

MURAT BELGE • **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**

MURAT BELGE 1943'te doğdu. İ.Ü. Edebiyat Fakültesi İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü'nü bitirdi. 12 Mart döneminde iki yıl cezaevinde kaldıktan sonra 1974'te üniversiteye döndü. 1981'de doçentken istifa etti. *Halkın Dostları*, *Birikim*, *Yeni Dergi*, *Yeni Gündem*, *Milliyet Sanat*, *Papirüs* dergilerinde ve *Cumhuriyet*, *Demokrat*, *Milliyet*, *Radikal*, *Taraf* gazetelerinde yazdı. 1983'te İletişim Yayınları'nı kurdu. 1997'de profesör olan Murat Belge, Bilgi Üniversitesi'nde öğretim üyesi. Kitapları: *Tarihten Güncelliğe* (Alan, 1983; İletişim, 1997), *Sosyalizm, Türkiye ve Gelecek* (Birikim, 1989), *Marksist Estetik* (BFS, 1989; Birikim, 1997), *The Blue Cruise* (Boyut, 1991), *Türkiye Dünyanın Neresinde?* (Birikim, 1992), *12 Yıl Sonra 12 Eylül* (Birikim, 1992), *İstanbul Gezi Rehberi* (Tarih Vakfı, 1993; İletişim, 2007), *Bogaziçi'nde Yalılar ve İnsanlar* (İletişim, 1997), *Edebiyat Üstüne Yazılar* (YKY, 1994; İletişim, 1998), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* (İletişim, 2001), *Başka Kentler, Başka Denizler 1* (İletişim, 2002), *Yaklaştıkça Uzaklaşıyor mu?* (Birikim, 2003), *Osmanlı: Kurumlar ve Kültür* (Bilgi Üniversitesi, 2006), *Başka Kentler, Başka Denizler 2* (İletişim, 2007), *Genesis: "Büyük Ulusal Anlatı" ve Türklerin Kökeni* (İletişim, 2008), *Sanat ve Edebiyat Yazıları* (İletişim, 2009), *Başka Kentler, Başka Denizler 3* (İletişim, 2011), *Militarist Modernleşme: Almanya, Japonya ve Türkiye* (İletişim, 2011), *Edebiyatta Ermeniler* (İletişim, 2013), *Başka Kentler, Başka Denizler 4* (İletişim, 2014), *Step ve Bozkır: Rusça ve Türkçe Edebiyatta Doğu-Batı Sorunu ve Kültür* (İletişim, 2016). Belge, ayrıca William Faulkner, Charles Dickens, James Joyce ve John Berger'dan çeviriler yapmıştır.

İletişim Yayınları 691
ISBN-13: 978-975-470-865-3
© 2001 İletişim Yayıncılık A. Ş.
1-13. BASKI 2001-2013, İstanbul
14. BASKI 2016, İstanbul

KAPAK Latif Demirci
UYGULAMA Hüsnü Abbas
DÜZELTİ Ziya Osman Bangu
DİZİN M. Cemalettin Yılmaz
BASKI Ayhan Matbaası · SERTİFİKA NO. 22749
Mahmutbey Mahallesi, Devekaldrımı Caddesi, Gelincik Sokak, No: 6/3
Bağcılar, İstanbul Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63
CILT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 11935
Mahmutbey Mahallesi, Deve Kaldırım Caddesi, Gelincik Sokak,
Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 10721
Binbirdirek Meydanı Sokak, İletişim Han 3, Fatih 34122 İstanbul
Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58
e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.

