içecekler, tahayyülümüzün ötesinde bir güzelliği oluşturan ağaçlar, baldan ve süttten ırmaklar... Bütün hayal dünyamızı aşan zevk ve lezzetlerin kusursuz biçimde yaşandığı bir mekân söz konusu. İhtiyaç söz konusu olmadığı gibi, tüm arzuların tatmin olduğu bir yaşantıdan bahsediyoruz. Öyle bir mekân ve öyle bir zaman ki orada zaman bizim bu dünyada algıladığımız zamanla kıyaslanamaz. “Ebediyen genç kalan uşaklar, onların etrafında; içmekle başlarının dönmeyeceği ve sarhoş olmaya-cakları, cennet pınarından doldurulmuş sürahileri, ibrikleri ve kadehleri, beğendikleri meyveleri ve arzu ettikleri kuş



etlerini dolaştırırlar.”¹ Ne çocuk ne yaşlı olunan bir zaman diliminde ebedî bir gençlik vaadinin insanları beklediğini düşününce buradaki hayatı ister istemez çekilmez bulmak mümkün. Zaten tüm dinler inananlarına bu dünya ile kıyaslanamayacak bir cennet sunmaktadır. Dünyadaki olumsuzlukları çözme iddiasındaki ideolojilerin de nihai hedefi cennete benzer bir ütopyadan başka bir şey değildir. Tahayyüller ve tasvirler farklılık gösterse de eninde sonunda dünyanın zorlukları, sorunları ve meşakkatlerine katlanmaya geçecek bir sona ulaşmak insanoğlunun vazgeçemeyeceği bir arzu olarak karşımıza çıkmaktadır. Cennet tasvirlerinde karşımıza çıkan manzaralar burada yaşadıklarımızla kıyaslanarak algımıza hizmet eder. Çünkü cennette öyle bir

hayat tanımlanmaktadır ki biz kendi şartlarımızı içerisinde hayal bile edemeyiz.

Bizim için bir hayal, bir ütopya olan cennet hayatını bizzat yaşayan Âdem ve Havva (as) ütöpik bir mekândan bu dünyaya düşüşleriyle kendilerini bir kabusun, bir distopyanın içinde mi bulmuşlardı?

Geldikleri mekânda “sabah akşam rızıkları”² varken, “tahtlar, koltuklar üzerinde kurulmuş olarak otururken ve ne yakıcı bir güneş ne dondurucu bir soğuk”³ la³ baş etmek zorunda oldukları bir hayat yaşarken bu dünyaya düştüler.

ZORUNLULUKLAR VE GELİŞMELER

İnsanın dünyadaki hayatını bir maceraya dönüştüren şey herhâlde dünyada var olduğu andan itibaren

temel ihtiyaçlarıyla yüz yüze gelmiş olmasıdır. Bu karşılaşma, bakir bir doğa ile bu doğada hayatta kalmak zorunda olan ve o andaki doğası itibarıyla çaresiz bir varlığın karşılaşması olarak düşünülebilir. Dolayısıyla insanın içine düştüğü doğada hayatta kalma mücadelesi çetin bir çabaya dönüşmüş olmalıdır. Aralarında yaşamak zorunda kaldığı bitkiler ve hayvanlardan oluşan çevreden korunabilmek herhâlde en önemli önceliklerden biri olmalıdır. Buna paralel olarak bir diğer öncelikli gereksinim de beslenmedir.

Eski medeniyetlerin ortaya çıkardığı anıtsal yapılar, heykeller, mozaikler gibi kalıntılar arkeolojinin bize tarih hakkında ipucu mahiyetinde ulaştırdığı belgelerdir. Bu belgelere dayanarak dönem insanların hayatı hakkında fikir sahibi oluruz. Bu tür kalıntılar genellikle bir medeniyetin siyasi iktidarı, gücü, estetik seviyesi

1 Vakıa Suresi, 17-21.

2 Meryem Suresi, 62.

3 İnsan Suresi, 13.



gibi konuları açıklayan göstergeler olarak değerlendirilir. Gündelik hayatı idame ettirmek için kullanılan alet edevatlar, takılar da sıradan insanın yaşantısına dair izlenim edinmemizi sağlar. Birçok benzer örneği olmakla birlikte, “Antalya yakınında bulunan Karain Mağarası’nda bulunan Orta Paleolitik Çağ’a ait tabakada ocak, yanmış kemik ve odun kalıntıları, 92-110 bin yıl önce burada yaşayan insanların

ateş kullandıklarını ve olasılıkla yemek pişirdiklerini göstermektedir.”⁴ Ateşin kullanılmaya başlamasıyla birlikte ister avcı toplayıcı ister tarım toplumunun insanları olsun beslenme ihtiyacının boyut değiştirdiğini düşünebiliriz.

4 Tulga Albustanlıoğlu, “Gastroarkeoloji: Tarihsel Serüveni İçinde Ateşin Bulunması ve Yemek Pişirme”, Bilim ve Ütopya, Ağustos 2021, s. 16.

İHTİYAÇLAR, ZEVLER VE MEDENİYETLER

İnsan yeryüzünü paylaştığı canlılarla, özellikle tüm hayvanlarla müşterek olan temel gereksinimlere sahiptir. İhtiyaçların asgari düzeyde karşılanması hayat için yeterli midir? İhtiyaçlarını karşılamayı yaşamak için yeterli görmeyişi insanı diğer canlı türlerinden ayıran en önemli özelliklerinden biri olarak değerlendirilebilir. Nitekim insanı, düşünen, alet kullanan hayvan vb. olarak tanımlamanın arka planında hayvanlarla canlı oluşumuzdaki ortaklığa yapılan vurgu temeli teşkil eder. Hayvandan farklılık konusunda yapılan tanımlama çabası üzerinde tartışma vardır, temelde bir tartışma yoktur.

Eğer insan, hayatta kalmak için gerekli olan temel ihtiyaçlarını karşılamakla yetinip bir adım öteye gitmeyi düşünmeseydi medeniyetler ortaya çıkmazdı. Medeniyet dediğimizde zihnimizde ilk canlanan görüntü, görkemli kalıntılarıyla hemen karşılaşılabildiğimiz için mimariye baktığımızda bunu rahatlıkla görebiliyoruz. Fakat elbette medeniyet mimari ile sınırlı değildir. Düşünsel etkinlikler, kılık kıyafetler, siyaset, ticaret gibi diğer etkinliklerin tamamı aynı gerekçelerden hareket eder.

Beslenme de insanın diğer etkinlikleriyle paralellik gösterir. Açlık sorununun giderilmesinin hemen ardından girilen çaba lezzet arayışıdır. Fizyolojik ya da ruhsal ihtiyaç ve arzuların karşılanmasından duyulan hazlar Türkçede çoğunlukla zevk kelimesiyle ifade edilirse de literatürde bu anlamda en sık kullanılan ve terim hâline gelen kavram lezzettir.⁵ Modern gastronomiyi tanımlarken de geldiğimiz yer tam olarak burasıdır. Her ne kadar bu iki alan birbiriyle büyük ölçüde kesişse de giderek beslenmeyi gastronomiden ayırma noktasına gelmiş bulunmaktayız. Beslenme bir ihtiyaçtır, gastronomiyse

5 TDV İslam Ansiklopedisi, Mustafa Çağrıncı, Zevk maddesi.



uçsuz bucaksız bir araştırma, sürekli bir kalite arayışı, hazcı bir tutku, bir zevk, bir bilgi ve bir kültüredir.⁶ Gastronomi her ne kadar modern bir kavram olsa da beslenme/yemek ve yemekten alınan hazla ilgili arayışlar yeni bir olgu değildir. Tüm tarih boyunca medeniyetlerin kendilerine göre, mutfakta kullanılan yemek malzemelerinden mutfak aletlerine, oradan sofraya kadar yemeği bir sanata, dinsel veya toplumsal ritüellere dönüştürdüğü gözlemlenebilir. Dolayısıyla yemeğin felsefesinden, ahlakından da bahsedebilmeye müsait bir insanlık birikiminin varlığı yadsınamaz.

Dünyanın her yerinde, en ilkinden, en gelişmiş medeniyetlere kadar baharın gelişinin dinî bir ritüele dönüştüğü gözlemlenir. Baharla birlikte tabiatın canlanması aynı zamanda avlanma konu-

6 Vitaux, Jean, Gastronomi, Dost Kitabevi Yay., s. 15.

Temel hayati ihtiyaçlara tekabül etmiyor oluşuna rağmen baharat insanlık tarihinde önemli bir yer bulmuştur. Antik dönemlerden itibaren baharat dünya ticaretinin en önemli nesnelerinden biri olagelmıştır. Bazı baharatların, sadece belli coğrafyalarda yetişen bitkilerden üretilmesi ve bu baharatlara yönelik talepler ticareti etkilediği kadar siyaseti de etkileyecek kadar önem kazanmıştır.

sunda yaşanan zorlukların aşılmasına, tarımla ilgili faaliyetlerin başlamasına işaret eder. Yine bir tabiat hareketi olarak sonbaharın gelişi de hasat mevsimi olarak kutlanır. Bu ritüellerin Dyonisos ayinlerinde görüldüğü gibi hazzı merkeze alan kutlamalara dönüşmesi elbette tesadüf değildir.

Yemekle ilgili ritüeller elbette yalnızca bahsi geçenlerle sınırlı değildir. Her toplumda yemek ve gelenek arasında sıkı ilişkiler kurulduğu görülür. Düğünler, ölümler ve çeşitli vesilelerle yapılan kutlamalarda birlikte ve bir arada yemekler yenir; festivaller, şölenler, ziya-

fetler düzenlenir. Bu boyutuyla yemek, beslenme ihtiyacını aşan anlamlar kazanır. Din ve gelenekle birlikte kültürü de oluşturan toplumsal bir eyleme dönüşür. “Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeylerinin ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşımaktadır.”⁷ Sonuçta, yemek

7 Doc. Dr. Adem Sağır, “Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine”, Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, Nisan 2016, s. 213.

alışkanlıkları, coğrafya ve buna bağlı olarak coğrafyanın beslenme açısından sunduğu imkânlar başta olmak üzere birçok bileşenle birlikte, ihtiyaçları karşılamaktan zevkleri tatmine, oradan da bir medeniyeti diğerinden ayıran özelliklerden biri olmanın yolunu açar.

HAZ VE CENNET ARAYIŞI

Otto Rank “Doğum Travması” adlı çalışmasında anne rahmindeki yaşamımızın adeta ekmek elden su gölden diye tabir edilebilecek ütöpik bir yaşantı olduğunu vurgular. Anne rahmi, hiçbir gayret, çaba göstermeden, barınma ve beslenme gibi en temel ihtiyaçlar için herhangi bir kaygı taşınmadan yaşanan bir nevi cennettir. Dolayısıyla, doğum/dünyaya gelme, Âdem ve Havva’nın cennetten düşüşü gibi travmaya yol açar. Her ne kadar Âdem ve Havva (as)’ın cennetten dünyaya düşüşünün psikolojik etkilerini bizzat hissetmesek bile, her birimiz kendi cennetimizden ayrılışımızın etkilerini bilinçaltımızda yaşarız. Yani cennetten kovulma, sık sık gerçekten yaşantılanmış bedensel heyecanlar ve ayrıntılarla birlikte yeniden üretilmektedir.⁸ Dolayısıyla, hayat karşısında vermek zorunda olduğumuz mücadele bunalıma yol açtığı kadar, bizi düşüttüğümüz cenneti yeniden aramaya yönelir. “Bunaltı duygusal bir durumdur yani haz-hazsızlık dizisinden birtakım duyguların, onlara uygun gelen boşalmaların birleşimidir.”⁹

Bu yönelişi belirleyen en önemli unsurlardan biri olarak elde bulunan imkânlar ve ulaşılması zor olan nesneler arasında ilginç bir dengenin de etkili olduğunu görebiliriz. Kaldı ki bu durum üzerinden medeniyetler arasında ilişkiler kurulur. Başta ticaretin gelişmesi, birinin elinde olan imkânlarla diğerinin talebi üzerinden gerçekleşir. Ticaretle birlikte siyaseti ve hatta savaşları da bu tür dengelerin tetiklediği tarihte sabittir.

Son tahlilde insanın bu tür yönelişlerle asıl hedefinin kaybettiği cennete ve o cennetteki hazlara ulaşma çabası olduğunu unutmamak gerekmektedir. Sözlükte “hoşlanma, zevk alma” anlamındaki lezâz (lezâze) mastarından isim olan lezzet genellikle fizyolojik veya ruhî ihtiyaç ve arzuların karşılanması, insanın çeşitli melekelerinin kendi yetkinliğine doğru ilerlemesiyle hissedilen zevki ve bir tür mutluluğu ifade etmek üzere kullanılmaktadır.¹⁰ Yemekten alınan lezzet de elbette, insanın fitrat olarak taşıdığı cennet bilgisiyle ilgili olarak değerlendirilebilir. İnsanın doğasındaki bu potansiyel, dünyada doğal olarak bulunan nimetleri, insanın zevklerine hizmet edecek biçimde dönüştüren bir hâle gelir. Nasıl ki bu mimaride doğadaki taşla sirayet ederek güzellik ve haz arasındaki ilişkiyi tesis ediyorsa, yemek açısından da aynı durum geçerli olmaktadır. “Hurma ağaçlarının ve üzüm asmalarının meyvelerinden hem sarhoşluk veren bir içki hem de güzel bir rızık elde edersiniz. Şüphesiz ki bunda aklını kullanan bir toplum için kesin bir delil vardır.”¹¹ ayetinde işleyişi açıklayan bir işaret olduğunu düşünebiliriz. Buradaki değerlendirmemiz ister psikanaliz açısından ele alınsın isterse dinî kaynaklara gönderme yapılarak bu sonuca ulaşılsın yargıda değişiklik ortaya çıkmamaktadır. Kutsal metinlerde tasvir edilen cennet, dünyada insana sunulan nimetlerle benzerlik arz etmektedir. Dolayısıyla dünyada yemek üzerinden tecrübe edilen haz kutsal metinlerin öngördüğü cennete bir nevi davet anlamı taşımaktadır. Zihnimizde “tat, koku ve hatıra iç içe geçmiş hâlde yer alır. Uzak bir zaman ve mekânı gerçekten anlamak için onun eski dönemlere ait lezzetini tatmanız, kadim havasını koklamanız ve geçmişten gelen tutkularına iştirak etmeniz

gerekir.¹² Bu duygular özlediğimiz, arzuladığımız, ulaşmak istediğimiz cennet açısından da geçerlidir. Öyle ki söz konusu o cennet ister geçmişimizde yer alsın, isterse ümit edilen bir gelecek zaman için geçerli olsun.

BİR HAZ NESNESİ OLARAK BAHARAT

Yukarıda, sahip olunan imkânların arzı ve talebi üzerinden ticaretin geliştiğine değinmiştik. Bu önemli bir nedendir çünkü “İnsanoğlu her zaman egzotik olanın, evde bulunmayanın peşindedir. Dünyanın öte yanındaki tatlar ve kokular, her zaman zor, yavaş, pahalı ve tehlikeli kara ve deniz yolculukları sayesinde yemeklerimize katılır, kutlamalarımızı şenlendirir.”¹³ Bu bağlamda ele alındığında, temel hayati ihtiyaçlara tekabül etmiyor oluşuna rağmen baharat insanlık tarihinde önemli bir yer bulmuştur. Antik dönemlerden itibaren baharat dünya ticaretinin en önemli nesnelerinden biri olagelmıştır. Bazı baharatların, sadece belli coğrafyalarda yetişen bitkilerden üretilmesi ve bu baharatlara yönelik talepler ticareti etkilediği kadar siyaseti de etkileyecek kadar önem kazanmıştır. Coğrafi keşifler, sömürgecilik gibi dünya siyasetini etkileyen önemli olayların gelişiminde ipek ve İpek Yolu ne kadar belirleyici olmuşsa, hemen yanı başında baharat ve Baharat Yolu da o kadar etkili olmuştur.

Baharat, iki yönüyle stratejik bir önem taşımıştır. İlki, yukarıda belirtildiği gibi egzotik olana yönelik arayış ve bunun arkasında yatan, kayıp cennete haz üzerinden ulaşma arzusudur. Zor ulaşılan bu ürünler, aynı zamanda bu ürünlere sahip olanlara toplumsal statü olarak da katkı sağlamıştır. Sofrada baharat kullanabilmek, zenginliği ve ayrıcalıklı olmayı sergileyen önemli bir gösterge

Kimi durumlarda abartılı sefahat âlemlerine konu olan yemek çağımızda aynı zamanda hayat memat meselesi olarak da bir problem olmaya devam etmektedir. Günümüz dünyasında açlık büyük insan topluluklarının en önemli sorunu olarak hayatımızın bir parçasıdır. Tarihle, siyaset, ticaret, sanat, kültür ve eğlence gibi tüm etkinliklerle birlikte yemek konusunu ele alırken dünyadaki açlık sorunu da görmezden gelinmemelidir.

olmayı uzun zaman sürdürmüştür. Öyle ki hem Baharat Yolu’ndaki ülkeler, belli başlı duraklar hem de özellikle Avrupa’da baharat ticaretinin merkezi olmayı başaran şehirler bile diğer şehirlere nazaran üstün bir konum elde etmiştir. Baharatın ikinci stratejik önemi ise, bugün de devam ettiği gibi tıpta ve eczacılıkta yoğun olarak kullanılmasıdır. Sağlık söz konusu olduğunda, hazdan, lezzetten, verdiği statüden bağımsız olarak baharatların ayrıca değer kazandığı açıktır. Kaldı ki tıp bilimi insanın ve hatta bazı hastalıklar söz konusu olduğunda toplumların hayatını cehenneme çeviren hastalıkların devasını baharatlarda aramıştır. Elbette bu durum baharatın ayrı bir önemle hayatta yer almasının nedenidir.

“Baharat Yolu, Endonezya’nın doğusundan başlayıp Sri Lanka’dan ve Hindistan’ın güneyinden geçerek Arabistan sahillerine erişir. Ayrıca Endonezya’nın doğusundan Filipinler kanalıyla Çin’e, Kore’ye ve Japonya’ya doğru ilerleyerek kuzeye gider.”¹⁴ Baharat Yolu’na hâkim olan devletler ise, başladığı yer ile bittiği yer arasındaki ticaret üzerinden ayrıca zenginleşiyordu. Geçmişin imkânları düşünüldüğünde, baharatın yolculuğu uzun ve zahmetliydi. Antik kaynaklara dayanılarak aktarılan bilgilere göre, keranlar Çin Denizi’nden Suriye kıyılarına uzanan bu yolu 283 günde kat ederlerdi. Roma döneminde İranlı tüccarlar Nisibis ve Armenia pazarlarında bu ürünleri Romalılara satarlardı. Uzak Doğu ürünlerinin Akdeniz’e açılması ise Suriye ve Fenike bölgesi üzerinden

gerçekleşirdi.¹⁵ Tarihin uzun zamanları boyunca baharat uğruna zahmetli yolculuklar yapıldı. Stratejik değere sahip böyleli ürünlerin zaman zaman kötüye kullanılan bir koza dönüşmesi de elbette söz konusu olmuştur. Diğer yandan temel olmasa da kaçınılmaz bir ihtiyaca dönüşen baharata ulaşmak için birçok durakta bedel ödemek zorunda kalmak, kolay ulaşmanın yolunu aramayı da gerekli kılmıştır. İşte tam da burada, en az ipek kadar, baharata da kolay ulaşabilmek için özellikle Avrupa’da girilen çözüm arayışları coğrafi keşiflerin ve sömürgeciliğin yolunu açan temel etkenlerden olmuştur.

SONUÇ

İnsanın özlemini çektiği ütöpik yaşantıya yaklaşma çabasında yemek ve ondan alınan haz, toplumsal hayatı ve medeniyetleri etkileyecek boyutlara ulaşmıştır. Yemek, geleneksel etkinliklerde kültürün bir parçasıdır. Batı kültüründe sıkça resmedilen Hz. İsa’nın son yemeği örneğinde görüldüğü gibi, birçok ritüelde dinî bakımdan da temsil değeri kazanmıştır. Öte yandan sefahat âlemlerinde ve işret meclislerinde müzik ve şiirle birlikte yer alarak hem sanatsal etkinliklerin bir parçası hem de entelektüel hazın ortağı olmuştur. Bütün tezahürleriyle yemek ve kültür ilişkisi ulvi olanla süfli olan arasında gidiş gelişlerle insan psikolojisinin derinlikleriyle bağlantılıdır. “Benin kendini koruma dürtülerinin etkisi altında haz ilkesi, haz kazanma amacını elden bırakmadan doyumun ertelenmesi, kimi doyum olanaklarından vazgeçilmesi

ve bir süre hoşnutsuzluğa katlanmak gibi uzun ve dolambaçlı yollardan hazzı sağlayan ve gücünü gösteren gerçeklik ilkesi ile yer değiştirir.”¹⁶

Nihai bir değerlendirme yapılacak olursa, özlemi çekilen hazzın arayışında geçmiş medeniyetlerin baharata ve kimi lezzet unsurlarına ulaşma gayreti daima mevcuttur. Bu durum günümüzde, televizyonlardaki yemek programları, dünyaca ünlü şeflerin farklı kültürlerdeki farklı tat arayışları, yemek kültürü üzerinden gelişen yerel ve dünya çapında bir turizmi beraberinde getirmiştir. Kimi durumlarda abartılı sefahat âlemlerine konu olan yemek çağımızda aynı zamanda hayat memat meselesi olarak da bir problem olmaya devam etmektedir. Günümüz dünyasında açlık büyük insan topluluklarının en önemli sorunu olarak hayatımızın bir parçasıdır. Tarihle, siyaset, ticaret, sanat, kültür ve eğlence gibi tüm etkinliklerle birlikte yemek konusunu ele alırken dünyadaki açlık sorunu da görmezden gelinmemelidir.

“Ey iman edenler! Allah’ın size helâl kıldığı temiz ve güzel nimetleri kendinize haram kılmayın! Haddi de aşmayın; çünkü Allah haddi aşanları sevmez.”¹⁷■



16 Emine Ebru, Sigmund Freud Ruh ve Haz, Kafe Kültür Yay., s. 154.

17 Maide Suresi, 87.

8 Otto Rank, Doğum Travması, Metis Yay., s. 77.
9 Emine Ebru, Sigmund Freud Ruh ve Haz, Kafe Kültür Yay., s. 83.

10 TDV İslam Ansiklopedisi, İlhan Kutluer, Lezzet maddesi.

11 Nahl suresi, 67.

12 Michael Krondl, Lezzet Fetihleri, Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü, İletişim Yay., s. 11.

13 Andrew Dalby, Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat, Kitap Yay., s.10.

14 Andrew Dalby, Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat, Kitap Yay., s. 9.

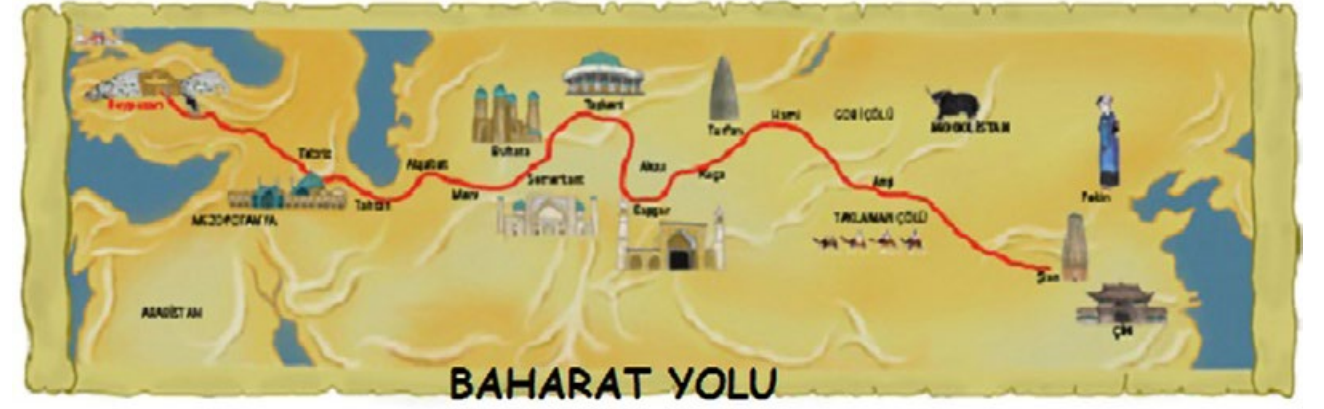
15 Murat Durukan, Adalya, XVIII, s. 244.

Yolda Yemek Yapmak: Lezzetin Göçü

YASEMİN DEMİREL

Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyoloji
Bölümü Doktorant, yasdem2@gmail.com,
ORCID: 0000-0002-0571-3988

BİR AKŞAMÜSTÜ ANSIZIN KAPI ÇALAR VE BİR KOMŞU ELİ SİZE BUHARI ÜSTÜNDE TÜTEN BİR KAP YEMEK uzatır. Tabağı elinize aldığınızda yemeğin ne olduğuna dair bir soru oluşur aklınızda. Komşunun “bizim oraların yemeği” demesiyle ve ardından yemeğin yöresel adını eklemesi ile aklınızdaki soru cevabını kazanır. Uzattığı sadece yemek değildir aslında. O tabakta memleketinden göç etmiş bir lezzet vardır. Göç en genel tabirle insanların bir yerden bir yere taşınması olarak algılansa da göç eden sadece insan değildir. Toplumun üyesi olarak insan, içerisinde yer aldığı toplumun kültürünü de beraberinde taşır. Birey çoğu zaman taşıdığı kültürün farkında olmasa da gündelik hayat pratiklerinde komşuya uzanan o bir kap yemekte kültürü görmek mümkündür. Yaşamın devamlılığı olan yemek nasıl oluyor da kültürün bir parçası oluyor ve diyar diyar göç ediyor? İnsan değil midir göç ettiği yerde



memleketine hasret duyan, öğrendiklerini hafızasında taşıyan ve onu yaşatmaya çalışan?

Göç insanın sadece yaşadığı yerden ayrılması demek değildir ki. Ailesinden, tanıdıklarından, değerlerinden ve kültüründen de ayrılması demektir. İnsanoğlu göç ile tanıdık bildik dünyasından ayrılarak bilinmezler silsilesine doğru yolculuğa çıkar. Gidilen mesafe ne kadar kısa ise bilinmezlikler daha az, mesafe uzadıkça bilinmezlik de artar. Göçün mekânsal olarak kategorize edildiği iç göç ve dış göç tanımlaması durumu daha iyi özetlemektedir. İç göç ülke sınırları içerisinde bir yerden başka yere yapılan göç olmasına rağmen yerel ve bölgesel birtakım uyum sorunlarını beraberinde getirir. Dış göç ise ülke sınırlarını aşarak yerel ve bölgesel uyum sorunlarının yanı sıra din ve dil gibi önemli uyum sorunlarına da yol açar. Hayatta kalmanın temel fonksiyonlarını devam ettiren besin ihtiyacı da coğrafi, dinî ve kültürel açıdan bir uyum sorunu olarak karşımıza çıkar; çünkü bu sorunun kendisi aslında biza-tihi lezzetleri farklılaştıran unsurlardır. Her coğrafyanın toprak ve iklim yapısı, tarihsel süreçte yaşanan savaş ve göç, sanayi ve teknolojik gelişmelerle ortaya çıkan toplumsal değişimler, dinî ve kültürel unsurlar yemek kültürünün oluşumunda etkilidir.

Dünya üzerinde ülkeler bulundukları coğrafi konuma göre kendilerine özgü toprak ve iklim yapısına sahiptirler. Hasat çeşitliliği açısından önemli bir faktör olan bu unsurlar her ülkenin

ilginçtir ki insan nasıl göç ederken memleketinden lezzet taşıyorsa aynı insan memleketine geri döndüğünde de göç ettiği yerdeki lezzetleri memleketine getirir. Gurbetçi söylemiyle “Alaman Çikolatası”ndan acı kahvesine, yabancı çayından peynirine kısacası yolculukta bozulmayacak lezzetleri yanına alabildiği kadarıyla bavuluna sığdırır. Böylelikle insanlar gibi lezzetler de göç eder.

hatta yerel bölgenin ürün farklılığı yaşamasına neden olmaktadır. Sıcak iklimlerde tropikal meyveler yetişirken soğuk iklimlerde daha farklı ürünler yetişmektedir. Toprak yapısının verimliliği ve suya duyulan ihtiyaca göre de sulu ya da kuru tarım yapılmaktadır. Coğrafya ve lezzet arasındaki ilişkinin en temel hususu budur. O yöreye ait hasat ürünleri, baharatlar, pişirme yöntemleri, tüketme ve saklama biçimleri de buna dâhildir. Bu lezzetler o yöreye anlam katmakla kalmayıp oranın tanınmasında da önemli rol oynamaktadır. Bundandır ki Konya etliekmek, Kayseri pastırma, Malatya kayısı, Afyon kaymak, Adana kebab, Hatay künefe, Trabzon hamsi gibi diğer iller için de sayabileceğimiz pek çok lezzetle tanınmaktadır. Küresel düzeyde ise Uygur yemekleri, Özbek Pilavı, İtalyan Pizzası, Washington Portakalı, Brezilya kahvesi gibi daha pek çok lezzet vardır. Fakat bu lezzetler kendi sınırlarına hapsolmemiştir. Lezzeti ile sembolleşen ürünler gerek yemek sektöründe gerek ticari sektörde lezzet ithalat ve ihracatla göç ettirilmiştir. Bir diğeri tarihsel süreçte savaşlar ve göçler sonucunda yaşanan etkileşimdir. Bunun en bariz örneği, XI. ve XII. yüzyıllar arasında yaşanan

Haçlı Seferleri esnasında Batı, Doğu’nun yemek kültürünü ülkesine taşıyarak yeni lezzetleri kendi lezzetleriyle harmanlamıştır. Ticaret yolları da etkileşim açısından önemlidir. Nitekim Baharat Yolu dönemin ihracatıdır. Doğudan batıya baharatın taşınması kültürler arası lezzet etkileşimini artırmıştır. Baharat, lezzetin olmazsa olmazlarından. Mudara’nın belirttiği gibi, bu dönemde baharata ulaşma güçlüğü baharat kullananların ayrıcalıklı olmasına ve statü kazanmasına neden olmuştur (Mudara, 2012: 45-46). Özellikle ticaret ve göç güzergâhında olan bölgeler bu lezzetlerin taşınmasının en büyük aktörlerindendir. Etkileşim hususunda göçün güncel bir örneği de 2011’den bu yana Suriye’de yaşanan iç savaştan dolayı ülkelerinden göç eden Suriyelilerin lezzetlerini beraberlerinde taşımaları durumudur. Suriye lokantasını bugün Suriyelilerin göç ettikleri bölgelerde görmek mümkündür. Bu lokantalara Suriyeliler kadar yerli halk da giderek farklı lezzetleri tatmaktadırlar. Bunun yaygın olduğu bölgeler Hatay gibi Arap kültürüne yakın olan yerlerde daha yoğun olarak görülmektedir. Ya da bu durumun tersi bir örnek Avrupa’da açılan Türk restaurant ve lokantalarıdır.



Memleketinde yaptığı yöresel yemek tariflerini orada devam ettirir. Özel günlerde aidiyetin devamlılığı yemekle sergilenirken pekiştirilmesi de söz konudur. Bayram sofraları, misafir ağırlamaları, düğünler ve cenazeler gibi bütün özel günlerde yemek kültürü devam ettirilir. Lezzet oradaymışlık hissi verir, lezzetler üzerinden memleketini misafirlerine tanıtır.

