

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi

DAVETLİ DEĞERLENDİRME / INVITED REVIEW

Çevirmenlerinin Gözünden *Mutfak & Kültür*

Z. Nilüfer Nahya¹ , Saim Örnek² 

Çeviri, genel olarak, bir dilde yazılan metinlerin hedef bir dile dönüştürülmesi olarak tanımlanabilirse de özünde sadece metinlerin değil kültürün dönüştürülmesidir. Bu noktada çeviri yerine kültürel çeviriden bahsetmek daha doğru olacaktır. Kültürel çeviri terimini, ilk kez, sosyal antropolog Edward E. Evans Pritchard'ın çevresindeki antropologlar, iki tarafın da karşısındakinin davranışlarını anlamlandırmaya çalıştığı kültürel karşılaşmalar için tercih etmişlerdir (Biedelman, 1971'den akt., Burke, 2012, s. 4). Çeviri metinler, kimi zaman dünya tarihini derinden etkilemiştir; örneğin Antik Yunanca metinlerin Arapçaya aktarılması ve sonrasında Arapçadan Avrupa dillerine geçmesi veyahut Reform hareketiyle birlikte İncil'in yerel dillere çevrilmesi gibi dünya tarihine yön veren çeviri hareketlerinden bahsedilebilmektedir. Bir başka deyişle çeviri, bir kültürün bir diğer kültüre çevrilmesi gücüne sahiptir.

Bu yazınınsa konusunu, bir beslenme tarihi çalışması olan Linda Civitello'nun *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi* (2019) kitabının çevirmenleri tarafından antropolojik ve sosyolojik bir bakış açısıyla yeniden okunması oluşturmaktadır. Bu çerçevede, ele alınan *Mutfak & Kültür* kitabı genel hatlarıyla tanıtılarak yazarı hakkında bilgi verilecektir. Fakat yanı sıra antropolojinin ve sosyolojinin bakış açısıyla kitabın değindiği farklı noktalar, beslenme antropolojisi ve sosyolojisinin teorik kapsamında yer alan eserler yardımıyla daha derin bir analize tabi tutulacaktır.

Yemek tarihi alanı son yüzyılda tarihi sadece siyasi ve toplumsal olaylar üzerinden değil de kültürel unsurlarla da okuyabileceğimizi gösteren bir alan yazına sahip olmuştur. Bu alan yazın günümüzde gittikçe genişlemektedir; yabancı eserlerin Türkçeye kazandırılmasının yanı sıra Türkçe yazılan kaynaklardan da söz edilebilir. Çeviri kaynaklara örnek olarak Gencer Çakır tarafından Türkçeye çevrilen, tarihe farklı bir perspektiften bakmayı amaçlayan Tom Standage'ın *İnsanlığın Yeme Tarihi* (2016) isimli

1 Sorumlu Yazar: Z. Nilüfer Nahya (Doç. Dr.), Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halkbilimi Bölümü, Kayseri.

Eposta: znulufernahya@erciyes.edu.tr ORCID: 0000-0003-0008-0947

2 Saim Örnek (Arş. Gör.), Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halkbilimi Bölümü, Kayseri.

Eposta: saimornek@yahoo.com ORCID: 0000-0002-3953-7652

Atf: Nahya, Z. N. ve Örnek, S. (2020). Çevirmenlerinin gözünden *Mutfak & Kültür*. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 43–53. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0101>