MURAT BELGE

Tarih Boyunca Yemek Kùltürü

ÇIZGILER *Latif Demirci*



i l e t i ŝ i m

İÇİNDEKİLER

Önsöz	7
Yemek ve İdeoloji	15
Lezzet Yapıları	19
"Lezzet"e Zeval	23
Yemek Pişirmek	27
Yemek Tarihi	33
Çin Mutfağı	109
Osmanlı Mutfağı	121
Fransız Mutfağı	127
İtalyan Usulü Yemek	133
Dünya Mutfaklarında Bir Gezinti	145
Son Otuz Yılda İstanbul Lokantaları	173
Tuz Ekmek	185
Yağ Satarım, Bal Satarım...	193
Baharat	207
Salata	211
Soslar	221
Lüks Yiyecekler	227

"Rakı Kişilikli Bir İçkidir" 245

İçki Muhabbeti 253

Çay 285

Şeker 291

Kahve-Honyak-Puro 297

Sigarağa Serenad 303

Balık Tutmak 311

Balık Zamanı 327

Balık Çarşıları 331

Balık Lokantaları 341

Balık-Ekmek 349

Kerterizler 353

Sofra Adabı 359

Haqnakça 381

Dizin 383

ÖNSÖZ

Yayımladığım birçok kitap, dergilerde yayımladığım yazılardan başlar. Onları yazarken aklımda bunların sonradan bir kitap oluşturacağına dair bir düşünce yoktur; ama zaman içinde birikir ve kendi kendilerine, “Bizden bir kitap çıkar” demeye başlarlar. Bu da öyle oldu.

İstanbul üstüne bir “gezi rehberi” m var, ama birçok da –şimdi betimlediğime benzer– yazı var. Bunları kitap haline getirmek üzere, bir araya toplamıştım ki, içlerinde İstanbul’un lokantaları, meyhaneleri, balık çarşıları gibi, yemekle ilgili bir kitapta yer alabilecek birçok yazı olduğunu gördüm. O zaman, İstanbul bağlamı dışında yemek üstüne yazdıklarımı hatırladım. Baktım ki oluyor, bunun üstünde çalışmaya başladım. Yapması çok daha kolay olan “İstanbul kitabı” da bu arada kaynayıp gitti, unutuldu.

Yemek bu kitapta da yer yer değindiğim gibi benim kişisel hayatımın içinde önemlice bir yer tutar. İyi yemeği severim, kendim pişiririm vb. Gene burada biraz sitem gibi, insanların böyle gündelik, sıradan şeyleri ciddiye almamalarına, sözgelişi bir “kitap konusu” gibi görmemelerine değiniyorum; ama dediğim o “İstanbul yazıları derlemesi” projesine kadar ben kendim de yemek yazılarımı toplamayı düşünmemiştim.

Bu tavır bir süreden beri tamamen değişti. Adı bile kondu: “Mikro-tarih” diyor. Bildiğimiz büyük tarih anlatılarında hemen hemen hiç ken-

dine yer bulamayan günlük hayat konuları artık didik didik işleniyor: Giyim kuşam genel olarak çok işlendi, “korse”nin kitabı yazılıyor, deprem tarihinden salgın tarihine, oradan kahveye, bu görece “mikro” alanlarda son derece değerli bilgiler üretiliyor ve bunlar “makro” tarihi anlamamızı da kolaylaştırıyor.

Birçok kitabım, dediğim gibi, önceden kitap düşünmeden yazdığım yazılarla “başlar”. Ama onları hiçbir zaman yeterli bulamam. Kitaplaştırmak için, yığınla yeni yazı (ya da artık “bölüm” diyelim) yazarım. Bu da öyle oldu: Sanırım üçte iki oranında, önceden yayımlanmamış ve bu kitap için yazılmış yazı var. Yeni baskılar oldukça sonradan aklıma gelenleri de eklediğim (veya sonradan öğrendiklerim – bu, bitmiyor çünkü) için kitaplar zamanla büyüyor.