Elbette ki bu girişimin iktisadi boyutu göz ardı edilemez bir niteliğe sahipken, kültürel boyutu da azımsanmayacak öneme sahiptir. Sadece dış göçte değil iç göçte de Türk mutfağından Konya, Kayseri, Şanlıurfa, Gaziantep, Karadeniz yahut Akdeniz sofrasını farklı bir bölgede görmek mümkündür. Lezzetlerin kendi bölgelerini aşarak lokanta ya da restoran tarzı yerlerde hizmete sunulması onların da göç ettiğinin göstergesidir. Dedik ya insan göç ederken kültürünü de taşımıştır diye, işte lezzetlerin göç serüveni de böyledir. Bireysel hikâyemizde başlayan komşu yemeği yakın çevre ve ülkeler arasında göç edebilmektedir. Hatta lezzetler insanla göç etmesinin yanı sıra iç pazar piyasasında da farklı şehirlere ticari amaçla göç ettirilmiştir. Daha global düzeyde ise farklı ülkelere ihraç edilmiş ve farklı ülkelere ithal edilmiştir. Sanayi ve

teknolojik gelişmelerle ortaya çıkan toplumsal değişimler ise yemek sektörüne de yansarak yemek kültüründe değişim yaşanmasına neden olmuştur. Fabrika üretimi olan ürünler pazarlama stratejileri ile kolay ve hazır yiyecekler sunmaktadır. Bugün Kayseri mantısını dondurulmuş bir şekilde marketten alıp, saatlerce uğraşmadan ve yorulmadan 15 dk. içinde misafirlerinize servis edebilirsiniz. Fakat lezzet yönünden fabrikasyon ürünlerin tartışmalı bir konu olduğu aşikârdır. Teknolojik gelişmelere örnek olan ilginç bir hikâye de pizzanın Türkiye’de tutunmasıdır. Türk mutfağında pide ve lahmacunun varlığı pizzaya olanak tanımamaktadır. Türkiye’ye açılan pizza dükkanlarının başarısızlığı sonucunda dükkanların kapatılması sektörün çözüm arayışına girmesine neden olur. 1991 yılında Murakami-Wolf-Swenson Production’ın

ürettiği çizgi film karakterleri Ninja Kamlumbağaların her öğünde pizza yemesi sonucunda pizza çocukların hafızalarına yerleştirilmiştir. Pizzanın ne olduğunun anneler tarafından bilinmemesi pizza dükkanlarına imkân sağlamıştır. Böylelikle pizzanın önce çocuklar sonra da gençler arasında yenilmesi yaygınlık kazanmıştır (URL 1). Bugün pizza toplumda yaygınlık kazanarak yerel ve küresel pazarlara kapı aralamaktadır. Bahsi geçen pizza hikâyesinde yediklerimizin, teknolojinin ürünü olan medya ve pazarlama stratejileri tarafından yönlendirildiği görülmektedir. Ya da bu durumun tam tersi Avrupa’da Türk pizzası olarak tanıtılan lahmacunun o ülkedeki insanlar tarafından tüketilmesi. Tanınırlığı noktasında pazarlama stratejisi olarak bu söylem kullanılsa da lahmacunun Avrupa’ya göç serüveni 1950 sonrasında

Türkiye’den Avrupa’ya yaşanan işçi göçlerine dayanmaktadır. Türk mutfağı Avrupa’da sadece lahmacunla değil döner ve kebabla da tanınmaktadır. Lezzetin farklılaştığı önemli etkenlerden en çok karşımıza çıkan ise kültür ve dinî değerlerdir. Kültürel ve dinî değerlerin en başında bazı yemeklerin yapımında kullanılan malzemelerin uygun olmaması gelir. Domuz eti, alkollü ürünler ya da böcek mahsullerinin her toplumda tüketilmemesi bunun göstergesidir. Üzümden şarap yapmak ya da pekmez yapmak kişinin kendi tercihine bağlı olsa da tercihin arka planı nihayetinde toplumun dinine, kültürüne ve tarihine dayanmaktadır. Dolayısıyla lezzet farklılıklarının sadece bahsi geçen coğrafi etkenler, etkileşim boyutu ya da teknolojik gelişmeler ve dinî-kültürel açıdan farklılıklardan kaynaklanmadığı görülmektedir. Aslında bizatihi bu süreçler iç içe yapılar olabilirken bazen tek bir neden lezzette fark yaratabilir. Ve bütün bunlar lezzetin göç ettirilmesinde önemli unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

BAVUL BAVUL LEZZET

İnsanoğlu göçle gelen belirsizliklerle baş edebilmek için bavuluna sığdır-dıklarını yanında, gündelik hayatını devam ettirebilecek unsurların bilgisini ise hafızasında taşır. Bir bavula ne sığar? Giysiden arta kalan kısma kuru yiyecekler mi? Belki de hasır bir çantaya da dökülmesi muhtemel olan yiyecekleri koyar. Eğer memleketine yakın bir yere göç etmişse memlekettten kışlık erzakını, salçasını, turşusunu götürerek, mutfağını, kilerini yahut da buzluğunu bu ürünlerle doldurarak memleket özlemini sofrasında tattığı lezzetlerle gidermeye çalışır. Sofrası memleket gibi kokarken kendini ait olduğu yerde hisseder. Peki, daha uzaklara giden ne götürür yanında, bu kadar taşıyabilir mi lezzeti yoksa götürebildiği kadarını mı sırtlanır? Havalimanında eşyalarıyla oradan oraya giden insanlar,

yüklerini bir yere bırakmış, uçağının saatini bekleyen göçmen yolcular... Bir ara İngiltere’ye transfer olan bir futbolcunun havalimanında çekilen fotoğraflarında görünen sarı kapaklı turşu bidonu gündem olmuştu. Sosyal medyada transferinden çok içinde turşu mu yoksa zeytin mi olduğu konuşulmuştu. Kameraya yansıyan boyutuyla altı bavulu ve bir tane sarı kapaklı içinde ne olduğu tartışma konusu olan bidonu vardı. Bu örnek her ne kadar özel bir örnek olsa da havalimanında bu tarz benzer olayların yaşandığını gözler önüne serer. Bu şahitlik ister aktör olarak ister gözlemci olarak yaşansın, işte göç edenlerin götürebildiği en fazla bu kadardır. Götüremedikleri için ise kendi mutfaklarının ürünlerini satan marketler ile lokanta ve restoranları ya da damak tatlarına yakın lezzetleri tercih ederler. İlk bakışta anlamsız gözükken bu davranışların her birinin altında farklı anlam kodları yatmaktadır. Ana düşünce orada yiyecek olmadığı için ya da aç kalırım korkusu ile değil; sevdiği lezzeti yanında götürmek isteği içindir. Böylelikle memleketini yanında götürmüş olur. Kendisini ait hissettiği yerden bir lezzet gitmiştir onunla. Yanında götüremediklerini ise hafızasında taşır. Fischler, göçmenlerin dillerini kaybetseler de mutfak kültürünü daha uzun süre yaşattıklarını ifade etmiştir (1988: 280). Memleketinde yaptığı yöresel yemek tariflerini orada devam ettirir. Özel günlerde aidiyetin devamlılığı yemekle sergilenirken pekiştirilmesi de söz konudur. Bayram sofraları, misafir ağırlamaları, düğünler ve cenazeler gibi bütün özel günlerde yemek kültürü devam ettirilir. Lezzet oradaymışlık hissi verir, lezzetler üzerinden memleketini misafirlerine tanıtır. Kişi lezzetlerle kültürünü tanıtarak kimliğini ortaya koyar. Göç etmiş olsa da aidiyetini kaybetmediğini kültürüne sahip çıktığını misafirlerine kanıtlar. Levi Strauss yemeğin özelde ise lezzetin kimlik ile arasında yakın ilişki olduğunu

ifade eder (Levi Strauss, 2013). Ayrıca insanlar yemekte bir araya gelir ve yemek kültürü insanlar üzerindeki birleştirici gücünü gösterir. Eğer ki memleketine özgü lezzetleri var eden gıda maddeleri yoksa yemek bulunduğu yerdeki ürünlerle harmanlanır. Böylece var olan lezzet korunmakla birlikte değişime de uğramaktadır. Farklı kültürlerle harmanlanmış lezzetler ise zenginlik yaratmaktadır.

İlginçtir ki insan nasıl göç ederken memleketinden lezzet taşıyorsa aynı insan memleketine geri döndüğünde de göç ettiği yerdeki lezzetleri memleketine getirir. Gurbetçi söylemiyle “Alaman Çikolatası”ndan acı kahvesine, yabancı çayından peynirine kısacası yolculukta bozulmayacak lezzetleri yanına alabildiği kadarıyla bavuluna sığdırır. Böylelikle insanlar gibi lezzetler de göç eder. Göçmen yakınlarına ve sevdiklerine farklı diyarlardan getirdiği farklı lezzetleri tattırarak onların da bu lezzetlerden haberdar olmasını ister. Bu aynı zamanda göçmen için Baharat Yolu’ndaki gibi bir statü göstergesi, yakınları içinse bir beklentidir de. Gelenin elinin boş gelmeyeceği bilinir. Çikolata ya da çay getirmesi beklenir ve lezzet tadıldıktan sonra hep şu söylem yankılanır ziyaretlerde “oranın çikolatası da bir başka”. Sahiden göçle gelen lezzet başka mıdır yoksa uzaklardan gelmesi midir onu lezzetlendiren... ■

KAYNAKÇA

- Fischler, C. (1988). Food, self and identity, *Social Science Information*, 27 (2), 275-292.
- Lévi-Strauss, C. (2013). The Culinary Triangle. *Food and Culture* içinde (ss. 40-47). New York: Routledge.
- Mudara, M. (2012). Baharat mekânları: Antalya’da yerel ve turistik baharatçılar. *Folklor/ Edebiyat*, 18 (69), 41-58.
- URL 1: <https://www.thegeyik.com/pizza-kulturunun-turkiyede-tutunmasinin-ilginc-hikayesi/>. Erişim Tarihi:07.03.2022

Yemek ve Piyasada Sunumu

GAMZE ŞENYAYLA
Doktorant, Erbakan Üniversitesi Sosyoloji
Bölümü

BİREYİN EN TEMEL İHTİYACI OLARAK KARŞIMIZA ÇIKAN “YEMEK YEMEK” FARKLI HİZMET VE SUNUMLARLA bütünleşmektedir. Ürünün rafine hâli işlenerek yeni bir lezzete bürünmektedir. Kültürel bir bütünleşme ile ele alınan “yemek sosyolojisi” ise mutfağın ve yiyeceklere bakışın yönünü bizlere tarif etmektedir. Bu reçete her bir kesim için farklı nitelikler taşımaktadır. Yemeğin tüketilme amacı temel ihtiyacı karşılamak mıdır? Yoksa bir kimlik edimi sağlamak mıdır? “İnsan ne yiyorsa o’dur.” söylemi sağlıklı beslenmeye işaret etse de sağlıklı beslenebilmek bir sosyo-ekonomik durum ile doğrudan ilişkilidir. Kimin ne ile beslendiği, hangi besin ürünlerini tercih ettiği ya da erişebildiği meselesi sadece bir yaşam tarzı değil aynı zamanda bir imkânı temsil etmektedir. Örneğin etin nasıl tüketildiğini düşündüğümüzde, bulgur ile çoğaltıp bir yemek hâline getirilmesi bir de yalnızca pişirilerek sunulması arasında farklılık vardır. Kişinin önündeki tabağı değerlendirme

Sunum bir piyasa meselesidir. Çünkü piyasa bölüşüm ve tüketim faaliyetlerini belirlemesinin yanı sıra, canlı bir işleyiş için elindekilere bir değer biçer. Bu değer tüketenin kimliğine ilişkin bir yansımadır. Tabakta neyin yer aldığından çok nasıl yer aldığı meselesi, restoranların ya da yemeği çıkaranların sattığı şeydir.

biçimi de aynı şeyi gösterebilmektedir. Bu tabağı protein, karbonhidrat ve yağ açısından değerlendirmek sağlıklı bir çerçeveye uyum sağlamak ya da bu ihtiyaçları sağlamak için temel bir kaide olsa da doymak için yemek yeme eylemi tabağın kime sunulduğu ile ilintilidir.

Sunum bir piyasa meselesidir. Çünkü piyasa bölüşüm ve tüketim faaliyetlerini belirlemesinin yanı sıra, canlı bir işleyiş için elindekilere bir değer biçer. Bu değer tüketenin kimliğine ilişkin bir yansımadır. Tabakta neyin yer aldığından çok nasıl yer aldığı meselesi, restoranların ya da yemeği çıkaranların sattığı şeydir. Bir patatese şekil vermek ya da etin üzerine yeşil bir yaprak bırakarak göze hitap etmesini sağlamak, ürünün pazardaki yerini bir statü gibi temsil etmektedir. Bu konuda sektör oldukça geniştir. Çünkü piyasa sistemi her daim yenisini üretmenin peşindedir. Farklı kimlik gruplarına mensup bireyler kendilerine uygun olanı temin ederek tüketmelidir. Köyden kente göç meselesi temel alındığında, Hatay’dan çıkıp İstanbul’da yaşamaya başlayan bireyin kendi kültürüne ait bir yemek gördüğünde yönelmesi kaçınılmaz hâle gelmektedir. Çünkü kendini ait hissedebileceği şey o yemeğin kendisinin yanı sıra o mekânın kendisidir. Aslında bu şekilde mekânda yalnızca yemek satılmaz. Mevcut kültür de satışa sunulmuş olur. Bu kültürün pazarlanması lüks restoranlarda ana maddenin modernleşmiş hâli ile karşımıza çıkar. Tarhana çorbasının kesilmiş yuvarlak bir



ekmek içerisinde sunulması bu duruma örnek olarak verilebilir. Modern olan şey ekmek değildir, ekmeğin satış için

araçsallaştırılmasıdır. Çünkü oradaki ekmek artık bir tabak görevi görmektedir.

Piyasa, bireyin temel ihtiyacına erişebilmesi noktasında hedef kitlesini



Aslında bu şekilde mekânda yalnızca yemek satılmaz. Mevcut kültür de satışa sunulmuş olur. Bu kültürün pazarlanması lüks restoranlarda ana maddenin modernleşmiş hâli ile karşımıza çıkar.

gruplara ayırır. Kimin ne tüketeyeceği piyasa için hâlihazırda bellidir. Mavi yakalı ya da beyaz yakalının beslenme biçimleri birbirinden farklıdır. Mavi yakalı için öğle aralarında tabldot usulü sunulan yemeğin temel hedefi tokluğun sağlanmasıdır. Haftalık çıkması gereken et miktarı ya da karbonhidrat yerine geçecek makarna ya da pilav muhakkak sunulurken beyaz yakalı için durum farklıdır. Çünkü beyaz yakalının gün içerisindeki beslenme pratiğinde

tüketmesi gereken yemeğin içeriği önemlidir. Ara öğünler ile desteklenen bir rutine sahip olabilir. Piyasa, herkese ulaşabilmek için zincir restoran algısını hayatımıza tam anlamıyla yerleştirmiş hâldedir. Neredeyse bütün şehir merkezlerinde küresel anlamda tüketilebilecek yiyeceklere erişim sağlanabilir. Aylık kartına yemek parası yüklemesi yapılan bir işçi bu konuda fazlasıyla seçeneğe sahip olduğunu hissedebilir. Ancak bu seçenekler de kısıtlı bir hâldedir. Çünkü

zincir restoranlar lezzeti ya da sağlığı değil fazla üretim ve tüketimi hedefler. Defalarca kullanılabilen ürünler, çevre sağlığı göz ardı edilerek kullanılan tabak, bardak vb. materyaller düşünüldüğünde temel hedefin çok satıp, kısa zamanda tüketirip hızlı bir akış olmasını sağlamak olduğu rahatlıkla görülebilir.

Piyasa “Amerika’nın kotlaşma” hikâyesi misali bu zincir restoranları oluştururken yerel kültürü tüketir. Markalaşma çabası tehlikeli bir hâle bürünebilir çünkü o yerelde bu yemeğe ve yemeğin ham maddesi olan ürüne sahip olan kişi, piyasadaki sunulmuş hâlden bihaber olabilir. Kakaonun üreticilerinin çikolata tadını bilmemesi bu duruma örnek verilebilir. Yabancılaşma çerçevesinde düşünüldüğünde ürüne yabancılaşmanın örneklerinin verilebildiği alanlardan biri de yemektir/gıdadır. Bu durum bir üretimin yolculuğunu gösterdiği kadar bir sömürü hikâyesi olarak da karşımıza çıkar. İyi bir yemek tüketmek için hammaddeye sahip olanın hem toprağını hem de emeğini sömürmek, günümüzde devamlılığını korumaktadır.

Yemeğin sunumu kadar bu sunulan yemeğin tüketilme şekli de sosyo-ekonomik bir durumu temsil edebilmektedir. Çift servis açılmış bir yemek tabağı iyi bir restoranda lezzetli bir yemek akışı için yer alır. Sıcak ya da soğuk bir giriş ile başlayan, ara sıcak ile devam edilen, ana yemek ile asıl lezzetin alındığı ve tatlı ile kapanışın yapıldığı bir akış, toplumdaki her bireyin eşit bir şekilde ulaşabileceği bir görüntüyü göstermektedir. Bir sofrada da önce çorba ile başlanıp sonra ana yemek ve çayın yanındaki tatlı ile kapanış yapılabilir. O sofranın kurucusunun sunmuş olduğu bu hizmet karşılığında sağladığı fayda duygusal aşamada kalabilmektedir. Ancak piyasada maddi olarak net bir karşılık bulabilmektedir.

Tek öğünlük bir “fast food” tüketim biçimi de bir eşitsizliği temsil

Aylık kartına yemek parası yüklemesi yapılan bir işçi bu konuda fazlasıyla seçeneğe sahip olduğunu hissedebilir. Ancak bu seçenekler de kısıtlı bir hâldedir. Çünkü zincir restoranlar lezzeti ya da sağlığı değil fazla üretim ve tüketimi hedefler. Defalarca kullanılabilen ürünler, çevre sağlığı göz ardı edilerek kullanılan tabak, bardak vb. materyaller düşünüldüğünde temel hedefin çok satıp, kısa zamanda tüketirip hızlı bir akış olmasını sağlamak olduğu rahatlıkla görülebilir.

edebilmektedir. Fast food yemek kültürü başlı başına yeme alışkanlığını değiştiren bir konudur. Bireylerin hızlı bir şekilde yemeklerini yiyerek tekrar sistemdeki yerlerine döndüğü, lezzetten ziyade stratejik ve psikolojik bir tüketirme biçimidir. Bu tüketirme biçimi, hayatımızın geçtiği her noktada mevcuttur. Bir öğle arasını düşündüğümüzde bir buçuk saatlik molanın uzun bir parçasını kaplayan yemeğin hızlı bir şekilde sunulup tüketilmesi gerekmektedir. Fast food anlayışı tam da bu noktada karşımıza çıkar. Plastik tepsilerin üzerindeki tepsiyi kaplayan kâğıtların üzerinde, yemeklerin sarıldığı diğer kâğıtlar eşliğinde, rahatsız sandalye ve masalarda tüketilmesi sağlanır. Bu masalarda oturma süresi uzun olmaz çünkü görevliler hızlı bir şekilde bir sonraki gelecek kişi için masaları temizleyip toplar. Bu toplayış ve masayı siliş biçimi oradan kalkma gerekliliğinin hissiyatını oluşturur. Çay/kahve içebilmek için başka bir mekâna geçmek gerekir. Bu sayede hem yemek hazırlayan zincir fast food restoran hem de çay/kahve üzerine açılmış olan mekânlar kâr sağlar. Elbette yemek sonrası çay kahve ikramında bulunulan esnaf lokantaları bu işle-yişin nispeten uzağında kalmaktadır. Orada aile kavramı üzerine daha hassas



olunan bir ortam söz konusudur. Bir masaya birden fazla kişinin hizmette bulunduğu, yemeğin lezzetinin ve ilgi alanının yüksek seviyede sunulma gayretinin olduğu mekânlar olarak karşımıza çıkabilmektedir. Elbette burada geçirilen süre de belirli bir plan dâhilindedir. Önceden sunulan mezeler yemek hazırlanana kadar bir tokluk hissiyatına eşlik ederken, ana yemek tam bir doygunluğu sağladıktan hemen sonra hızlıca toplanan masa ve küçük ince belli bardakta sunulan çay ile yemek yeme ritüeli tamamlanmış sayılır.

Peki, yemek yemek bireyin sosyal hayatında nasıl bir yere sahiptir? Ne yediği ve neden yediği nasıl bu kadar önemli olabilmektedir? Bu sorulara verilen yanıtlar elbette farklı olabilir ancak bu yazıda üzerinde durulmak istenilen konu kimliktir. Yenilebilir altın suyuna batırılmış bir yemeği yemek, sosyo-ekonomik düzeyin yüksek olduğu anlamına gelmektedir. Bunu bir şova dönüştürmek ise bu imkâna sahip olduğu mesajını vermektir. Ürünlerin nasıl tüketildiği kadar kiminle tüketildiği de önemli bir konudur. “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.” sözü birlikte uzun yıllar sürebilecek bir dostluğa ve dayanışmaya işaret ederken gündelik hayatta “Bir kahve içelim.” demek oturup sohbet etmek ve bir şeyleri paylaşmak anlamına gelmektedir. Bu paylaşımın ve birlikteliğin süresi kahvenin başlangıcı ve bitişi ile sınırlıdır. Küresel kahve piyasasının yerelden alıp genele satma biçimi sosyalleşme ilişkilerini de değiştirmiştir. Eskiden bir çay bahçesinde ya da evlerde bir araya gelinerek gerçekleştirilen paylaşımlar şimdi dışarıda hızlı tüketimin ve üretimin gerçekleştiği yerlerde yerini almıştır. Bu durum olumsuz bir eleştiri olarak görülmemelidir. Değişen bir sosyalleşme biçiminin ortaya konması belirtmek istenmiştir. Kozmopolit bir yaşam ağında ortak dil “Birlikte kahve içmek” olmuştur.

Tek öğünlük bir “fast food” tüketim biçimi de bir eşitsizliği temsil edebilmektedir. Fast food yemek kültürü başlı başına yeme alışkanlığını değiştiren bir konudur. Bireylerin hızlı bir şekilde yemeklerini yiyerek tekrar sistemdeki yerlerine döndüğü, lezzetten ziyade stratejik ve psikolojik bir tükettirme biçimidir.

Yemeği üretim ve tüketim aşamalarında gastronomi alanı önemli bir yere sahiptir. Gastronomi sektörünün dünyaya açılmak, paylaşmak ve tanıtmak amacı piyasa içerisinde kullanışlı bir araçtır. Yerelde mevcut olan yemeği dünyaya taşıyıp pazarlamasını yapmak bir kültürü piyasa aracılığı ile dünyada satışa sunmak görüntüsü vermektedir. Bu işin kazananı elbette bu ürünü işleyen, yemek hâline getiren ve satışını yapan kişiler olmaktadır. Bir emeğin olmadığı, bir başarı hikâyesinin gizlendiği gibi bir şey elbette söylenmemelidir. Belirtmek istenen şey, piyasada yer alma biçiminin legal bir görüntüye sahip olmasıdır. Bu kişiler toplumca sevilen, sayılan ve saygı duyulan kişiler hâline dönüşebilmektedir. Çünkü yerelden alınan işlemek, başarıyla sunmak ve bunu satabilmek yoğun ve çetrefilli piyasa içerisinde zorluklarla dolu bir yolu tamamlamak demektir. Yemeğin sunumunu ve satışını yapan kişi mesleği gereği bu kimlikle bütünleşir hâle gelir ve alanında uzman kabul edilir. Uzmanlık, kazanç sağladığı takdirde olumlu karşılanabilmektedir. Kâr sağlamayan uzmanlık her zaman beklediğini bulamayabilir. Bulması ancak bir istisnayı oluşturur ki yemek de burada önemli bir işleve sahiptir. Büyük piyasada yemeği yalnızca güzel yapmak yeterli olmaz. Güzel bir sunum ve iyi bir rakama satışın gerçekleşmesi asıl hedeftir.

Medyanın yemek ile ilişkisine bakıldığında televizyonlarda sıklıkla görülen yöresel ürünleri tanıtmaya programları mevcuttur. Bu programları yemeği iyi bilen ya da hiç bilmeyen ancak gezmeyi seven kişiler sunabilmektedir. Amaç bölgenin hem kültürünün hem de yemeğinin tanıtılması ve yerli/yabancı

turistin yönlendirilmesini sağlamaktır. Diğer yemek programlarına bakıldığında ise yemekte lezzetin ve sunumun yarıştırıldığı görülmektedir. Alanında uzman olan ya da olmayan kişiler bu programlara katılarak bildikleri yemekleri yapmakta ve en iyi şekilde yaparak yarışmanın sonunda verilen ödülü kazanma gayretinde olmaktadır. Aslında bu bireyleri birer “ürün pazarlayıcısı” olarak görmek yanlış olmayacaktır. Çünkü amaçları yaptıkları yani işledikleri ürünü diğerlerine doğru bir şekilde pazarlayarak satabilmektir. Bu satış beğeni ya da puan ile ilk aşamada karşılık bulsa da elbette finalde bir paranın varlığı söz konusudur.

Medya ve yemek ilişkisine bakıldığında sosyal medyanın piyasada önemli bir yere sahip olduğu konusu bariz bir gerçektir. Belli başlı platformların temel amacı ürün pazarlama üzerinedir. Bu ürünlerin önemli bir kısmını ise yemekler oluşturmaktadır. Bu noktada piyasa kimlik üzerine bir oyun kurgular. Beden üzerinden bir dayatma sağlar ve kişilerin “mükemmel” bedene kavuşabilmelerinin yolu bu beslenme düzenini yerine getirmektir. Bunu sağlayabilmek için belirli besin değerine sahip olan ürünleri tüketmek gerekmektedir. Protein-karbonhidrat-yağ konuları daha geniş bir şekilde değerlendirilir. Besleyici niteliğinin olması, tokluk hissi oluşturmaya uygun olması ve erişilebilirlik imkânı gibi konular sosyal medya üzerinden sıklıkla vurgulanmaktadır. Spor eğitmenleri, diyetisyenler, hekimler ve dijital içerik üreticileri tarafından pazarlanan farklı gıdalar vardır. Çok uzak bir geçmiş olarak düşünmeden yukarıdaki aynı örnek ile kahveyi düşünelim. Kahve bir sosyalleşme

aracının haricinde, metabolizmayı hızlandıran, tokluk hissi sağlayan ve içeriği sayesinde daha zinde bir gün geçirmemize yardımcı olan temel bir içecektir. Kahve ile güne başlamak ve acıkıldığında kahve içmek önemli gün içi eylemlerindendir. Kahvenin değişen bir anlamının olduğunu bu bağlamda söylemek yanlış olmayacaktır. Kültürden farklı, hiçbir yerele ait olmayan yemekler de sosyal medyada sıklıkla yer almaktadır. “Bowl” yani Türkçe ismiyle kâsede yemek yemek oldukça popüler bir sunuma sahiptir. Hayatımıza “sağlıklı yaşam için” başlığıyla giriş yapan yulafın pişirilerek temel maddeyi oluşturduğu, şuruplar ile lezzetlendirilen ve meyve ile sunulan bu kâse içerisindeki yemekler piyasada sıklıkla gösterilmektedir. Kendisini pazarlattıran şey içerik vurgulamasıyla sunum biçimidir. Otantik Hindistan cevizinden yapılmış kâsenin satışlarının yükselmesi bu sebeptedir.

Sağlıklı yaşama geçişi sosyal medya vasıtasıyla kurgulayan bireyler için hayatlarında yeni ürünlerin yer alması kaçınılmaz hâle gelmektedir. Sağlıklı yaşam için su içmek önemlidir. İnsan vücudunun suya ihtiyacı olduğu bir gerçektir ancak bu suyu nasıl bir kap ile içtiğiniz de önemlidir. Sunulan reklamdaki görüntüye sahip olmak için reklam figürünün kullandığı su kabını kullanmak sıklıkla su içme isteği oluşturmaya ya da unutturmaması üzerinden pazarlanabilmektedir. Örneğin kinoa bitkisi salatalara bile katılabilen, normal bulgurun aksine küçük bir porsiyonla bile yoğun tokluk hissi sağlayan gıdadır. Bu örnekler elbette küreselleşmenin eseridir. Ancak piyasanın taktiği bir ürünü pazarlarken diğerini tedavülendirmeden kaldırma üzerine kuruludur. Eskinin zararı muhakkak vurgulanır. Hiçbir faydasının olmadığı, aksine zararlar ile bürünmüş ve korkunç bir etkiye sahip olduğu söylenir. Bunu telafi etmenin yolu yeni gıdaları hayatımıza sokmaktan ve bu gıdaları tüketebileceğimiz önemli

“Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.” sözü birlikte uzun yıllar sürebilecek bir dostluğa ve dayanışmaya işaret ederken gündelik hayatta “Bir kahve içelim.” demek oturup sohbet etmek ve bir şeyleri paylaşmak anlamına gelmektedir. Bu paylaşımın ve birlikteliğin süresi kahvenin başlangıcı ve bitişi ile sınırlıdır.

materyallerden geçmektedir gibi bir algıyı, piyasa bizlere sunmaktadır.

Yeni tarifler sosyal medyada sağlıklı yaşam üzerine kurgulanır. Bu kurguda en önemli kelime “hız”dır. Çünkü hızla akan bir çağın içerisinde yemek hazırlama süresinin de hızlı olması gerekmektedir. Bu noktada pratik tarifler karşımıza çıkmaktadır. Bu pratik tarifler eskiye karşıt nitelikler taşımaktadır. Örneğin; şekersiz, unsuz ve glutensiz beslenmek bunlardan biridir. Bu konuda rehberlik sağlayan paylaşımların yanı sıra düzene uygun bir beslenme şekli de gösterilmektedir. Az malzeme ile hazırlanan yemekler en çok aratılan tariflerden olabilmektedir. Bu kategorinin fazlaca talep görmesi sosyo-ekonomik düzeyle ilişkilendirilebilir. Örneğin “3-5 malzeme ile hazırlanan pratik tatlı” başlığı yüksek izlenmelere ve pişirilmeye sahiptir. Bunların yanında kalori hesabına uygun beslenme düzenleri oluşturulmuştur. Bir insanın vücuduna günlük alması gereken kalori miktarını hesaplayacak uygulamalar da geliştirilmiştir. Bu programa uyumu sağlayan fit gıdaların tüketilmesi ve yemeklerin hazırlanması için de farklı malzemelere ihtiyaç vardır. Örneğin blend etme (parçalama) işlemi yiyeceklerin besin değerinin yüksek hâle getirilmesi için farklı malzemelerin bir araya getirilmesi amacıyla kullanılmaktadır. Bu amaca hizmet edilmesi için bu ürünün de alınması gereklidir. Hikâyenin tamamı beslenme biçiminin sağlıklı hâle getirilmesi üzerine kurulurken finalde mutlaka bir ürünün satışı hedeflenmektedir.

Restoranların sosyal medya aracılığı ile yapmış oldukları sunumlar da oldukça dikkat çeken bir görüntüye sahiptir. Restoran sahibi ya da çalışan-

larının sunum için yemekleri servis biçimleri oldukça yüksek izlenmelere sahip videolar arasında yer almaktadır. Restoranın öne çıkma biçimi ürün ya da lezzetten ziyade sunum şeklidir. Büyük porsiyonlar, karmaşık yemekler ya da sunumdan sonra devam eden ikram biçimleri fast food yemek kültürü gibi iştah açma üzerine kurgulansa da kültürden oldukça uzak bir görüntüye sahiptir. Yemek, içerisinde yaşadığımız coğrafya gereği oldukça önemli bir yere sahipken piyasa içerisinde hor kullanılan ve şova dönüştürülen bir hâle bürünmesi normalleşmiş bir hâldedir. Nostaljik bir bakış açısıyla birlik beraberliği sağlayan yemek sofrası alışkanlığının değişimi gündelik eylemleri anlamayı sağlamaktadır. Ekmek kısıntısına bile özen gösteren bir sofraya ve sunum anlayışından, büyük porsiyonlar eşliğinde, yüksek fiyatların ödendiği bir sofraya ve sunum anlayışına doğru geçiş söz konusudur. Elbette bu geçiş popüler bir görüntüye sahiptir. Toplum içerisinde yaşayan bireylerin kendi hanelerinde nasıl bir sofraya hazırladığı bir saha araştırması gerçekleştirilerek öğrenilebilir. Bu yazıda dikkat çekilmeye çalışılan husus, piyasanın hızla değiştirip dönüştürdüğü yemek yeme pratiğinin özelliklerine odaklanmaktır. Bu açıdan toplumu yönlendirme gücüne sahip pazarlama tekniğinin yoğunlaştığı mecralara odaklanmak istenmiştir. ■



Zenginlik Kültürü, Yemek ve Sofra

ÖMÜR NİHAL KARAARSLAN

GİRİŞ

SOSYAL BİLİMLER İÇİN YEMEK; SADECE İNSANIN BİYOLOJİK İHTİYACI DOĞRULTUSUNDA GERÇEKLEŞTİRDİĞİ yeme eyleminin konusu değildir. Bu genel geçer tanımın yanı sıra yemek; toplumsal ve kültürel birlikteliklerin bir yansıması olmakla birlikte insanların bu biyolojik eyleme kendi gerçeklikleri üzerinden anlam yüklediği, böylece insan etkileşimlerinin ve iletişimlerinin okunabildiği, sosyal birlikteliklerin göstergesi olan bir alandır.