kitabı ele alınabilir. Kitap, besinin sebep olduğu, mümkün kıldığı ve etkilediği dönüşümleri okurlarına göstermeyi hedeflemektedir. Bu doğrultuda kitapta, tarımın icadından başlayarak, kentleşmeye ve küreselleşmeye, Amerika'nın keşfi sonrası Yeni Dünya'dan gelen besinlere, sanayileşmeye ve besinin silah olarak kullanılmasına, gelecekte besinin elde edeceği değere kadar geniş bir yelpazede, yemenin tarihsel serüveni aktarılmaktadır. Mesut Önen ve Biranda Hinginar Çoban'ın İtalyancadan Türkçeye kazandırdıkları Massimo Montanari'nin *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi* (2018) kitabı, Avrupa'da beslenmenin tarihini anlatmayı hedeflemektedir. Çevirisini Aslı Kutay Yoviç'in yaptığı *Lezzet Fetihleri: Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü* (2014) isimli kitapta Michael Krondl, Avrupa'nın ticaret merkezleri arasında olan Venedik, Lizbon ve Amsterdam'da nasıl baharatların yolculuk ettiğini anlatırken bu şehirlerin tarihini baharatlar üzerinden anlatmaktadır. Paul Freedman'ın editörlüğünü yaptığı on makaleden oluşan *Yemek, Damak Tadının Tarihi*'ni (2007) ise Nurettin Elhuseyni Türkçeye çevirmiştir. Kitapta on farklı yazar yerleşik yaşama geçilmeden önceki dönemden başlayarak, Antik Yunan ve Roma kültürleri, Rönesans sonrası değişen yemek alışkanlıkları, modernite sonrası benimsenen yeni alışkanlıklar ve son dönem beslenme yeniliklerine kadar çok farklı konularda makaleler ele almaktadır. Andrew Dalby'nin *Bizans'ın Damak Tadı* (2014) çalışması da Ali Özdamar tarafından Türkçeye kazandırılmıştır. Dalby, yukarıda alıntılanan diğer kitaplardan farklı olarak bir imparatorluğun yemekle olan ilişkisini, onun tarihini anlatarak betimlemektedir. Çeviri kitapların yanı sıra Türkçe yayımlanmış yemek tarihi örneği olarak Priscilla Mary Işın'ın *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (2019) çalışması verilebilir. Kitap Paleolitik Çağlardan başlayarak kadim medeniyetler olan Mezopotamya devletleri, eski Mısır, ilk Anadolu uygarlıkları, İran, Orta Asya, Antik Yunan ve Roma, Bizans, Çin, Hindistan'ı kapsayacak şekilde bir yemek kültürü tarihi sunmaktadır.

Bu yazının merkezinde yer alan Linda Civitello'nun *Cuisine and Culture: A History of Food and People* isimli kitabı, *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi* (2019) olarak tarafımızdan Türkçeye kazandırıldı. 474 sayfadan oluşan kitap, Bilim ve Sanat Yayınları tarafından yayımlandı. Kitabın İngilizce hali, toplamda üç baskı yapmış ve Türkçeye üçüncü baskısından çeviri yapılmıştır. Kitabın diğer baskıları farklıdır; zira Civitello, kitabın her baskısında birkaç bölümü geliştirmekte, yeni bilgiler eklemektedir.

Beslenme konusunda akademik bir geçmişe sahip olmayan Linda Civitello, ABD'de yaşayan İtalyan asıllı bir beslenme tarihçesidir; kitabında da bu kimliğini yer yer belirttiği görülür. Onun en bilinen kitapları *Mutfak & Kültür* ile Amerika'da unla yapılan yiyecekler çevresinde gelişen ve kabartma tozu rekabetiyle değişen mutfak alışkanlıklarına odaklandığı *Baking Powder Wars: The Cutthroat Food Fight That Revolutionized Cooking* (2017)'dir. Bazı üniversitelerde ve kuruluşlarda yemek tarihi üzerine dersler vermesinin yanı sıra profesyonel olarak aşçılık da yapmaktadır. ABD'de ve Kanada'da birçok yemek okulunda beslenme tarihi derslerinde ders kitabı olarak

okutulan *Mutfak & Kültür*, ilk baskısını yaptığı 2003 yılında ABD’de En İyi Yemek Tarihi Kitabı Gurme Ödülü’nü de kazanmıştır.

Toplamda on iki bölümden oluşan *Mutfak & Kültür* genel olarak yemeği tarihsel, siyasi, sosyal, ekonomik, antropolojik ve dilbilimsel bağlamlarda ele alarak ilerler. İnsanın ateş ile ilişkisiyle tarihöncesi dönemlerden ve Verimli Hilal, Mısır, Çin ve Hindistan gibi köklü coğrafyaların geleneklerinden bahsedilerek ilk bölüm başlamakta ve antik tarım devrimiyle Mezopotamya’ya giriş yapılmaktadır.