Bu kitabın özel tarihi böyle biçimlendi. Ben yazarken epey keyifle yazdım; umarım okuyan da keyifle okur. Genel olarak bu “mikro-tarih” alanına giren çalışmaların bir “kolay okunurluk” şansı var: Çok bilinen bir nesne hakkında hiç bilinmedik bilgileri ortaya çıkarmanın verdiği “sürpriz” duygusu; şaşırtıcı olunca sürükleyici de olabiliyor – bu arada, belki, “sıkmadan öğretici” de diyebiliriz. Umarım benim deneme de türün bu özelliklerine yaklaşabilmiştir.

“Keyifle yazdım” diyorum, ama yazdıkça keyfimi kaçıran şeyler olmadı değil. Bunları, bu önsöze sakladım.

İnsanlık tarihindeki “milât”lardan biri de Ondokuzuncu Yüzyıl’ın sanayi ve teknoloji devrimi. Bu, kendinden öncesiyile sonrasını İsa’nın doğumundan çok daha koyu ve kesin bir çizgiyle ayıran bir olay. Yiyecek her zaman insanların temel sorunuydu. Neredeyse bütün savaşlar yiyecek için yapıldı; tarih, bir bakıma, yiyecek için yaratıldı. Ama teknoloji yiyecek konusuna yeni bir sorunsallık getirdi. Eskiden sorun yiyeceği elde etmek üstüne kuruluydu. Bu, büyük ölçüde, yiyeceği üretmenin zorlukları ve darlıklarını da içeren bir sorundu. Teknoloji şimdi her şeyin yanısıra yiyeceği de çok daha bol üretmenin yöntemlerini sağlıyor. Dünyada hâlâ kıtlık olabildiğine göre demek bolluk/darlık sorunu tam aşılmış değil; ama bugün gördüğümüz kıtlıklarda nedenler üretim sürecinin kendisinden çok, onu kuşatan siyasî yapılarda yatıyor. Dolayısıyla, insanlığın teknik anlamda “kıtlık” tehlikesini arkasında bıraktığı söylenebilir. Şimdiki sorun ve geleceğin sorunu, yiyeceği üretmenin *yöntemiyle* ilgili; so-

runsal hale gelen bizzat bu, “kurtarıcı” olmak üzere geliştirilmiş yöntem ve ona ilişkin teknoloji.

Konuya Malthus’tan girebiliriz. Ne demişti Malthus? Bu dünyada besinlerin artış hızı, insan nüfusunun artışının gerisinde kalıyor, demişti. Şu halde bir zaman sonra varolan besin varolan insana yetmeyecek. O zaman ne olacak? Daha güçlü ve yetenekli olanlar bulunamıyacak, güçlü olmayanlar da elenecek.

Bu karamsar düşüncenin özü bu dünyada her zaman görülmüştür. Her zaman, kuvvetlinin zayıfı ezme, sömürme, yok etme hakkı olduğunu, bunun sorgulanmasının pek anlam taşımadığını, “kuvvet” kavramının zaten yeterli cevap olduğunu söyleyenler olmuştur. Malthus da erken bir “Sosyal-Darwinci” oldu ve bu görüşü kapitalizmin çok işine yaradı.

Gelgelelim, doğru çıkmadı görüş! Aritmetik oran, geometrik oran üstüne söylediklerinin tersi oldu. Bugünün bilimi ve teknik imkânları artan nüfusa yetecek üretimi yapabiliyor, çok daha fazlasını da yapabilecek.

Ama ne pahasına?

Bu noktada, kendi imgeme sadık kalarak, “iyi lezzet pahasına!” demem gerekiyor. Aslında doğru, bilimsel yöntemler ve onlara bağlı olarak çeşitli teknolojilerin devreye girmesiyle çok daha büyük hacimlerde üretilen yiyecek maddelerinin pek çoğunun lezzeti kötü. Bu önemli konuya yeniden dönelim ama bundan daha önemli olabileceğini benim bile kabul etmem gereken bir sağlık sorunu var. Yiyecek üretimini artırmak için uyguladığımız yöntemler yediğimiz şeyleri zararlı hale getirebilir, ayrıca çevreye son derece önemli zararlar verebilir. Bunlar zaten olmakta. Şu “deli dana hastalığı” denen rezaleti düşünün! Bunun bir evresi İngiltere’de yaşandı ve kapandı. “Bitti” derken şimdi daha geniş bir bağlamda yeniden patlak veriyor. Sonuçları nereye varacak? Bilmiyoruz.

