

## **Etkinlikler - Voyvoda Caddesi Toplantıları 2003-2004**

### **Hatırlattıkları ve Unutturduklarıyla "İstanbul'un Yemek Kültürü"**

#### **Zafer Yenal**

Önce, birkaç ay önce bir Rum aşçı-lokantacı, Prodomos Papayuvan hakkında yazdığım bir yazının girişinden bir bölüm okumak istiyorum: "Papayuvan, 1921'de Arnavutköy'de doğmuş, bundan 5-6 sen öncesine kadar Arnavutköy-Bebek arasında Akıntıburnu'na bakan sırtlardaki bir apartmanın yamacında bir karavanın içindeki küçük bir meyhanede aşçılık yapıyordu. Mesleğe 1937 yılında, o zamanlar meyhane olan Pandeli lokantasının sahibi Pandelis Çobanoğlu'nun yanında komilik yaparak başlamış. 1940'larda askerliği sırasında İsmet İnönü'nün kendisine uygun gördüğü "Bedri" ismiyle anılmaya başlayan Papayuvan, 1960'larda Tahtakale'de "Tahta Kaşık" adıyla kendi lokantasını açmış. 1978'de lokantada çıkan yangın yüzünden kısa bir süre işsiz kaldıktan sonra zengin bir arkadaşının önerisiyle ve kendisine verdiği karavanla Akıntıburnu'ndaki karavanla mesleğine devam etmiş. 3 Şubat 2002 tarihinde Arnavutköy'de ölmüş.

Papayuvan İstanbul'da geçmiş bir dönemin, birçokları tarafından özlemle hatırlanan, şimdi artık tarih olmuş bir lokanta anlayışının ve pratiğinin son temsilcilerinden biri. Yaşadığı hayat süresince o da değişmişti, yaptığı işler de, çalıştığı yerler de, kullandığı malzemeler de, müşterileri de, içinde yaşadığı şehir de..."

Böyle başladığım yazıda, daha sonra, bu konuşmanın da temasını oluşturan, İstanbul'da bu alanda yaşanan dönüşümleri anlatmıştım. Çünkü gerek Papayuvan'ın hikâyesini anlayabilmek için, gerekse nostaljik bir bakış açısını daha bir anlamlı kılabilmek için bu meseleye biraz daha sosyolojik açıdan bakmak gerektiğine, bunun önemli olduğuna inanıyorum.

Özellikle sosyoloji alanında ve diğer sosyal bilimler alanlarında yeme içmenin kendisinin, yeme içme pratiklerinin araştırma nesnesi haline gelmesi daha çok yeni. Baştaki hikâyeyi irdelemeden önce sosyoloji ve diğer sosyal bilimler ile yemek alanı arasındaki ilişkiye dair çok kısa değinmek istiyorum.

Genellikle bu literatür son 25-30 senedir ortaya çıkmış ve sosyologlar, tarihçiler, antropologlar arasında giderek daha önemsenmeye başlamış. Burada, özellikle iki eksenle yoğunlaştığımızı görüyoruz. Birincisi, genelde insanlar toplumsal ya da sosyoekonomik dönüşümlerle yiyecek ve yemek pratikleri arasındaki ilişki irdelenmeye çalışılıyor. Yani, yaşanan farklı toplumsal süreçlerle yemek pratikleri-yiyecekler arasında bir ilişki kurmak, bu ilişkinin zaman içinde nasıl dönüştüğünü genel anlamda anlamaya çalışmak, önemli çalışma sahaslarından biri.

İkincisi, bu literatüre baktığımız zaman görüyoruz ki yemek pratikleri ve toplumdaki farklı hiyerarşiler, farklılıklar ve eşitsizlikler arasında bir ilişki kurulmaya çalışılıyor ve bu ilişkinin farklı boyutları gündeme getiriliyor. Çeşitli toplumsal, etnik, ekonomik gruplar ve yeme içme pratikleri arasındaki ilişkiler ya da toplumsal cinsiyet meselesindeki farklılıkların yemek pratikleri üzerinden nasıl ifade bulduğu soruları gündeme geliyor.

Yine bu literatürün önemli bir eksenini olarak, bu ikinci ayakla bağlantılı bir temsil meselesi var. Bazı yiyecekleri (örneğin et) tüketmek ne anlama geliyor-örneğin, kadın olmak-erkek olmak, zengin olmak açısından? Ya da toplumdaki farklı tabakalar açısından kuru fasulyenin, soğanın taşıdığı sembolik önem nedir? Bir de böyle bir yerden bakmaya çalışılıyor.