Birinci bölümde tahıl, üzüm ve zeytinin Akdeniz’deki serüveni ile antik Akdeniz kültürü ve onun taşıyıcısı Antik Yunan ve Roma kültürleri hakkında bilgiler verilmektedir. Dünya tarihinde önemli bir yer edinen her iki kültürün benzeştikleri ve farklılaştıkları noktalar ayrıntılandırılmaktadır. Örneğin Antik Yunan kültüründe birlikte içmek olarak betimlenen *symposium* seremonisi ve şarap içmenin ince ayrıntıları anlatılırken, Roma kültürüne özgü olan *convivium* ile farkları belirtilmektedir. Bunun yanı sıra Yahudi ve Hıristiyanların Roma kültürü içerisinde nasıl bir yaşam örüntüsü benimsediği de konu edilir. İkinci bölüm Hıristiyanlık ve İslam’ın ortaya çıktığı ve yayıldığı dönemlerdeki mutfak alışkanlıklarına ayrılmıştır. Burada Bizans ve Hıristiyanlık arasındaki ilişkiye değinilmiş, Rusya’nın Ortodoks Hıristiyanlığı seçmesinde mutfak kültürünün nasıl rol oynadığı üzerine değerlendirmeler yapılmıştır. Araplar ve İslam’ın yayılması hakkında da önemli bilgiler sunulurken kahve gibi günümüzün vazgeçilmez içeceklerinden birinin nasıl Müslüman topraklarından çıkıp dünyaya mal edildiği anlatılmaktadır. Bu bölümde çok kısa bir şekilde Türk mutfağına da değinilmektedir.

Üçüncü bölümde Amerika kıtasının keşfi ile haberdar olunan Yeni Dünya üzerinde durulmaktadır. Özünde Avrupalıların baharatları elde etmek için daha güvenli rotalar bulabilmek amacıyla yaptıkları keşif gezileri sırasında Amerika’nın keşfedilmesiyle, yeni medeniyetler ve yiyeceklerle karşılaşmıştır. Bölümde Amerika kıtasında hüküm sürmüş farklı kültürler hakkında bilgiler verilerek, kendilerine özgü yemekler ve mutfak kültürleri tanıtılmaktadır. Bugün yediğimiz veya yemeklerde kullandığımız, kolonizasyonla Yeni Dünya’dan Eski Dünya’ya yayılan birçok besinin, Avrupalılardan önce nasıl üretildiği, işlendiği, pişirildiği ve anlamlandırıldığı anlatılmaktadır.

Kitap kronolojik olarak ilerlerken dördüncü bölümde Yeni Dünya’nın keşfi sayesinde eski dünyanın tanıştığı yeni lezzetler üzerinde durulmakta, bunların var olan yemek kültürleri üzerinde yarattığı değişimler tartışılmaktadır. Beşinci bölüm, Kolomb değişimi olarak nitelendirilen sistem sayesinde Eski Dünya’dan Yeni Dünya’ya ve tersi şeklinde bir besin değişiminin yaşandığının altı çizilmektedir. Altıncı bölümde Amerika’nın keşfinin ardından Avrupa’dan buraya doğru yaşanan göçlere değinilir. Sadece bir koloni olarak bilinen Amerika’nın, farklı kültürlerin bir araya gelerek çok çeşitli mutfakları nasıl oluşturduğu ve kendi özgünlüğünü nasıl yarattığı beslenme kaynakları üzerinden anlatılmaktadır.

Amerika’da yaşanan değişimler sırasında Avrupa’da da birçok olay meydana gelmekteydi. Avrupa’da yaşanan siyasi gelişmeler ile yemek üzerine yaşanan değişimler ve bunların beslenme ile ilişkileri yedinci bölümde kendine yer bulmaktadır. Örneğin dünya tarihi açısından siyasi ve ekonomik yönüyle bir dönüm noktası olarak kabul edilen Fransız Devrimi’nin, aynı zamanda bir ekmek sorunu olduğu vurgulanır. Sekizinci bölümde tekrar Amerika’ya dönen odak, Amerikan tarihinde önemli aşamalar olarak kabul edilen İç Savaş’a ve yeniden inşa sürecini konu edinir. On dokuzuncu yüzyılın son çeyreği, artık ABD’nin en parlak dönemidir ve tüketim son hızla artış gösterir. Böylesi bir süreçten geçen ülkede beslenme alışkanlıkları da değişir. Bu bölümde değişimin ilk örnekleri ABD tarihi içerisinde verilmektedir. Bölümün sonlarına doğru odak Avrupa’ya çevrilmekte, burada bilimsel araştırmalarla beslenme alışkanlıklarına eklenen yenilikler ve yaşanan önemli olaylar aktarılmaktadır.