Bilim ve teknolojinin elele vermesiyle gerçekleşen büyük gelişmeyi kötü göstermek veya bunun değerini düşürmek gibi bir derdim yok. Bunların insanlığa büyük imkânlar kazandırdığı, sözgelisi Malthus’un vaktiyle dile getirdiği ve pek çok insanın inandığı tehlikeleri ortadan kaldırdığı çok açık ve bu da elbette sevinç verici bir şey. Benim derdim, birtakım özel çıkarlardan ötürü bu imkânların bir kısmının kötüye kullanılabilmesi.

“Özel çıkar” diyorum, ama bunların sorumluluğunu “bir avuç kötü ni-

yetli kişi”nin üstüne yüklemek de yeterli değil. Margaret Visser’in (suistimallerin yalnız bir alanı için) dediği gibi, “mekanize edilmiş çiftçiliğin getirdiği toplumsal kötülüklerin sorumluluğu yalnız üreticilerin değil, bütün toplumun sırtındadır.” Sürecin tamamını rahatça unutup yalnız sonucuyla ilgilenebiliyoruz: Örneğin, kabuğunda yara, bere olmayan, rengi parlak bir meyva, bir elma, muz, her neyse. Bu nesne, yetiştiği yerden benim onu satın aldığım manav dükkânına (daha çok da, süpermarket reyonuna) ve oradan soframa nasıl geldi? Nasıl paketlenildi, hangi ulaşım araçlarına yüklendi vb.? Ama daha önemlisi bu yolculuğu böyle tirendaz biçimde tamamlayabilmesi için yetişirken ona neler yapıldı? Genetik yapısına müdahale edildi mi? Nasıl edildi? Bunun her türlü sonuçları ne olabilir?

Biz bu soruları öyle pek fazla sormuyoruz. Sözgelisi, kış vakti karşımıza çıkan domatese bakıyoruz: Yusuvarlak, dokununca sert, kabuğu kalın ve beresiz vb. İyi, hemen alıyor ve saman gibi bir şey yiyoruz. Gitgide, domates tadıyla saman tadı arasında bulunması gereken farkları unuttuyoruz. Hayatımızın bütününe egemen olan imge ve görüntü egemenliği burada da yadırganmadan yerleşiyor. Cinsel fantezilerimizin nesnelere onca silikon, ameliyat, çektirme, gerdirme ve benzeri işlemden geçerek bu olağanüstü çekiciliklerini kazanıyorsa, domates niye böyle olmasın? Saman tadı hayatın tamamının üstüne çökerken?

Yukarıda da belirttiğim gibi, sorun tattan ibaret değil. Yediğimiz şeylerin *kimyasının ne olduğu* çok daha önemli. Üretimi bollaştırmak ve ürünün kalıcılığını, dayanıklılığını sağlamak için yapılanlar, *bizim* sağlığımızı nasıl etkiliyor? “Katkı maddesi” denen şeyin aslı esası ne?

Modelini Sovyetler Birliği’nin oluşturduğu bir sosyalizm, özellikle besin üretiminde (genel olarak tarım alanında) bir “fiyasko” derecesinde başarısızdı. Benim yorumum, bu alanda “kolektivizasyon” sürecinin çok, ama çok erken başlatılmış olmasıdır. Köylü kadar mülküne düşkün (öyle olmak zorunda, bütün yetişmesi ve formasyonu gereği) bir insan tipinin zihnine “kolhoz” gibi kavramların sokulması imkânsızdı. Oysa bunun tersinin uygulandığı NEP dönemi, şimdi genel olarak bakınca, belki de bütün SSCB deneyiminin en başarılı zamanı olmuştu.