İnsanlık tarihi boyunca yemek yemenin toplumsal boyutu hep var olagelmiştir. Toplumsal birlikteliğin olduğu her olay ve olguda yemek bu birlikteliği bir araya getirci önemli bir unsur olmuştur. Bundan dolayıdır ki yemek yeme eylemi; yemek yeme biçimi, ne yenildiği ve nasıl yenildiği hususları üzerinde; içinde yaşanan toplumun kültüründen izler taşımaktadır. Yemek olgusu taşıdığı bu kültürel özellikler nedeni ile toplumsal dayanışmanın ve bütünleşmenin



İnsan hem en temel ihtiyacı olan yemek yemeyi bir ihtiyaçtan hareketle gidermekte hem de yemek olgusuna içinde bulunduğu statüye ve toplumsal yapıya uygun anlamlar yüklemektedir. Yemek, sofrası, kullanılan malzemeler, mutfak, yemeğin yenildiği mekân, yemek sırasında kullanılan araç ve gereçler bu yorum ile birer gösterge hâline gelmektedir.

en birleştirici olgusudur. Toplumsal iletişim ağının en başat faktörü olan yemek; taşıdığı bu özellik nedeni ile tarihsel süreç içerisinde toplumsallığı olan en önemli unsur olarak tanımlanabilmektedir.

Toplumlar yemeğe yönelik yapmış olduğu her müdahalede kendi kimliğinden kendi toplumsallığından birçok unsuru yemek olgusuna aktarır. Toplum ve insanların her an kendisinden yemek olgusuna bir anlam katması ile yemek sosyal bir içerik kazanır. Yemeğin toplumsal tarafı, bir statü, hayat tarzı ve bir dünya görüşüne karşılık gelmektedir. Yemek bireyin kendisine kattığı anlam ile çeşitlenmekte ve bir gösterge unsuru sayılmaktadır. İnsan için bir ihtiyacı karşılamaya yönelik bir düzen değil, sosyal bir kimliğin ve statünün taşıyıcısı olma özelliği kazanmaktadır. İnsan hem

en temel ihtiyacı olan yemek yemeyi bir ihtiyaçtan hareketle gidermekte hem de yemek olgusuna içinde bulunduğu statüye ve toplumsal yapıya uygun anlamlar yüklemektedir. Yemek, sofrası, kullanılan malzemeler, mutfak, yemeğin yenildiği mekân, yemek sırasında kullanılan araç ve gereçler bu yorum ile birer gösterge hâline gelmektedir.

Yemeğin toplumsal boyutunu sınıf farklılıkları, statü, değişen toplumsal yapı ile birlikte yemeğin geçirdiği değişim, gösteriş kültürü içerisinde yemeğin konumu üzerinden okuyabilmemiz mümkündür. Tarihsel süreç içerisinde birlik beraberliğin ve toplumsal dayanışmanın en önemli aracı olan yemek bu süreç içerisinde kültür ve topluma yönelik her değişim ve gelişimden etkilenmiş ve bir değişim geçirmiştir. Özellikle toplumları derinden sarsan

olaylar yemek olgusunun da içerik değiştirmesine neden olmuştur. Örneğin: “sanayi sonrası toplumda yemeğin dönüşümünde mutfakla ilgili mekân, teknik ve bilgilerin değişim değeri elde ederek bir meta hâline gelmesi öne çıkan bir unsurdur” (Gürhan; 2017, 562). Denizcilik ve ulaşım imkânlarının sanayi devrimine bağlı olarak gelişmesi yiyeceğin küresel düzlemde ulaşılabilirliğini arttırmış ve yiyeceğe ulaşılabilirlik yemek kültürü üzerinde derin değişikliklerin olmasına neden olmuştur. Besin maddelerinin küreselleşmesi yemek ve mutfak üzerinde en önemli değişikliklerin meydana gelmesine neden olmuştur. İnsanların istedikleri zamanda, istedikleri yerde her yiyeceğe ulaşabilmesini mümkün kılan küreselleşme beslenme alışkanlıklarında kökten değişimlerin meydana



gelmesini sağlamıştır. Küreselleşmenin yemek üzerindeki en önemli etkisi, yerel yemek kültüründe yaşanan kaybolmadır. Savaş ve kıtlık gibi toplumsal yapıyı doğrudan etkileyen olaylar da yemek üzerinde derinden etkiler bırakmıştır. “Yemek yeme eylemi yenilecek besinin üretiminden hazırlanmasına, pazarlanmasından tüketimine kadar tarih boyunca her coğrafyada, o coğrafyanın koşullarına özgü anlamları oluşturarak farklı yemek kültürlerin ortaya çıkmasını sağlamakta; zaman içerisinde de insanlık tarihinin sosyal, ekonomik ve siyasi değişimi ile birlikte beslenme biçiminin kodları yani yemek kültürü değişmektedir.” (Gürhan; 2017, 562).

Yemeğe dair algının değişiminde toplumların refah düzeyinin artması ile daha görünür hâle gelen zengin üst sınıfının yemeğe dair belirleyici tavrının etkisi de büyüktür. Bu algı değişiminde zengin üst sınıfın tarihsel olarak geçirdiği dönüşümün anlaşılması önemlidir. Tarih boyunca toplumlar için var olan tabakalaşma ve eşitsizlik durumunun iktisadi bir boyutu temele alarak oluşması, zengin üst sınıfın varlığını mümkün kılmıştır. Her dönemde var olan ve varlık kriterleri değişen zengin üst sınıf modern dönem ile birlikte sahip oldukları mülkiyet ile varsıl sınıfı oluşturmuşlardır. Modern dönemde de zenginlik diğer dönemlerde olduğu gibi kendi

sınırları olan bir anlam taşımaktadır. Bankacılık ve paraya dair sermayenin artması zenginlik kültürünün içeriğine tüketim ve gösteriş kavramlarının yerleşmesine neden olmuştur. Tüketim ve gösterişe dayalı olarak belirlenen zenginlik varlığın ve bu varlığa dayalı duygu, düşüncelerin dışavurumunu ifade etmektedir. Gösteriş ise sahip olunan zenginliği başkasına gösterme eğilimini beraberinde getirmiştir. Zenginliğin, toplumsallığın her biçimine konu olması zenginlik kültürünü ifade etmektedir. Bu toplumsallığın içinde her türden toplumsal eylem, rutin ve ritüel de yer almaktadır. Zevkler, tercihler, talepler, gezme tozma, satın alma ve yeme içme zenginlik kültürü içerisinde anlam değiştirerek birer tüketim nesnesi olma içeriğine sahip olmuşlardır. Tüketim nesnesi olma özelliğinin arkasında varsıllığın gücü, bunun psikolojik ve kültürel arka planı mevcuttur. Bundan dolayı birey için tüketilen her şey; ihtiyacın ötesinde, bireyin kendisini gerçekleştirdiği, arzu ve beğenilerini yansıttığı ve zenginliğini ötekine kabul ettirdiği tüketim nesneleridir. Giyim kuşam, yaşadığı mekân, mekânın dizaynı, çalışma hayatı dışındaki uğrak yerleri, kullandığı araç, markalar bu yeni düzende modern kalabalıklar içinde yalnızlaşan bireyin kendisini var ettiği ve sözsüz iletişim ile bütün bunlara anlam yüklediği,

kendisini ötekine tanıttığı araçlardır. Zenginlik ve göstergeler bireyi var eder. Ve bireyin varsıllığını diğer insanlara hatırlatır. En az zenginlik kadar, bunun sunumu, gösterilmesi ve başkasına hatırlatılması önemlidir. Tüketmek ve tükettiğini göstererek sosyal hayatta yer edinmek zenginliğin temel argümanıdır. Zira öteki bu zenginliğe ortak edilmedikçe zengin olmanın bir anlamı yoktur. Tüketicinin bireysel ve sosyal dünyası, kimliği, kişinin sahip olduğu statü ve ait olduğu toplumsal gruplar ile ilgili ipuçları sunmaktadır. Görünme ve başkasının gözünden itibar tanımlaması, zenginlik kültürü içerisinde metalar ile görünmenin değerini artırmıştır.

Modern zamanlarda yeme içmeye dair her unsur da bir tüketim nesnesi hâline gelmiş ve görünür olmanın araçlarından biri olarak tanımlanmıştır. Özellikle günümüzde sosyo-ekonomik göstergelerden bir tanesi de yemek ve sofradan gerçekleşmektedir. Yemeğin bireyin kendisini ifade etme aracı olarak görülmesi ve statünün bir göstergesi olması üzerinden zenginlik ve zenginlik kültürünün yemeğe dair bir okumasını yapmayı gerekli kılmaktadır. Yemeğin zenginlik kültürünün bir yansıması olarak var olması tarihsel süreç içerisinde zenginlik kültürü sınırlarında kendisini tanımlayan gruplar için de hep söz konusudur. Ancak 18.

yüzyıla kadar yiyeceğe ulaşım imkânlarının sınırlılığı, teknolojinin kısıtlı bir biçimde kullanılması, yoksulluk ve varsıllığın günümüzdeki tanımından daha farklı içerikler ile tanımlanması nedeni ile damak tadını belirleyen bir varsıl sınıftan ziyade yiyeceği elde eden bir varsıl grubun varlığı söz konusudur.

Toplumsal yapıda tarihsel süreç içerisindeki hiyerarşide yemek temel belirleyici bir faktör olarak var olagelmıştır. Özellikle toplumsal sınıfların en belirgin ayrılıklarından biri yemektir. Sınıfların kendi içerisindeki birleştirici ve kendi dışındaki sınıfları ayırıcı unsuru yemek şeklinde belirlenmiştir. “Yiyecekler çoğunluk için yeterli miktarda sağlanmadığında ve neredeyse herkes için güvensiz ve düzensiz tedarik edildiğinde üst sınıflar kendilerini, yedikleri miktarlarla alt sınıflardan ayırmaktadır” (Kınlı; 2020, 428). Tarihsel süreç içerisinde 18. yüzyıla kadar üst sınıf ve saray elitleri sahip oldukları kültürün mutfağını bir gösterge olarak sunma ve yiyeceğe sahip olabilme görevini üstlenmiştir. 18. yüzyıldan sonra restoran kültürünün ilk olarak Fransa’da, sonrasında tüm dünyada yavaş yavaş yayılması ile önce sokaklara, sonrasında evdeki mutfaklara kadar mutfak bir dönüşüme uğramıştır (Kınlı; 2020, 428). Özellikle modern devletlerin oluşum sürecinde zenginlik kültürü içerisinde kendisini tanımlayan grupların diğerlerinden farklılıklarını vurgulamak adına yemek konusunda nicelik üzerinden sağladığı üstünlük, niteliğe doğru evrilmiştir. Bu anlamda yiyeceklerin ulaşılabilirliğinin artması ve standartlaşması mutfak kültüründe zıtlıkların azalması ve çeşitliliklerinin artması ile sonuçlanmıştır (Kınlı; 2020, 432). Toplumsal sınıflar arasındaki artan bağımlılık ve eşit güç dengelerinin varlığı gıda maddelerinin de eşit dağılımı ile sonuçlanmıştır. Daha eşit dağılım mutfakların benzerliğine yol açmıştır, ziyafetler ve gündelik yemekler arasındaki bariz farklılıklar azalmıştır.



ZENGİNLİK KÜLTÜRÜ VE YEMEK

Günümüzde özellikle zenginlik kültürü içerisinde yemek ayrı bir yer tutmaktadır. Çünkü zengin sınıf yemek ve yemeğe yüklediği anlam üzerinden toplumsal yapı içerisinde ayrılmakta ve diğer sınıflara bir sınır çizmektedir. Zenginlik kültürü içerisinde kendisini tanımlayan gruplar zenginlik kültürüne ilişkin yeme içme âdeti de geliştirmişlerdir. Geliştirdikleri yeme içme tarzı dışında var olan yeme içme alışkanlıklarını bayağı olarak tanımlayıp, belirledikleri tarza uygun davranış kalıpları geliştirmişlerdir. Yemeğe dair oluşturulan bu belirleyici tavır zengin kesimler tarafından bilerek tercih edilmekte ve yapılan tercih sosyal hayat içerisinde bu sınıfı var etmektedir. Yemeğin ihtiyaçtan öte varsıllığın bir göstergesi olması yemeğin biçimsel açıdan, varsıllığın tahakkümü altında değişmesine neden olmuştur. Örneğin geleneksel Türk mutfağında bir yeri olmayan suşi ve havyar, 1980’ler ile beraber Türkiye’de görünürlüğü medya aracılığı ile artan zenginlik kültürü içerisinde yer alan gruplar için verilen davetlerin en önemli yemeği olarak ikram edilmiştir. (Bali; 2009, 40, 130) Her önemli partide, her yemekli top-

lantıda ve bu statüye sahip kişilerin her toplumsal birlikteliğinde suşi ve havyar belirlenmiştir. Suşi ve havyar ikram edebilmek zenginlik kültürü içinde olup olmamakla ölçülmüştür. Aynı zamanda zenginler arasında moda olan ve başka bir kültürden ithal edilen suşi ve havyar medya aracılığı ile topluma dayatılan bir yemek hâline gelmiştir. Bir müddet sonra toplum tarafından suşi ve havyar medya aracılığı ile duydukları bir yemek hâline gelmiştir. Suşi, havyar Türkiye toplumuna eklemlenen bir yemek hâline gelmiştir. Yine aynı dönemde Türkiye’de zenginliğin bir göstergesi olarak bir çiftlikte şarap üretmek temel kriter olarak görülmüştür. Zenginlik kültürü içerisinde kendisini tanımlayan bireyler bir şarap fabrikasının sahibi olmayı bir statü göstergesi olarak değerlendirmiştir. Güler Sabancı o dönemde bu kategoride yer alan en önemli isimdir (Bali; 2009, 153) Yemeğin bir yaşam tarzı göstergesi olma özelliği yemeğe sosyo-kültürel bir anlam katmaktadır. Zengin üst sınıf iş adamları, sanayi ticaret ve finans alanındaki büyük şirketlerin yüksek gelirli üst düzey yöneticileri, medya starları elde ettikleri zenginlik seviyelerine koşut yemeğe yeni anlamlar yüklemişlerdir.

Bu anlamlardan bir tanesi de yemek için kullanılan malzemenin kendisi ve yemek sırasında kullanılan araç ve gereçlerin kendisidir. Yemek için kullanılan malzeme, tarih boyunca bir sınıfın diğer sınıfa nazaran kullanılan malzemeye ulaşılabilirliği açısından her daim zengin sınıfın belirleyiciliğinde modern dönemlere kadar gelmiştir. Zengin sınıfın alım gücünün fazlalığı bazı yiyeceklerin sadece bu sınıfa özgü bir yiyecek olarak belirlenmesine neden olmuştur. Tarihte egzotik meyveler, baharatlar, çikolata ve deniz ürünleri zengin sınıfın sofrasında olan yiyeceklerin başında gelmektedir. Fakat değişen ekonomik sistem ve küreselleşen dünya ile her türden yiyeceğe ulaşımın kolaylığı bir nevi öncesinde belirlenen bu yiyecek kategorisinin değişmesine neden olmuştur. Bunda geçmişe nazaran alım gücünün biraz daha artmasının ve bu yiyeceklerle dair talebin görünürlükleri sayesinde hemen herkes tarafından bilinen yiyecekler hâline gelmesinin etkisi büyüktür. Ulaşılabilirlik arttıkça sıradanlaşan yiyeceklerin dışında başka yiyeceklerle yönelme durumu zengin sınıfı diğerlerinden ayıran başat unsurun yeniden belirlenmesine neden olmuştur. Bu belirlenim içerisinde bazen çok ulaşılabilir bir yiyeceğin özel üretimi farklılık yaratan bir kriter olabilir. 1990’lar Türkiye’sinde ekmek ve zeytinyağı bu kategoride değerlendirilebilmektedir. Ertuğrul Özkök 1998 tarihli bir yazısında zeytinyağının şişesi üzerinden yeni elitlerin ve zengin sınıfın göz zevkine hitap edecek zeytinyağı reklamı yapmaktadır. Ertuğrul Özkök’e gönderilen hediye ekmekler ile birlikte kaleme aldığı bir yazıda ise ekmek ve zeytinyağı üzerinden yeni sınıfın yönelimlerini belirtmektedir. “Şimdi Türkiye dördüncü ekmek devrimini yaşıyor. Mustafa Tavioğlu geçen gün bana büyük bir sepetin içinde müthiş ekmekleri gönderdi. Yabancı sermaye ekmek üretimine de girdi. Ankara’da başlayan Paul rüzgârı şimdi İstanbul’a

geldi. Türkiye aynı zamanda zeytinyağını yeniden keşfediyor. Hayat güzelleşiyor. Kutsal ekmek hayatın en güzel şeylerinden biri olmaya devam ediyor.” (Bali; 2009, 132).

1980 sonrası Özal politikaları ile yaygınlaşan zenginlik kültürünün gözler önündeliğinin artırılmasında kullanılan en önemli araçlardan birisi bu sınıfın yemek organizasyonları, verdikleri partiler ve gittikleri lüks yemek restoranlardır. Yemek organizasyonlarının niteliği bu sınıfın dışarıya açılan pencereleridir. Bu organizasyonlar ve partilerin niteliği, gittikleri yemek mekânlarının ulaşılabilirliği ile toplumun diğer her kesimden ayrışacaklardır. 1990’lı yılların en seçkin mekânları, Şamdan, Safran, Ece Bar’dır. Bu mekânlar ünlülerin sığınağı ve koruma kollama mekânlarıdır. (Bali; 2009, 128). Mekânsal olarak ayrıştıkları oturma alanlarında sahip oldukları mutfaklar ile göstergesel biçimde sundukları mekânlarda ulaşılması güç yiyecekler ile çoğunluk için belirleyici ve dikte edici bir içerik sunmaktadırlar. Yemek organizasyonunda sunulan yiyeceklerin, yemek yeme biçimi, yer alan eşyaların çokluğu, çeşitliliği ve niteliği ailenin yaşam düzeyinin göstergesidir. Ailenin gelir düzeyi yükseldikçe yemeğe olan yatırım da buna paralel olarak artmaktadır. Yani yemek ve yiyecek varsılığın bir sembolüdür. Var olanın sergilendiği bir alandır. Zenginliğin hangi boyutta olduğunun hissettirildiği unsurlardandır. Yemek yeme eylemindeki her bir ayrıntının zenginlik kültürü açısından sembolik bir değeri vardır. Kullanım değerinden öte her bir eşyanın taşıdığı anlam yemeği kurgulayan birey için oldukça önemlidir. Yemek aracılığı ile misafirler ağırlanarak eşyalar, ev, ailenin sosyo-ekonomik durumu ve statüsü görücüye çıkmaktadır. Böylelikle yemeğin yenildiği mekân ve yemeğin kendisiyle, zengin için, sosyal yapı içinde sahip olunan konumu başkaları tarafından algılanmaktadır. Yemek

olgusu ile zenginlik ve onun sahip olduğu seçkinlik bir anlamda somutlaşmaktadır. Sahip olunun eşyalar ve sergilenen zenginlik ile başkaları ile bir ayrışma yaşanmaktadır. Yemek salonu ve içindeki eşyalar zengin sınıfın bir alt sınıfa hissettirdiği sınırdır. Zenginlik kültürü içinde yer alan beğeni, tarz estetik gibi unsurların yemek üzerinde vücut bulduğu bir gerçektir. Yemek mekânları maddi olarak ulaşılabilirliğin karşılığıdır. Bu ulaşılabilirlik beğeni, tarz ve estetiğin de ulaşılabilirliğidir. Burada var olan zenginlik ve saygınlık yarışıdır. Yemek içinde kullanılan araçların biricikliği, kalitesi, markası, zenginliğin seçkinliğine karşılık gelir. Zenginlik kültürü ile yansıtılan bu göstergelerin ulaşılabilirliği. Yemeğin ve yemek sırasında kullanılan araç gereçlerin varlık sebebi bundan dolayı başkasını etkilemektir. Başkası muhatap olduğu yemek organizasyonu ile sosyo-ekonomik düzlemde bir kıyaslama yapar. Bu kıyaslama sosyal yapı içindeki yerinin kabulüdür.

Geleneksel kültürlerde ise yemek ve yemeğin gösterimi, içerisinde yemeğin yenildiği mekân ve yemeğe katılanlar ile sınırlıdır. Günümüzde ise yemeğin sunulma biçimi ve yemeğin kendisi, yemek için kullanılan malzemeler; kültürlerle, yaşam biçimine, cinsiyete, ekonomik duruma ve sosyal statüye göre farklılaşmaktadır. Bundan dolayı oturma mekânları ve bu mekânların donatıldığı eşyalar fizyolojik ihtiyacı karşılamanın yanı sıra kültürel, sosyal birçok anlamı içermektedir. Kültürler birbirlerinden farklı olsa da oturma mekânları ve eşyalar tüm kültürlerde hiyerarşi simgesi olarak kullanılmıştır (Demirarslan; 2018, 72). Mutfak geleneksel Türk mimarisinde, temiz tutulan, sadece ev ahalisinin yemek yapmak için kullandığı yer olarak tanımlanmaktadır. Yemek yenilen yerde ise aile fertlerinin yediği yer ile misafir ile birlikte yenilen yer şeklinde bir ayırım söz konusudur. Misafirin gerektiğinde ağırlandığı ev

içinde bir alan iken gösterişçi ve lüks tüketimin artması ile birlikte evin en güzel eşyalarının sergilendiği bir alan olan salon, aynı zamanda yemek odası şeklinde kurgulanmıştır. Yemek odası ve salon eşyaları evin diğer bütün eşyalarından daha büyük ve daha gösterişlidir. Geleneksel Türk yaşamındaki sedir, divan, tabure, sofra tahtası gibi misafir odasının temel eşyalarının yerini on sekizinci yüzyılda Batılılaşmanın etkisi ile birlikte yemek masası, sandalye ve koltuk takımları almıştır. Gösterişli yemek masası, sandalyeler, gümüş ikramlıklar, porselen yemek takımları, koltuklar, kanepeler, puflar, berjerler, vitrinler salondaki yerini almıştır. Batılılaşmanın etkisi ile misafir odasının salon ve yemek odası şeklini alması aslında bir zihniyet değişikliğinin göstergesidir. Aynı zihniyet değişikliğini dönüşümün bir göstериşe yönelik dönüşüm ile açıklamak mümkündür.

Özellikle internetin cep telefonları aracılığı ile erişim kolaylığı sunması ve sosyal medya kullanımının yaygınlığı yemeğin zenginlik kültürünü gösteren ve sunan bir araç şeklinde sunulmasını kolaylaştırmıştır. Yemeğin sosyal statünün en yaygın ifadesi olarak sosyal medyada sunulması yemeğe dair kültürel kodların yeni bir içerik kazanmasına neden olmuştur. Artık yemeğin ve yemek mekânlarının göstergesel değerlerinin bir sınırı bulunmamaktadır. Sosyal medya var olan sınırların ortadan kalkmasına neden olmuştur. Zenginlik kültürü içerisinde kendisini tanımlayanlar bir önceki dönemde olduğu gibi gazete yazılarına ya da gazete haberlerine gerek duymadan gündelik hayat içerisindeki yemeğe dair deneyimlerini, anında fotoğraflayarak sosyal medyada paylaşma imkânı bulmaktadırlar. Bu durum hem zenginlik kültürünün paylaşılmasını kolaylaştırmakta hem de paylaşılan bireye psikolojik tatmin sağlamaktadır. Sosyal medyada yemek paylaşımları

hangi yiyeceklerin zenginler arasında tüketildiğine dair bir bilgi çeşitliliği sunmak ile birlikte bu yiyecekleri diğer kesimlerin de gündemlerine almalarını kolaylaştırmaktadır. Yemeğin görüntü üzerinden yaygınlığı yemeğin ya da o anda paylaşılan yiyeceğin tadından ziyade estetik kaygı ile sunum ve gösteri değeri ön plana çıkmaktadır. Yemek fotoğrafları sıradan değil lüks marka ve ünlü yerlerde çekildiğinde bir prestij, statü ve gösteriş simgesine dönüşebilmektedir. Birey gidebildiği lüks yerleri, yiyebildiği lüks yiyecekleri göstererek kendine kimlik ve statü kazandırmayı hedeflemektedir. Sahip olabildiğini göstermenin en kolay yolu sosyal medya paylaşımlarıdır. Aslında zenginlik kültürü içerisinde bir anlam bulan sosyal medya paylaşımları yemeğe dair anomik bir durumun ortaya çıkmasına da neden olmaktadır. Tarihsel süreç içerisinde yemeğin taşıdığı kadim anlam yerini o an paylaşılan ve paylaşıldığında önemi de kaybolan bir metaya dönüştürmektedir. (Demirel, Karanfiloğlu; 2020, 243)

Tarihsel süreç içerisinde toplumda var olan eşitsizlik bir veya birkaç nedene bağlı olarak var olagelmiştir. Ancak 15. yüzyıldan itibaren eşitsizliğin en temel nedeni mülkiyete dayalı olarak ortaya çıkmasıdır. Mülkiyete dayalı olarak ortaya çıkan eşitsizlik üst tabakaya mensup sınıfların kendilerini mülkiyet üzerinden tanımlamalarına neden olmuş ve bu durum sahip oldukları mülkiyetlerini sergileme ihtiyacını doğurmuştur. Mülkiyetin içinde yemek aracılığı ile zenginlik kültürünün sergilenmesi ise her daim var olan bir gösteriş biçimidir. Yemeğin bir kültürün gösterge biçimi olarak kullanılması sadece zenginlik kültürüne ait grupların yapmış olduğu bir davranış biçimi değildir. Ancak sanayileşme ile birlikte yemeğin geçirdiği kökten dönüşüm göstergesel olarak sunulan yemeğin ayrı içerikler kazanmasına neden olmuştur. Bunlardan ilki, yiyecek

sadece üst sınıfların ulaştığı bir durumdan herkesin ulaşabildiği bir duruma gelmiştir. Herkesin ulaşabildiği yiyeceklerin varlığı; zengin sınıfın yiyecek üzerinden belirleyiciliğini yiyeceğin sunumu, kalitesi, yiyeceğin yenildiği mekân şeklinde değiştirmiştir. Özellikle sosyal medya ve internetin kullanımı da yiyeceğin sadece estetik ve göstergesel değerini artırmıştır. Zengin üst sınıf da özellikle yemek mekânlarına ilişkin paylaşımlar ile herkes tarafından bilinmeyen yemek mekânlarını tanınır hâle getirmekte ve mekânın sunumu ile de ulaşılabilirliğinin altı çizilmektedir. Sosyal medyada zengin üst sınıfın yemek alışkanlıklarına dair yapılan paylaşımlar bu sınıfa dâhil olup olmamaya ilişkin bir sınır da belirlemektedir. Kullanılan yiyecekler ve yemeğin sunumu sırasında paylaşılan mutfak gereçleri üzerinden de bir statü ve bir kimlik belirlenmektedir. ■

KAYNAKÇA

- Daniş D., Perouse J. (2005) “Zenginliğin mekanda yeni yansımaları: İstanbul’da Güvenlikli Siteler”, Toplum ve Bilim Dergisi, No. 187-188, ss. 92, 103.
- Demirel G., Karanfiloğlu M. (2020) “Sosyal Medyada Yemek Fotoğraflarının Kimlik İnşası Bağlamında Tüketim: Instagram Örneği”, Akdeniz İletişim Dergisi, ss. 237-255
- Gürhan N. (2017) “Toplumsal Değişme ve Yemek Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği”, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, No. 54, ss. 563, 569.
- Karaarslan N., Karaarslan F. (2017) “Modern Kent Mekanlarında Mahallenin Konumu” içinde *Magnetsiz Kentler* der. Alev Erkilet. İstanbul: İLEM Yayınları.
- Odabaşı Y. (2006) *Tüketim Kültürü: Yetiştiren Toplumdan Tüketen Topluma* İstanbul: Sistem Yayınları.
- Özgören, Kınlı, İ. (2020) *Stephen Mennell’in Yemek Sosyolojisine Katkıları*: İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, No. 40, ss. 419-441.
- Simmel G. (2014) *Paranın Felsefesi* (çev. Yavuz Alogan) İstanbul: İthaki Yayınları.
- Yanıklar C. (2006) *Tüketim Sosyolojisi* İstanbul: Birey Yayınları.

Geçmişten Günümüze “Beslenmeye Bakış”

Kılavuzumuz “Karga” Olmasın:

Modern Beslenme Kılavuzlarından Uzak Durun!

DR. MURAT BALANLI

MODERN YAŞAM BİÇİMİ İLE HIZ VE HAZ KONUSUNDA HEP DAHA FAZLASINI ARZULAYAN İNSANOĞLUNUN yeme alışkanlıkları da değişti. Ailece birlikte yemek yenilen sofralar yerini fast-food türü yiyeceklere, dondurulmuş mezelere, işlenmiş atıştırılmalıklara ve bir düğmeye basarak sipariş verilebilen yemeklere bıraktı.

Beslenme piramidini sanırım aramızda duymayan yoktur. Daha ilkokul sıralarında tazecik beyinlerimize göz alıcı renkli şemalarla kazınmıştı... 1970’lerin sonlarında hazırlanan bu piramit insanlar için en doğru ve en uygun beslenme modeli olarak öne sürüldü. Sağlıklı ve uzun yaşamının şartı olarak daha fazla karbonhidrat (şeker) ve tahıl tüketimini salık verirken, yağ alımını neredeyse sağlıklı yaşamla bağdaşmayacak düzeylerde düşük tutmayı vurguluyordu. Yani gözümüzün feri, sinir sistemimizin ham maddesi yağlar piramidin üzerine konarak neredeyse yok sayılıyordu.



GÜNÜMÜZ HASTALIKLARININ TEMELİ, ÜZÜLEREK SÖYLEMELİYİM Kİ, BU BESLENME KILAVUZLARI VE BUNLARA PARALEL OLARAK HIZLA DÖNÜŞEN GIDA ENDÜSTRİSİ İLE ATILMIŞ OLDU. Besin ihtiyaçlarında kişiler arası görülebilecek değişiklikleri pek de önemsemeyen, oldukça basit olan bu piramit insanları tek tip bir beslenme şekline mahkûm ediyordu. Herkes için en uygun beslenme şeklinin bu olduğu, garip bir şekilde yağ içeriğinin oldukça düşük, karbonhidrat oranının ise oransal olarak çok fazla olmasının gerektiği her platformda vurgulanıyordu. Hatta kalp damar hastalıklarından korunmak için neredeyse tamamen yağsız ürünler market raflarında yerini alırken, bu bildiğimiz bütün doğruları yerle bir eden gelişmeleri hiç de yadırgamıyorduk. İmkânlar dâhilinde hepimiz bu trendlerin peşinden az koşmadık.

BÜTÜN BUNLARDAN ÇIKARILACAK SONUÇ, SON YÜZYILDA KÜRESEL BOYUTTA SUNULAN BESLENME MODELLERİNİN SAĞLIKLI YAŞAMAK DIŞINDA BAMBAŞKA AMAÇLARA HİZMET ETTİĞİDİR. Kaldı ki beslenme söz konusu olduğunda dünyadaki birey sayısı kadar farklılığın olması göz ardı edilemez bir gerçektir. Keza tıp fakültesinde hastalıklara yaklaşımda öğretilen en önemli ilke, “hastalık yoktur, hasta vardır” iken, her bireyin müstesna olduğu bu âlemde insana dayatılan bu tekdüze yaşam sorgulanmayı gerektirmektedir.

YAĞ KORKUSU

Piramidin en tepesine itilerek neredeyse diyetimizden çıkarılmak istenen yağların suçu neydi sizce? Bu “yağ korkusu” nasıl oluşturuldu?

Yağlar hakkında bugüne değin bize anlatılanların yalan olduğuna inanmak size biraz zor gelebilir. Öyleyse gelin 1950’li yıllara gidelim birlikte... O dönem ABD’de görülen en sık ölüm nedeni “kalp krizi”, yani koroner arter hastalığı... Devlet başkanı Eisenhower 1950 yılında bir kalp krizi geçirdikten sonra bilim adamları çalışmalarını bir anda bu alana yoğunlaştırır. 1961’de *Time* dergisi, “Doymuş yağların damarlarımızı tıкаяıp kalp hastalığı yaptığı” iddiasına kapıda yer vermiştir. Araştırmayı yayımlayan Ancel Keys’in adı, yaptığı ve birazdan vereceğimiz detaylarla çürütülecek bu manipölasyon ile tarihe kara bir leke olarak geçmiştir.