Buraya kadar söylediklerimizden şöyle bir kestirme sonuç çıkarmak mümkün: Yemek sadece biyolojik, karnımızı doyurmak için yaptığımız bir edim değil, aynı zamanda çok sosyal, kültürel bir olay. Çünkü yaşamak için, karnımızı doyurmak için yemek zorundayız ama neyi, nerede, nasıl ve neden yediğimiz de toplumsal ve kültürel olarak belirleniyor ve bunun zamandan zamana, bir toplumsal gruptan diğerine ya da bir coğrafyadan diğerine değişiklik gösterebildiğini görüyoruz. Eğer durum böyleyse, toplumsal ve kültürel olan yeme-içme pratiklerini anlayabilmek için de sosyolojik ve toplumsal değişimleri hesaba katacak bir perspektif daha yol gösterici olabilir diye düşünüyorum.

Bu literatüre baktığımızda sadece neyin yenildiği değil, nerede, neden, nasıl tüketildiği sorularının da önem kazandığını görüyoruz; dolayısıyla yemeğe bir *süreç* olarak bakmak gerekir. Örneğin, alışverişinden tutun pişirmenin kendisi, yiyecek hakkında bilgi edinme ve izleme yolları, yemek üzerine oluşturulan farklı söylemlerin, ideolojilerin hangi mecralarda üretildiği ve nasıl tüketildiği de bu tür bir sosyoloji konusu olabilir.

"Yemek kültürü" kavramı da böyle bir perspektif içinde durağan bir kavram olmaktan çıkar, çünkü yemek kültürü diye adlandırılan ve çoğu kez içi boş ve değişmez bir kavram olarak kullanılan süreci biçimlendiren birçok unsur olduğunu görürüz: devlet ve şirket politikaları, ev kadınları, yemek pişirenler ya da gazetelerde dergilerde çıkan yazılar, televizyondaki yemek programları, okullarda okutulan ev ekonomisi dersleri, vs. Kısacası, gerek kurumsal gerek daha öznel bir sürü unsur bu meselenin önemli bileşenleri arasında yer alır. Dolayısıyla da tüm bunlar zaman içinde değiştiğinden, kültürün kendisi de değişen bir kavram olarak ortaya çıkar.

Burada şu uyarıyı da yapmak gerekiyor tabiatıyla: "İstanbul'da yemek kültürü" dediğimiz zaman tek bir bütünden bahsetmiyoruz. Bu kültürün toplumdaki farklı sınıf, etnisite, toplumsal cinsiyet gibi nedenlerle birçok farklı katman tarafından farklı biçimde yaşatıldığını görüyoruz. Nitekim, benim anladığım anlamıyla kültür, insanların hayata karşı tutumları, hayati anlamlandırma pratikleridir bir yanı sıra.

Şimdi yukarıda özetlemeye çalıştığım yaklaşım içerisinde, İstanbul'da özellikle 2. Dünya Savaşı sonrasında bu alanda yaşanan dönüşümlerin belirleyici özelliklerini çeşitli örnekler üzerinden anlatmaya çalışacağım: Türkiye tarihine baktığımız zaman 1950'ler ve 1980'ler önemli iki dönemeç olarak ele alınır çoğu zaman. Yapacağım tahlillerde bu iki kırılma noktası üzerinde yoğunlaşacağım. 1950'lerle birlikte aslında ilk defa Türkiye'de birçok alanda olduğu gibi yemek meselesinde de bir ulusal pazar gündeme gelir. İlk defa daha dayanıklı yiyecek maddeleri (margarin, salça gibi) ortaya çıkar. İlk defa sayısı kısıtlı da olsa birkaç uluslararası şirket Türkiye'ye girip üretim yapmaya başlar. Genele baktığımız zaman yemeğin üretiminin en azından endüstrileşmesinin Avrupa'ya göre biraz daha geride olduğunu, çok daha küçük ölçekli bir üretimin yaygın olduğunu görüyoruz. Aynı dönemde Avrupa ve Amerika'da ise donmuş, paketlenmiş gıdaların pazar bulmaya başlamıştır. Türkiye'nin bunun için 1980'leri beklemesi gerekecektir; çünkü bu dönemde büyük bir iktisadi dönüşüm yaşanır. İthal ikamecilik ya da daha içe dönük bir kalkınmacılığın yerine daha dışa dönük bir model benimsenir. Daha önce de büyük işlemler var elbette; ama bunların sahibi genellikle özel şirketler değil devlet. 80'lerden sonra ise devletten piyasaya bir geçiş söz konusu.

1980'lere geldiğimizde hazır gıda piyasasında bir çeşitlenme, farklılaşma ortaya çıkar. Bir zamanların daha homojen, daha birbirine benzer, hemen herkesin benzer şeyleri tükettiği piyasasının yerine 80'lerle beraber çokparçalı, çeşitlenmiş ve insanlara "seçme" özgürlüğünün (ekonomik farklılıklarla ilintili bir seçme) tanındığı bir piyasadan bahsetmek mümkün.