İleri kapitalizm ise ileri teknoloji sayesinde kendini köylülükten kurtardı ve çok az sayıda tarım proletaryasının çalışmasıyla muazzam üretim hacimlerine vardı.

Bundan (Visser'den aldığım) bir örneği özetle sunayım: Bu, Steinbeck'in klasik *Gazap Üzümleri*'ni izleyen yıllarda benzer insanların başından geçenler üstüne. Altmışlarda California'da binlerce tarım işçisi (çoğu "Hispanic") Cesar Chavez adlı bir önderin kurduğu sendikada birleşti. Altmışlar ve yetmişlerin dayanışmacı, solcu atmosferinde aydınlar da bu hareketi destekledi. ABD ve Kanada'da üzüm boykotu başladı, birkaç yıl başarıyla sürdü. Tüketiciler, Chavez'in kurduğu sendikanın simgesini görmedikleri üzüm kutularını almadılar, Boston'da, New York'ta vb.

Bağ sahipleri kütüklerdeki üzümlere, böceğe karşı bir ilaç sıkıyor ve bundan üç gün sonra işçilerin üzümü toplamasını istiyorlardı. İlaç işçilerde yaralara, ağrılara yol açıyordu. Bu büyük kavgada Chavez'in başlıca taleplerinden biri ilaçlama ile toplama arasının biraz daha uzatılmasıydı. Epey anarşist bir talep!

Genel destekle pazarlarını iyice kaybettiklerini gören mal sahipleri teslim oldu. Bu da, gene California'da, bu sefer marul işçilerinin direnişe geçmesine yol açtı (ABD ve Kanada'da tüketilen marulun % 71'i California'da üretiliyor). Onlar da Chavez'in sendikasına aktı; işverenler araya satılık sendika soktu. Gürültü, kavga, kıyamet, işçiler iyi direndi ve 1975'te tarım işçilerinin birçok haklarını garanti altına alan yasalar çıkarıldı. Sonunda (1977'de) sarı sendika bile Chavez'in United Farm Workers Sendikası ile anlaşma yaptı.

"Happy end", değil mi? Hakkın ve adaletin nihaî zaferi! Hayır. Nihaî zafer gene işverenlerin tarafında. Onlar bu sendikalaşmaya hiçbir şekilde razı olamadılar. Bu olaylar başlamadan önce geliştirilmiş, ama uygulamaya konmamış bir teknik yöntemle marul toplamaya başladılar.

Alet marul sırasına geliyor ve gamma ışınları çıkarıyor; iyice olgunlaşmış sıkışmış marul bu ışına olumlu cevap verince bıçak gelip kökünden kesiyor, lastik eldivenli el işlevi gören başka bir alet marulu tutup kayışa koyuyor, yani paketlenme ve soğutma işlemlerine gönderiyor.

Alet pahalı, onun için bu yöntem daha küçük sermayeyi alandan sildi. Ama herhalde o silinenler de sonuçta mutlu ve sevinçlidir, çünkü asıl zararı işçiler gördü; binlercesi işsiz kaldı, çekti gitti. Biz de ışınlanmış marul yiyoruz. Sen sağ, ben selamet.

Bu işleri sermayesiz yapmaya kalkan SSCB madara oldu; kapitalizm ise kazandı. O halde kapitalizmi alkışlamalıyız. Kapitalizmle birlikte yut-

tuğumuz ışınları da alkışlayabiliriz. Gamma belki marula iyi yakışıyordu.

Böyle şeyleri kastediyorum işte. Bilim ve teknoloji besinleri artırıyor, saklama imkânlarını genişletiyor, bunların hepsi çok iyi. Ama “işsiz bırakma pahasına makineleşme” çok mu iyi? Kime kazandırıyor? İnsan sağlığına zarar vermediği kesinleşmemiş yöntemlerin paldır küldür –sermaye yararına– uygulamaya konması çok mu iyi?