Dokuzuncu bölümde dünya haritasında karşı karşıya konumlanan Afrika ve Asya kıtalarının mutfakları hakkında bilgiler verilmektedir. Kitabın genelinde Amerika ve Avrupa kıtaları kendilerine geniş yer bulurken Asya ve Afrika sınırlı bir alana sıkıştırılarak oldukça yüzeysel bilgilerle geçitirilmektedir. Oysa bölümün de aktardığı gibi, Asya ve Afrika’nın sahip oldukları mutfak kültürlerinin tüm dünyaya yayılma süreçleri oldukça ilgi çekicidir. Onuncu bölümde yirminci yüzyılın ilk yıllarında Avrupa ve Amerika’da yaşanan değişimler aktarılırken, yaşanan göçlerle ortaya çıkan yeni mutfaklar -yani eritme potasının beslenme kültürü yönü- hakkında bilgiler verilmektedir. Ayrıca Avrupa mutfağının standardize edilmesinde rol oynayan önemli isimlerin de geçtiği bu bölümde, bazı etnik toplulukların da mutfak alışkanlıkları anlatılmaktadır. Yanı sıra ABD’de gerçekleşen alkol yasağı ve beraberinde gelişen yasadışılık da betimlenmektedir. On birinci bölümde ise Buhran dönemiyle yaşanan zorluklar ve II. Dünya Savaşı sırasında ortaya çıkan hızlı yemek yeme alışkanlıkları ile artık televizyonda yayımlanmaya başlayan yemek programları ele alınmaktadır. Dünya savaşının ardından Soğuk Savaş dönemiyle birlikte küresel siyaset ve ekonomide yaşanan değişimlerin yemek kültürüne yansması da anlatılmaktadır.

Kitabın son bölümünde restoranlarda yaşanan değişimler ile ortaya çıkan ünlü şeflerin üzerinde durularak, son yıllarda yaşanan yiyecek devrimleri anlatılmaktadır. Tarımda yaşanan gelişmeler ve gelecekte yaşanabilecek beslenme değişimleri hakkında önemli tespitlerde bulunmaktadır. Ayrıca GDO’lu besinlere dair de bilgiler verilmekte ancak GDO’nun insan sağlığına zararlı olup olmadığına dair var olan tartışmaya, yerinde bir duruşla girilmemektedir. Kitabın ekler kısmı, dünya tarihinde ve mutfak kültürlerinde iz bırakmış savaşlara kronolojik olarak yer verir. M.Ö. yk. 3500’lerden bu yana yayımlanmış yemek kitapları da kronolojik olarak sıralanmıştır. Beslenme kültürünü sosyolojik ve antropolojik olarak çalışmak isteyenlerin dahi başvurabileceği dünyanın ilk yemek kaynakları sırasıyla görülebilir. Seçilmiş kaynakça da aynı şekilde beslenme kültürü üzerine çalışacak araştırmacılara yol gösterebilecek çalışmalara yer vermektedir.

Beslenme kültürü, birçok karmaşaya sahiptir. Kültürler arası geçişler, sosyal değişim ve etkileşim, bu karmaşaları artırabilir. Civitello bu detayın farkındadır ve yer yer bu karmaşalara açıklık getirmeye çalışır. Örneğin Türkiye’de kimi dondurmacılarda görmeye başladığımız *gelato* ile dondurma arasındaki farkı açıklar. *Gelato* İtalyan dondurmasıdır; Amerikan ve Fransız dondurmasından krema, yağ ve süt açısından farklılaşır (Civitello, 2019, s. 283). Bu karmaşa açıklaması, Türkiye’de kimi şehirlerde bir dönem Roma dondurması olarak bilinen dondurmanın *gelato* olup olmadığını bilemesek de yeni gelen *gelato*’nun ne olduğunu ve yaygınlaşma biçimlerini merak etmeye sevk etmektedir. Benzer bir karmaşa mısır için de geçerlidir. Amerika kıtasının kıymetli besini mısırın hikayesini çok yönlü olarak anlatan Civitello, *corn* ve *maize* arasındaki farka da dikkat çeker; Türkçede her ikisi için de mısır kelimesi kullanılır. Amerika kıtasında koloni öncesi ve sonrası değişim, bir besinle ortaya çıkar. *Corn* -yani mısır- günümüzde Amerikalıların koçanlı taneli mısırıdır; *maize* -yine mısır- ise İspanyolların Arawak yerlilerinden öğrendikleri, Avrupalılar öncesinde ekilen mısır işaret eden bir addır (Civitello, 2019, s. 117).