İleri sürdüğü tez şu: Kalp hastalıklarının nedeni beslenme yoluyla alınan “fazla yağ”a bağlıdır. Bu hikâye oldukça uzun, lakin burada vurgulamak istediğim şey, yağ tüketiminde bugün körü körüne öğretilere ve dayatılanlara bağlı olduğumuz ve modern tıp bilimi ismini verdiğimiz silahın bu durumu nasıl acımasızca kullandığıdır.

Bu çalışmanın yayımlanmış olduğu yarım asırlık bir dönemde düşük yağlı beslenme diyetlerin piri kabul edildi ve yağlı yiyenler, yağlı yemek yapanlar çeşitli argümanlarla küçük düşürüldü. Ardından sıfır yağlı ürünlerin market



raflarında yer almasıyla ve formda kalma kaygısıyla “light” ürünsüz yapamayan, bu ürünleri tükettikçe mental ve duygusal durumu bozulan insanların sayısı hızla çoğalmaya başladı. “Kalp dostu” ürün etiketiyle satılan ürünleri hiç sorgulamadan satın almaya başladık.

Oysa kolesterolden zengin diye düşmanlar listesine alınan yumurtanın bile, içerdiği “kolin” itibarıyla beynimizin biricik dostu olduğunu yıllar sonra öğrendik. Kılavuz olarak gösterilen bilimin bize servis ettiklerini yegâne hakikat olarak görmememiz gerektiğini anlamak zaman aldı.

SAĞLIKLI BİR BEDENE VE ZİHNE SAHİP OLMANIN BELKİ DE KADİM BİR SIRRİ OLAN SAĞLIKLI YAĞLARLA BESLENME GERÇEĞİ GÜNÜMÜZ ANA AKIM TIBBININ ELİNDE OYUNCAK OLMUŞTU. Bilim ne derse o yoldan şaşmayan, düşünceleri demir parmaklıklar arkasında kalan pek çok hekim de kanaatimce hâlen derin bir uykudadır.

BİLİMİN YOLU DAİMA HAKİKATE ÇIKMAZ, HAKİKATE GİDEN TEK YOL DA BİLİM DEĞİLDİR!

Anadolu’da asırlardır tüketilen paha biçilmez bir temel gıda maddesi olan tereyağı, bir anda ikinci sınıf gıda muamelesi görmeye başladı. Uzun yıllar boyunca medyanın da işbirliğiyle tereyağı tüketimine karşı toplumsal bir korku yaratıldı. Akabinde de tereyağının tahtına, mahiyetine henüz vâkıf olduğumuz “hidrojenize nebati yağlar” oturtuldu, bunlar “bitkisel” ve kalp dostu olduğu propagandalarıyla pazarlandı,

köylümüze tenekelerle margarin satıldı. Büyüklerimiz de bizi fırından çıkmış sıcak ekmeklerin üzerine margarin sürüp sokağa göndermedi mi?

Feraseti yüksek Anadolu insanı ise köyünde tereyağını yapıp yemeye devam etti.

Yıl 2014... 53 yıl sonra *Time* dergisi sağlığa yeni bir yön veren bir kapakla gündem oldu. “Bilim”, yarım asırdır karalanan yağların artık bol bol tüketilmesini salık veriyordu. Bilim insanları doymuş yağlar konusunda yanılmıştı, belki de yanıltılmıştı...

Endüstrileşen tıp uygulamaları koca bir nesli öyle veya böyle yok etti. Az yağlı, bol tahıllı ve karbonhidratlı diyetlerin ateşli savunucusu olan meslektaşlarımız iyileşmeyen hastalıklardan “hastaları” sorumlu tuttular.

Ya hastalar reçetelere “uymuyor”du ya da bu hastalıklara genetik olarak “eğilimli”ydiler. Bir türlü iyileşmeyen kronik hastalıkların faturası yine hastalara kesildi. Tıpta ve bilimde kusur olmazdı, olamazdı!

Tıp doktorları hastaların ne yediğinden ve nasıl bir çevrede yaşadığından ziyade farklı reçeteler üzerinden ilaç tedavileri uygular hâle geldiler.

Geçen gün gelen bir hastam anlatıyordu... Köpeğinin tüyleri dökülüyormuş. Onu veterinerine götürdüğünde sorduğu ilk soru, “Onu ne ile besliyorsunuz?” olmuş. Ne güzel bir soru!

İlginç bir şekilde, aynı hastam o hafta şiddetli mide ve bağırsak yakınmaları ile doktora gitmek zorunda kaldığında, inanmak güç ama doktor kendisine beslenme düzenini, ne yediğini veya içtiğini sormadan bir ilaç verip geri göndermiş. Ancak hastam doktorun önerdiği ilacı kullanmak yerine veterinerin tavsiyesine uyarak -köpeği ile birlikte- beslenme düzenini değiştirmiş. Çok geçmeden de rahatsızlıklarından kurtulmuş ve ilaca ihtiyacı olmadığını anlamış.

Madem bu hastalıklar tedavi olmuyordu, öyleyse belirtileri hafifleten ilaçlarla hiç olmazsa hasta da hekim de avuna-bilirdi... Bu kısır döngü hastayı ve hekimi öğrenilmiş bir çaresizliğe ve bıkkınlığa sürükledi. Hastaların tıp sistemine değil ama hekime güveni çok büyük yara aldı.

Bu hengâme içinde hastalıkların bir kök nedeni ve beslenmenin de aslında tedavinin en önemli unsuru olabileceğine hiçbirimiz ihtimal vermiyorduk. Doğal olarak hızla artan hasta sayısına hekimin zamanı ve enerjisi yetemez oldu. Hızlı ve basit reçeteler ile aslında küçücük sağlık sorunlarını kendi ellerimizle devleştirdik.

YAŞAMAK İÇİN Mİ “YİYORUZ”?

Sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği... Günde üç öğün, yani üç kez yemek ritüeli. Yalnızca bu kadar mı? Öğleden önce küçük bir atıştırma, ikindi vaktinde çayın yanında bir şeyler yemek ve akşam yemeği sonrası meyve ve tatlılar ile yatıncaya kadar sürecek olan atıştırma alışkanlıkları...

Ne zamandan beri bu şekilde beslenir olduk?

Türklerde eski kayıtlara bakıldığında iki öğün yemek yenmekte idi. Keza peygamberimizin alışkanlığının da 2 öğün şeklinde olduğu bize aktarılmaktadır. İlerleyen zamanlarda kahvenin Anadolu’ya gelmesiyle kahve öncesinde hafif bir şeyler atıştırma ihtiyacı ile birlikte kahvaltının doğduğu bilinmektedir. Batı’daki Sanayi Devrimi ile birlikte çalışma saatlerinin uzaması sonucu erken saatlerde çalışmaya başlayan bireylerde verimliliği artırmak amacıyla kahvaltı, öğlen yemeği ve mesai çıkışı da akşam yemeği olmak üzere 3 öğün yenmeye başlanmıştır. Tanzimat sonrası Batı’ya uyum sağlama gayretiyle ülkemizde de 3 öğüne geçilmiştir.

Zamanla değişen gıda ve ilaç endüstrisi ile çeşitli beslenme, diyet ve formda kalma trendleri sonucu öğün sayıları giderek arttı ve aç olmasak dahi, bütün gün bir şeyler yemek zorunda hissetmeye başladık.

Hâlbuki yemek, bedenın yaşamsal ihtiyaçlarını giderecek miktarda ve mutlaka ihtiyaç duyulan zamanda yenmelidir. Çok eski çağlardan bu yana da yemek belli bir gayretin ve emeğin sonucunda elde edilmiştir. Bütün gününü ihtiyacı olmadığı hâlde ne yiyeceğini düşünerek geçiren bizler yeme ritüelleri üzerine kurguladığımız hayatlarımızı ne kadar anlamdan yoksun bıraktık... Hayat gibi en kıymetli

hazinemizi salt yemek ile anlamlandırmak onu değersizleştirmek değil de nedir?

Şimdi yemenin geçmişine kısa bir yolculuk yapalım...

Avcı toplayıcı dönemde “yemek” denilen şey beslenme ihtiyacı ile hâsıl olan avlanmanın sonucunda ortaya çıkan bir ödül, hatta av büyükse bir “şölen” idi. Bu durumda, doyan insan tekrar avlanma ihtiyacı duymuyordu. Öğüne dayalı zorunlu bir beslenme alışkanlığı yoktu. Günümüz insanının kahvaltı bitmeden öğlen yemeğini, öğlen tıka basa doyduktan sonra akşam ne yiyeceğini düşündüğü, buna bütün zihinsel enerjisini sarf ettiği durum ilkel var saydığımız dönemlerde bile görülmüyordu!

Hızlı tüketim çağına adım atana dek bizim için yemek, aş, taam, ekmek gibi kavramlar kutsaldı. Bu yazıyı okuyanlar düşen ekmeği yerden büyük bir saygıyla alıp, öpüp alnımıza koyduktan sonra yüksek bir yere koyduğumuz günleri çok iyi hatırlayacaklardır.

Bu nedenledir ki eski dönemlerde yaşamış atalarımız yaşamlarını özünden ayrılmış biz günümüz insanı gibi beslenme teması üzerine kuracak kadar manadan uzak değillerdi. Ancak, modern yaşamdaki tüketim odaklı bireyler, eski çağlarda yaşamış atalarını ilkel görmeye başlamıştır.

Yine 5000 yıl önce yerleşik hayata geçen büyük büyük dedelerimiz gıdaya daha kolay ulaşabilmek ve en azından bu uğurda canlarından olmamak için avlanmak yerine ekip biçmeye başladılar... Kıtlık dönemleri hariç yiyeceğe ulaşmak artık o kadar da zor olmuyordu.

Beslenme kültüründen bahsederken, Roma medeniyetinin bu süreçte hatırı sayılır bir yeri bulunmaktadır. Roma, bugünkü Batı medeniyetinin tohumlarının atıldığı yerdir. Romalılar zamanında hem ticaret, sanat, hukuk, mimari anlamda hem de toplumsal ve ahlaki anlamda büyük değişimler yaşandı. Bütün bunların yanında elbette sosyal yaşamın temeli sayılan beslenme alışkanlıkları da değişime uğradı. Denizaşırı coğrafyalara yayılarak sömürü sistemiyle çok büyük bir sermayeye ulaşma anlayışının bugün de varlığını sürdürdüğünü görmek hiç de zor değil.

Romalılar, yatarak yemeyi çok severlermiş. Varlıklı Romalıların en önemli özellikleri de çok obur olmalarıymış. Hatta daha çok yemek için kusarlarmış. Öyle ki daha çok yiyebilmek için kusmayı kolaylaştırıcı metotlar geliştirmişler. Romalılardan kalma tarihî mekânları gezecek olursanız, yemek yenilen mekânların yanında yedikten sonra kusmaları için yapılmış özel taş oyukları gördüğünüzde şaşırabilirsiniz.

Biçim ve isimler değişse de, hayatını haz veren faaliyetler üzerine kurgulayan günümüz insanı artık bir Romalı gibi yaşamaktadır.

Şimdi bu noktada biraz durup düşünelim...

AÇ OLDUĞUMUZ İÇİN Mİ, YOKSA YEMEK ZAMANI GELDİĞİ İÇİN Mİ YİYORUZ? Burada günlük yaşamımızı biyolojik

saatimize göre düzenleme gerekliliğiyle karşı karşıyayız. Bedensel faaliyetlerimizi bize dayatılan saatlere göre değil de içinde yaşadığımız evrenle uyumlu çalışan, kusursuz işleyen iç saatimize göre ayarlamalıyız. Bu sebeple tekrar vurgulamakta fayda var ki kendimize çok daha yakından bakmalıyız. İçinizden gelen sinyalleri dinlemeyi öğrendiğinizde şu an mücadelesini verdiğiniz pek çok problemden kolayca kurtulabileceğinizi göreceksiniz.

YEMEK İÇİN OTURDUĞUNUZDA ÖNCE GERÇEKTEN AÇ OLUP OLMADIĞINIZI KENDİNİZE HİÇ SORDUNUZ MU?

Buraya kadar öğrendiklerimizle hepinizin doğru cevabı bulacağından eminim.

ÖĞÜN VAKTİ GELDİ DİYE DEĞİL, EĞER AÇSAK YEMEK YEMELİYİZ.

Zira beslenme, diyet, formda kalma ve sağlıklı yaşama uğruna katlandığımız fedakârlıkları düşündüğümüzde, açlıktan daha ucuz, daha zahmetsiz ve daha kıymetli bir hediye neredeyse yok gibi... Sağlık, gıda ve ilaç endüstrisinin uzun ve sağlıklı yaşam ve yaşlanma karşıtı gibi sloganlar ile yarattıkları devasa pazara neredeyse bütün zihinsel enerjimizi ve cebimizi boşalttık.

Nereden nerelere geldik değil mi? “Tatlı krizim geldi”, “Sürekli bir şey atıştırmasam elim ayağıma dolaşıyor”, “Ben aç kalamam doktor bey” diye feryat eden zihniyete sanki ışık hızıyla ulaştık...

Çikolatadan gevreklerle, salata soslarından pirinç ve beyaz una, hatta süt ürünlerine, sebze ve meyvelere kadar akla gelebilecek her türlü besinde bulunan şekerin erken yaşlanmadan Alzheimer hastalığına, depresyon ve dikkat eksikliğinden pek çok duygudurum bozukluğuna, metabolik sendrom ve obeziteden tutun da kalp damar hastalıklarına kadar pek çok sağlık sorununa yol açtığı, son yıllarda sayısı hızla artan çalışmalarla kanıtlanmışır.

Gelin, şu tatlı ama ölümcül şeye biraz yakından bakalım...

Şeker, Yunanca “tatlı” anlamına gelen “glukus” ve kimyada şekerlere verilen “-oz” son ekinden türetilmiş olup, meyvede bulunan şekline fruktoz, sütte bulunana laktoz, sofr şeker olarak tükettiğimiz şekline ise sukroz adı verilmektedir.

NİŞASTA İÇEREN GIDALAR, BEYAZ UN DAN ELDE EDİLMİŞ ÜRÜNLER, ŞEKER İÇEREN GIDALAR VE MEYVELER TÜKETİLDİĞİNDE KAN ŞEKERİ HIZLI BİR ŞEKİLDE YÜKSELİR. Burada yeri gelmişken değinelim, şekerin glisemik indeksi düşük gelmiş olsa gerek ki hazır gıda ve gazlı içeceklerde glisemik indeksi daha yüksek olan maltodekstrin de yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır.

Bu arada tek tehlikenin beyaz şeker olduğunu düşünüyorsanız hemen hatırlatayım, yüksek oranda tat verdiği için kullanılan glukoz şurubu ve yüksek fruktozlu mısır şurubu da ürün etiketlerinde belirtilme zorunluluğu bulunmadı-

ğından ötürü, hazır gıdaların içeriğinde şeker adı altında yaygın şekilde kullanılmaktadır. Bu maddelerin daha yoğun bir tatlılık hissi vermesi ve insan beyninde ödül merkezini şiddetli bir şekilde harekete geçirmesiyle, normal şekerle orana daha potansiyel bir bağımlılık ortaya çıkmaktadır. Bu şeker tüketimine yanıt olarak insülin kanda hızlı bir şekilde yükselir ve akabinde şeker dokulara geçerek hızlı bir şekilde düşer. Bu şekilde bir gıdanın şekeri yükseltme hızına kabaca “glisemik indeks” denilir. **SÜREKLİ OLARAK ŞEKER YA DA ŞEKER İÇEREN KARBONHİDRATLARI TÜKETTİĞİMİZDE KANDAKİ ŞEKERİN HIZLI İNİŞ ÇIKIŞLARI ENERJİ SEVİYESİNDE DE CİDDİ İNİŞ ÇIKIŞLARA YOL AÇAR.** Bu iniş çıkışlar aşırı sinirliliğe, duygudurumda değişikliklere, dikkatsizliğe, yorgunluğa ve zihinsel becerilerin azalmasına yol açar!

Bu konuda yeterince bilgi sahibi olmayanların ve de olmama konusunda ısrarcı olanların yüksek miktarda karbonhidrat içeren, yağ oranı oldukça düşük olan diyet önerileri çoğunlukla yüksek seyreden kan şekeriyle sonuçlanmaktadır.

“TATLI TATLI” YERKEN KAYBETTİKLERİMİZ

Şeker elbette ki yüksek düzeyde enerji veren bir gıdadır, lakin kan şekerinin hızlı bir şekilde yükselmesine yanıt olarak salınan insülin, kan şekerini yine aynı hızla düşürür. Bu hâli yaşayanlar çoğu zaman müptelalar gibi içine düştükleri bu durumu Mecnun misali Leyla’dan bilmezler. Aşırı karbonhidrat tüketiminin kronik bir hâl alması, dinlenmekle bile geçmeyen kronik yorgunlukla sonuçlanır.

Modern tıp, beynin hastalıklardan hep en son etkilendiğini varsayar. Oysa durum tam tersidir. Araştırmalara göre, şeker beyinde fonksiyonel bağlantılar kurmayı engelleyerek bellek ve bilişsel işlevleri bozar ve bu da yeni şeyler öğrenmeyi güçleştirir. Ayrıca ARTMIŞ ŞEKER TÜKETİMİ BEYİNDE DOPAMİN, SEROTONİN VE ENDORFİN DENGESİNİ BOZARAK ANİ RUH HÂLİ DEĞİŞİKLİĞİ, ANKSİYETE, DİKKAT EKSİKLİĞİ, DEPRESYON GİBİ BOZUKLARA YOL AÇMAKTADIR.

Burada bir hususun da altını çizelim: Çok sayıda ebeveyn, ne yaparlarsa yapsınlar çocuklarının ders başarısının yeterince iyi olmadığından ve dikkatin sürdürülmesi konusunda sorunlar yaşadıklarından yakınırılar. Elbette buradaki maksadımız bu yakınmaları yalnızca bir nedene bağlamak değil. Ancak GÜNÜMÜZDE ARTAN DİKKAT EKSİKLİĞİ VE HİPERAKTİVİTE İLE ÖZEL ÖĞRENME GÜÇLÜKLERİNİN ALTINDA ÇOK BÜYÜK ORANDA İŞLENMİŞ KARBONHİDRATTAN ZENGİN BESLENME VE BUNA BAĞLI GELİŞEN GEÇİRGEN BAĞIRSAK SENDROMU OLDUĞUNA DİKKATİNİZİ ÇEKMEK İSTERİM.

Şeker içeren gıdaları ve unlu mamulleri diyetinizden çıkarmayı denediniz mi hiç? Evet, yanlış duymadınız!

Neleri kastediyorum, gelin bu gıdalara birlikte biraz daha yakından bakalım...

Şekeri vücudumuza yalnızca doğrudan şeker içeren gıdalarla almayız. Burada aslında yapısında basit ya da kompleks karbonhidrat içeren meyve, sebze ve tahıllar, buğday ürünleri gibi pek çok şeyi de kastediyoruz. Özellikle de başımızın deritte olduğu işlenmiş karbonhidratlı gıdaları, simidi, ekmeği, poğaçayı, bisküvileri, kola ve gazlı içecekleri kastediyoruz...

BAĞIRSAK GAZI ÇOĞUNLUKLA KARBONHİDRAT İÇEREN GIDALARIN AŞIRI MİKTARDA TÜKETİLMESİNDEN İLERİ GELMEKTEDİR. Semptomları gidermeye yönelik tedaviler çoğu zaman işe yaramamaktadır. Dahası, yakınmalara yönelik bilinçsizce kullanılan antiasitler mide asidini azalttığı için gıdaların sindiriminin bozulmasına yol açarak pek çok hastalığa davetiye çıkarmaktadır.

Şeker, beynimizde dopamin ve serotonin gibi hormonların salınmasına yol açarak tıpkı bağımlılık yapan maddelerde olduğu gibi kendimizi daha mutlu ve sakin hissetmemizi sağlar. Bağlandıkları reseptör bölgelerinde kendimizi iyi hissetmemizi sağlayan bu hormonların normale dönmesi yavaş bir şekilde düzenlendiğinden, duygudurumunda bozulmaya, hatta depresyona bile yol açmaktadır. Bu durum bir kısır döngüye ve daha fazla şeker tüketmemize yol açmaktadır.

Düşük dopamin seviyeleri ile artmış endişe arasında da ilişki bulunmaktadır. Dopaminin yeterince olmadığı durumlarda aşırı yeme, aşırı uyarılma ve cinsel aktiviteye düşkünlük, fazla olması hâlinde ise bağımlılık davranışları görülmektedir. Yine stres, hem dopamin miktarını artırır hem de artan enerji ihtiyacını karşılamak için yemeye teşvik eder. **SONUÇ OLARAK ŞEKER YEDİKÇE DOPAMİNİ ARTIRIYORUZ, DOPAMİNİN BİZE SAĞLADIĞI HAZ VE MUTLULUK DUYGUSUNU TEKRAR YAŞAMAK İÇİN DAHA SIK VE DAHA FAZLA MİKTARDA ŞEKER ARIYORUZ.**

Şekerle gelen mutluluğu yaz yağmuruna benzetebiliriz, başladığı gibi biter. Bu yalancı mutluluğun bizi soktuğu kısır döngü ise hücrelerin insüline duyarlılığının azalmasıyla sonuçlanır (bu yol tip-2 diyabete çıkar). İnsüline duyarlılığın azalması, kanda sürekli olarak olması gerekenden fazla insülin bulunması anlamına gelir ki bu durum aynı zamanda düşük serotonin düzeyleri ile ilişkili bulunmuştur. İnsülin arttıkça serotonin düşer ve depresyona eğilimle sonuçlanır. Yine düzenli olarak şekerli içecek tüketenlerde depresyon riskinin toplam ortalamasına göre artması da bu tezi desteklemektedir.

DAHA DA ÜRKÜTÜCÜ OLAN BİR GERÇEĞİ İSE BEYİN GÖRÜNTÜLEME ÇALIŞMALARI GÖZLER ÖNÜNE SERMEKTEDİR: ŞEKER EN AZ KOKAİN KADAR BAĞIMLILIK YAPICIDIR!



Beyaz ve tatlı düşmanımızın bize kaybettirdikleri yalnızca bunlar mı peki? İnsüline direnen hücrelerimizin büyük bir keyifle yediğimiz tatlıları yağ öbeklerine dönüştüren makineler hâline gelmesi işten bile değil... Yıllarca yağ yemekle yükseldiği iddia edilen kan lipidlerimiz yüzünden hayatımıza giren “light” kavramını kazanılmış bir değer olarak saydıktan sonra tereyağının hayatımızı terk ederken götördüklerini anlatmaya kelimeler yetmez.

“AÇLIK” BİR GEREKLİLİKTİR, BESLENMEDEN DAHA ÖNEMLİDİR!

Bize başvuran hastalarımızın aç kalma konusunda ciddi kaygılar yaşadığına şahit oluyorum. Tedavinin bir parçası olarak aralıklı aç kalmanın neredeyse kural olduğunu önerdiğimizde bir anda ortamda soğuk rüzgârlar eser ve hastayla görüşmeye devam etmek artık güçleşir.

Açlıkla ilgili sahip olduğumuz bu çarpık algının oluşmasında son yıllarda sağlık otoritelerince önerilen az ve sık beslenme merkezli tavsiyelerin ve buna bağlı olarak değişen beslenme alışkanlıklarının payı oldukça büyüktür. İnsan kolay alışkanlık edinebildiği hâlde alışkanlıklarını terk etmekte büyük zorluklar yaşar. Yaşamını alışkanlık üzerine kurgulayan insanoğlunu daha iyisi için ikna etmek

de oldukça zahmetlidir. Benim gibi tedavi prensiplerini yaşam biçimi değişikliklerinin üzerine oturtan hekimlerin karşılaştığı en büyük zorluk budur diyebilirim.

Aç kalmanın beslenme sürecinin bir parçası olduğunu düşündüğünüzde bu kadar endişe verici olmadığını görecek, hatta gıdaların sindirilmesi esnasında ortaya çıkan toksinlerin ve atıkların temizlenmesi ve vücudun yeni bir öğüne hazırlanması için ne kadar gerekli olduğunu fark edeceksiniz. YEME İSTEĞİNİ DOĞURAN ŞEY AÇLIKTIR. AÇLIK NE DENLİ DERİN OLURSA SİNDİRME EYLEMİ DE BİR O KADAR KUVVETLİ OLUR.

Lakin bu doğal döngünün kırıldığı günümüz insanının yaşamında açlığa yer açması biraz zaman alacak gibi görünüyor. Fiziksel açıdan kolaylaşan hayat aşırı ve besleyici değeri düşük bir yeme içme biçimiyle birleştiğinde bugün kâbusumuz olan pek çok kronik hastalıkla boğuşmak isten bile değil.

Buraya kadar yeme içme düzeninden, saatinden ve yediğimiz gıdaların içeriğine kadar olan geniş bir yelpazeden bahsettik. Ayrıca gerçek anlamda sağlıklı beslenmenin ne olduğuna dair kitlelerin bilinçli bir şekilde yanlış yönlendirilmesinin sonucunda çığ gibi büyüyen hastalığın pençesine nasıl düştüğümüzü anlatmaya çalıştık. Buradan sonra da bu kördüğümü çözenin aslında ne kadar kolay olduğunu, şifanın zaten içimizde bulunduğunu anlatmaya çalışacağız. Amacımız, kadim bir sırrı bugünün kelimeleriyle anlatmak dışında başka bir şey değildir.

“Düşünmek ibadetin yarısıdır, az yemekse ibadetin ta kendisidir.”

Hız. Muhammed

BOĞAZINIZI KAPATIN, “KALBİNİZİN KAPILARINI AÇIN”!

Hep beraber geçmişe bir yolculuk yapalım mı?

Büyük düşünürler, filozoflar ve din âlimleri oruç tutmanın insanların sağlığı ve ruhsal iyiliği üzerindeki inanılmaz gücüne vâkıftılar. ARİSTOTELES, PLATON GİBİ FİLOZOFLAR, HİPOKRAT VE PEK ÇOK BAŞKA TIP ÂLİMİ ORUÇ TUTMANIN YARARLARI HAKKINDA KONUŞTULAR. ORUCUN İLAÇ TEDAVİSİNDEN ÖNCE GELMESİ GEREKTİĞİNİ SAVUNDULAR.

Bir hastalığa yakalandığınızda iştahınızın kesildiğini deneyimlemişsinizdir. Bu faaliyet yaşamsal enerjimizin sindirim ve detoksifikasyon yerine sağlığın geri kazanılması için kullanılmasının biyolojik bir mucizesidir. Bunun yanı sıra en önemli bağışıklık elemanı olan bağırsaklarımızın sindirim işlevi ile meşgul edilmesi yerine hastalığın tedavi

sürecine aktif olarak katılması için gerçekleşen doğal bir süreçtir. Başka bir deyişle, İÇİMİZDEKİ DOĞAL İYİLEŞTİRME GÜCÜNÜ İÇSEL BİR SAAT DEVREYE SOKAR.

Hipokrat, “*Hasta olduğunda yemek yersen içindeki hastalığı körüklersin*” diyerek, hastalanan çocuğunu ağzından burnundan beslemeye çalışan annelerin nasıl da boşa bir uğraş içinde olduklarına parmak basmıştır. Oysaki HASTALIK SÜRECİNDE GELİŞEN İŞTAHSIZLIK HAYATTA KALMAMIZA YÖNELİK GENETİK BİR BİLGİDİR.

Doyasıya yedikten sonra kendini iyi hissedenden birine bugüne değin rastlamadım. Bu kadar tokluk sonrası kendimizi herhangi bir mental faaliyetin içinde bulunamayacak kadar yorgun hissederiz. Bu durum, dolaşımdaki kanın sindirim sistemine yönlendirilmesinin bir sonucudur. Beynimiz ve vücudumuz saatler süren sindirim nedeniyle koma benzeri bir duruma girer.

Sindirim tamamlanmadan tekrar tekrar beslendiğimizde ortaya çıkacak tabloyu anlatmaya gerek yok sanırım... Basitçe, kronik bir şuursuzluk hâli!

İşte oruç bu tehlikeli kısırdöngüyü daha sağlıklı bir metabolizma ve düzgün bilişsel fonksiyonlar için kırar. Nitekim orucun kelime anlamı da “alkoymak, tutmak”tır.

İnsan bedeni, duyu ve algılarla çevresel dünyaya adapte olan bir varlıktır. Pek çok bedensel faaliyetimiz aslında bize haz verir. Yani bedenimiz haz alma üzerine kurulu bir makine gibidir. Hatta daha da ileri giderek diyebiliriz ki, insan düşünmek, öfkelenmek, konuşmak, tefekkür etmek ve hatta ibadet etmekten bile esasen haz duyar. Haz verici bütün eylemler alışkanlığı, alışkanlık ise yine haz duygusunu besler. Sürekli hâle gelen bazı tedavi edici uygulamaların dahi bir süre sonra fayda vermemeye başlaması da bu sebeptir. Alışkanlık ve hazzı dayalı yaşam insanlık makamının altında kalır.

ORUÇ EYLEMİ BEDENSEL HAZ VERİCİ EYLEMLERİN TAMAMINDAN BİLİNÇLİ OLARAK UZAK DURMA HÂLİ OLMASI DOLAYISI İLE DİĞER İBADETLERDEN ÜSTÜN SAYILMIŞTIR.

İnsan Açlığa Tahammül Edebilir!

Hız. Âdem ve Havva’dan bildiğimiz bu hikâyeyi bilmeyen yoktur. Cennetten yasak elmayı yedikleri için kovulan atalarımızın hikâyesi oldukça ironiktir. Genetik miras olsa gerek, bugün de Âdemoğlunun yegâne sorunu bu değil mi?

Hipertansiyon, şeker hastalığı ve aşırı kiloları nedeniyle gelen bir hastam vardı. Kilo vermek istediğini, ama bunu bir türlü başaramadığını söylüyordu. İnsülin direnci yüksek olduğu için, tahmin edebileceğiniz gibi, “su içsem yarıyor” diyordu. Kendisine sahip olduğu kronik hastalıkların aslında bir enflamasyon, oksidatif stres ve insülin direncinin sonucu olduğunu anlattım. Bu nedenle tüm bunların düzeltilmesi için kendisine yeni bir yaşam tarzı önerdim. Kaliteli ve yeterli

uyku almasını, hareket etmesini, yürüyüş yapmasını ama en önemlisi, aç kalmasını, yani oruç tutmasını önerdim. Bunun üzerine bana şunu söyledi:

“Hocam, açlığa tahammül ediyorum ama sofraya tahammül edemiyorum.”

Son derece haklı olan hastamıza bunun bir kısırdöngü olduğunu ve bütüncül olarak yaklaşırsak hem açlığa hem de sofraya tahammül edebileceğini anlattım. ARALIKLI ORUÇ İLE BAŞLADIĞIMIZ SÜREC DAHA SONRA BİR GÜNLÜK VE ZAMAN ZAMAN İKİ GÜNLÜĞE KADAR VARAN ORUÇLAR İLE DEVAM ETTİ. HASTAMIZ ŞU ANDA KİLO VERMENİN YANINDA ARTIK NE TANSİYON İLACI KULLANIYOR NE DE ŞEKER İLACI!

“KITLIKTAN ÇIKMIŞ” GİBİ YEMEYİN!

Yemek yemenin tek bir amacı vardır, o da yaşamımızı sürdürmek için gereken “besinleri” alabilmektir. Elbette aldığımız gıdalar yalnızca besin öğeleri içermiyor. Bizdeki haz ve lezzet duygusunu geliştirirken aynı zamanda bedenimize ve ruhumuza da şifa oluyor. Her eylem gibi amacından uzaklaşıldığında yeme faaliyeti de zahmete dönüşür ve bedenimiz bizi cezalandırır. İhtiyacımız olan besinleri almamak kadar beslenme kisvesinde kronik bir zehirlenmenin kollarına atılmak da kendimize yapacağımız en büyük kötülüktür.

ACIKTIĞIMIZ ZAMAN BİZE SÜREKLİ “YE, YE ARTIK” DİYE HAYKIRAN HORMONLARIMIZ OLDUĞU GİBİ, KARNİMİZ DOYDUĞU ZAMAN “TAMAM ARTIK, DOYDUM” DİYEN HORMONLARA DA SAHİBİZ. Buradaki doğal mesajlaşma sisteminin bozulması ile beş yaşındaki bir çocuk 80 kg ağırlığa ulaşabiliyor. Genetik sebeplerin yanı sıra birtakım kimyasal, toksik, çevresel, sosyolojik ve kültürel nedenlerle de içsel mesaj sistemlerimiz allak bullak olabilmektedir.