Bugün yıkılmasından aklı başında kimsenin ciddi bir sıkıntı duymadığı o uydurma sosyalizm, aslında ne insana ne de doğaya, sermayenin en vahşisinden daha fazla şefkatle bakmamıştı. Ama bu, sermayenin bakışının insancılığını kanıtlamıyor.

Bu noktada SSCB’nin yakasına yeniden yapışmamın nedeni, Aral ve Baykal çevresinde doğayla oynamalarının yarattığı korkunç sonuçlar; ama aynı zamanda, bunlarla Amerika’da olanların benzerliği. Bugün California’da iki bereketli ova var: Imperial ile San Joaquin vadileri. Geçen yüzyılda buralar kuru ve kıraçtı. 1901’de barajlar (Hoover ve Imperial adlı) yapıldı ve sulama başladı.

Ama barajı dolduran Colorado Nehri çok tuzlu çöllerden geçerek geliyor. Uzatmayalım, yakında bu akarsuların sözkonusu vadilere yılda yaklaşık iki milyon ton tuz bırakacağı hesaplanıyor. Buna bir çare şimdilik düşünülemiyor.

Hep söylediğim şey: Teknolojik devrim iyi, güzel; ama bizim doğa üstündeki gücümüzü kaç kat artırdığımızı tahmin edemeyeceğim. Bu teknolojiyle yaptığımız işlerin sonuçları büyük – önceden görünmeyen sonuçları belki daha da büyük. Yollar buzlanınca erisin de kaza olmasın diye tuz ekiyoruz. ABD’de 1974’te yollara adım başına otuz üç kilo tuz dökülmüş. Söz gelişi, aslında bir tatlı su gölü olan Erie Gölü’nün tuzu 1939 ile 1971 arasında beş katına çıkmış. Ne diyorsunuz bu gelişmelere?

Aswan Barajı’ndan önce Nil yılda iki kere taşıyor, bu da toprakta-ki fazla tuzu gideriyordu. Baraj’dan beri bu durdu ve ancak yıllar sonra durmasının ne anlama geldiği anlaşıldı. Bir zamanlar “medar-ı ıftihar”ları olan Aswan’a lanet ediyor şimdi Mısırlılar – bu söylediğimin dışında nedenlerle de.

Yeni binyılımıza girerken, yapay sulama yapılan tarım topraklarının yaklaşık % 60’ının aşırı tuzlanmadan kullanılamaz hale geleceği tahmin ediliyordu.

İşte böyle bilgiler edindikçe keyfim kaçtı. Otobur ineklere ille et yediriş deli dana hastalığı yaratmaktan körü körüne ve bastırılmaz bir kazanç tutkusuyula aşırı avlanarak balığı tüketmeye, daha bir yığın olay, her gün, burnumuzun dibinde cereyan ediyor.

Ama bu keyifsizliğimi önsözle sınırlı tutacağım. Kitapta böyle uğursuz haberler vermiyorum, sosyalizm propagandası da yapmıyorum. Söz!

* * *

Altıncı Baskıya Önsöz

Bu kitap şimdi altıncı baskısını yaparken, ben de bazı şeyler ekledim, bazı yanlışları ve dikkatsizce yazılmış bazı cümleleri düzelttim. Gelen yeni bilgi ve yanlış konusunda uyarılarda, aldığım bazı çok güzel mektupları yazarlara teşekkür borçluyum. Kitap, “dip notu” kurumunu asgariye indirgediği için (bunun amacı da gereksiz bir “akademizm” havası vermemek), onlara teşekkürlerimi bu önsözde belirtmeye karar verdim. Başta Joshua Bear, birçok yeni bilgi ve üstünde düşünülecek “konu” ilettil. Serdar Gülsöken, “Anti-Phellos” yanlışımı düzelttil. Kimbilir kaç yıl önceki bilgiyi belleğimde karıştırıp Phellos’u Meis yapmışım. Yalım Ateş’e de verdiği bilgiler için teşekkürler, ama sorduklarından bazıları kitapta var – Antep ve “yuvalama” gibi. Bana bazı Yahudi yemeklerinin tariflerini gönderen –ama adının belirtilmesini istemeyen– dostta da ayrıca selâm. Hepinize çok teşekkür ederim, sağolun, varolun.