Mutfak & Kültür, kitabında dikkate değer bir diğer nokta da her bölümde yer alan yemek üzerine anlatılagelen söylencelerdir. Bunların bazıları beslenme kültürü, dil ve nesnelere arasındaki bağı da örnekler. Antik Yunanlar, yarı değerli taştan yapılan mor kâseden, mor şarap içmenin iki morun birbirini dengelemesini sağlayarak, şarabın sarhoş edici etkisini kırdığına inanmışlardır. Kâsenin yapıldığı mor taş ametisttir; yani Yunanca, bir kelimeye olumsuz anlam katan *-a* eki ile sarhoş anlamına gelen *methyein*’in birleşimiyle oluşan *amethyst* (2019, s. 36). Bu söylencelerin yanı sıra farklı kültürlerle özgü yemek tariflerine yer vermesi ve bütün bunları tarihsel süreçte yaşanan değişimler bağlamında yapması çalışmanın öne çıkan özelliğidir. Fakat antropolojinin de gösterdiği gibi hayvanları, bitkileri yemek kadar yememek de önemsenmesi gereken bir sosyal durumdur. Beslenmenin zamansal ya da türsel sınırlandırmaları, insan topluluklarının beslenme davranışını ve bunu sosyal ilişkilere dökme yönelimini anlamayı da sağlamaktadır. Modern ya da geleneksel topluluklarda, birçok sosyal davranışı ve düşünceyi gösteren bu tip detaylar Civitello’nun kitabında yer almıyor. Elbette bu bir eksiklikten öte, kitabın genel hatlarıyla bir beslenme tarihi olmasından ileri geliyor. Yazar, yeneler, yenilebilenler ve yenilmeyenler örnekleriyle kitabı şekillendirirken, bilerek, isteyerek, inanarak veya korkarak yememek gibi insani tutum ve davranışları beslenme tarihinin dışında bırakıyor.

Beslenme tarihine insan topluluklarının duygu, davranış ve düşünceleri temelinde bakmak gerektiğinde farklı örnekler bir fikir verebilir. Örneğin Mary Douglas (1972), yiyeceği biyolojik ve ekonomik bir bağlamın ötesinde sembolik bir yaklaşımla okumaktadır. Yiyeceğin anlamıyla kodlanan sosyal sınırları göstermek isteyen Douglas, Amerikalı, Çinli, İngiliz, Türk olarak içinde bulunduğumuz kültürel çevrelerin de sürediren sembollerle kuşatılmış olduğunu hatırlatır. Bu sembollerin farklılaştırma ve

pekiştirme güçleri bulunsa da durağan bir temele sabitlenmemiş olduğunu belirtir. Bir yemeğin tekrar eden analogiler sistemi içinde bulunduğunu, her bir yemeğin diğer yemeklere anlam taşıdığını, aynı şekilde her bir yemeğin bir sosyal etkinlik içinde yapılandığını ve diğer yemeklerin de kendi yapılanmasında yer aldığını düşünür. Civitello'nun kitabı bu yorumlamaya sahip olmasa da tarihsel örnekleri ortaya koyar.

Şu haliyle *Mutfak & Kültür* kitabının her bir bölümü, tarihsel bir dönemde, dünyanın çeşitli bölgelerinde eş zamanlı olarak yaşanan değişim ve dönüşümleri gösterebilen bir özellik taşır. Zira beslenme kültürünün böyle bir yanı bulunur. Karşılaştırmalı bir beslenme incelemesi olarak da nitelendirilebilecek bu analiz biçimi, II. Dünya Savaşı örneğiyle yapılabilir. Bir yanda Nazilerin Leningrad kuşatmasında Rusları aç bırakması (Civitello, 2019, s. 380), bir yanda ABD'nin askerlerinin aç kalmasını engellemek için K-Karneleri'ni düzenlemesi (Civitello, 2019, s. 382) diğer yandan milyonlarca insanın savaş sırasında açlıktan ölmesi, dünyanın dört bir yanında yaşanan beslenmeye dair bir dönem incelemesine örnek oluşturur.

