

Kültürel beslenme ve dönüşüm aracı olarak yemek

Aydın Gülan



1962 yılında Üsküdar'da doğdu. Galatasaray Lisesinden sonra 1985 yılında İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesinden mezun oldu. 1995 yılında doktorasını tamamladı. 2000 yılında İdare Hukuku doçenti, 2008 yılında profesörü unvanlarını aldı. Halen İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi İdare Hukuku Anabilim Dalında görev yapan Gülan'ın kendi ifadesine göre sosyal ilgi alanları arasında, esnaf lokantaları ve özellikle tarhana çorbasının yüzü aşkın çeşidi bulunmasından hareketle bunları araştırmak yer almaktadır.

1. "Yemek" kelimesinin anlam ve işlevleri, sadece hazırlanan ve yenilen şeyi ve bunu tüketmeyi ifade eden fiili göstermekten ibaret olmasa gerektir. Yemek, çok boyutu, sebep ve sonuçları olan, ayrıca kültürün birçok alt alanıyla ilgili, önemli bir hadisedir. Elbette hem bir kültürün ürünüdür, hem de bir kültürün yeniden oluşturucu etkenidir. Üstelik yerel kültürel boyutu yanında giderek artan evrensel boyutu ve etkisi de bulunmaktadır.

2. Yemek sağlığın korunması ve tedavinin desteklenmesi açısından tıbbî, emirlerine uygun olması bakımından dinî (dinin emir ve yasaklarına göre malzemesi, yapımı veya finansmanı hassasiyetinin göstergesi ya da tam tersine dinin hayata etkisinin uygulamada sınırlandırılmış/zayıflamış bağlantısını göstermesi bakımından), o bölgede bulunan yemek malzemeleri ve toplumların imkanlarına göre kullanılan malzemeleri anlamak bakımından sosyolojik, ekonomik, psikolojik, hadi ekleyelim etnografik, antropolojik ilânihaye bir çok alanla ilgilidir. Arkeoloji dahi bu alanla ilgilidir. Kısaca yemeğin birçok boyutuyla birlikte "kültür"ü ilgilendiren önemli bir boyutu vardır.

3. İnsanın "kültürel beslenme damarlarına" ihtiyaç vardır. Şehir kültürü ve medeniyet algısı yemeği belirlediği gibi bir topluluğun yemekleri, onları yeme zamanı, süresi, öğün sayısı, öğünlerin bazılarına verdikleri önem ve yemeğe yüklediği işlevler o toplumu "anlamak"

için gerekli araçlardır. Fransızların yemeğe yükledikleri anlamlar ve özellikle koskocaman bir tabakta ufak birkaç lokmadan müteşekkil yemek anlayışını üstelik saatler süren konuşmalara ve iradeyi gevşetmeye yarayan müskiratla kullanma vesilesi kılmalarıyla; Amerikalıların hızlı ve inanılmaz büyüklükteki porsiyonları standartlaştırmak yönündeki yemek tercihleri o toplumlar için çok şey ifade eder. Bizde kahveye verilen önemi göstermesi bakımından günün ilk yemeğinin varlık sebebini adeta kahvenin daha rahat ve zevkli içilebilmesi için yendiğini ifade anlamı taşıyan "kahvaltı" (kahve altlığı) kelimesinin yerleşmiş olması anlamlı olsa gerek.

4. Şuna da değinmek gerekir ki; şehir kültürü ile ilgili olarak İstanbul hakkında bilgi sahibi olmak, esasında nerede ne yenilir ne içilir ile ilgili bir şey olarak algılanmamalıdır. Yemek üzerine yoğunlaşmış bir İstanbul gezisi, derken Türkiye gezisi, hatta yemek için uluslararası seyahat gündemi; aslında tarih, coğrafya, mimari başta olmak üzere birçok kültür unsurunun geri plana atıldığını, artık onların etkisinin ve belirleyici gücünün azaldığının bir göstergesi değil midir? İstanbul'da Maltepe ve Yenikapı'da Anadolu şehirlerinin hafta sonları yapılan "şehir günleri"nin yemek ve yenilecek şeyler odaklı hale gelmesi çok şey anlatmıyor mu? Kalıcı kültürel öğeler ve bunlara yönelik merakın geri plana itilmiş olması dikkat çekicidir ve sebebini anlamaya çalışmak gerekir. Bunu geri

plana iten "yemek" olmasa da, geri plana atılanların eksikliğinin hissedilmesini sağlayan, bunun için kullanılan araç "yemek"tir.