Açlık hissiyle baş etmenin ne kadar zor olduğunu tahmin etmek güç değil. Sürekli aç olduğunu hisseden birinin kaçınılmaz olarak yapacağı şey bu sesleri susturmaktır.

YEMEK YEMEK İÇİN KARNİNİZİN GURULDAMASINI BEKLEYİN!

Açık büfe yemek ortamlarını ve insanların tabaklarını nasıl doldurduklarını gözlemlediniz mi hiç? Bunu yalnızca metabolik, genetik, hormonal nedenlerle açıklayabilir miyiz?

Çok çeşitli gıdaya zahmetsizce ulaşabilmek, sık sık yemenin değişik otoriteler tarafından en sağlıklı beslenme şekli olduğuna dair süren amansız propaganda, karşı karşıya olduğumuz sorunun daha çok sosyal ve ahlaki bir boyutta olduğunu gözler önüne sermektedir.

KITLIKTAN ÇIKMIŞ GİBİ YEMENİN ALTINDA YATAN NÖROBİYOLOJİK, SOSYAL VE DAVRANIŞSAL NEDENLERE

EĞİLMEK, DOYUMSUZLUĞUN NEREDE BAŞLADIĞININ BİREYSEL OLARAK KEŞFİNE YÖNELMEK GEREKMEKTEDİR.

İNSAN, ÜSTÜN OLARAK YARATILMASI DOLAYISIYLA ÖZÜNDE KENDİSİNE YAŞAMI BOYUNCA GEREKLİ OLACAK BİLGİLERLE DONANMIŞ OLARAK YERYÜZÜNDE YARATILMIŞTIR.

İnsanın kendini iyileştirme ve düzeltme gücü, doğasında bulunmaktadır. Buradan çıkarımla, “şifa bulma” öncelikle içimizde başlayan ve dışarıdan fiziki bedene yapılacak uygulamalarla da desteklenmesi gereken bir süreçtir.

Şifa, yalnızca gerçek nedenin içinden doğacaktır!

Tıbbın pek çok uygulama alanında ve diğer bilim dallarında da artan düzeylerde bütüncül yaklaşım çabaları gözlemlenmektedir. Zira pozitivistin parçacı ve indirgemeci yaklaşımları herhangi bir alanda derinleşmenin önüne geçmektedir. Örnek vermek gerekirse, evren ve uzayla ilgili “holografik evren” düşüncesi oldukça yaygın bir şekilde kabul görmektedir. Bu evren modelinde iç içe geçmiş katmanların varlığı söz konusudur. Evreni ve insanı birbirinden ayrı değerlendirmemiz mümkün değildir ve bu boyuttan bakıldığında, insan küçük bir âlemdir. Yani evrenimiz “makrokozmos” ise, insan da “mikrokozmos”tur. İNSAN BU HÂLİYLE EVRENİN KÜÇÜLTÜLMÜŞ HÂLİDİR VE DOLAYISIYLA ÂLEMİN ÖZÜ VE YARATILIŞ SERÜVENİNİN NİHAİ MAKSADIDIR. İnsana zarar vermek, bütüne zarar vermektir!

İnsanı doğanın/evrenin özü, yani kendisi olarak tanımladığımız bu noktada, insan doğadan koptuğu ölçüde kendi özünden de uzaklaştığı için, çılgın bir tüketme arzusu ile beden ve ruhen hızlı bir şekilde yozlaşıyor.

Âlemden var olan her şey insanın kendini bilmesi ve varoluş maksadını keşfetmesi amacına hizmet etmektedir. Zira her şeyiyle vâkıf olamadığımız bir şeyi değiştirmemiz de mümkün olmayacaktır. Bu süreçte kendimize ait bilgimiz ne kadar derinse, neyin bizi hasta edebileceğini, hastalığın nerede ve ne zaman başladığını vakit geçirmeden sezebilir ve sorunların bütünüümüze sirayet etmesinin önüne geçebiliriz.

Sağlık, en kestirme şekilde, ruhen ve beden en kendini iyi hissetme hâli olarak tanımlanabilir. İşe öncelikle kendimizi yaşadığımız çevre ve âlemlerle bir bütün, hatta onun özü olarak görmekle, yani bakış açımızı değiştirerek başlamalıyız. Bunun için de önce niyet etmeliyiz!

Kendimizde yapacağımız küçük değişimlerin evrensel boyutta büyük yansımaları olacaktır. Tıpkı küçük bir kar topunun hareket ederek büyük bir çığ ile sonuçlanması gibi.

Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı

YUNUS EMRE AKKOR

TÜRKİYE’NİN KÜLTÜR, SANAT, BİLİM VE TURİZM MERKEZLERİNDEN BİRİ OLAN KAYSERİ, TARİHİN EN ESKİ zamanlarından beri pek çok uygarlığa beşiklik etmiş ve her dönemde önemini korumuştur. Kayseri tarihinin tamamını ele almak çalışmamızın kapsamı dışındadır. Bu bölümde tarihî gelişmeleri kronolojik olarak ortaya koyma amacımız, okurda Kayseri mutfağının tarihsel derinliği hakkında bir farkındalık yaratılmasıdır.

Kayseri çevresinde bilinen en eski yerleşim yeri, şehre yaklaşık 20 kilometre mesafede bulunan Kültepe/Kaneş’tir.

Kaneş’in önemini kaybetmesi üzerine o dönemlerin kutsal dağı olan Argaios’un (Erciyes) kuzey eteğinde bulunan Mazaka’nın ön plana çıktığını ve şehrin merkezi olduğunu görmekteyiz.

Kayseri kronolojik olarak “Hatti, Hitit, Asur, Kimmer, Med, Pers, Makedon, Kapadokya, Ermeni, Roma, Sasani, Arap, Bizans, Anadolu Selçuklu, Moğol, İlhanlı, Eretna, Karaman,

Dulkadir ve Osmanlı” medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır.

Türkler Afşin Bey komutasında, 1067 tarihlerinde Kayseri’yi fethettiler. 1071 Malazgirt Savaşı ile Anadolu’ya büyük bir Türk göçü gelmeye başladı. 1071’den 15 sene sonra, 1085 yıllarında Kayseri artık bir Türk ve Müslüman şehri olmuştur. Kayseri Selçuklu Sultanı I. Alaeddin Keykubad zamanında Türkiye Selçuklu devletinin Konya ile beraber başşehirinden birisi olmuş ve Fatih Sultan Mehmet zamanında, 1474 yılında Osmanlı toprağına katılmıştır.

1474 Karaman Eyaleti’ne bağlı sancak merkezi

1839 Bozok Eyaleti’ne bağlı sancak merkezi

1867 Ankara Eyaleti’ne bağlı sancak merkezi

20 Nisan 1914 bağımsız liva (sancak) 1924 vilayet oldu

Kayseri; Selçuklu Devleti, Eratna Beyliği, Dulkadiroğulları, Kadı Burhaneddin, Karamanoğulları ve Osmanlı Devleti dönemlerini yaşamış, başta Selçuklular olmak üzere her dönemde önemli bir Türk kültür merkezi olmuştur.

Kayseri, Osmanlı Devleti’nin Birinci Dünya Savaşı yenilgisi günlerinde, bağımsız bir sancak olarak yönetiliyordu. Kayseri’nin nüfus yapısını etkileyen başlıca gelişme savaş yıllarındaki göçlerdi. Ermeni, Rum nüfus şehri terk ederken Anadolu’nun işgal altındaki yerlerinden Türk göçleri geldiği gibi Kafkasya’dan göçen Çerkesler de Kayseri’ye yerleşiyordu. Kayseri yöresi, Mondros Mütarekesi sonrasında başlayan Fransız işgalleri döneminde üçüncü bir göçe tanık oldu. Kayseri ili, Milli Mücadele Dönemi’nde Develi’ye bağlı Taşçı Bucağı dışında işgal görmemiştir. Kayseri, Cumhuriyetle birlikte 1924 Anayasası gereği vilayet oldu.

Birçok medeniyetin Kayseri şehrini ele geçirmek için mücadele etmesi ve burada uzun yıllar hüküm sürmesi Kayseri’nin zirai, ekonomik, kültürel, ticari ve jeopolitik önemini göstermektedir.

Kayseri’de yaklaşık 1000 yıldır kesintisiz Türk mutfağı yemeklerinin yenildiğini ve Türk mutfağının kurucu unsurlardan birisinin Kayseri mutfağı olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz.

KAYSERİ YİYECEKLERİ

Kayseri’de 77 çeşit hububat, yeşillikler, 77 türlü sebze ve ot yetiştildiğini söyleyen Evliya Çelebi arpa ve buğdayının meşhur olduğunu belirtir. O yüzden has beyaz ekmeği, lavaşı, yufkası, katmer çöreği, katmerli baharatlı böreği gibi yiyeceklerini sayar. Özellikle “lahm-ı kadid” yani “kurutulmuş et” denilen pastırmasından bahis açar. Kimyonlu ve baharatlı sığır pastırması ve kokulu



et sucuğu için yeryüzünde benzeri yoktur, padişahlara hediye gider der.

KAYSERİ MUTFAĞININ TARİHSEL KÖKENLERİ

Anadolu’nun tam ortasında tarih boyunca tarım ve hayvancılığa müsait bir coğrafya ve iklimle sahip olmuş bir şehirdir Kayseri. Kayseri mutfağını tarihin başından bugüne değin belirleyen unsurlar; tahıl tarımı başta olmak üzere bağcılık, sebze ve meyvecilik ile küçük ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğidir.

ANADOLU’NUN TARİHTEKİ İLK GIDA TİCARET MERKEZİ KAYSERİ’DİR.

Kültepe kazılarında elde edilen çivi yazılı tabletlere göre, bu dönemde Anadolu’nun yerli halkı, tarım ve hayvancılık yaparak geçimini sağlıyordu. Halk ağırlıklı olarak tahıl tarımı yapsa da bunun yanında bağ ve bahçelerde sebze ve meyve de yetiştirmekteydi. Yerli halk aynı zamanda bu ürünleri satarak geçimlerini sağlıyordu.

Arkeolojik kazılar Anadolu’nun ilk ticaret merkezinin Kültepe Kaneş Karumu olduğunu ve burada yerli halkın tahıl, meyve, sebze ve hayvan ticareti yaptığını ortaya koyduğundan Anadolu’nun ilk ve en eski gıda ticaret merkezinin Kayseri Kültepe’deki Kaneş Karumu olduğunu söylemek mümkündür.

Kayseri Kültepe Kaneş Karumu’nun Anadolu’nun ilk gıda ticaret merkezi oluşu Anadolu’daki yiyecek malzemelerinin de uluslararası dolaşıma ilk kez Kayseri’de girdiği sonucuna varıyoruz. Bu gıda alışverişi zamanla Anadolu insanının farklı lezzetlerle ve yiyeceklerle tanışmasına ve böylece mutfağın zenginleşmesine yol açan bir süreci başlatmıştır. Kayseri daha sonraları gelişecek ipek yolunun da kavşak noktası olarak gıda ticaretini kesintisiz olarak bugünlere değin taşımış ve bu yönüyle de dünya mutfaklarını etkileyen tarihsel bir derinliğe sahip olmuş önemli bir mutfaktır.

ANADOLU TARİHİNDE YİYECEKLERLE İLGİLİ YAZILAR İLK KEZ KAYSERİ’DE YAZILMIŞTIR.

Anadolu’daki ilk çivi yazılı tabletler, ilk organize ticaret merkezi olan Kayseri Kültepe’de bulunmuştur. Yazının icat edildiği Mezopotamya bölgesinde yaşayan Asurlu tüccarlar yazıyı Anadolu’da ilk kez Kayseri’ye getirmişlerdir. Prof. Dr. Fikri Kulakoğlu Kayseri Kültepe Kaneş Karum höyüğündeki kazılarda bulunan 25,000 çivi yazılı kil tabletin bugün kullandığımız kelimelerin kökeninin 5,000 yıl öncesinden geldiğini söyleyerek, bu tabletlerin bir saraya ya da krala ait olmadığını, tamamen o dönemde yaşayan halka ait olduğu tespit etmiştir. Prof. Dr. Kulakoğlu ayrıca bulunan çivi yazılı tabletlerin Anadolu’nun ilk yazılı belgeleri olduğundan dolayı Anadolu’da yazılı tarihin başlangıcının Kayseri bölgesi olduğunu söylemektedir. Ayrıca arkeolojik araştırmalar Anadolu’da yaşayanların okuma yazmayı ilk kez Kayseri’de öğrendiklerini ortaya koymuştur.

Bu çerçevede yiyeceklerle ilgili birçok yazı da Kayseri Kültepe Kaneş Karum’da bulunan çivi yazılı tabletlerde yer almakta olduğundan Anadolu tarihinde yiyeceklerle ilgili ilk yazıların Kayseri’de yazıldığını söylemek mümkündür.

Hititlerde hayatın önemli bir kısmı evlerin zemin katındaki ocaklı, fırınlı ve tandırlı odada geçiyordu. Tanınmış tüccar Uşur-şa-İştâr’ın kız kardeşi Şimat-Su’en bir mektubunda, evde yiyecek ve içecek bir şey kalmadığını, “boş bir kilerde oturmaktayım” diye açıklamıştır.

TAHİL

Yerli halk birbirlerine gümüş dışında, başta hububat olmak üzere, ekmek ve nadiren koyun borçlanıyorlardı. Aralarında düzenledikleri senetlerde borcun vadesi, başta hasat zamanı olmak üzere, bazı ziraî tabirlerle belirleniyordu. Borç veren tüccarlar gümüş para dışında arpa, buğday ve ekmeği de borç olarak

verebiliyordu. Birkaç metinde bal, ekmek ve soğanla birlikte faiz olarak ödenmektedir. Çeşitli yiyecek, içecek ve eşya için yapılan harcamaların yer aldığı bir listede, miktarı belirtilmeyen bal için 1 1/3 şeqel gümüş ödendiği yazılmıştır.

BORÇ BELGESİ

Kültepli kadın tüccar Madawada; Tamuria, Talia ve karısı İatalka’dan 1 mina (1/2 kg) gümüş, yarısı arpa ve diğer yarısı buğday olmak üzere 30 çuval tahıl ve 60 ekmek alacaklıdır.

(Bu senet) Enna-Suen’in görev yılını takip eden sene, Sarratum (Şubat) ayı(nda), Ikuppia’dan sonra gelen Kaşşum görevlisinin haftasında (düzenlenmiştir); (borçlular borçlarını) tahılı orak tutma zamanına kadar vereceklerdir. Gümüşü ise hasat zamanına kadar tartacaklardır (ödeyeceklerdir). Eğer tartmazlarsa 1 minaya, 1/2 mina daha (gecikme faizi) ilave edeceklerdir.

Gümüş onların sağ olanlarının başlarında bağlanmıştır (borç ailenin sağ üyelerini de bağlar). (Tahılı) Madawada’nın ölçü kabı ile ölçeceklerdir.

Yerlilere ait birçok senette borcun “hasat zamanında (ina harpim)”, “orak tutma zamanında (ina şibit nigallim)”, “hububatın dolgunlaşması zamanında (ina kubur uṭṭatim)”, “(tarlanın) sürülmesi zamanında (ina itti erāšim)” ödeneceği gibi ziraî tâbirler kullanılması, halkın çoğunun çiftçilikle uğraştığını göstermektedir

Borç belgesi de denilebilecek bazı çivi yazılı tabletlerde ekmeğin ve tahılın ticari hayatın asli unsurlarından birisi olarak yer alması, tahılın Hitit yemek kültüründeki önemi ve değerini açıkça göstermektedir.

Bugün Kayseri mutfağında tahıl ürünlerinden yapılan yemeklerin çokluğu bizlere Hitit mutfağının günümüz Kayseri mutfağında yaşamaya devam ettiğini düşündürmektedir.

Tohum ekmek için tarlalar, metinlerde epinnum denilen araçla sürülüyordu. Akademik çevreler bu aracın



Anadolu’da tarla sürme aracı olan kara saban, pulluk olduğunu söylemektedir. Kültepe’de oval ve içe bombeli şeklindeki bazalt öğütme taşları ve bazılarında yanık tahıl taneleri bulunan zahire küpleri ele geçmiştir. Kültepe kazılarında ilk defa, yerden yüksekçe bir platforma, üzerlerinde hububatı ezen taşların da bulunduğu, aşağı eğimli olarak yerleştirilmiş yan yana iki öğütme taşı ve önlerinde ezilen hububatın toplandığı büyük küpler bulunan basit bir değirmen düzeneği ortaya çıkarılmıştır. Birçok metinde öğütme taşları söz konusu edilmektedir.

BULGURA İLİŞKİN ANADOLU’DAKİ İLK YAZILI KAYITLAR KAYSERİ’DEDİR.

Kültepe Kaneş kazılarında, hemen her evde duvar diplerine sıralı bir şekilde yerleştirilmiş zahire küpleri içerisinde kömürleşmiş buğday taneleri ve arpa

kabukları ve öğütme taşları bulunmuştur. Esmâ Öz, Kültepe metinlerinde kayıtlı haşlâtum kelimesinin tahıldan elde edilen bir besin maddesi olarak göründüğünü haşlâtum’un “ezmek, kırmak, parçalamak, öğütme” anlamındaki haşâlu fiilinden türetilmiş olduğu ve bu kelimenin kuvvetle muhtemel bulgura karşılık gelebileceğini yazmıştır. Bulgurun Anadolu’dan dünyaya yayıldığı bilinmektedir. Bazı yabancı mutfaklarda bulgurun yer alma sebebi Türklerin bulguru Balkanlara ve daha ilerisine taşımış olmasıdır. Günümüzde Orta Asya Türk mutfaklarında bulgurun bulunmayışı bize bulgurun Hititlerden beri Anadolu’da kullanıldığını ve bulgura ilişkin ilk yazılı bilgilerin Kayseri’de bulunduğunu göstermektedir.

BAĞCILIK

Tabletler Kaneş’te üzüm bağlarının bulunduğunu gösterir. Bu bağlar Kültepe

çevresindeki dağ eteklerinde yetiştirilmiş olmalıdır. “Üzüm” karşılığındaki kirānum/karānum Sami dillere mahsus bir sözdür ve “asma/üzüm çubuğu” için de aynı söz kullanılmaktadır. Kültepe tabletlerindeki, borç senetlerinde “bağ bozumunda / bağ bozumuna kadar / bağ bozumundan sonra” şeklindeki ifadelerin yer alması bağcılığın, üzümün Kayseri Kültepe Kaneş mutfağındaki önemini de göstermektedir.

Asur Ticaret Kolonileri ve Hitit devirlerinde saraylarda bağlardan yüksek memurlar sorumluydu. Hitit kanunlarının altı maddesinde bağlarla ilgili hükümler bulunmaktadır. Kültepe antik şehrinden ele geçen yazılı kaynaklardan anlaşıldığına göre bağ bozumu şenlikleri yapılmakta ve bu şenliklere “üzümün sapından koparılması” anlamına gelen Eski Asurca “kitip karānim” denmekteydi.



Kaniş Karum'un havadan görünüşü

Bugün Kayseri mutfağında tahıl ürünlerinden yapılan yemeklerin çokluğu bizlere Hitit mutfağının günümüz Kayseri mutfağında yaşamaya devam ettiğini düşündürmektedir.

Bugün Kayseri mutfağında asma yaprağından yapılan sarma ve siyah üzüm hoşafı pekmez vb. ürünler bizlere Hitit mutfağının Kayseri mutfağında yaşayan izleri olduğunu düşündürmektedir.

MEYVE VE SEBZELER

Metinlerde geçen “bahçe” (kirium) ve “bahçıvan” (nukarribbum) kelimelerinden, sulanabilir arazide çeşitli meyve ve sebzelerin yetiştirildiği sonucunu çıkarabiliriz. Hububat türleri dışında, soğan (šumkum) tabletlerde en sık geçen üründür. Bir metinde toplam 44 çuval soğanın yerli şahıslar arasında bölüşülmesinden bahsedilmektedir. Kaneş sarayında, sarayın meyve sebze bahçelerindeki işlerin yürütülmesinden sorumlu yüksek memurlar vardır.

Çivi yazılı metinlerde, yemek tarifleri bulunmamakta ise de yiyecek malzemeleri hukuk, ticaret ve din gibi farklı alanlardaki metinlerde yer aldığından Hititlerin yedikleri yiyecekler ve yemek kültürleri hakkında yorumlar getirebilmek mümkün olabilmıştır.

ANADOLU’NUN İLK DEVLETİNİ KURAN HİTİTLER KAYSERİLİDİR. KAYSERİ MUTFAĞININ KÖKLERİ HİTİT MUTFAĞINA KADAR GERİYE GİTMEKTEDİR.

Akademik kaynaklardan derlediğimiz Hitit mutfağına ait bir kısım bilgilere burada yer vererek Kayseri mutfağında ağırlıklı olarak yer alan et ve hamur ilişkisinin Hitit mutfağında da yoğun olduğunun görülmesini istemekteyiz. Bugün Kayseri mutfağında yaşayan etli, hamurlu, bulgurlu yemeklerin birçoğunun Hitit mutfağının Kayseri mutfağındaki izdüşümleri olduğunu düşünüyoruz.

HİTİT MUTFAĞI

“İşte bu yağ nasıl eriyip gittiyse kötülük de aynı şekilde erisin, yok olup gitsin”

Hitit Duası

EKMEK

Çivi yazılı tabletlerde 180 civarında ekmek, börek, çörek ve unlu mamul

türlerine rastlanmaktadır. Hititlerin ekmeklere küçük, kalın, ince ekmek (yufka/pide), tatlı, balı, yağlı, acı, ekşi ekmek gibi ayrı ayrı isim verdikleri bilinmektedir.

Hititler hamurun içine ya da üzerine başka yiyecek malzemelerini ekleyerek çeşitli ekmekler üretmişlerdir. Bezelyeli ekmek, susamlı ekmek, narlı ekmek gibi.

Hititler ekmek çeşitliliğinin yanı sıra bu ekmelerin arasına soğan, pişmiş et, ciğer vb. ekleyerek bir tür börek ve sandviçler de üretmişlerdir.

HAYVANCILIK VE ET YEMEKLERİ

Hayvancılık Hitit ekonomisinde oldukça önemli yer tutmaktadır. Hititlerin hayvansal gıdaları çokça tükettiği hayvancılığın gelişmiş olmasından ve çivi yazılı tabletlerdeki etli yiyecek anlatımlarından anlaşılmaktadır. Hititler koyun, sığır, domuz, keçi ve tavşan gibi hayvanların etlerinden ve sütlerinden faydalanmışlardır.

Hititlerde etler, kimi zaman ekmeğin içine kimi zamansa üstüne konarak yenmekteydi. Et haşlamasından, et suyunun yanı sıra, metinlerde “sulu et yemeği” denilen bir yemek de elde edilmekteydi. Et suyunu elde etmek için iliği bol olan kaval kemiklerinin kaynatıldığı da metinlerde geçmektedir.

Hitit metinlerinde sık sık geçen bir yemekte, şaramna denilen ekmekler bir şişe dizilmekte ve aralarına pişmiş hayvan yağı konmaktadır. Ekmekler yağı emdikten sonra, yağ parçaları çıkarılır, etler kimi zaman ekmeğin içine, kimi zamansa üstüne konarak tüketilirdi.

Zincirli’de bulunan Geç Hitit Dönemi’ne ait bir rölyefteki kaya üzerine oyulmuş bir yemek sahnesi tasvirinde masada üst üste konmuş beş tane pide veya ekmek benzeri bir hamur ürünü ve onların üstüne konmuş iki adet köfte veya et parçası görülmektedir. Bu rölyeftekine benzer bir üst üste konulmuş pide veya ekmek görüntüsü Kültepe kazılarından çıkarılan bir

mühür üzerinde de yer almaktadır. Bu tasvirler günümüz Kayseri mutfağındaki yağlamaya benzemektedir.

Tabletlerde etlerin lezzetini artırmak için üzerlerine zeytinyağı ve balla hazırlanan özel bir sos sürüldüğü ve etlerin üzümünden elde edilen sosta bekletilip yumuşatıldığı anlatılmaktadır.

O dönemlerde büyük ve küçükbaş hayvanların en makbul yerlerinin kalp, ciğer, kaburga, kasık, kelle, kulak ve ayak (paça) olduğu, güveç ya da fırında yapılan etin nar taneleriyle lezzetlen-dirildiğine dair bilgiler yine çivi yazılı tabletlerden anlaşılmıştır.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Keçi, koyun ve inek sütünden tereyağı, lor, peynir gibi çeşitli gıdalar üretilmekteydi. Yağ üretiminde kullanıldığı düşünülen yayık ve benzeri kaplar arkeolojik kazılarda bulunmuştur. Hititlerde tereyağı ise hem günlük tüketimde hem de ayinlerde kullanılırdı. Hititler tereyağını ekşi sütü yayıkta çalkalayarak ya da döverek elde etmiştir. Çalkalama işlemi ahşap bir karıştırıcı ile yapılmakta olup çalkalamadan sonra sütün üzerinde biriken yağ topakları alınarak ya da küpte karıştırılan süt süzülerek bir başka kaba aktarıldıktan sonra kalan yağ topakları toplanarak tereyağı elde edilmektedir.

YEMEK TERMİNOLOJİSİ

Hititlerde yemekle ilgili terimlerde pişirmek, kızartmak, haşlamak, kaynatmak, ızgara yapmak, ateşte çevirmek, aşırı derecede pişirmek, eritmek, etin içini bir şeyle doldurmak, kurutmak, öğütmek gibi kelimelere sıkça rastlanmaktadır. Hitit mutfağındaki et yemekleri arasında etlerin ateşte kızartılması yani ızgara edilmesi önemli yer tutmaktadır. Et ve tencere yemeklerinde ise; şişler, ızgaralar, pideler, haşlamalar mevcuttur.



SEBZE VE MEYVELER

Amerika kıtasının keşfinden önce domates, biber, patates gibi pek çok sebze Anadolu’da bilinmemekte idi. Hitit mutfağında soğan, pırasa, salatalık, bezelye, fasulye, mercimek ve nohut sebze ve baklagil örnekleri olarak öne çıkmaktadır. Bunların birtakım çorba ya da sulu yemeklerde kullanıldıkları anlatılmaktadır. Hitit tabletlerinde elma, üzüm, armut, erik, kayısı, incir, hurma ve nar gibi meyvelerden bahsedilir. Bunların içinde hurma ve nar,

büyük ihtimalle güneydeki eyaletlerden ithal ediliyordu. Meyveler mevsiminde taze taze, mevsimleri bittikten sonra da kurutulmuş halde tüketiliyordu. Zeytin ağacı, Hititlerin egemen olduğu topraklarda bugün yetişmemektedir. Ancak Hititlerin, zaman zaman elinde tuttuğu Batı ve Güney Anadolu’da zeytinle karşılaştıkları, belki de yetiştirdikleri ve zeytinyağı elde ettikleri anlaşılabılır. Zira bu önemli besini mutfak kültürlerine katmışlardır.

İPEK YOLUNUN ANADOLU'DAKİ KAVŞAK NOKTASI KAYSERİ'DİR.

Erciyes'in eteğinde, bereketli bir ovanın ortasında, Malatya ve Sivas'tan gelen güneydoğu ile Kahramanmaraş ve Adana'dan gelen tarihî ve doğal ana yolların birleştiği noktada yer alan Kayseri coğrafyanın sağladığı bu avantaj, onun eski dünya ticaretinde önemini arttırmış ve Anadolu-Suriye-Mezopotamya arasında parlak bir ticaret ve kültür merkezi olmasını sağlamıştır.

Bir zamanlar ipek, baharat, bal, cam, fildişi, kıymetli taşlar, kürk, tahıl ve yağ gibi ürünlerin kervanlarla Çin'den başlayıp Kırgızistan, Özbekistan, Türkmenistan ve İran üzerinden taşınarak İstanbul vasıtasıyla Avrupa'ya ulaştırılmasında kullanılan tarihî rota, İpek Yolu olarak anılmıştır. İpek Yolu'nun Anadolu hattında Kayseri önemli bir kavşak noktası oluşturmaktadır.

Ticaret yolu üstünde stratejik öneme sahip Kültepe bu özelliğini Roma çağının sonuna kadar sürdürmüştür. Kayseri'nin Selçuklu ve Osmanlı döneminde İpek Yolu'nun bir parçası ve günümüzde de Türkiye'nin ticaret alanında en aktif şehirlerinden biri olması Kültepe ile başlayan bu ticari hareketliliğin devamı mahiyetindedir.

Kayseri'nin günümüzde halen Anadolu'nun önemli bir gıda ve ticaret merkezi oluşu Kayserililerin ticaretteki başarılarının Asur ticaret kolonileri zamanına kadar binlerce yıllık bir geçmiş tecrübeye dayandığını söyleyebiliriz.

SELÇUKLU MUTFAK KÜLTÜRÜ KAYSERİ MUTFAĞINDA YAŞAMAYA DEVAM ETMEKTEDİR.

Türk mutfağı çağlar boyunca üç kıta üzerinde etkin olmuş, göçler, değişen iklim koşullarına uyum ve etkileşime girdiği mutfaklar ile zenginleşmiş dünyanın sayılı mutfaklarından biridir. Türk mutfak kültürü Mezopotamya'nın tahılı, Anadolu'nun zengin tarım ürün-

leri, Güney Asya ve Afrika'nın baharları, Orta Asya'nın zengin et ve süt ürünleri, Akdeniz'in, Karadeniz'in ve çeşitli göl ve nehirlerin su ürünlerine ve verimli Akdeniz ovalarının sebze ve meyve çeşitlerine hâkim olmuş, kurulan tedarik yolları ile malzemeler ve yiyecekler yaygın bilinir ve yapılr hale gelmiştir.

Günümüz Kayseri yemeklerinin Selçuklu mutfağının yaşayan bir temsilcisi olmasının nedeni Kayseri'de Selçuklu, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti ile süregelen ve yaklaşık 1000 yıldır kesintisiz devam eden Türk mutfak kültürü hâkimiyetidir.

Kayseri bir dönem Türkiye Selçuklu Devleti'nin üç önemli şehrinde birisi olmuştur. Selçuklular zamanında saraylarda aşçıbaşının yönettiği büyük mutfaklar olduğu gibi Türk halkı da evlerinde bir odayı yemek pişirilen yer anlamında aşlık olarak kullanıyordu. Selçuklu zamanlarındaki aşıklıkta yani mutfakta kullanılan birçok eşyalar günümüz Türk mutfağında halen o tarihlerdeki isimleriyle kullanılmaya devam etmektedir. Buna ilişkin birkaç örnek olarak bardak, bıçak, etlik, kova, sac, şiş, küp, çanak çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, sarnıç, tepsi vb. verilebilir. Türkler Selçuklular zamanında en çok koyun eti yerler ve kebab yapmaya yarar kuzu ve oğlağa söğüş derlerdi. Söğüş kelimesi de halen günümüzde benzer anlam-larda kullanılmaya devam etmektedir. Türkler, süttten elde ettikleri sade yağa, bugün söylendiği gibi sağ yağ diyorlardı. Selçuklular buğdayın kırılması suretiyle “yarmaş” elde ediyorlardı. Yarmaş günümüz Kayseri mutfağında “yarma” şeklinde ifade edilmektedir. Türkler Selçuklu zamanında da çok çeşitli ekmekler yapıyorlardı. Yapılan ekmeklerin başında yufka geliyordu. Günümüzde yufka halen Kayseri mutfagının en önemli yiyeceklerinden birisidir.

Et taze olarak tüketildikten başka güneşte kurutulularak saklanıyordu. Türkler kurutulmuş ete Selçuklu zamanında “kak et” derlerdi. Eti kurularak

saklamak günümüzde de yapılan bir işlemdir. Türkler eti pastırma yaparak da saklıyorlardı. Bazı baharat ile kurutularak pastırma yapılan ete “yazok et” deniliyordu. Türkler karaciğer ile etin, baharat karıştırılmak suretiyle bağırsağa doldurulmasından elde edilen bir çeşit sucuğa da aynı yüzyılda “soktu” adını vermişlerdir. Kayseri mutfağının en belirgin ürünlerinden olan pastırma ve sucuk Selçukludan günümüze devam eden bir Türk mutfak geleneğidir.