Bu bakış açısının yanı sıra elbette Civitello'nun kitabı artzamanlı değerlendirmelere oldukça uygundur. Örneğin fotoğraflar, haritalar ve şekiller, Civitello'nun beslenme tarihini hem belgeler hem de etki gücü açısından destekler. Bir köle gemisinin çizimi köleliğin insanlık dışılığını pekiştirirken (Civitello, 2019, s. 149), İngilizce ve Fransızca dana eti adlandırması şekli (Civitello, 2019, s. 346), aslında Türkiye'deki adlandırmalardaki genelleştirici anlayışını ortaya koyar.

Civitello'nun kronolojileri ise besinlerin farklı coğrafyalardaki üretilme ve geliştirilme özelliklerini sıralıyor. Kronolojiler; çay, şeker, şarap, bira, kahve, patates, vanilya gibi birçok yiyecek ve içeceğin küresel yayılımını, keşifler, salgınlar, icatlar gibi tarihsel olayları bir arada sunabilen bir düzen oluşturmaktadır. Kronolojilerle benzerlik taşıyan, kimi zaman dönemsel kimi zaman da kültürler arası karşılaştırmalar yapan tablolar da benzeri bir olanağı sağlıyor. Kronolojiler ve tablolar, özellikle Yeni Dünya'nın keşfi ile insanlığın yaşadığı değişimi ortaya koyması açısından incelenmeli. Günümüzün beslenme dünyasına uzanan etkisiyle on altıncı yüzyılda hızla yaygınlaşan kolonyalizmin boyutlarının Asya, Amerika ve Afrika ile genişlemesi nedeniyle kölelik, göç, ticaret, imparatorluk vb. kavramların içeriğinin yenilediği görülüyor. Örneğin Karayıpları, şeker üretimini, Üçgen Ticaret'i, Rom üretimini, Karayıplar için İngiltere'nin verdiği mücadeleleri ana hatlarıyla aktaran Civitello, böylece köleliğin, küreselleşen ticaret üçgeninin, bunun aracısı olan emperyalizmin ve kolonyalizmin yaşadığı değişimi -sosyolojik bir çözümleme yapmasa da- tarihsel olarak ortaya koymuş oluyor. Bu açığı kapatan, şekerin insanlık tarihindeki hikayesini anlatan Sidney Mintz'in çarpıcı eseri *Şeker ve Güç* (1985), sözünü ettiğimiz kavramları daha derin çözümlemelere tabi tutmuştur. Yer yer şekerin, tüketimin modernleşmesinde oynadığı rolü de belirten Mintz, Karayıplar'deki şeker üretimi, kölelik ve şeker pazarı arasındaki

ilişkiyi incelemiştir. Onun bu çalışmasında geçiş amacıyla kullandığı kimi detaylar, kavramların içeriklerini anlamının yollarını örer. Örneğin Mintz için İngiliz “bir işçinin içtiği ilk sıcak şekerli çay önemli bir tarihsel olay”dır; bunun nedeni “bütün toplumun geçireceği dönüşümün, toplumsal ve ekonomik bakımdan topyekûn yeniden biçimlenişinin ilk göstergesi” olmasındadır. Bu detay, çok daha geniş bir temeli işaret eder. Kölelik, kolonyalizm ve emperyalizm ile yükselmiş ve yaygınlaşmış iki besin maddesi, bunların farklı bir boyutunda duran bir işçinin çay bardağında yer alabilmektedir. Bu çay bardağındaki şeker detayı, üretenler ile tüketenler arasındaki sınıfsal fark ve ilişki, çalışmanın ve emeğin anlamı, bir işçinin kendini tanımlama biçimi gibi birçok konuyu içermektedir (1997, s. 306).

Modernitenin birçok noktası gibi “doğaya müdahale eden insan” tartışmasının beslenme kültürü boyutu, tarihsel bir bağlamda Civitello tarafından örneklendirilmiştir. Kitap, antropolojide Claude Lévi-Strauss’un kuramsal olarak tartışmaya açtığı doğa-kültür ikiliğine dair birçok örneğe yer veriyor. Lévi-Strauss’un (2013) mutfak üçgeninin ilk versiyonu çığ-pişmiş-çürümüş üçlüsü üzerine kurulu bir doğa-kültür ikiliğini yapılandırır. Hava, su ve en önemlisi ateşi katarak geliştirdiği ikinci mutfak üçgeninde, kızartılma, tütsülenme, kaynatılma aşamalarına vurgu yaparak bu kez pişmiş-çürümüş safhalarına ulaşmada kültürel olanı irdeler. Oldukça karmaşık bir sistem çözümlenmesi ortaya koyan Lévi-Strauss’un bu yaklaşımı, besin üretiminde ve tüketiminde, ateş, su, kap kacaklar, pişirme düzenekleri ve teknikleri gibi aşama ve araçların bir detay olmadığını, aksine belirleyici unsurlar olduklarını gösterir. *Mutfak & Kültür*’de bunlara dair birçok örnek bulmak mümkündür.