Ön plana çıkarılan, temelinde derin bir meraksızlığın bir cahillik tercihi olarak algılanmasını perdeleyen, artık hep "yemek" "kültürü"dür. Adeta toplu cahilliğe övgü aracı haline gelmiştir. "Osmanlı" nitelemesi de kullanılarak, tarihten beslenme ihtiyacını gerçek tarihi bilgiyle gidirmek zoruna gidenlere, "Osmanlı yemekleri" tatmin edici bir tarih doygunluğu duygusu vermektedir. Kendinden kaçanların ilk sığınağının yemek olması, psikolojik dalgalanmalar yaşayanların yemekle teselli bulup gözle görülür şekilde kısa sürede şişmanlaması yorumlanabilir bir sonuç olabilir. Siyasetle uğraşan kimi kişilerin birkaç yıl içinde şişmanlaması da, sakın yapabildiklerinin genel sorunlara çözüm bulma uğraşısından ziyade, haftanın birçok gününde meşhur lokantalarda özel sorunlara çözüm bulmaya çalışmaktan kaynaklanıyor olmasın! Yani abartmayı göze alarak denilebilir ki; artık üretici ve kültürel boyutu canlı olmayanların yaşam enerjisi "yemek" olmuştur; kimi yemekleri ön plana çıkan lokanta bilgisine sahip olabilmek de, günümüz tarzı "işe yarar" kültürel derinliğinin iftihar edilen, övülen göstergesi sayılabilmıştır. Bu kadar "kültür" de dostlar başına... Yeterli malî imkan var ise, kolay edinilebilir ve çokça kullanılabilir, üstelik işlevseldir.



5. Medeniyetlerden söz ederken, şu medeniyet bu medeniyetten daha iyi veya daha kötü şeklinde açıklama yapmak doğru olmayan bir şeydir. Medeniyetler açısından farklılık olması doğaldır, hatta gereklidir. Medeniyetlerin hepsi saygıdeğerdir. Önemli olan bir *anti-medeniyet*in olup olmadığını izlemeye çalışmaktır ve bir medeniyetin kendisini yenileyen ve dünyadaki farklı medeniyetlerin birbirine katkıda bulunan boyutunun olup olmadığını anlamaktır.

6. Bir medeniyet ailesinin içinde bulunmak, tümüyle insanın tercihiyle bağlı bir durum değildir. İnsan, içine doğduğu coğrafi alanı ve iklimini tercih hakkına sahip değildir. Kutuplardaysa, bunun girdilerini göz ardı edemez. O kültürü küçümsemeden öğrenip gereklerini yerine getirmek zorundadır. Buradaki problem; insanın içinde doğduğu, içinde büyüdüğü veya tercih ettiği medeniyetin diğer medeniyetler nezdindeki kendisini üreten ve katkıda bulunan hareketliliğini sağlamak, zaman içinde doğal değişimine katkıda bulunmaktır. Yoksa gönüllü olarak içinde bulunduğu medeniyetin kültürel kodlarını reddederek başka bir medeniyeti tercih etmek yıkıcıdır. Önce kişiyi yıkar; yaygın olursa da, o medeniyeti, tarihi derinliğe dayalı sağlamlığına bağlı olarak süresi değişse bile sonuç olarak zaman içinde yıkar.