Kaşgarlı Mahmud'un ünlü eseri Dîvânü Lugatî't-Türk'te yemeklerin yapı-lışları hakkında verilen bilgiler Türklerin yoğurt ve sirke gibi şeyler katılan ekşili yemekleri sevdiklerini göstermektedir. Türkler kesilen hayvanın ayaklarından paça çorbası yapmışlar ve bu çorba halen mutfağımızda yaşamaktadır. Türkler et ve baharat ile doldurulan bir çeşit bumar dolmasını da biliyorlardı. Yoğurt tek başına tüketilmekten başka “tutmaç” ve benzeri birtakım yemeklere de dökülüyordu.

Türk mutfağında tutmacın yeri çok önemlidir. Bu yemek Orta Asya'da yaşadıkları günlerden beri Türklerin mutfağında yer almıştır. Tutmaç ilk kez yazılı olarak Kaşgarlı Mahmut'un “Dîvânü Lugatî't-Türk”ünde geçer. Sözlükte tutmaç; erişte, kavrulmuş kıyma ve yoğurttan oluşmakta olan bir yemek olarak yer alır. Bu haliyle et, hamur ve yoğurt birleşiminden oluşan tutmacın aynı malzemelerin başka formda bir araya getirildiği mantıyla benzerliği dikkat çekicidir. Kayseri yemekleri arasında paça çorbası, bumar dolması, yoğurt ve sirkenin varlığı ve mantıya yoğurt dökülmesi gibi alışkanlıklar Selçuklu mutfağının günümüze yansımalarıdır. Selçukluların tatlı olarak en çok tükettikleri gıda pekmez idi ve ayrıca sütlaç da yapıyorlardı.

Yukarıda verdiğimiz birkaç örnek dahi Selçuklu mutfağının günümüzde Kayseri mutfağında yaşadığını göstermeye yetmektedir.

KAYSERİ MUTFAĞI DÜNYANIN GÜNÜMÜZDE YAŞAYAN EN ESKİ MUTFAKLARINDAN BİRİSİDİR.

Anadolu binlerce yıl öncesinde de bugünkü gibi tarıma elverişli bir bölgeydi. Arkeolojik kazılar Anadolu'da özellikle tahıl tarımının yaygın olduğunu ve kazılardan elde edilen tohum örnekleri de tahıl tarımının çok farklı türlerde yapıldığını ortaya koymaktadır.

Hitit ve Asur dönemlerine ilişkin arkeolojik kazılarda Kayseri Kültepe'de birçok gıda çeşidi tespit edilmiştir.

Hititler ve Selçuklulardan bugüne dek birçok yiyeceğin varlığını Kayseri mutfağında halen devam ettirdiği gerçeğini birlikte değerlendirdiğimizde Kayseri mutfağının dünyanın günümüzde yaşayan en eski mutfaklarından birisi olduğunu söyleyebiliriz.

Kayseri Yemeklerini sayacak olursak; Fırın ekmeği, Tandır ekmeği, Yufka, Bezdirmeç, Kurşun aşısı, Düş çorbası, Börek çorbası (Böre çorbası), Un çorbası (Kayseri çorbası), Pirinç çorbası, Yoğurt çorbası (Toğga çorbası), Tarhana çorbası, İşkembe çorbası, Mercimek çorbası, Arabaşı çorbası, Bulamaç çorbası, Bulgur çorbası, Kuru bamya çorbası, Soğuk çorba, Sulu köfte, Yeşil mercimek çorbası, Yoğurtlu yarma çorbası, Şebit yağlaması, Kıymalı yağlama, Domatesli yağlama, Peynirli yağlama, Sade yağlama, Hakırdaklı, İçli bazlama, Tahinli bazlama, Halka kete, Açma kete, Etli mantı, Börekaşı, Tepsi mantısı, Peynirli mantı (Prov / Piravu mantısı), Yağ mantısı, Paşa mantısı, Çerkes mantısı, Cevizli peynirli erişte, Arabaşı, Susamlı halka, Kayseri mantısı, Patates mantısı, Su böreği, Hazır yufka böreği, Yufka börek, Kıymalı börek (Puf böreği), Tandır böreği, Katmer, Tahinli katmer, Açma börek, Kıvrım börek, Peta (Avcırlı börek), Sac böreği, Pastırmalı börek, Kravat böreği, Kuru börek, Pirinç pilavı, Bulgur pilavı, Pıtpıt pilavı, Kuskus pilavı, Erişte pilavı, Taze makarna (Üzengi Makarna), Makarna, Cevizli makarna,

Erişte makarna, Kesme makarna, El kesimi kare makarna, Pırtımpırt, Lahana, Etli lahana dolması, Kıymalı lahana dolması, Zeytinyağlı lahana dolması, Musakka, Kapuska, Ispanak kavurma, Ispanak borani, Kuru fasulye, Mercimek, Nohut, Patlıcan, Kovalama, Kızartma, Karnıyarık, İmambayıldı, Patlıcan dolması, Közleme, Taze fasulye, Etli fasulye, Zeytinyağlı fasulye, Kabak çiçeği dolması, Kabak dolması, Kabak çıtması, Patates kovalama, Patlıcan kovalama, Kurutulmuş yeşil fasulye, Patlıcan çıtma kurusu, Kızartma etler, Pehli, Kavurma, Yağda kızarmış köfte, Sarımsaklı köfte, Sulu köfte, Kuru köfte, Fırın köftesi, Haşlama, Tas kebabı, Kıyma soğanlaması, Üzümlü gerdan, Bayram yahnisi, Kabak musakka, Mücver, Etli biber dolması, Zeytinyağlı biber dolması, Taze bamya, Kuru bamya, Etli yaprak dolması/sarması, Zeytinyağlı yaprak dolması/sarması, Kuru biber dolması, Hakırdaklı lahana sarması, Av etleri, Mumbar karın dolması, Kelle paça, Yağbari, Ciğer yahnisi, Arnavut ciğeri, Yürek, Dalak, Beyin, Tavuk, Hindi dolması, Soğan baskısı, İçli köfte, Pastırmalı kuru fasulye, Bayram yahnisi, Sac kavurma, Böğür dolması, Kaburga dolması, Şaştım aşısı, Bezdirme, Borani, Gerdan haşlama, Haşlama (Düğün eti), Nohut yahnisi, Güveç, Kayseri güveci, Fırınağzısı, Kıyma kavurması, Kıymalı pide, Peynirli pide, Bastırmalı pide, Tahinli pide, Tereyağlı pide, Kelle tava, Sac kebabı, Pide içi (hakırdaklı, kıymalı, peynirli), Pastırmalar, Çemen, Kâğıtta pastırma, Sucuklar, Sucuk içi, Açma baklava, Güllü baklava, Kayseri baklavası (düğün baklavası), Nevzine, Kamış baklava, Aside, Un helvası, Un kurabiyesi, S kurabiye, Şekerli kurabiye, Teltelli, Lokma tatlısı, Yoğurt tatlısı, İncir tatlısı, Kabak tatlısı, Pekmez helvası, Şeker helvası, Şekerli katmer, Kadayıf, Tel kadayıf, Reçeller, Sütlü, Muhallebi (Kayseri muhallebisi), Düşün aşuresi, Aşure, Kuru kaymak, Üzümlü, Oğmaç (Çoban baklavası), Oklava baklavası, İncir

dolması, Fincan ağzısı, Ekmek kadayıfı, Taş kadayıfı, Gül reçeli, Kayısı reçeli, Kayısı şurubu, Üçgen baklava, Gülbaru suyu, Gül şerbeti, Kayısı hoşafı, Siyah üzüm hoşafı, Yağlı ağaç, Buğa diken, Kangal, Engir (taze asma sürgünü), Kuzukulağı, Oğlakkulağı, Yemlik, Madımak, Kursalık, Çıtlık (hindibağ), Efelik, Su teresi, Yarpuz, Kuşburnu, Alıç, Bitli bakla, Salatalık turşusu, Biber turşusu, Domates turşusu, Kelek turşusu, Karpuz turşusu, Gülbaru turşusu, Düşün yemeyi (Takım yemeği), Yoğurt, Maydanozlu yumurta dolgusu, Pastırmalı yumurta, Yumurta piyazı, Patates piyazı, Meyve kuruları, Peynirler, Salamura peynir, Çömlek peyniri, Havuç, Pekmez, Patlıcanlı ve kabaklı pekmez, Duru pekmez, Ekşi pekmez, Köfter, Sirke, Ceviz sucuğu, Baharatlar, Cacık, Cıvıklı, Örgütlü pilav, Altın kesesi, Bezdirmeç köftesi, Köfte çöreği...

KAYSERİ MUTFAĞINI ZENGİNLEŞTİRENLER;

Kayseri mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlayan unsurlardan biri de zaman içinde çeşitli sebeplerle gelip Kayseri'ye yerleşen Çerkes, Avşar, Uygur ve Ahıska Türklerinin (93 Muhacirleri) beraberlerinde getirdikleri kültürel öğelerle Kayseri mutfak kültürünün gelişmesini sağlamalarıdır.

Çerkes mantısı (Çerkeslerin halu, psihalive veya gurize dedikleri bir mantı türüdür.) etli Çerkes mantısı, halive, hengel, kırınsı, şips-paste, etli börek, gubate, velibah, nış ve maramisa gibi yemekler Kayseri mutfağına Çerkesler sayesinde girmiştir.

Mercimekli pilav, çiriş aşısı, çiriş çorbası gibi yemekler Avşar kökenlidir. Çöçüre, buharda et mantısı, etli mantı kavurması, etli havuçlu pilav gibi Uygur kökenli yiyecekler Kayseri mutfağında yaşamaktadır.

Feselli yahnisi (Kars yahnisi), patatesli ve etli yahnisi, kete, bişi, mafış, sarığburma, pağaç, külleme, hıngel gibi çeşitli Ahıska yemekleri Kayseri mutfağına girmiştir. ■

Kayseri'de Yemek...

YUSUF KARTAL

YEDİ YAŞINDAYIM, BİR EVİN BİR OĞLUYUM, KIY-METLİYİM, ONDAN DOLAYI SÜNNET DÜĞÜNÜ yemekli yapılacak diye babam karar verdi. O dönemlerin en ünlü aşçısı Naylon Aşçı, yemekleri yapmak için tutuldu. Bir hafta önceden düğün hazırlıklarına başlanır, yemek takımları kapalı çarşıdan züccaciyecilerden kiralanırdı. Düğün günü geldiğinde, sünnet olduktan sonra, önce erkekler olmak şartıyla Naylon Aşçı'nın yaptığı yemekler yirmişer gruplar hâlinde masalara oturan davetlilere dağıtılmaya başlanırdı. Düğün çorbasıyla yemeğe başlanır, sırayla, kuzu eti haşlama, muska börek, kızıl üzüm hoşafı, etli yaprak sarması, muhallebi, baklava, pirinç pilavı, bamya çorbası, salata ve turşu ikram edilerek yemek faslı dua ile bitirdi.

Kayseri'nin geleneksel yemekleri olmasına rağmen, burada daha farklı bir yol izlenirdi. Düğün çorbası yoğurtlu olurdu, evlerde her zaman yapılan yemekler değildi. Özellikle kat kat fas diye olan muska börek, içine çok az kıyma ya da peynir konularak yapılırdı. Kat kat olan böreği ısırdığınızda haşırtılı bir ses çıkar, dökmeden yemesi de marifet isterdi. Yaprak sarması Erkilet bağlarının yapraklarından olup sarmaya özel bir tat verirdi. Muhallebi de büyük porselen tabaklarda ortaya konur, üzerine tüm tüm fındıklar dökülürdü. Ne çok koyu ne de çok cıvık olurdu. Baklava en az kırk kat, içi cevizli olurdu; ağzınıza aldığınızda börekteki gibi ses çıkardı. Pirinç pilavı tereyağı ile yapılır, tane tane olurdu. Finalde, kuru bamyadan yapılan çorbanın içinde küçük küçük küp şeklinde etler olur, üzerine de limon sıkılır, afiyetle yenirdi. Düğün yemeğinin ertesinde, komşularca yemeklerin lezzetiyle ilgili bir hafta konuşulur, "Tevatir bir düğün yemeği oldu" denirdi.

Babam kale içi esnafı olduğundan, esnaf yemekleri de birbirinden lezzetli olurdu. Fırın Ağzı yemeği her zaman yapılmazdı, önemli üst yetkili biri davet edildiğinde yapılırdı. Büyük bir tepsiye pırzola ve biftekler dizilir, domates biber sarımsak eklenir, doğruca fırına verilirdi. Fırının ateşe en uzak yerinde iki saate yakın bir zaman

zarfında pişer, uzun pidelerle birlikte dükkâna gelirdi. Şehre yeni tayin olmuş bir bürokrat ilk defa yiyorsa yemekten sonra yemeğin tadından o gün parmaklarını bulamazdı. Tadı damağında kalır, zaman zaman onlar da "Şu fırın ağzından yaptırın da yiyelim" diye haber gönderirlerdi.

Esnafların efsaneleri bitmezdi. Çanak güvecinde güveç içerisine alt kısma kuyruk yağı, parça kemikli etler konur, üzerine patlıcan, sarımsak, soğan, biber, onun üzeri de domatesle kaplanır, tuz atılır, doğruca fırına giderdi. Fırın ustaları güveç pişirmeyi çok iyi bilirlerdi. İki saat pişmesi gerekirdi. Bir saat sonra kürekle fırından çıkarılıp iyice karıştırılır, tekrar fırına konurdu. Güveç, çıktıktan sonra yine fırının yaptığı pidelerle dükkâna gelir, afiyetle yenirdi.

Esnafların en çok yaptığı kıymalı pidelerin de yediğiniz zaman tadı damağınızda kalırdı. Kıymanın içine domates, biber, maydanoz doğranır; içine kekik, tuz, toz biber atılırdı. Elle iyice karıştırılır kaç ekmek olacaksa fırına verilirdi. Fırında yirmi dakikada pişer, hemen dükkânlara getirilir, üzerine de limon sıkılıp afiyetle yenirdi.

Bu enfes yemeklerin yanında çabuk olsun diye dükkânlarda küçük tavalarda eskiden gaz ocağıyla sonraları piknik tüplerle kıyma sote yapılırdı. Tavaya konulan kıymanın üzerine domates biber doğranır, tuz toz biber atılır, piştikten sonra sofraya olarak eski gazeteler tezgâhın üzerine serilir, Şeyh Aslan (Şihaslan) fırınından alınan somun ekmeklerle yenilirdi. Yerken okumaya yeni başlamış biz küçüklerin serilen gazeteleri okuma hevesi yemek yememizi ağırlaştırdığı için ensemize hafiften vurularak "Ağzını ayırma yemeğini ye" diye uyarılırdık.

Ramazan geldiğinde öğleden sonra sucuk içi (sucuiçi) hazırlığı başlardı. Akşama iftarda sucuk içi yemek bir gelenek olmuştu. Kıyma, sarımsak, kırmızı toz biber, tuz, karabiber, kimyon konulur, iyice karıştırılır, iftarda çeşni olarak yenirdi. Herkes kıvamını tutturamazdı, babam gibi işin ehli olmanız gerekirdi.

Bunların yanında katık olarak çemen karlırdı. Çemen içine kuru pastırma harika eşlik ederdi. Yine çemen otu, toz biber, karabiber, kimyon, tuz, suyla karıştırılır, orta kıvamda ne çok cıvık ne de çok koyu olmasına dikkat edilirdi. Ekmek arasına sürülüp yenirdi. Öyle ki kale içinde Hüseyin amca evini gün içerisinde sattığı çemen ekmekle geçindirirdi. Kayseri ağzıyla "Çamaaaan Ekme-eek" diye bağırır, gelenler çeyrek ya da yarım somun ekmek arası yer giderlerdi.

Bir de kış akşam oturmalarında arabaşı çorbasıyla hamuru yapılırdı. Arabaşı günlerinde sırayla geceye doğru saat yirmi ikiden sonra, önceden yapılan arabaşı misafirlere ikram edilirdi. Su kaynatılır, içine un konur, iyice karıştırılır, muhallebi kıvamına gelince büyük tepsilere iki santim kalınlığında dökülür, dunsun diye dışarıdaki buz gibi havaya konur, iyice ayazını alır, misafirlerin yeme saatinde yer sofrasına konulurdu. Arabaşının çorbasına tiftiklenmiş tavuk göğsü eti konulur, içinde acı toz biberiyle sıcak sıcak ikram edilirdi. Arabaşı sinisinin ortası açılır, büyük bakır tastaki çorba ortaya konulurdu. Arabaşında kaşığınızla aldığınız parçaları çorbanın içine daldırıp, içine düşürmeden, ağzınıza aldığınızda çiğnemenen güp diye yutmanız lazımdır. Çiğnerseniz tadını alamazsınız. Yani bu yemeği yemesi de ayrıca marifet ister. Büyükler kocaman alır, çorbaya daldırır, güp diye yutarlardı, güp sesi öyle duyulurdu ki hep beraber gülüşmeler olur, nasıl da yuttu diye arabaşı sonrası konuşmalar devam ederdi. Arabaşının çorbasına hamurunu düşürene haftaya sıra sende der dalga geçerlerdi.

Yine akşam çaylı oturmalarda kalkmadan önce Nevzine tatlısı ve Gilaburu suyu ikram edilirdi. Nevzine tatlısı un, tereyağı, süt, tahin, ceviz içi ile yapılır; şerbetine de toz şeker, pekmez, su ve limon suyu eklenir; piştikten sonra şerbeti üzerine dökülür. Kayseri ağzı "içiniz gıyılmadan" yenir. Gilaburu da Kayseri'ye özgü bir bitkidir. Bağlarda ve bahçelerde su kenarlarında kendiliğinden biten salkım salkım, kırmızı, boncuktan büyük meyveler veren bir bitkidir. Böbrek taşı ve kumunu döktüğü için salamura konulur, kışın suyu sıkılıp içilir. Kekremsi bir tadı vardır, içemeyenler içine şeker karıştırarak da içebilir.

Bu anlattıklarımız, mantı ve çeşitleriyle birlikte yağlamamız da hepsi birbirinden nefis yemeklerdir. Su böreği, tandır böreği, sucuğumuz pastırmamız da bunlara eşlik ettiğinde yeme de yanında yat tarzında yiyeceklerimizdir.

Geleneklerin haricinde, hayatın yaşamın etkilediği, asrileşmeyle başlayan yemek alışkanlıkları da şehrin hayatına yavaş yavaş girdiler.

Bunların başında, Kayseri Sümer Bez Fabrikasının 1930'lu yıllarda kurulmasıyla birlikte fabrikanın içinde kurulan restoran kulüpler şehrin havasını değiştirmeye başladı. Fabrikanın düğün salonu olarak da kullanılan havuzlu restoranıyla birlikte yemek alışkanlıkları kebab ve içkili ortamlara dönmeye başladı. Düğünlerde artık modern müzik grupları çalmaya başladı. Biz de düğünlere giderken babamın takım elbiseyle birlikte kravat

takmasını ilk defa görüyordum. Bana bile papyon kravat alınmıştı, bu tür yerlere giderken takıyordum. Türkiye'nin her şehrinde açılan şehir kulüpleri asrileşmenin örneklerini sunuyordu. Çok farklı olamamakla birlikte genelde et kebab yemekleri ve içki mezeleri oluyordu.

Kayseri Şeker Fabrikasının kurulmasıyla birlikte aynı Sümer bez Fabrikasındaki gibi restoranlar ve düğün salonları açıldı, fabrikanın etrafında ayrı bir yaşam merkezi oluşmaya başladı. Memur ve işçi kulüpleri yemeğin yanında içki servisleri de yapmaya başladılar.

Bu rahatlamayla birlikte şehrin içinde de içkili restoranlar açıldı. Bunların içinde esnafların da gittiği, eski Alemdar Sinemasının yanında Yıldız Restoran vardı. İçkili yerlere ailece gitmeyen Kayserililer yavaş yavaş ailece de gitmeye başladılar.

1960'lı yıllarda en ünlü restoranların başında İskender Kebap geliyordu. İskender yemek olarak Bursa'dan yayılmasına rağmen, Kayseri'de yapılan İskender kebab tadının bir başka oluşuyla karşılaştırmalarda hep öne geçerdi.

Orduevinin şehirde yenileşmesiyle birlikte içkili restoranlar da faaliyete geçti. Orduevi düğün salonuyla, sinemasıyla birlikte şehir hayatına farklılıklar getirmeye başladı.

Bunların arkasından öğretmenevlerinin kurulması restoran ve otelcilik faaliyetlerini de geliştirdi.

Şehir büyüdükçe başka şehirlerin lezzetleri de yaygınlaşmaya başladı. Eski Taş Sinemasının yanında açılan Asmaaltı Lahmacun, tadı hâlâ unutulmayanların arasındadır. Pastanelerin pasta çeşitleri şimdiki pastanelerde yok. Şambaba tatlısı, Alman pastası, Zümrüt Pastanesinin enfes tatlılarıydı.

Durak 71 çay bahçesinin köşesine yazdan yaza gelen Roma dondurmasıyla birlikte dondurmada da farklı bir tat şehrimize gelmiş oldu. ■



Şiir Diliyle Yönetim

MUSTAFA ÖZEL

SOSYAL GELİŞME VE İLERLEMENİN EN ÖNEMLİ ŞARTI, KENDİNE SAYGI VE GÜVENDİR. ÖZGÜVENİ OLMAYAN, gerçeği hep kendi dışında arayan toplumlar, atılım yapamazlar. Bilgi ve düşünce hiçbir toplumun tekelinde değildir. Doğru bilginin ancak dışarıdan ithal edilebileceğini düşünenler, bu aşağılık kompleksinden kurtulmaya fırsat bulamadan yok olup giderler.

Ülkemizde yönetim düşüncesi alanında her yıl yüzlerce kitap yayımlanıyor. Bunların neredeyse hepsi Batı dillerinden, özellikle de İngilizceden çeviridir. Çeviri hataları bir yana, büyük bir kısmı kendi insanımızın psikolojisini asla yansıtmıyor. Bunlar arasında elbette çok değerli olanları da vardır. Fakat bu çeviri anlayışı, sanki yönetim alanında Türkler hiçbir şey bilmiyor hissini doğuruyor.

Oysa güneş altında yeni bir şey yok! Ekonomik ve siyasî yönetimle ilgili olarak yüzyıllar boyunca sayısız eser verilmiş. Bunları fütüvvetnâme ve siyasetnâme genel başlıkları altında



toplayabiliriz. Fakat bir de benim çok önemseydiğim *halk şiiri* geleneği vardır. Halk ozanlarımızdan birçoğu, bugünün yönetim gurularına taş çıkartır.

KALBİ SELÎM OL!

Levnî ile başlayalım. Edirneli Levnî, 17. yüzyılın başlarında yaşamış ünlü bir minyatür sanatçısı. Aynı zamanda iyi bir halk ozanı. Tahminen 400 yıl önce, Edirne esnafına uzun bir nasihatnâme yazmış. Muhtemelen bir esnaf toplantısında, diyelim bir ustalık veya kalfalık kuşağı takınma merasiminde, çalmış ve söylemiş. Öyle şeyler söylemiş ki, kendisinden yüzyıllar sonra gelen yönetim düşünürleri, onun söylediklerine parlak etiketler takarak ciltler dolusu eserler yazmışlar. Etik demişler, rasyonalite demişler, odaklanma demişler, CRM (müşteri ilişkileri yönetimi) demişler, uzmanlaşma demişler...

*Tut atalar sözün kalbi selîm ol
Gönülden gönüle yol var demişler
Gider yavuzluğu tab'ı halîm ol
Sert sirke kabına zarar demişler*

Osmanlı toplum sisteminin üç selim üzerine kurulduğu söylenir: Yavuz Selim, Sarı Selim, Bestekâr Selim... değil; aklı selim, kalbi selim ve zevki selim. İş ahlâkı üzerinde yoğunlaşan günümüzün yönetim düşünürleri, tıpkı Levnî

gibi, yöneticilere kalbi selîm sahibi ve yumuşak huylu olmayı öğütüyorlar. Yani, para kazanmada bile, önce ahlâk ve maneviyat!

*Akıbet-endîş ol gönül dibelik
Yetişmez mi sana nümûnelik
Kaçan lori kuşu bulsa bir kemik
Evvel ölçer sonra yutar demişler*

Akıbet-endîş ol; yani atacağın adımın sonunu iyi düşün. Günümüzde her kitabı birkaç milyon adet satan Stephen Covey, "Etkili İnsanların Yedi Alışkanlığı" başlığıyla Türkçeye de çevrilen eserinde, ister şirket ister devlet yönetiminde olsun, etkili yöneticinin proaktif olduğunu, sonucu kafasında canlandırarak işe giriştiğini yazmıştı. Onun kitabını su gibi içen yöneticilerimizin Levnî'den haberleri yok!

*Kaçan lori kuşu bulsa bir kemik
Evvel ölçer sonra yutar demişler*

Önce ölç, sonra yut. Ölçüm, rasyonelliğin ana ilkesidir. Verimli bir iş hayatı, hatta siyaset hayatı, aile hayatı, sağlıklı ölçümlere dayanır. Yakın geçmişte birçok başarılı iş adamı, ya devletle ilişkilerindeki hesapsızlık yüzünden; yahut piyasa gelişmelerini yeterince ölçemediklerinden



silinip gittiler. Sayısız hükümet bu yüzden devrildi; ülke hazineleri iflaslarını ilân ettiler.

HER İŞE SULANMA, ODAKLAN!

İşletme yönetiminde ODAKLANMA diye tarif edilen stratejinin özü, Levnî'nin müthiş ifadesiyle, her kâra elin eteğin uzatmamaktır. Diyelim ki marketçilikle meşgulsünüz. İşleriniz geliyor, sermayeniz birikiyor; işinize odaklanıp marketi genişletmek veya ikinci bir market açmak gerekirken; “abi, otomotivde patlama yaşanıyor; hemen bir bayilik kapalım!” veya inşaat işinde çok para var, arsa alalım diyenlere iltifat etmemelisiniz. Her işin ayrı zorlukları, yükseliş ve düşüş zamanları vardır. Muhtemelen siz otomobil bayiliğini alıncaya kadar, sektör kârsız bir döneme geçecek ve yok yere para kaybedeceksiniz. İnsanlara birçok mal ve hizmet sunmaya değil; herkese bir temel mal veya hizmeti en iyi biçimde sunmaya bakalım. (Bir temel maldan kasıt, bir tek mal değil; ustası hâline geldiğiniz, üretim ve pazarlanmasındaki bütün inceliklerine vakıf olduğunuz bir mal veya hizmet grubudur.)

*Her kâra uzatma elin eteğin
Yelkovana döner âhır emeğin
Nitekim şaşkınlı gölde ördeğin
Başın kor kıcından dalar demişler*

PAZAR BOZUCU OLMA!

Tereciye tere satmayalım: Ortalama bir Kayserili iyi bilir ki, iş hayatının özü, fırsatları iyi değerlendirmektir. Levnî bu hakikati şöyle dillendiriyor:

*Çarşûy-ı dehirde nice toz kopar
Vaktini gözetken çok takye kapar*

Kapar ama, şayet bunu ahlâkî ilkeleri zorlayarak yapmışsa, sadece ahiretini mahvetmekle kalmaz, bir süre sonra piyasanın da dışlanma tehlikesine maruz kalır. Levnî bunun çaresini de hemen ekliyor:

*Helâlzâde gelir pazarlık yapar
Haramzâde pazar bozar demişler*

Günümüzün işletme filozofları bu sözleri ballandıra ballandıra anlatıp ciltler dolusu kitap yazıyorlar. Oysa mesele, püf noktası, kişinin helalzâde mi yoksa haramzâde mi olduğudur. Modern dünya helal/haram kavramlarına uzak düştüğünden, laf ebeliğine boğuluyoruz.

MÜŞTERİYE KIYMA!

Levnî iş insanlarına bir yandan tetikte olmayı, kurtlar sofrasında yem olmamayı öğütlerken, diğer yandan “müşteriyi kollamayı” sürdürülebilir işletme başarısının temeli sayıyor.

*Dilden ister isen kaygı gam gide
Gönlün metainı açma hâside*

Kıskanç olanlara, plan ve projelerinizi açmayın. Ne kadar parlak görünümlü olurlarsa olsunlar, onların görüşlerine başvurmayın. Sadakatinden emin olmadıkça, insanları gelişigüzel sırdaş edinmeyin.

*Kıyma müşteriye az al fâide
Alan da satandan umar demişler*

Buna günümüzün işletme düşünürleri CRM diyorlar: Customer Relationship Management (Müşteri İlişkileri Yönetimi). Yapılan araştırmalar (ölçümler!), yeni bir müşteri kazanmanın, eski müşteriyi elde tutmaktan tam beş misli daha zor olduğunu gösteriyor. O zaman, asıl marifet, eldeki müşteriyi kaybetmemek oluyor. Bunun yolu, müşteriye kıymamaktan geçiyor.

UCUZ SATAN TİZCEK SATAR!

Levnî diğer bir dürtlüğü ile etkili pazarlamanın bütün esrârını fâş ediyor:

*Yâr ile ettiğin kavle ver karâr
Kâr etmezsen bâri eyleme zarâr
Aza kanaat et olma tamahkâr
Ucuz satan tizcek satar demişler*

Dostuna verdiğin sözü tut. Vaatlerini yerine getir. Para kaybet, fakat itibar kaybetme. Ticarete en büyük sermaye, itibardır. “Kâr etmezsen bâri eyleme zarâr.” Burada da rasyonelliğe vurgu var. Eşe dosta kıyak geçmek için, ticaretin temel ilkeleri çiğnenmemeli, zararına satış yapılmamalıdır. Aza kanaat et olma tamahkâr. Açgöz olma. Aşırı kazanç hırslı, istikrarlı büyümenin düşmanıdır. Kârın az, satış hacmin yüksek olsun. Japon şirketlerinin sırrı, uzun yıllar %1, %2 gibi akıllamaz kâr oranlarıyla mal satıp, pazarları ele geçirmeleridir. Şimdi aynı stratejiyi Çinliler uyguluyor.

*Levnî nasihatı pîrlerin böyle
Durûb-ı emsâli nazmîle söyle
Meydân-ı hünerde ağırlık eyle
Ağır basar yeğni kalkar demişler.*

Yoruma gerek olmasa da, gençlerin daha rahat anlayacağı bir dille söyleyelim: Levnî, büyüklerin, ustaların öğütleri böyle. Ata sözlerini şiirle söyle. Hüner meydanında, beceri meydanında ağırlığın olsun. Uzman ol. İşinin ustası ol. Ağırlığı olan, daha hızlı hareket eder; daha çok yol alır. Evet, işte bunlar 400 yıl önce Edirneli Levnî'nin söyledikleri. Güneş altında yeni bir şey var mı? Eşya değişiyor, organizasyon biçimleri değişiyor; fakat yönetimin ana ilkeleri aşağı yukarı aynı kalıyor.

GİRİŞİMCİ, UYKUYU YENE BİLENDİR!

Girişimci insanın, kamu veya özel sektördeki sıradan memurdan temel farkının ortaya ilk çıktığı yer, uykudur. Girişimci “az yer, az uyur, az konuşur.” Bunları bir hadis-i şeriften hatırladığımı söyleyenlere cevabım hazır: Müslüman zaten girişimci demektir. Girişimcinin yöneleceği “kazanç” türü değişebilir. Kimisi için ilim, kimisi için para, kimisi içinse başka bir şey olabilir. Fakat girişimcinin karakteri değişmez. Üzerine güneş doğan insandan girişimci olmaz!