Dışarıda yeme içmenin kısa tarihinde de Türkiye'de 1950'lerin 1980'lerin önemli dönemeçler olduğunu görüyoruz. 19. yüzyıldan itibaren aslında lokantalar ve restoranlar genellikle gayrimüslimler, özellikle de Ermeniler ve Rumlar tarafından sahiplenilir ve işletilir. İsimleri de hep batılı isimlerdir. Bu tür lokantaların yanında, meyhaneler, aşçı dükkânları, kahvehaneler de dışarıda yeme içme sahasını oluşturan önemli unsurlar. 1923'ten sonra bu tablo çok değişmez. Önemli lokantaların ve meyhanelerin işletmecileri yine genellikle Ermeniler ve Rumlardır. Buna ek olarak, 1920'lerde Rusya'daki devrimden kaçan birçok Beyaz Rusun Türkiye'ye sığındığını ve birçoğunun lokantacılık mesleğine atıldığını görüyoruz. Aynı dönemde bir yandan da Hacı Abdullah, Hacı Salih, Konyalı gibi Türkiyelili girişimcilerin işe katıldığı örnekler görmek mümkün. Muhallebicilerin, mandıracıların çoğu ise Balkan kökenlidir.

Bu tablonun 1950'den sonra hızla değiştiğini görüyoruz. 50'lerde hepimizin bildiği gibi çok acı olaylar yaşanıyor, özellikle gayrimüslimler söz konusu olduğu zaman: Öncelikle varlık vergisi, ardından 1955'te 6-7 Eylül olayları. Bu olaylar, Türkiye'de yaşayan gayrimüslimlerin devlete ve bu topluma güvenleri kalmadığı için apar topar ülkeden ayrılmalarıyla sonuçlanır. Bu insanların bir kısmı da o zamanlar meyhane- lokanta sahibi olanlardır. Bir zamanlar gayrimüslimler tarafından sahiplenilmiş, yıllarca üzerinde çalışılmış bir sahanın bir şekilde boşaltıldığını görüyoruz. 1950'ler aynı zamanda en büyük iç göç dalgasının da yaşandığı dönemlerdir. Özellikle Karadeniz, İç Anadolu ve Doğu Anadolu'dan birçok insanın İstanbul'a geldiğini görüyoruz bu yıllarda. Bunun da yeme içme haritasını değiştirme açısından bir etkisi olur; pideciler, kebabçılar başlar ve yeme içmede farklı tatlar, yeni yemekler ortaya çıkar. Meyhaneler ve lokantaların da zamanında onlara çiraklık-kalfalık yapmış Türkiyeliler tarafından sahiplenildiğini görüyoruz.

Yine de 80'lere gelinceye kadar dışarıda yeme içme herkesin yaptığı bir edim değildir, parası olan dışarıda yemek yemeye gidebilir. Kadınlar hâlâ günlerine evlerinde hazırlanırlar. Şimdi ise bu günler tanınmış bir kafede olabiliyor veya bir catering şirketinden yemek ısmarlanabiliyor. İstatistiklere baktığımızda 1980'lerle beraber lokanta, kafe, fast food mekânlarının sayısında büyük artış ve çeşitlenme başladığını görüyoruz. Artıştan bahsetsek de bunların tüketicilerinin kim olduğuna baktığımızda, toplumun ya da İstanbul'da yaşayan insanların genelinden değil de toplumun biraz daha imtiyazlı, şanslı kesimlerinden bahsetmek mümkün.

Fast food'un Türkiye'ye gelmesiyle beraber dışarıda yeme içmenin "globalleşmesi", batılılaşması meselesi gündeme geliyor. 1980'lerle beraber, Mc Donalds, Burger King gibi bu zincirleri taklit eden yerel örnekler ortaya çıkmaya başlar. Örneğin lahmacuncular açılır ve daha önce bir lokantadaki yiyeceklerden biri olan lahmacun, artık hamburger gibi hızlı yemek olarak ortaya çıkar. Yakın zamanda hızla çoğalan simit sarayları da bunun bir başka örneğidir.

Model olarak benimsenen bu sistem, 80'lerde yaşanan liberalizasyonla ortaya çıkmaya başlar. Bu durum, literatürde "Acaba kültürel emperyalizm mi, yoksa yerelleşmeyi mi beraberinde getiriyor?", "Mc Donalds'ın ifade ettiği nedir? Türkiye'deki yemek kültürünün içine bu kadar sızması toplumsal açıdan ne anlamlara geliyor? Ne kadar Amerikanlaşmayı, ne kadar dominant kültürün başka kültürleri dönüştürmesini gösteriyor?" gibi soruların gündeme gelmesine yol açtığını görüyoruz.