Yemek ve İdeoloji

İdeoloji, insan hayatında her şeyin içine karışıyor. Böyle olunca, bir ulusun yediği yemeklerin ve yemek yeme üslûbunun, hem ideolojisinden etkilenmemesi, hem de ideolojisini etkilememesi imkânsız. Bir ulusal mutfak, sadece ulusal ekonominin ürünü değil, bir dünya görüşünün ürünü aynı zamanda.

Bu konuyla epey ilgilenen Lévi-Strauss şunları söylüyor: “Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir.”

Aradaki bu bağlantıyı çok mekanikleştirmemeli şüphesiz. Hele, “feodal yemek/emekçi yemek” gibi ayrımlara girmek de hiç o kadar anlamlı değil. Yemek yeme üslûbunun en geniş anlamda bir dünya görüşünü nasıl yansıttığı üstünde durmak istiyorum.

Çin mutfağı birçok bakımdan anlamlı bir örnek. Bilirsiniz, Çinliler çatal bıçak kullanmaz, tahta veya başka maddeden çubuklarla yemek yerler. Bu bize çok zor görünen yöntem Çinlilerin yemek olayına bakışı tarafından belirlenir. Bir Çinli yediği yemeği bıçak filan gibi kesici âletlerle mıncıklamayı, yemeğe karşı bir saygısızlık, bir günah sayar. Bu nedenle, yenecek şeyler önceden kesilip hazırlanır (yani bu zorunlu “barbarlık” sofraya her şey bir lokmada yenecek boyda gelir. Yemeğe bu saygının yanında, Çinli, nesnelere özüne saygı duyan, bu özü bozmamaya çalışan bir kişidir. Bu yüzden yemeklerin

büyük bir kısmı birkaç dakikada pişer; et ve tavuk yemekleri bile. Etler incecik dilimler halinde kesilir, sebzeler doğranır, çeşitli soslar, içkiler ve baharlarla birlikte tavada iki üç dakikada kızartılıp çıkarılır. Çinlilerin nesnelere özüne duyduğu bu saygının, damak açısından büyük yararları olmuştur. Bizde bir pırasa yemeğinin ne kadar uzun zaman piştiğini düşünün; sonuç da doğrusu pek ahım şahım bir şey değildir. Oysa en fazla üç dakikada pişmiş bir pırasada, alışık olmayanın pırasa diye tanıyamayacağı bir tazelik, dirilik ve lezzet çıkar karşınıza. Bir tavuk haşlama için bile geçerlidir aynı şey. Bizde tavuk saatlere yakın haşlandığı için özünü gider, geriye tatsız bir şey kalır. Çinli ise tavuğu tencereye koyup suyu ısıtır, su kaynadıktan bir dakika sonra da ateşi söndürür. Kapağını sıkıca kapayıp sıcak suda yirmi dakika bekletir. Bu süre bir pilici pişirmeye yeter ve böylece pişmiş bir pilicin özü, Çinli'nin duyduğu saygıyı hiç yalanlamaz. Çok yerde kullanılan tavuk suyu ise, tavuğun kemiklerinin haşlanmasıyla elde edilir.