*Arı için her bir çiçek bal oldu
Ferhat için yüce dağlar yol oldu
Kerem, Aslı için yandı kül oldu
Mecnun değil isen çölden uzak dur
(Âşık Abdülvahap Kocaman)*

Evet, birinci maddemiz bu: Bedenini yormazsan, aklın kendini yormaz. Beyin de bedeninin bir parçası değil midir? İkinci maddemiz: Sen kendini yormazsan, kimse senin için yorulmaz. İşe sabah 8.30'da gidiyorsan, adamların 9.30'da gelir. Eğer kendini zorlayıp 7.30'da gidersen, adamların 6.30'da gelir. İnsanlar kül yutmaz. Laf ile hiç kimseyi motive edemezsin. Uygun ortamı hazırlarsan, insanlar kendi

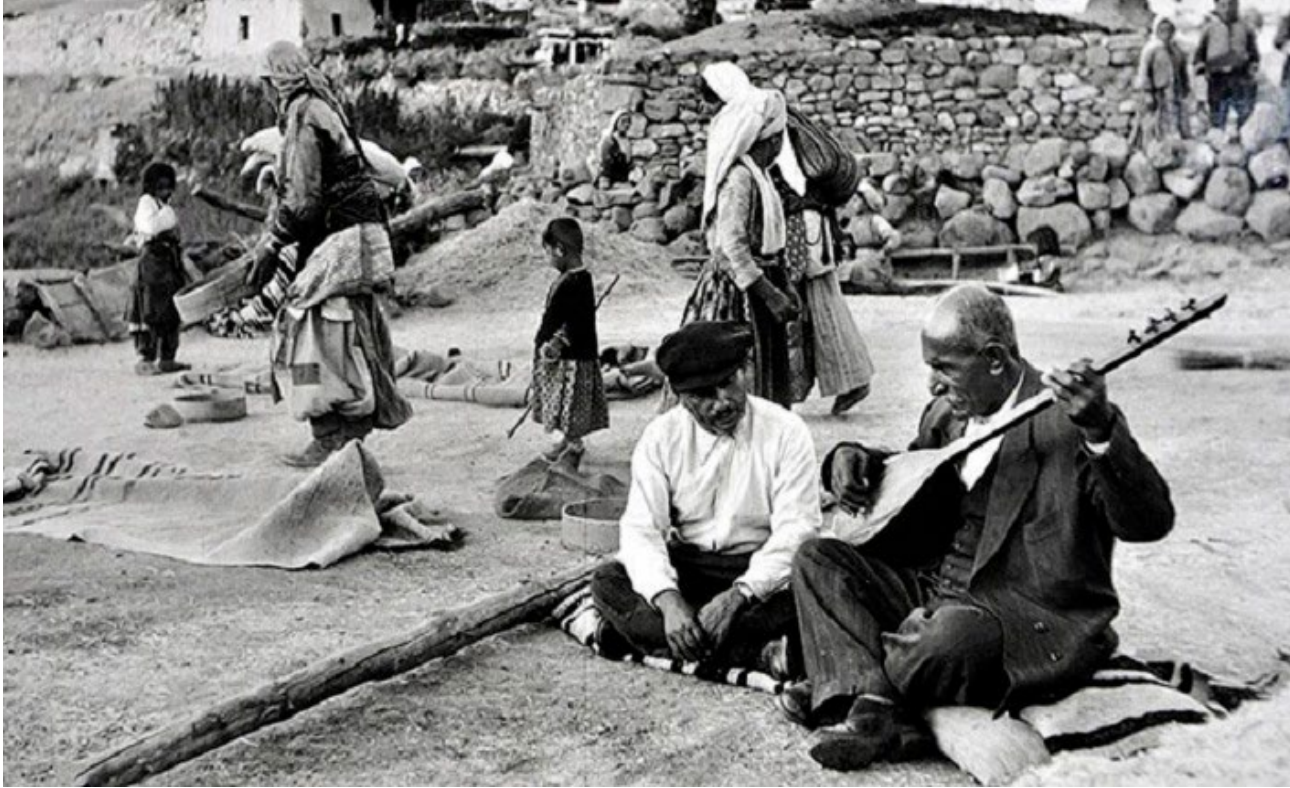


kendilerini motive ederler. Perde arkasından fısıldayarak insanları savaş meydanına süren bir komutan olabilir mi?

*Âşıklarda hayat gam ile tasa
Böyledir kaderi, değişmez yasa
Asa ile sır gösterdi ol Musa
Musa değil isen Nil'den uzak dur
(Âşık Feymanî)*

Bir şirkette yönetici koltuğuna oturmayı hak etmenin başlangıçta bir tek kıstası vardır: Sabah herkesten önce gelmek; akşam herkesten sonra gitmek! Eskilerin tabiriyle “Yol Eri” olmak. Âşık Mestî, kafası ve gönlü hayallerle dolu olup da bu hayalleri gerçekleştirmek uğruna çaba harcayan (ve harcamayan) insanları ne güzel tasvir ediyor:

*Kimi dağ bel aşar menzile erer
Kimisi düz yolda şaşırır gezer
Kimi zerrak sofı kimi yol eri
Kimi yol iz bilmez gezer serseri
Kimi başta eser kavak yelleri
Aldığı sattığı yel poyraz olur
Kimisi yel kovar şaşkın kaz olur
Akıl için mihenk derler söz yeter
Söz de yetmez söz yanında iş ister
Kimi hâl ü şâna uygun söz söyler
Kimi hâlden bilmez pek yanzar olur
Kimi a'lâlanır kimisi pesti
Kimi su akarken doldurur testi
Kiminin elinde sen gibi Mestî
Para pul bulunmaz kırık saz olur.*



MERT, MERDİ BULUR!

Mertlik günümüzün iş ve siyaset hayatının da olmazsa olmazlarından. Her ne kadar hem iş hem de (özellikle!) siyaset hayatında kaypakların daha başarılı olduğu gibi bir izlenim varsa da, vahim bir hatadır bu. Namert ve kaypaklar kısa vadeli zaferler kazanabilirler. Fakat iş ve siyaset dünyasının büyük zaferleri mertlik damgası taşır. Ciddi yönetim düşünürleri, kişinin siyaset ve iş hayatında “ruhunu şeytana satmadan da kazanabileceğini” söylüyorlar. Her iki alanda da ancak ilkeli olanlar başarıya ulaşır. İşte birkaç temel ilke:

1. **Mert insanlarla ittifak edin.** Kısa vadede bazen daha kazançlı gözükse de, mertlik, dostluk, cömertlik gibi temel değerlerinizi küçümseyenlerle fazla oturup kalkmayın, ilişkilerinizde mesafeli durun. Hangi kademedede olurlarsa olsunlar, mert insanların kadrini bilin. Namert dostunuz olacağına, mert düşmanınız olsun!

*Mert elinden sille yedim gam değil
Namerdin dilinden kem-yâremiz var
Ben merdi hoş dedim felek namerdi
Düştük bir davaya mahkememiz var (Hicranî)*

*Nuh'un gemisine bühtan edenler
Yelken açıp yel kadrini ne bilir*

*O Süleyman kuş dilini bilirdi
Her Süleyman dil kadrini ne bilir (Karacaoğlan)*

*Hercai elinden deng oldum baştan
Boş gafa adamdan üreği daşdan
Bed nazar gomşudan kötü yoldaşdan
Kadir bilenlerin iti yahşıdı (Âşık Şenlik)*

*Bakarsın ki vefasızdır bir adam
Uzak dolaş arkasına takılma
Sakın ülfetine aldanma her dem
Aklın topla ataşına yakılma (Posoflu Zülalî)*

2. **Doğru sözlü danışmanlar edinin.** Sizi boyuna pohpohlayanlardan uzak durun. Kibir ehliyle düşüp kalkmayın. Huylar bulaşıcıdır. Herkesin aynı ayarda, aynı kavrayış düzeyinde olamayacağını bilin.

*Arzeyle bu pendî kendi özüne
Dost addetme her güleni yüzüne
İncinme dostunun doğru sözüne
Doğru söz insana batar demişler*



*Eşkin at yanına bağlansa güre
Huy alır huyundan ol göre göre
Hizmet eyler isen eyle bir ere
Su aktığı yere akar demişler (Levnî)*

*Benlik sarayında kendin kuranlar
Kibir döşğinde hem oturanlar
Nefsi hâkim edip davâ görenler
Tekellüm ettiği sözden bellidir (Hicranî)*

*Akıl yaşta değil baştadır başta
Kişinin mikdârı bilinir işte
Herkes bir değıldir yaradılıştâ
İnsandan insana imtiyaz olur*

*Âdem oğlanını böylece kabul
Eylemek gereksin sen dahi oğul
Her türlü noksanı sende ara bul
Kendi özün gören serfirâz olur (Mestî)*

3. **Rakipleriniz hakkında öğrenebileceğiniz her şeyi öğrenin.** Rekabet sürecinin kumaşı bilgiyle dokunur. Bilgi olmazsa, üstünlük tesadüfen gelebilir ancak. Bilgisiz ne meşruluk sağlanır, ne etkinlik. Hayatın kendisi birçok bakımlardan uzun bir yarış olduğuna göre, şu üç kelimeyi aklınızdan çıkarmayın: İLGİ, BİLGİ, TAKİP.

İlgi duyun, bilgi edinin, takip edin. İnsanın temel güç kaynağı, kişiliğinde içkin bu hasletlerdedir. Bilgisiz insanlardan uzak durun.

*Çiçeksiz bahardan bülbülsüz gülden
Sümbülsüz selviden lâlesiz daldan
Hizmitsiz ustadan yarım molladan
Elbet meyhanenin sazı şirindir (Hicranî)*

*Cahilin vadine kanma yalandır
Kâmilin her sözü derde devadır
Mert yiğidin zehri derde şifadır
Namerdin balından olur bıkılma (Posoflu Zülalî)*

*Tâlib-i mârifet çekerse emek
Yüğrük at artırır yemin giderek
Şâire ses ile saz ü söz gerek
Yalnız taş olmaz duvar demişler (Levnî)*

4. **Rakipleri farklı bir seçeneğiniz olduğuna, böyle bir seçenek yoksa bile, inandırın.** Burada dürüstlük sınırını biraz zorlamıyor muyuz? Maksat rakibi makul bir noktaya getirmekse, hayır. Ameller, niyetlere göredir. Mesele, kar üstünde yürüyüp iz belli etmemektir. Tedbirli olun, tesirli olursunuz.



*Kûy-ı dilârâyâ eylersen akın
Hele gâfil olma etrâfa bakın
Karda yürü izin belirtme sakın
Arif olur il tiz duyar demişler (Levnî)*

*Mevlâm hidayet kıl Hicranî kula
Tedbirsiz tesirsiz bırakma yola
Amelin kalkan et sağ ile sola
Kurtarsın öz başın beraber götür (Hicranî)*

5. **Sınırlarınızı iyi tespit edin.** Nelerden vazgeçemeyeceğinize başta karar vermiş değilseniz, yarış esnasında çok değişik rüzgârlar esebilir. Rüzgârgülü olmayın. Eksik yanlarınızın (dezavantajlarınızın) farkında olun.

*Gahi bakkal olur alış verişe
Gahi agah olur her türlü işe
Gahi tüccar olur çıkar satışa
Gahi kervan gahi yoldur bu gönül (Hicranî)*

*Herkes sükût eder dil dergâhında
Akılda noksanı ben bende buldum
Ta’n etmem kimseye hâlimden billâh
Katreyi tufanı ben bende buldum (Hicranî)*

6. **Yarışırken bile çatışma ortamı değil, işbirliği ortamı hazırlayın.** Çatışma, galibi olmayan sonuçlara götürür. Dünya savaşlarını düşünün: Kazananlar da en az kaybedenler kadar yıkıma uğramıyor mu?

*Îl âriftir yoklar senin bendini
Dağıtırlar tuzağını fendini
Alçaklarda otur gözet kendini
Katı yükseklerden uçucu olma (Karacaoğlan)*

*Hicranî bu söze verdin mi karar
Kârın içindedir gizlenen zarar
Merhemini yok ise yaraya yarar
Dolanıp da Lokman olsan fayda ne (Hicranî)*

7. **Size gözdağı vermeye kalkarlarsa, asla korkuya kapılmayın.** Tehdit çoğu zaman zaaf işaretidir. Her gürültüye pabuç bırakmayın. Cesaret ayakta kalmanın en emin yoludur.

*Kestim bu arsada ben de bir koyun
Meydân-ı hünerde gel sen de soyun
Feleğin zoruna dayanmaz oyun
Katı zor oyunu bozar demişler (Levnî)*

8. **Dinlemeyi bilin.** Dinlemeyen dinlenmez. Dinlenmeyen anlaşılmaz. Anlaşılmayan kabul görmez. Bilge gibi düşünün, fakat halk gibi konuşun.

*Mecliste ârif ol kelâmı dinle
El iki söylerse sen birin söyle
Elinden geldikçe iyilik eyle
Hatıra dokunup yıkıcı olma (Karacaoğlan)*

*Bir meclise varsan muhibb-i dostum
İkamet etmeli pir irfan gibi
Kâminden cahilden bir söz alırsan
Halletmeli onu ârifân gibi (Hicranî)*

VERİMLİLİĞİN SIRRI NERDE?

Verimlilik Deming’den Juran’a, Drucker’dan Porter’a kadar bütün çağdaş yönetim düşünürlerinin “vird-i zebanı”. Kaizen’den Yalın Yönetim ve Altı Sigma’ya kadar bütün çağdaş yönetim metotları verimliliği amaçlıyor. Tüm bu yaklaşımları on başlık altında topladım ve her birine halk şiirimizden uygun bir dörtlük ekledim. Bakalım âşıklarımızın çağdaş yönetim gurularından eksikliği var mıymış?

1. **Verimlilik ÖLÇÜ bilincidir.** Belirli bir işi, minimum maliyetle başarma sürecidir. Olacakları önceden kestirme, hesapsız kitapsız davranmama anlayışıdır. Edirneli Levnî’ye nazire:

*Elli adamın olsa makul ve çevik
Gölgen dünyayı tutar demişler
Ahmak bir kuş bile bulsa bir kemik
Evvel ölçer sonra yutar demişler*

2. **Verimlilik ODAKLANMA bilincidir.** Herkesin tamamen yaptığı işe yoğunlaşması, başka şeyleri kafaya takmamasıdır. İşinin ustası olmayan, verimliliği yakalayamaz.

*Arabî Farişî dilin olmazsa
Bülbüle münasip gülün olmazsa
Asla bir meslekte elin olmazsa
Dava ile sultan olsan fayda ne (Sümmanî)*

3. **Verimlilik SİSTEM bilincidir.** Yapılacakları gelişigüzel değil, belirli bir metotla yapmak; standartlar belirleyip bunlara uymaktır. Sistem eğri olursa, doğru adamlar iş göremez. Olacaksa, eğrilik bile “sistem gereği” olmalıdır, yayda olduğu gibi.

*Zannetme Seyranî yıldız ay olur
Doğru oku atan eğri yay olur
Katreler karışır ırmak çay olur
Bulur deryasını çay gide gide*

4. **Verimlilik PLAN bilincidir.** Saati, günü, haftayı, ayı, mevsimi, yılı... **5N 1K** anlayışıyla düzenleme girişimidir. (Ne, Niçin, Nasıl, Nerede, Ne Zaman, Kiminle?) Her dönem için neyin, kim tarafından, ne zamana değin, hangi maliyetle yapılması gerektiğini belirlemektir. Ümmî Sinan:

*Bir pınarın başına
Bir testiye koysalar
Kırk yıl anda durası
Kendi dolası değil*

5. **Verimlilik PAYLAŞMA bilincidir.** İş, itibar, sorumluluk ve yetkiyi paylaş ki, emrinde çalışanlar kabiliyetlerini maksimum kullanabilsinler. Mestî:

*Akıl yaşta değil baştadır başta
Kişinin mikdârı bilinir işte
Herkes bir degildir yaradılıştâ
İnsandan insana imtiyaz olur*

6. **Verimlilik İŞBİRLİĞİ bilincidir.** Adamlarının birey ve grup olarak çalışmalarında destek ol. Emir verip köşene çekilme. Mert ol! Mertlik, cömertliktir; bildiklerini aktararak onları geliştirmendir. Sadakat, mertliğe verilen cevaptır. Ruhsatî:

*Var oğul mert oğlu mert ile konuş
Şeker olsa yeme muhannet ile
Asilzâde olan azmaz yolundan
Can verir uğruna sadakat ile*

7. **Verimlilik ÇÖZÜM bilincidir.** Her türlü sorun için, adamlarınla beraber çözüm geliştir ve uygula. Çözüm sürecine ilgisiz kalıp, sonra adamlarına çatma veya onlara küsme. Ruhsatî:

*Edepliden edep öğren ödlü gez
Ham yere basmanın sırası değil
Halk içinde hatır yıkma tatlı gez
Boş yere küsmenin sırası değil*

8. **Verimlilik GELİŞTİRME bilincidir.** Kaliteyi sağlamak ve üretkenliği artırmak için her gün daha iyi yöntemler geliştir. Aklın fikrin hep daha iyide, en iyide olsun. Seyranî:

*Her kim temizlese taşlı pirinci
Kendi gözü nuru ile bakıyor
Akıl bir ipliğe düzüyor inci
Fikir merâmınca delip takıyor*

9. **Verimlilik KONTROL bilincidir.** Ortak amaca ulaşmak için, ilerlemeyi ölç ve gerektiğinde düzeltici eyleme geç. Yaptıklarının fark edilmeyeceğini düşünme.

*Âşık Ruhsatî’yi gülmez belleme
Dünyaya geleni ölmez belleme
Ettiğin işleri bilmez belleme
Kara karıncayı gece gören var*

10. **Verimlilik HAK bilincidir.** Bir felsefedir, hayata bakış tarzıdır verimlilik. “En verimli yağmur, alın teridir” demiş Cenap Şahabettin. Verimlilik, alın teri dökerek kazanma; kazandırarak kazandığı için, kazancını gönül ferahlığı ile hak etme bilincidir.

*Muhammed, Ali’ye selam gönderdi
Oturduğu yeri pâk etsin dedi
Miraç’dan indikte yine söyledi
Yediği lokmayı hak etsin dedi... ■*

1 kitap 3 tanıtım 1984 (George Orwell)



HATİCE KILIÇ
Aksaray Ünv İslami İlimler Fak. Lisans
mezunu ve Erciyes Ünv. Edebiyat Fak.
Lisans ve Büsam Şehir Akademi öğrencisi

1948'den 1984'e

İNSANLARIN ROBOTLAŞTIRILDIĞI RUHSUZ VE TOTALİTER REJİME karşı olan Winston Smith'in isyanını ve nazik yenilişini anlatan olağanüstü bir kitap. Başkaldırının, dilin, özgürlüğün, düşüncenin ve hatta duyguların yok edildiği; ama sadece bu eylemlerin değil, kavramların da yok edildiği bir distopya romanı 1984. Modern dünyayı protesto eden bu romandan bahsederken Orwell'in haklı öngörüsündeki kavramlara değinmek istiyorum.

Ülkenin dört bir yanında posterleri olan despot lider Büyük Birader'in yönettiği Okyanusya, yasaklar ve korkularla sindirilmiştir. Öyle ki okurken zaman zaman benim de korkuya kapıldığım yerler olmuştur. Her evde bulunması zorunlu olan tele-ekran ile özel hayat ortadan kaldırılmıştır. Bu tele-ekranlar sayesinde insanların yaptığı her şey görülüp dinleniyor. Aynı zamanda bu ekranlar sayesinde parti propaganda yapıp isyankârlara karşı nefret aşıyor.

Bir çeşit televizyon-telefon görünümü olan bu tele-ekranları günümüzdeki internet ve web ortamıyla denkleştirmeden edemedim. Buna şu açıdan dikkat çekmek istiyorum; internet ve web ortamının bireylere ait bütün enformasyonu (şahsi, finansal ve genetik bilgiler gibi) dijital bir dilde tek bir elde toplanmasıdır. Dijital teknolojinin, getirdiği refah sayesinde insanların sisteme ve sosyal yapıya rahat bir şekilde güven duymalarını sağlaması ve teknolojinin bireylere ait enformasyonu basitçe tek elden kontrol edebilmesi yaşadığımız toplumsal sistemi rahatça totaliter bir yapıya sokabilir zannımca. Gelişen teknolojiyle cep telefonlarının kişileri rahatça izleyip dinleyebilmesi de cabası.

Burada "panoptikon" kelimesi aklıma hücum ediyorken bu kelimeye de

yer vermek istiyorum. **Panoptikon:** Mahkûmların görülebilecekleri duygusu nedeniyle davranışlarını kurallara uygun yapmasına sebep olan modern bir hapisane modelidir. 1984 ve günümüz karşılaştırması yaparak bu kelime ışığında "insanların çağdaş sandığı hayatlar" tabirini buraya bırakıp şu cümleyle eşleştirebilirim:

"Çağdaş yaşamın asıl özelliğinin acımasızlığı ve güvensizliği değil yavanlığı, donukluğu ve kayıtsızlığı olduğu..." (sf. 84)

Eşitlikten bahseden yöneticiler ve halk arasındaki yaşam kalitesi uçurumlar kadar olmasına rağmen uyutulan halk bunun bilincinde dahi değil.

"Bilinçleninceye kadar asla başkaldıramayacaklar ama başkaldırmadıkça da bilinçlenemezler." (sf. 81)

"Hiçbir şeyi kavrayamadıkları için hiçbir zaman akıllarını kaçırmıyorlardı." (sf. 172)

Bu alıntıya Lessing'ten bir alıntıyı ekleyebilirim:

"Aklınızı kaybetmenize neden olacak şeyler vardır ya da kaybedecek aklınız yoktur."

Bir başka önemli konu dilin sadeleşmesidir. Okyanusya'nın dili sadeleştirilmektedir. Sözlükten zıt kelimeler ya da eş anlamlı kelimeler çıkartılmaktadır: kötü yerine iyi değil, mükemmel ya da fevkalade yerine artı-iyi, çifte-artı-iyi kelimeleri gibi... Böylece kimse Büyük Birader'e muhalefet yapamayacaktır. Düşünce kodlarını iktidar belirlemeli, zihinleri dilediği gibi biçimlendirmelidir.

"Bağlılık düşünmemek demektir, düşünmeye gerek duymamak demektir." (sf. 64)

Dil düşüncenin yansımasıdır. Dolaşısıyla dil ne kadar kısıtlanır, ne kadar tekdüzeliğe evrilirse düşünceler de bir o kadar sığığa dönüştürülebilir. İnternet ve mesajlaşma günlük yaşamımızın bir parçası hâline geldiğinde insanların bu sanal ortamlarda yarattığı kısaltmalardan ve yeni terimlerden

oluşan dil, 1984 ve günümüz toplumu içerisindeki dil kullanımı basitliğini sorguluyor. İlginçtir ki günümüzdeki bu dil yukarıdan gelen baskıyla değil bireylerin kendi isteğiyle oluşmuştur.

Son olarak değinmek istediğim konu Okyanusya'da kurulan bakanlıkların isimleri ve görevleri. Barış Bakanlığı "savaş barıştır!" sloganıyla savaşlar, Sevgi Bakanlığı "sevilmesi gereken tek kişi Büyük Birader'dir!" ilkesiyle işkenceler, Varlık Bakanlığı da insanların azla yetinmesini sağlayabilmek adına yoklukla görevlidir. Beni en çok etkileyen ve sarsan bir diğer kurum yalanlarla çalışan Gerçek Bakanlığıdır. "Bugünü kontrol etmenin yolu tarihi kontrol etmekten geçer" ilkesiyle tarih her gün yeniden yazılmaktadır:

"Geçmişe hükmeden geleceğe hükmeder. Bugüne hükmeden geçmişe hükmeder." (sf. 45)

Geçmiş yalnızca değiştirmekle kalmayıp resmen yok eden bu bakanlık halk belleğini zayıflatarak iktidara karşı bağlılığı kuvvetlendirmek istemektedir. Bellekler zayıflatılınca içinde bulduğumuz an daha önemli olur. (!)

Kitap boyunca anlatılan dünya ilk bakışta bize uzak gibi görünse de okudukça, sorgulamaya, karşılaştırmaya başladıkça anlatılanlara pek çok yönden yabancı olmadığımızı fark ediyorum. Kitabın bu kadar kalıcı olmasını sağlayan unsurun da aslında kitabın belli bir döneme hitap etmekten çok bütün dönemlerde geçerliliğini koruması ve Orwell'in bu konudaki öngörüsü olduğunu düşünüyor ve son bir alıntıyla bitiriyorum:

"Hiçbir yararı olmadığını bile bile insan kalmanın çok önemli olduğunu düşünüyorsan onları yendin demektir." (sf. 183)■

1984'den 2022'ye

Bilinçleninceye kadar asla başkaldırmayacaklar, ama başkaldırmadıkça da bilinçlenmeyecekler.

SEDA GÜRDAP

AGÜ Biyomühendislik Fak. Asistan
ve Doktora ve Büsam Şehir Akademi
Öğrencisi

ERIC ARTHUR BLAİR, ÇOĞUNLUĞUN BİLDİĞİ İSMİ İLE GEORGE ORWELL, 1903-1950 yılları arasında yaşamıştır. Kısa olarak ifade edilebilecek bir süre yaşamış olsa da yazar, kısa hayatına pek çok şeyi sığdırmış ve günümüzde bile hâlâ ilgiyle okunan kitapları kaleme almıştır. Yazar II. Dünya Savaşı'nı yaşamış ve insanların savaş sonrasında yaşadığı acıları birebir de gözlemlemiştir. Bütün bunların ardından George Orwell savaş ve totaliter rejimlere karşıt olarak kendini pozisyonlandırmıştır. Bu pozisyonlandırma yazarın hayata dokunmak adına uğraşı içerisinde bulunmasını sağlamıştır. Kitapları, isyanını dile getirmesini sağlayan en önemli araçlardan biri hâline gelmiştir. 1984'te totaliter rejimler ile dalga geçercesine “SAVAŞ BARIŞTIR, ÖZGÜRLÜK KÖLELEİKTİR, CAHİLLİK GÜÇTÜR” demiştir. Cahilliğin ancak totaliter rejimin gücüne katkı sunacağı fikri kitabın genelinde farklı unsurlar ile beraber çok güzel bir şekilde açıklanmıştır.

Günümüzde en çok okunan kitaplar arasında bulunsu da eserin “totaliter rejimler ve sansür hakkında sunduğu kasvetli içerik” dolayısıyla bir dönem bazı ülkelerde yasaklı kitaplar listesinde bulunduğu detayını da ekledikten sonra artık kitabın tahliline geçebiliriz.

Kitap ilk defa yayımlandığında “Avrupa'daki Son Adam” ismi ile yayımlanmış

olmasına rağmen, ABD ve Birleşik Krallık'taki yayımcısı tarafından kitabın ismi bir pazarlama stratejisi olarak “1984” şeklinde değiştirilmiştir. 1948 yılında yayımlanan kitabın distopik dünyasında kurduğu korku ve kaygının gelecekte bir zaman karşımıza çıkabileceğini hatırlatmak mahiyetinde, bir kelime oyunu yapar gibi rakamların yerlerini tersine çevirerek kitabın isminde yapılan bu değişiklik gerçekten dikkate şayandır.

Bireyselliğin tamamen yok edildiği ve her daim kontrol altında tutulan bir toplum düzenini anlatan yazar, bunu başkahramanımız Winston'un yaşadıkları üzerinden bize anlatıyor. Kitapta konuşulması gereken pek çok kavram (Büyük Birader, düşünce suçu, proleterler, bakanlıklar, iki dakikalık nefret...) olmasına rağmen, günümüzde de yansımaları görülen ve kitapta da özellikle çok iyi işlenen iki kavramdan bahsedilmezse olmaz.

Yenisöylem
Çiftdüşün.

İlk olarak Yenisöylem'in ne olduğu ve önemi üzerine konuşalım biraz. Okyanusya devletinde bir devrim yapılmış ve Büyük Birader'in liderliğini yaptığı parti, İngsos (İngiliz sosyalizmi) devrimi ile ülkenin yönetimini ele almıştır. İnsanların her daim mutlu (!) olacakları iddiasında olan parti yönetimi, ülkede konuşulacakları/konuşulamayacakları

belirlemek için bazı değişiklikleri gerekli görmüştür. İngsos devrimi ancak dilde yapılacak bir devrim ile gerçek manada tamamlanabilecektir. Eski zamanlardaki gibi yaşayarak gelişen canlı bir dil artık toplumun (devrimcilerin) ihtiyaç ve isteklerini karşılayamayacağı için kontrollü bir dil çalışmaları başlatılmıştır. Yeni geliştirilen bu dile verilen isim ise “Yenisöylem”. Eski ile bağı koparacak ve yeninin muhteşemliğine (!) kapı aralayabilecek bir dil... Bu dilin bir diğer fonksiyonu ise İngsos devriminin yaygınlığını artırmaktır. Bunda ise geliştirilen slogan dilin azımsanamayacak katkısı olmuştur.

Yazar Yenisöylem'in amacını ise başkahramanımız Winston ile filolog olan Syme'in sohbeti sırasında geçen konuşmalar aracılığıyla bizlere açıklamış oluyor:

“Sözcüklerin yok edilmesinin güzelliğini kavrayamıyorsun... Yenisöylem'in dünyada sözcük dağarcığı her yıl biraz daha küçülen tek dil olduğunu biliyor musun?. Yenisöylem'in tüm amacının düşünce ufkunu daraltmak olduğunu anlamıyor musun? Sonunda düşünce suçunu tam anlamıyla olanaksız kılacağız, çünkü onu dile getirebilecek tek bir sözcük bile kalmayacak. Gerek duyulabilecek her kavram, anlamı kesin olarak tanımlanmış, tüm yan anlamları yok edilmiş ve unutulmuş tek bir sözcükle dile getirilebilecek.” (s. 62,63)

Yazar, öyle bir dil devriminden söz ediyor ki bu dil aracılığıyla bir kültür ve medeniyet inşâsının yapılabilmesi bir yana, mevcut dilin yıkımı hedeflenmiştir. Dildeki yıkım ile yozlaşan insanların düşüncede de yozlaşacağı vurgusu harikulade şekilde işlenmiştir.

Günümüze gelsek peki Orwell'in distopyası ne durumda? Yeni teknolojik gelişmelerin hayatımıza kattığı kelimeler olmasına karşın hayatımızdan çıkan o kadar çok kelime var ki. Dolayısıyla kelimelerin ifade ettiği durumlar/nesneler/duygular... da zamanla hayatımızdan çıkıyor. Ve maalesef ki bu, dillerin

doğal gelişim sürecinde gözlemlenmesi muhtemel olan değişimin bir parçası olarak gerçekleşmiyor. Düşüncelerin sınırlandırabilmesi amacıyla bilinçli bir şekilde dil değiştiriliyor (geriletiliyor). Diğer türlü 50 yıl önceki bir dille aramızdaki mesafe bu kadar fazla olabilir miydi? Ayrıca günümüzde Orwell'in distopyasındaki gibi sloganlar üzerinden ve fikriyatı ifade etmekten ziyade papağanvari tekrarlar ile konuşanların toplumun büyük bir çoğunluğunu oluşturmaya başladığına şahitlik etmeye başladık. Peki nasıl mı bu hâle geldik?

Kitapta da bahsi geçtiği gibi geçmişle bağı sağlayacak kitaplar, yazılı ve sözlü kaynaklar hayatlarımızdan çıkarıldı. Boş ve kafa karıştırıcı haber metinleri ile kişilerin zihinleri oyalandı. Düşünen zihnin varlığına imkân sunacak kelimelere ulaştıracak yollara taşlar konulurken düşünme ihtiyacını ortadan kaldıran slogsal dil her daim teşvik edildi. Bazen televizyon, internet ya da sosyal medya bu görevi üstlendi ve bazen ise eğitim kurumları, siyasetçiler ya da futbol takımları bu dilin oluşmasına katkı sağladı. İşin sonunda seküler zihinli ve kültürel değerleri yok denilebilecek seviyedeki insanlar yetişmeye başladı. Aynılığın olduğu yerlerde kelimeler aynileşti ve zihinler belli kişi ve kurumların yönlendirmelerine bırakıldı. Ama hâlâ geri dönülebilir bir noktada olduğumuzu düşünmekle beraber işimizin kolay olmadığını da ifade etmek mecburiyetindeyim.

İkinci olarak ise “Çiftdüşün” tekniği çıkıyor karşımıza. Hükümetin her ne söylerse söylesin her an haklı çıkmasını sağlayan yöntemin adıdır “Çiftdüşün”. Birbiriyle çelişen açıklamaları olsa bile hükümet her zaman haklıdır. Mesela; bugün yapılan bir açıklamada Okyanusya hükümeti Avrasya ile 4 yıldır savaşta denildikten bir gün sonra Okyanusya ile Avrasya son on yıldır savaşa hiç girmemiştir denilebilir. Ama hiç kimse bu çelişkilerde bir gariplik olduğunu düşünmez. Düşünecek olan birkaç kişi

olsa dahi onlar da düşünce polisi aracılığıyla doğru (!) yola iletilecektir zaten.

Çiftdüşün yöntemi, zihinlerin kuş-kuya yönelmesine engel olan muhteşem bir yöntem olarak gönüllere su serpmektedir. Ki zamanla bu tekniğe bile gerek duymaksızın insanlar karşılarına çıkan her yeni durumun savunucusu hâline gelebiliyorlardı. İşin garip yanı dün ben neyi savunuyordum demeyi bir an dahi akıllarına getirmeksizin bunu yapmaktaydılar.