Son zamanlarda "Osmanlı mutfağı, Türk mutfağı" gibi etiketler lokantalar tarafından çok kolay sahiplenilmeye başlandı. Ama "Hangi Osmanlı? 18. yüzyıldaki mi, 19. yüzyıldaki mi? Halep'teki Osmanlı mı, İstanbul'daki mi? Saraydaki mi, köydeki mi?" gibi sorular sormaya yol açacak bir muğlaklık söz konusu. Dolayısıyla bu anlamda bir otantiklik aramak da beyhudeymiş gibi geliyor bana. Yaşadığımız dönemde gerçekten Osmanlı'dan söz etmek çok zor, çünkü her şeyin ticarileştiği, metalaştığı ve değişmek zorunda kaldığı bir süreçten söz ediyoruz.

Yine Türkiye'de yemek konusunda neyin değişip neyin değişmediğini anlamak için, insanların bilgilenme biçimlerinin ve bunu sağlayan mecraların nasıl değiştiğine bakmak da mümkün. Türkiye'de uzunca bir süre, Avrupa'da ve Batıda olanın aksine reklamların, gazetelerin ve dergilerin yoluyla yemek üzerine düşünenlerin,

yemek kitaplarının çok kısıtlı olduğunu görüyoruz. Burada devlet karşımıza çıkıyor. 1930'larda özellikle kız enstitüleri yoluyla devletin bu alana önemli müdahaleleri olduğunu görüyoruz, ta ki 1970'lere kadar. Buralarda neyin makbul yemek, neyin modern yemek olduğu, neyin nasıl pişirileceği konularının öğretilmesi konularında devlet önemli bir rol oynuyor. Yine Türkiye'de çoksatan yemek kitaplarına baktığımız zaman, yazarlarının kız enstitüsü kökenli olduğunu görürüz. Bununla birlikte, 30'lar 40'lardan itibaren buralarda ders verenler, aynı zamanda radyoda yemek programı yaparlar. Bu sadece şehirli bir proje de değildir; gezici köy kursları vasıtasıyla bu bilgilerin taşındığını görüyoruz. Böyle bir zeminde yemek üzerinde dönen bu bilgilendirme ve haberdar olma mecraları yine büyük ölçüde devletin desteği ya da yönlendirmesiyle ortaya çıkar.

80'lerle beraber ise bu konuda da bir dönüşüm yaşanır. Bugün restoran değerlendirmeleri yapmayan, yemek tarifi vermeyen tek bir gazete olmadığını görürüz. Yemek üzerine kuşe kâğıt dergiler de çıkıyor. Yani bir bakıma, devletten piyasaya geçiş bu alanda da söz konusu. Hangi yemeğin neden lezzetli olduğunu anlatan, hangi lokantanın popüler olduğunu anlatan kültürel araçlar olarak gurmeler, diyetisyenler, televizyonda yemek programı yapan şöhretler ortaya çıkıyor. Devletin geriye düşmesiyle piyasa aktif rol oynamaya başlıyor. Televizyonlardaki yemek programlarının arkalarında da sponsorlar görüyoruz. Dolayısıyla yemek-sermaye yaklaşımının da 1980 sonrası ivme kazandığını söyleyememiz mümkün.

Nereden nereye geldiğimizi anlamak için, daha geniş, toplumsal bir bakışın çok önemli olduğunu, "eski İstanbul" nostaljisinin çok da anlamlı olmadığını düşünüyorum. İstanbul'da birçok şeyle beraber bütün bunlar da değişiyor; değişmemesi mümkün olamazdı, beklenemezdi. Kuru bir nostaljik bakışın, beraberinde bir miyopluk yarattığını düşünüyorum.

Girişte alıntı yaptığım yazıdan bir iki cümle okuyarak ve Prodromos Papayuvan'ın hikayesini tekrar hatırlatarak konuşmamı sonlandırmak istiyorum: "Zamanın akışına dair bir duruş olan nostaljinin içinde şekillenen bir yaklaşım, ister istemez bir durağanlığa ve değişimi içermeyen bir noktaya taşıyor bizi. Halbuki Papayuvan'ı geçmişte bırakanın ve bunu bir zamansal kopuş olarak hissettirenin, yukarıda anlattığımız yapısal dönüşümler ve bu yapıların içerisinde şekillenen toplumsal süreçler ve öznellikler olduğunu görebilsek, değişimi eklemleyen bir zemine çekmeye başlamış oluruz düşüncüyü. Bu zemin üzerinde sadece topiğin değil, lahmacunun da toplumsal hayat hikayesini görebiliriz; her ikisini birlikte düşünebiliriz."