7. Çağımızda tarih hızlı akmaya başlamıştır. Her şey çok hızlı değişmektedir. Bu değişimi sağlayan "araç"lar arasında "yemek" de vardır, üstelik etkili ve önemli bir konumu bulunmaktadır. Yemek ve yemek konusundaki değişimler üzerinden toplumdaki kültürel değişimleri bir

"anlama aracı" oluşturmak mümkündür. Toplumdaki medeniyet algısını, etkisini, gücünü, devamlılığını, geleceğini anlayabilmek için mutlaka çeşitli gösterici "araç"lara ve bu araçları doğru değerlendirmeye ihtiyacımız bulunmaktadır.

8. Yemek bir gösterge olarak sembolik ve görünür hale gelmiştir. Kültürün ve yerel şartların oluşturduğu bir ürün iken, kültür değişimi aracı haline gelmiştir. Zamanın Başbakanına yapımında alkol kullanılan "risotto" yedirdiği için görevden alınan "Vali"den, toplumda yaygın dini mezhebin "tahrime mekruh" saydığı midyeyi yapan "Midyeci Ahmet"in büyük rağbet görmesine; televizyonlarda yemek programlarının çok artması ve fakat (sadece ibadetine önem veren dindarları açısından değil) toplumun genelinin geçmişten gelen kültürel tortu sebebiyle hassasiyet göstermesi beklenen dinî boyutunun hiç bahis konusu olmaması, bir şeylerin "değiştiğinin" göstergesi değil midir?

9. Üstelik her "yemek", her ülkenin, ülkenin her şehrinin her ürününün büyük şehirlerde bulunabilmesi, eve getirtilebilir olması çok da dikkatimizi çekmeyen ama muazzam bir "değişim"dir, aynı zamanda sadece yemek alanıyla sınırlı kalmayan bir "değiştirici"dir. En çok şirket değeri artan ticaret mecralarının yemek üzerinden gelişmesi dikkat çekicidir. "Getir", artık birçok yerde getirmektedir. Getirdiği yanında, sadece bu şekilde getiriyor olmakla "götür"düğü (veya gittiğini gösterdiği) var mıdır? Nelerdir?

10. Yemek, aslında bütün kültürlerde bir medeniyet algısının kültürel gelişme

Çağımızda tarih hızlı akmaya başlamıştır. Her şey çok hızlı değişmektedir. Bu değişimi sağlayan "araç"lar arasında "yemek" de vardır, üstelik etkili ve önemli bir konumu bulunmaktadır.

Yemek ve yemek konusundaki değişimler üzerinden toplumdaki kültürel değişimleri bir "anlama aracı" oluşturmak mümkündür. Toplumdaki medeniyet algısını, etkisini, gücünü, devamlılığını, geleceğini anlayabilmek için mutlaka çeşitli gösterici "araç"lara ve bu araçları doğru değerlendirmeye ihtiyacımız bulunmaktadır.

içinde yavaş yavaş ortaya çıkmış, ince düşüncenin, teknik ustalılığının, malzeme bulma ve değerlendirme ve lezzet katma sanatının saygı duyulması gereken göstergesidir. Ancak hızla değişen ve gelişen kültürel dönüşümün oluşturduğu bir anti-kültür etkisiyle, neredeyse bütün ülkelerde bağlamından kopmuş, mali boyutu ve lezzet standartlaşması çin tuzu sayesinde oluşan yıkıcı ve bağımlı haline getiren lezzetle birlikte; popüler kültür haline gelmiş, sosyalleşme alanı olmuş, "kültürel boyut" varlığı sayılma boyutuna getirilmiş yer bilgisiyyle hava atma, (garsona önceki gelişlerinde bol bahşış vererek sonraki gelişlerinde getirdiklerine tanınırlık gösterme) ve obez olma alanı haline gelmiştir.

11. Bu, çok çeşitli sebeplerin oluşturduğu bir "sel"dir. Selin önünde durulabilir mi? Belki durulamaz ama ufak bir farkındalık dahi sele mecburen kapıldığına olanı biteni anlamaya ve görmeye çalışan bilinçli bir izleyici olması halinde insana; birkaç ufak kulaç darbesiyle selden kurtularak nispeten selamete kavuşma imkanı verir, inşallah.