Hintliler olsun, Çinliler veya başka Uzakdoğulular olsun, yemeğin masaya gelişini, ukalaca bir deyim kullanmak gerekirse, senkronik bir biçimde düzenler. Yani, hemen hemen bütün yemekler aynı anda gelir sofraya. Batılı yemek ise, belki Batılı'nın görece dinamik tarih kavramına uygun olarak, diyakroniktir. Önce çorba gelir, "starter", yani başlatıcı sonra asıl yemek, sonra tatlı vb. Çinliler ise çorbayı dahi öteki yemeklerle birlikte içerler. Önemli olan, çeşitli yemeklerin değişik lezzetlerinin eşanlı karışımıdır. Böylece, et, tavuk, su ürünü, birkaç değişik sebze, hepsi bir arada yenir. Hepsi aynı tabak içinde karıştırılır. Çin yemeklerinin çok belirgin lezzetleri olduğu için, pilavları bir kontrast oluşturacak şekilde yavandır. Hintliler ise, her şey gibi pilavı da türlü baharatla donatırlar. Ama her iki yemekte de pilav, değişik lezzetlerin birleştiği ortak zemindir.

Lezzete büyük önem veren Çinli ve Hintlilerin tersine, Japon yemeğinde görünüş lezzetten önce gelir. Japon sofrası da senkroniktir, ama düzenlemesi yemekte normal olarak bekleneceği gibi lezzetlerin örgüsüne göre değil, renk ve biçim kombinezonlarına göre yapılır. Kırmızı bir turp bir lezzet olarak değil, resimdeki bir leke olarak önemlidir Japon sofrasında. Onun için Çinliler haklı olarak "Japon yemeklerine bakmalı, Batı yemeklerini koklamalı, Çin yemeklerini de yemeli" derler. Japon uygarlığının biçime ve yüzeye önem verme eğilimi, bu adalardaki yiyecek madde-



si çeşitsizliği ile birleşince yemeği de bahçecilik veya ikebana (çiçek yerleştirme) gibi sanatlar arasına sokmuştur.

Çinliler'de derin bir felsefe, yemek sanatına da nüfuz eder. Ama ekonominin de sonucun oluşmasında payı vardır. Her şeyi ayırma, küçük parçalara bölme, daha tutumlu bir kullanım getirir. Örneğin, tavuğun bir gün ciğerinden, bir gün budundan, bir gün göğsünden yararlanır, deriden ve kemiklerden çıkan su her gün kullanılır. Yoksul bir malzemeye zengin yemekler yapılır böylece. Yoksul Çin evlerinde de aşağı yukarı aynı şeyler pişer ve bu zenginlik, bugünün Çin'inde de değişmemiştir.

Nesnelerin özüne güvenen Çinli, lezzet verici salça, baharat türünden az şey kullanır ve bunlar hemen hemen bütün yemeklerde aynıdır: Soya sosu, saki rakısı, zencefil, sarımsak, şeker vb. Hint yemeğinde ise bir mihrace şatafatı (aynı zamanda da görgüsüzlüğü ve imgelemsel sınırlılığı) sezebilir. Bu mutfakta kullanılan bin kadar çeşit baharat, mihracenin, yemek diyarını fethetmek için emrine aldığı paralı askerler gibidir. Çok az

lezzet vericiyle çok farklı lezzetler elde eden Çinlilere karşılık, bu kadar fazla lezzet verici nesneyle çalışan Hint mutfağında, sonuçta bütün lezzetler çok benzeşir. Mihrace görgüsüzlüğü dediğim şeyin bir kanıtı, bazı yemeklerin üstüne konan, çok ince olduğu için de hemen eriyip yemeğin üstünde bir örtü gibi kalan gümüş veya altın varaklardır. Değerli maddenin böylece, fiilen yemiş olur insan. Gene de, keskin lezzetleri ve kokularıyla, bütün tekdüzeliğine rağmen, kolay yabana atılır bir mutfak değil Hintlilerininki.

Bir ulusal mutfak, bir ulusal giysi kadar yansıtabiliyor tarihi, bütün bir hayat anlayışı ve dünya görüşünü.

Demokrat, 26 Mart 1980