1948 yılında George Orwell'in öngördüğü bu düzenin yansımalarını 2022'de bile hâlâ görebiliyoruz. Böylesi durumlar ile bazen hükümetlerin yaptığı açıklamalarda bazen de bilim insanlarının (!) açıklamalarında karşılaşabiliyoruz. Diğer taraftan sosyal medya da çiftdüşün tekniğinin gözlemlenebileceği en ilginç alanlardan birisi. İki gün önce düşman olarak belletilen devletler/şirketler/ünlüler... bir anda en kadim dostmuş gibi sunulabiliyor. Bununla birlikte günümüzde sanki bir toplumsal bilinç göstergesiymiş gibi acılara/sevinçlere slogsal bir dille sosyal mecralarda karşılık veriliyor. Bu slogan tarzlı söyleme dâhil olmayanlar ise günümüzün gönüllü düşünce polisleri tarafından eleştiri bombardımanına tutulup zamanla toplumun çarklarında eritiliyor.

Peki biz hangi düşünme şekliyle bu yapılanları yargılamaksızın kabul edebiliyoruz? Çiftdüşün tekniğimiz mi var, sağından solundan kırp kırıpıştır diyeceğimiz bir teknik mi oluşturduk?

İşin özü bir hafıza sahibi olabilmekte. Bu hafızanın kaydedilmesindeki en önemli nokta ise nesilden nesile aktarımı sağlayabilecek kelimelerimizin varlığında. Diğer türlü fikrî ve duygusal bağın olmadığı bir kültür meydana gelecek ve insan kendi varlığının farkında olmadığı bir yaşama mecbur bırakılacaktır. Başkalarının güdümü altında yaşanıp sonunda insan olmanın değeri anlaşılmadan yaşanmış bir ömre mecbur bırakılabiliriz. ■

1984194884194819



**BIG BROTHER IS
WATCHING YOU**

AHMET BUĞRA HAN ARICI
Nevşehir Hacıbektaş Ünv. İlahiyat mezunu
ve Büsam Şehir Akademi öğrencisi

YAZIMIN BAŞLIĞININ İLGİNÇ, KARIŞIK, AHENKSİZ VE ANLAMSIZ OLDUĞUNUN FARKINDAYIM, TİPKİ BUGÜN-lerde olup bitenler gibi. Bu yazıda elimden geldiğince 1984 kitabını günümüzle mukayese ederek kitaptan bahsetmeye çalışacağım. George Orwell'ın büyük bir öngörü ile ortaya çıkardığı bu eser geleceğe dair ışık tutma konusunda oldukça başarılı. Günümüz insanının bu kitabı okurken büyük bir dehşete kapılmaması ve ürkmemesi neredeyse imkânsız. Kitapta olup bitenlerin ilk etapta, ilk elden görünümlerinde her ne kadar ütöpik bir hava görülse de, ilerleyen sayfalarda bunun bir illüzyon olduğu ve arkasında korkunç bir dünya saklı olduğu görülüyor. Distopya olarak tanımlanan durumların birçoğunun gerçekleşmiş olması ve insanoğlunun bu gerçekliğin içerisine, tam ortasına düşmüş olmasının dehşetini yaşıyor insana. Örneğin yazıldığı dönemde çok mümkün görülmeyen tele-ekranların artık her birimizin siyam ikizleri hâline dönüşmüş olması bu



gerçeklerden birisi, siyam ikizlerimizin verilerimizi nasıl ilmek ilmek işlediği hepimizin malumudur.

Kitapta bahsedilen tele-ekranlar sürekli olarak insanların davranışlarını izlemekte ve o davranışların kontrol altına alındığı, insanın davranışlarının sürekli olarak bir merkez tarafından gözetlendiği, bilindiği, iktidarın istekleri doğrultusunda hareket etmeyenlerin tespit edildiği ve buna müdahale etme noktasında işe yarayan bir kontrol cihazı olarak çıkıyor karşımıza. Hatta bu yazının oluşturulduğu ve paylaşıldığı ortamın da bu siyam ikizlerimiz aracılığı ile olacağı ve yine bu verilerin ilmek ilmek işleneceği her birimizin bildiği bir gerçek. Doğruların totaliter rejim tarafından belirlendiğinden ve doğruların dışında kalanların rejim tarafından düşünce suçu işlemekle yaftalandığından, bunun da düşünce polisi aracılığı ile kontrol altında tutulmasından bahsediliyor kitapta. Rejime ait olan değerlerin tüm halkın da kabullenmesi zorunlu olan değerler olduğundan bahsediliyor yine ayrıca. Günümüz insanı için tanıdık gelen bir

olay örgüsü bu. Basmakalıp düşüncelerini insanlığın geneline hâkim kılmaya çalışanların tam olarak yapmaya çalıştıkları şey de bu. Uluslararası düzeyde kanunları koyanlar ve o kanunların uygulayıcıları, insanların kendilerine ait olanlardan beridirler; İsmet Özel'in “bize ait olan ne kadar uzakta” dediği gibi... Coğrafya, inanç, kültür, iklim ve ahlak farklılığı gözetmeksizin tüm dünyada hâkim kıldıkları şey kitapta anlatılan Büyük Birader'in yaptığının ta kendisi. Yine kitabın içerisinde bahsedilen nefret söylemleri bugün farklılık kabul etmeyen tekdüze bir model çizen insan tiplmesi ile karşılık buluyor. Farklı olandan nefret etmeyi yahut farklı olanın yanlış olduğunu dayatıyor bizlere sistem: “Siyah beyazın zıddı değildir.” Çoğunluğun bu dayatmanın farkında olmadan gerçekten inanarak bu dayatılanı gerçek kabul etmesi de cabası oluyor. Tapılası formlar hâline dönüştürülen bilgiler hiçbir zaman sorgulanmıyor; yahut sorgulanmasına fırsat bırakılmıyor.

Kitapta dikkat çeken birkaç olaya değinelim: İlkinde çift-düşün kav-

ramından bahsediliyor. İnsan beyni çelişik bilgiler depo edilecek bir hangar görevi görüyor. Ne zaman, nerede, hangi çelişik bilginin kullanılması gerekiyor ise o ortaya çıkartılıyor. Bir diğer dikkate değer olay ise hikâyenin kahramanı olan Winston'un da yaptığı iş olan arşivlerin temizlenmesi yahut yenilenmesi olayı oluyor.

Bu kitap hem geçmişten hem gelecekte izler taşıyor; insanın var olduğu andan itibaren vermiş olduğu iktidar mücadelesinde sırf iktidarını sağlamak için göze alabilececeklerini iyi analiz eden yazarın bu denli başarılı olmasının sırrı da bence bu analizi oluyor. İnsanın var olduğu andan yani Habil-Kabil'den beridir süregelen iktidar kavgası bizim kendi coğrafyalarımızı ve tarihimizi de kapsayacak şekilde devam eden, tüm dünyayı ilgilendiren bir sorun olarak çıkıyor karşımıza.

Son olarak, olan bitenlere direnen ve âşık olan Winston, aşkını yitirdiğinde mücadelesini de kaybetmiş oluyor. Belki de tüm bu olan bitenlere direnmenin yolu aşktır. Neşet Ertaş'ın söylediği gibi; “aşkınan koşan yorulmaz.” ■

Columbus Filmi Üzerine Düşünceler

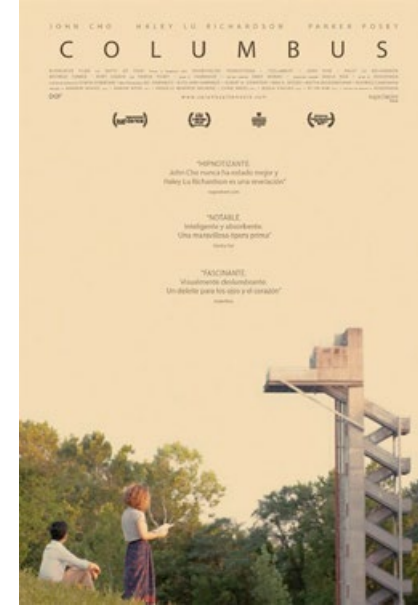
RUKİYE ER
AGÜ Mimarlık lisans ve Büsam Şehir
Akademi öğrencisi

FİLM AMERİKA’NIN İNDİANA EYALETİNDE, MODERNİTENİN MEKKE’Sİ KABUL EDİLEN COLUMBUS ŞEHRİNDE ÇEKİLMİŞTİR. 1820’LERDE BAŞLAYAN bir tarihe sahip olan bu şehirde şehir planlaması ve bina tarzları modernitenin etkisi altındadır. Bunun bir başka nedeni ise memleketi Columbus olan J. Irwin Miller’in bir modern mimari patronu olmasıdır. The New York Times gazetesinde Eric Pace’in¹ belirttiğine göre Miller kendi memleketine kazandırdığı modern binalar ile Columbus’a ulusal bir anlam kazandırmıştır.

Columbus filmi biri kadın ve diğeri erkek olmak üzere iki başrolün birbirleri ile tanışmalarını ve aralarındaki iletişimi konu alıyor. İki farklı dünya bakışı ve farklı sorunlara sahip olan Jin ve Casey’nin birbirleri ile olan etkileşimleri Jin’in babasının bir mimar olması ve Casey’nin mimarlığa ilgisi olması ile başlıyor. Jin babasının hastalığı nedeni ile Columbus’a gelmek zorunda kalıyor ve Kore’deki işlerine ara veriyor. Jin bir Koreli ve film içerisinde bahsettiğine göre eğer bir insan aile üyesi yanında olmadan ölürse ruhu amaçsızca dolaşır ve bir hayalet

dönüştürmüş. Bu nedenle Jin babası ile arası iyi olmamasına rağmen kültürel düşünceler yüzünden Columbus’a gelmek zorunda kalıyor. Casey ise liseyi bitirdikten sonra diğer arkadaşları gibi şehri terk ederek, ilgilendiği mimarlık mesleğini okumaya gidemiyor. Bunun sebebi ise annesine karşı hissettiği sorumluluklar yüzünden şehri terk edemeyeceğini düşünmesi. Bu açıdan Jin ile Casey’nin ebeveynlerine karşı mecburiyetten bile olsa sorumluluk duymaları açısından da bir çakışma görüyoruz. Bu vesileyle Jin’in, babasının mimar olması ama babasıyla anlaşamaması dolayısıyla mimarlıktan hoşlanmaması, buna karşın Casey’nin mimarlıktan hoşlanması ama annesine karşı sorumluluğu sebebiyle okuyamaması arasında ilginç bir birliktelik ve kesişme söz konusu. Jin ve Casey tanıştıktan sonra Columbus’taki yapıları beraber geziyor ve yapılar hakkında konuşmaları ve kendi hayatlarını anlatmaları ile yakınlaşıyorlar.

Filmin beyaz ağırlıklı ve içerisinde kot farkları bulunan bir evin içerisinde dolaşan kamera açıları başlıyor. Bu ev modern mimarinin patronu olan J. Irwin Miller ve eşi için Eero Saarinen tarafından 1957 yılında yapılmıştır. 2000 yılında Ulusal Tarihî Dönüm Noktası seçilen evin J. Irwin Miller’in eşi vefat edene kadar sahibi oluyor, sonrasında 2009’da ev müze hâline getiriliyor. Filmi izlemeden önce evin modern yapılar arasında bu kadar önemli bir değere sahip olduğunu bilmiyordum. Dikkatimi çeken kısımlardan birisi mobilyaların özenle seçilmiş olmasıydı. Belki de evin mimarı tarafından bu eve özel tasarlanmış mobilyalar olabilirler diye düşünüyor. Bu şekilde düşünmemin bir nedeni mobilyaların evin planı ve birbirleri ile olan uyumuydu. Piyanonun durduğu yer, evin hem çıkışına referans veriyor hem de oturma alanının bir parçası durumunda. Kütüphane ve kütüphanede kitapların diziliş şekilleri dikkatimi çeken bir başka unsur



oldu. Dikkat çeken diğer bir unsur ise ev içerisinde bulunan camdan ya da seramikten yapılmış olan masa üzerindeki dekorasyonlardı. Nedenini bilmiyorum fakat farklı şekillerde ve farklı renklerdeki bu dekorasyonlar bana aynı malzemeden yapılabilecek olan çeşitliliği düşündürdü.

Jenerik kısmında ev içerisinde telaşlı bir şekilde konuşan ve dolaşan, bir şeyi ya da birini arayan bir kadın vardı. Bu kadın ev içerisinde profesörü arıyor, onu evin bahçesinde yağmura ve yeşil alana bakarken buluyor. Daha sonrasında ise mekân değiştirerek solda dikdörtgen, sağda ise dairesel kolonların olduğu bir yapının altında kadın kadrain sağ kısmında telefonda konuşuyor, adam ise kadrain sol kısmında düşünceler içerisinde kadını umursamadan şemsiyesini alarak yağmurun altında yürümeye başlıyor ve bir anda bayılıyor. Sadece jenerik kısmında gördüğümüz bu adamın Jin’in mimar olan babası olduğunu anlıyoruz filmin devamında. Bize bu adamın yüzü hiç gösterilmemekle birlikte hareketlerinden, giyinişinden, düşünceli yapısından ve inatçı kişiliğinden onu tanımlama yolları ortaya çıkıyor.

Filmde birçok yapı tanıtıldı. Bazen oyuncular arasındaki diyaloglar ile bazen de bir tur rehberinin bir anda kamera kadrainına girmesi ile yapının mimarından ve öneminden bahsedildi. Filmi izlerken yapıları incelemeye ve yorumlamaya çalışmak istedim fakat yapıların birbirine olan benzerliklerinden mi yoksa birbirleri ile olan ilişkilerinin filmde yansıtılmasından dolayı mı bilmiyorum, hangi yapının ne işlevde kullanıldığını, nerede bulunduğu ya da yapı içerisinde yapılan bir çekimin hangi dış cepheye ait olduğunu algılamakta zorluk çektim. Kütüphane binası, hastane binası ya da kilise binası, hepsinin farklı işlevlere sahip olmasına rağmen masif dikdörtgen kütleler olarak tasarlanması dikkatimi çeken diğer bir nokta oldu. Farklı olarak kırmızı taşıyıcıları olan bir köprü ve bahsettiğim binalardan sonra inşa edilen altıgen yapı bir kilise gösterildi. Bu yapılar hakkında tek tek elimden geldikçe yorum yapmak istiyorum.

İlk olarak jenerikten sonra kütüphane binasının iç kısmını görüyoruz. Dikdörtgen planlı olan bu yapının girişi bile bir düzen ve tertip içerisinde tasarlanmış. İçeri girildiğinde dikdörtgen kolonlar, hatta kapatılmamış, belki de bilerek açık bırakılmış bir kaset tavan var. Bu da daha çok dikdörtgen ya da kare demek. Sıralı, düzenli ve simetrik olarak yerleştirilen kitap rafları ve o raflarda muhteşem düzenli bir kitap sıralaması. Hatta bir sahnede kolonları, kitapları, kitap raflarını ve kaset tavanı hep beraber görebiliyorduk. Ve Casey bu kütüphanede çalışıyor. Düzenliyor. Kitapları, dergileri, dosyaları, belki de bazı hayatları... Casey’nin bu düzen içerisinde bulunması, hatta bu düzeni sağlayan insanlardan birisi olması onun özel hayatını da etkilemiştir. Casey sadece kütüphanede değil, aynı zamanda annesi ile beraber yaşadığı evde de düzenleyici bir role sahip.

Kore’den babasının sağlık sorunları nedeni ile gelen Jin ve babası arasında

¹ Eric Pace (19 August 2004). “J. Irwin Miller, 95, Patron of Modern Architecture, Dies”. *The New York Times*. p. C 13.

Bu açıdan Jim ile Casey'nin ebeveynlerine karşı mecburiyetten bile olsa sorumluluk duymaları açısından da bir çakışma görüyoruz. Bu vesileyle Jin'in, babasının mimar olması ama babasıyla anlaşamaması dolayısıyla mimarlıktan hoşlanmaması, buna karşın Casey'nin mimarlıktan hoşlanması ama annesine karşı sorumluluğu sebebiyle okuyamaması arasında ilginç bir birliktelik ve kesişme söz konusu.

bazı sorunlar olmuş ve uzun süredir görüşmüyorlarmış. Gelmesinin nedeni babasını isteyerek son bir defa görmek değil, diğer insanların ve geleneğinin bunu yapması gerektiğini söylemesi. Jin, Columbus'a geldiğinde babasının kaldığı misafir evinde kalıyor ve babasının zaman geçirdiği mekânlarda zaman geçiriyor. Jin babasını anlamayan ve babasının mesleğine saygı duymayan birisi olmasına rağmen misafir evinde babasının odasında kaldığı süre boyunca babasını anlamaya başlıyor.

Filmin başlarında Jin'in gelişi de ilgimi çeken başka bir kısım oldu. Arabadan iniyor ve direkt bir kapıya yöneliyor. Yürüdüğü bina kütüphane binasına o kadar benziyor ki eğer üzerinde hastane yazmasaydı binanın fonksiyonunu kapısından ya da kamera kadrajı ile gösterilen kısmı ile anlayamazdım. Adam sağ kapıdan girerken, sol kapıdan ise sırayla, düzenli bir şekilde hepsi kadın olan bir grup kırmızı üniformalı hastane çalışanı çıkıyor. Ve bu kırmızı üniformalı hastane çalışanlarından birisi de kızın annesi. Casey kapıda annesini beklerken Jin'i ilk defa görüyor. Çünkü o alanda zaman geçirmek zorunda kaldı. Merak etti. Bu odada konaklayan babasının odayı nasıl kullandığını, nasıl vakit geçirdiğini. Jin babasının dolaplarını karıştırdı, eşyalarını inceledi, kitaplarını okudu, hatta babasının kamerası ile babasının not aldığı mekânları fotoğraflamaya, keşfetmeye gitti. İlk geldiğinde babası hakkında soğuk düşüncelere sahip olan, hatta ilk zamanlarda babasının konakladığı odada bile kalmak istemeyen Jin filmin sonunda babası ile hastane odasında bir gece geçirdi. Yaşanılmış, anılara sahip olan bir mekânın bir insanın düşüncesini nasıl değiştirebileceğini

fark ettim. Jin'in düşünceleri o kadar değişmişti ki bir masa oyunu satın alarak o mekânda babasının ceketi ile bir oyun oynadı. Babası ile o mekânda yaşamının nasıl bir his olduğunu anlamaya çalıştı. Hatta Miller evinde babasının bahçede durduğu aynı yerde durarak zaman geçirdi. Bu da onu anlamaya başladığının, onun gibi düşünmeye başladığının bir göstergesiydi.

Misafir evi diğer modern binaların dışında klasik bir cepheye ve süslü bir iç mekâna sahip. Yeni modern binalar gibi dikdörtgen değil, üçgen çatılara sahip, insan ölçeğinde kat yüksekliğine ve yeterli ışık alınabilecek büyüklükte pencerelere sahip bir ev. Evin önce bahçe kapısını, sonra bahçesini, daha sonrada cephesini görüyoruz. Dışarıdan içeriye doğru bizi sürükleyen bir yapı. Yapının eski olduğunu, diğer binalardan çok önce yapıldığını sadece dış cephesi ile değil, içeride gıcırdayan kapı ve yer zemini, eski ahşap pencereler ile de anlayabiliyoruz. Misafir evinin diğer binalara kıyasla daha samimi bir havası var. Bunun nedeninin eski ya da antika olan mobilyalar olduğunu düşünüyoruz. Çünkü hepsinin bir yaşanmışlığı ve hatıraları var. Jin eve ilk geldiğinde bu antikalarından hoşlanmıyordu fakat zaman geçtikçe onların samimi duruşu ile yumuşamaya başladı. Hem kendi yaşantısında hem de babasına karşı olan fikirlerinde.

Casey ve annesinin yaşadığı ev ise eski ama lüks olmayan bir mahalle evi. Evin bulunduğu mahalle ise diğer modern mimariye sahip olan binaların uzağında onlara hiçbir referans vermeyen ya da onlardan hiçbir referans almayan bir alanda ve tarzda. Mahalle modernitenin dışında bir alanda. Bunu Casey'nin evine yürüdüğü yoldan,

çevresinde bulunan diğer evlerden ve insanlardan anlayabiliyorum. Evin iç mekânı ise sıcak bir aile ortamının yaşanabileceği gibi seçilen rahat mobilyalar, battaniyeler, yastıklar vb. objeler ile donatılmış. Bu evde Casey ve annesinin nasıl yaşadığını görebiliyor ya da tahmin edebiliyoruz. Bazı sahnelerinde ise zaten Casey ve annesini yemek yaparken ya da oturma odasında film izlerken görüyor ve mekânları nasıl kullandıklarını görüyoruz. Örneğin mutfakta bir masaları olmasına rağmen, mutfakta yemeği hazırladıktan sonra yemeklerini masada yemek yerine oturma odasında yiyorlar. Annesi ve Casey arasında yemek yerken doğru ya da yeterli bir diyalog kurulamıyor, çünkü televizyon izlerken yemek yiyorlar. Buna ek olarak, kızın ev içerisinde yapılan bütün çekimlerinin bir kapının eşliğinden ya da kapının gerisinden yapıldığını fark ettim. Kızın ev içerisindeki sahnelerinde hep kadrâjın bir köşesinde duvar ya da kapı var. Kızın tam olarak kendi evinin içerisinde açık olamamasına ya da kapana kısılmasına yorumladım. Daha sonralarında Casey'in arkadaşları ile olan konuşmalardan anladığım kadarı ile kızın annesini bırakıp şehir dışına gidememesi ve hayallerini yaşayamamasından dolayı olduğunu anladım. Ayrıca, jenerik kısmında gösterilen Miller evinde bulunan cam objelerden kızın evinde de vardı. Kız evden dışarı çıkamadığı için hayallerini evin içerisine taşımaya çalışmış. Çünkü Casey'in favori binası jenerikte gösterilen Miller Evi.

Casey, Jin'i ilk kez hastaneye girerken görüyor fakat ilk tanışmaları kütüphane ve misafir evi arasında bulunan demir parmaklıklarda gerçekleşiyor. Kızın kütüphane düzeninden sıyrılıp dışarıda



sigara içtiği ve adamın da babasının odasında iş konuşmak yerine dışarıda kendini daha rahat hissedebileceği bir alanda telefon konuşması yaptığı sırada karşılaşıyorlar. Aslında ikisinin de bulundukları mekândan kopmaya ve rahat olabilecekleri bir alana geçmeye çalışmaları ikisi arasındaki ilk ortak nokta olabilir. İlk tanışmalarında aralarında bir demir parmaklık var. Önce bu demir parmaklıklar aralarında iken konuşmaya, tanışmaya başlıyorlar. Bu konuşma esnasında da demir parmaklıkların bittiği noktaya doğru yürümeye başlıyorlar ve birbirlerinin isimlerini doğru bir şekilde öğrendikten sonra aralarındaki demir parmaklık bitiyor ve kapı girişine ulaşıyorlar. Filmin sonunda ise vedalaştıklarında arka planda bir geçişi temsil eden köprü var. Tanışmaları ve vedalaşmalarının aslında farklı düşüncelere, farklı hayatlara geçişlerini temsil edecek noktalarda olduğunu düşünüyorum. Bu bir kapı ya da bir köprü olarak.

Aslında köprüler filmin birçok yerinde vardı. Casey ve Jin, tartıştıkları bir sahnede de köprü içerisinde bulu-

Filmin başlarında Jin'in gelişi de ilgimi çeken başka bir kısım oldu. Arabadan iniyor ve direkt bir kapıya yöneliyor. Yürüdüğü bina kütüphane binasına o kadar benziyor ki eğer üzerinde hastane yazmasaydı binanın fonksiyonunu kapısından ya da kamera kadrajı ile gösterilen kısmı ile anlayamazdım. Adam sağ kapıdan girerken, sol kapıdan ise sırayla, düzenli bir şekilde hepsi kadın olan bir grup kırmızı üniformalı hastane çalışanı çıkıyor.

nuyorlardı. Hatta bu köprünün gerek olmamasına rağmen üzeri de kapalıydı ve bir tüneli andırıyordu. Birbirleri ile girdikleri bir diyalogdan adamın kızı arkasında bırakarak köprünün diğer ucundan çıktığı bir diyalog. Bu sahnede de bir geçişten ya da farklı bir düşüncenin rahatsız edici varlığı ile karşı karşıya kalmaktan kaçınma olarak düşünebilir miyiz?

Köprünün bulunduğu bir kısım daha vardı. Aslında köprü mantığı ile

yapılmış olan hastane binası. Hastane binasının bir kısmı suyun üzerine bir geçişi temsil etmek için köprü gibi inşa edilmiş. İç mekânın hastane içerisinde hangi amaçla kullanıldığını bilmiyorum, belki filmde gösterildi ama ben fark edemedim. Daha öncede değindiğim gibi yapıların dış kısmı iç plana referans veren özelliklere sahip değil. Yapının dışında çekilen bir sahnede başroller bu yapının huzur verdiğini ve iyileştirici bir yanı olduğunu söylüyorlar. Fakat ben aynı şekilde düşünmüyorum. Yapının bulunduğu arazi bu özelliklere sahip, yapı değil.

Jin'in babasını ziyareti sırasında hastane binasının bir bölümünü görebildik. Fakat gösterilen bu kısım cephe ile çok farklı bir tarza sahip. Girişte ve cephede bulunan geniş pencereler ve tuğlalar iç mekâna hiçbir referans vermiyor. Hastane binasında uzun ve dar bir koridor kadrâjda gösteriliyor. Koridor dar olmasına rağmen hastane mobilyaları ile daha da daraltılmış bir alana dönüştürülmüş. İyileştirici bir etkiye sahip olması gereken bu yapının iç mekânı basık ve dar. Başrollerimizin

mekânın dış cephesine bakarak iyileştirici olduğunu söylemesi içeride hasta olarak bulunan bir insan için bir şey ifade etmez. Önemli olan hastanenin dışından formun nasıl olduğundan çok iç mekânda hasta insanların ne hissettiğidir.

Filmde binalar dışında dikkatimi çeken başka bir nokta da renkler oldu. Ve renkleri ilk fark ettiğim yer kütüphane oldu. Kütüphanede önce kırmızı dosyaları, kırmızı kitap arabasını ve kırmızı koltukları gördüm. Kırmızının o an için düzenlenmesi gereken şeyler olduğunu düşündüm. Dosya içerisinde bulunan belgeler. Araba içerisinde yerleştirilmeyi bekleyen kitaplar ve koltuğa kitap okumak için oturan insan. Daha sonrasında kütüphane içerisinde kitap alınıp verilen ofis masasının arkasında kırmızı mavi dosyalar dikkatimi çekti. Mavi ise belki de düzenlenmiş olan belgelere aittir. Buna ek olarak başrol kızımızın kütüphanede beraber çalıştığı arkadaşının sürekli mavi giymesi de gözümden kaçmadı. Ve bu çocuk arka planında mavi dosyalar varken kitap okuyor.

Renkler, ilgimi çekmesine rağmen anlam veremediğim bir unsur. Ofis ortamında çalışan bir kadın ve Casey'in konuşması sırasında kırmızı koltuklar, kırmızı termoslar dikkatimi çekti. Ofis olarak kullanılan yapının tavan yüksekliği normal bir yapıdan yüksek olmasına ve geniş, yüksek, boydan boya camlara sahip olmasına rağmen ofis çalışanlarının masası ve kendilerine ait kullanabildikleri alan çok sınırlı. Hepsi aynı masalara, aynı koltuklara, hatta aynı termoslara sahipler. Sarı rengi de ilk burada fark ettim. Ofis masasında asılı bulunan kırmızı, mavi, sarı renkli, düzenli bir şekilde sıra içerisinde yapıştırılan post it. Buna ek olarak, hastanede bilgilendirme masasının yanında bulunan bilgilendirme panosunda sırayla dizilmiş olan kırmızı, mavi sarı kartların yanına yeşil de eklenmiş. Fakat sürekli dikkatimi çeken bu

renklere mekân içerisinde ve insanlarla olan ilişkisinde bir anlam veremedim.

Columbus'un modernizmin Mekke'si olduğu söyleniyormuş. Mimar olan baba ve oğulun, Eero Saarinen ve Eliel Saarinen'nin yapıları ile buna referans veriliyor. Fakat bu modern düşüncede bile baba ve oğlunun farklı düşüncelere ve hayal gücüne sahip olduğunu yapılan iki kiliseden anlayabiliyoruz. Mimar olan babanın oğlu ile yaptığı, Columbus'un ilk modern kilisesi; simetrisinin ve asimetrisinin hâkim olduğu, masif ve insan ölçeğinin üzerinde bir yapı. Öncesinde yapılan, süslü ya da görsel şölene sahip bir kilise olmak yerine düz duvarları ile bir tiyatro salonunu andıran bir kilise. Sonrasında ise oğlunun yaptığı kilise olarak altıgen yapısı ile Kuzey Hristiyan Kilisesi'ni görüyoruz. Modernizmin masif, dikdörtgen yapılarına bir karşıtlık gibi fakat yine insan ölçeğinde olmayan, hatta diğer kiliseden de yüksek bir yapıya sahip olan, bu sefer de bir tiyatro salonu değil de kongre alanı gibi tasarlanan bir kilise. Modern yapı adı altında tasarlanan fakat bir haç ve org dışında dinî referansı olmayan yapılar. Dinî yapının bile modernizm ile değişime uğradığı bir durum. Modernizm ve din paradoksu. İkisnin bir bütün olmadan birbirini içerisinde kaybolması.

Modern olarak bahsedilen yapıların hepsinin geniş camlara sahip olması ve şeffaflık göstermesi insanların özel alanlarına ne kadar saygı gösteriyor? İnsan ölçeğinden büyük olması sadece yapının kutsallığını artırır, peki ya içinde zaman geçiren insanlar da bina kadar kutsal ya da değer verilmiş hissediyor mu? Modern yapıların tavanlarının yüksek yapılması insanın daha ferah hissetmesine, o mekânda verimli zaman geçirmesine olanak tanır mı? Köprü gibi yapılması, dış cephesinin bir geçiş ve iyileşme hissi vermesi iç planda da aynı duyguyu devam ettiriyor mu? Mekânların dış cephelerinin birbirine çok benzemesi, hatta fonksiyonlarını

ayırt ettirmeyecek kadar benzemesi ne kadar doğru? Aşırı sadeleştirilen yapıların modernizmin bir parçası olmasının nedeni ne?

Miller evi modernizm akımı ile tasarlanmış bir ev. O yapı bir ev olarak inşa edilmiş. Dış cepheden ne kadar dikdörtgen prizma olarak gösterilse de ev içerisinde bulunan taşıyıcıların, şöminenin dairesel yapıya sahip olmasının bir nedeni de bu değil mi? Dışarıdan ne kadar sade görünürse görünsün insanlar yaşadıkları ortamın renkli olmasını, farklı dokulara sahip olmasını istiyor. Evin duvarları, sandalyeleri, koltukları beyaz olabilir. Fakat duvarda bulunan kütüphane renkli bir tasarıma sahip. O çok modern, özel tasarım olduğunu düşündüğüm modern beyaz sandalyelerin altında geleneksel bir halı, bembeyaz olan o kanepelerin üzerinde ise farklı renk ve dokularda kırlentler var. Yaşanılan alanda bir renklilik ve samimiyetin olması için. Modern adı altında yapılmış bir yapı bile olsa eskiyi referans alan kırlent kumaşları bize bazı değerlerden vazgeçemeyeceğimizi anlatıyor bence.

Filmde muhteşem modern binaların olduğu Modernizm'in Mekke'si Columbus anlatılırken o yapıların hepsi bir yeşil uyumu ile anlatılmaya çalışılmış. İnsanoğlunun yapay, köşeseli, düzen, simetri sapkınlığı ve ağaçların doğal, organik, kendi içerisinde kurallı bir doğa ile çatışma hâlinde olduğunu görüyorum sadece. Tasarlanan binalar bir ağacın arkasında güzel çünkü masif yapısı bir tek bu şekilde absorbe edilebiliyor. Keskin çizgiler, soğuk yüzeyler ve çıplak işlevler modern mimariyi oluşturan unsurlardır. Ve bu unsurlar filmin akışına ve insanların diyaloglarına da yansımıştır. Samimiyetin sadece ev içerisinde ya da bar masalarında bulunduğu ve kamusal olmanın samimiyetsizlik getirdiğini anlatan bir film oldu benim için. ■



www.kaytur.com.tr

Instagram Facebook Twitter kayturkayseri

Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kùltür Yayınları'ndan çıktı...

KAYSERİ UÇAK FABRİKASI



KAYSERİ UÇAK FABRİKASI

Editör: Dr. Neslihan ALTUNCUOĞLU