Kitabın on dokuzuncu yüzyılın gerek tarihsel olaylar gerekse de icatlar yoluyla beslenme dünyasına etkisini göstermesi bir yana, yirminci yüzyıla beraber gıda teknolojisinde yaşanan gelişmelerin küresel etkilerini de ortaya koyması bakımından dikkat çekiyor. Jack Goody’nin (2013) sanayileşmenin besin üretiminde yarattığı değişime odaklandığı metni, Civitello’nun tarihsel gelişmelere ve olaylara yer veren bölümlerinin sosyolojik-antropolojik değerlendirmelerini yapmaktadır. Goody, Batı’da gıda sanayinde yaşanan gelişmeleri, diğer kültürlerin dünyasını anlamak için öncelikli görür. Yiyeceği saklama, mekanikleşme, perakendecilik ve nakliyat alanlarında yaşanan sanayi gelişmelerini ve değişimleri inceleyerek, evde yapılan beslenme hazırlıklarının nasıl geride bırakıldığını, işlenmiş veya tüketime hazır gıda sisteminin nasıl yerleştiğini, gerek malzemelerin gerekse de emeklerin birçoğunun nasıl standartlaştırıldığını ortaya koyar. Nüfusun artmasına paralel olarak gelişen talep ve buna bağlı olarak çeşitlenen-çeşitlendirilen arz, yakın zamandan bu yana sosyologların ve antropologların konusu olmuştur. Açlık korkusu, beslenme kültürünü ve ekonomisini geliştiren kadim bir güç olarak yorumlanabilir.

Nüfus, açlık korkusu ve besin üretimi dengesi için Marvin Harris’in (1995) vurguladığı ve Civitello’nun kitabının ortaya koyduğu ekosistemin, insan, hayvan ve tarım ilişkisinde

oynadığı kritik rolü anımsamak gerekir. Sanayileşme, gelişen gıda teknolojisi veya sulamaya rağmen kalabalık nüfusa sahip olan Hindistan’da süregiden inek tapınımı, ekosistemle bağıntılıdır. Ayrıca Harris, Hindistan ekosisteminde sığırların çok önemli bir yer tuttuğunu ve sanayileşmiş ülkelerden gelen gözlemcilerin bunu gözden kaçırdığını belirtir. Bu noktada ABD örneğine başvurarak gübre meselesine dokunur ve buradan traktör ya da at ile toprak sürmenin farkını açıklar: ABD’de tarım gübresi olarak kimyasallar kullanılmaktadır; çünkü toprağı katır ya da at yerine traktörle sürmektedirler. Traktörün kullanılması kimyasal gübreleri zorunlu kılmaktadır. Bu da haliyle traktör, kamyon, petrokimyasal maddeler, böcek ilaçları üreten geniş bir sanayi alanı açmaktadır. Ancak Hindistanlı çiftçilerin bu alana dahil olmamalarının sebebi ineklere tapınmaları değil; traktör satın alma güçlerinin olmamasıdır. Bu pahalı ürünleri kullanmanın tarımdan geçim sağlayan insan sayısını azaltma ve orta boy çiftçiliği yükselme riski vardır. Bu çiftçilerin iş için şehre yönelmesi de şehirli nüfusu arttıracığından, eşitsizlik, işsizlik ve açlık olasılıkları da yükselecektir (Harris, 1995, s. 20).

Böylece Harris, ekosistem, sanayileşme, köy-şehir, nüfus gibi değişkenlerin inanç ve sosyal yaşamda ne denli etkili ve bir o kadar karmaşık olabileceğini göstermiştir. Civitello’nun aktardığı ünlü İrlanda açlığı olayı, bunun başka bir boyutudur. Besleyici özelliğiyle İrlandalıları doyuran temel besin maddesi olan patatesin, 1840’larda bir hastalık nedeniyle çürümesi sonucu tüm ürün ölmüştür. Amerika’dan gelen mısırı değirmenlerin çekememesi bu kez de mısırın çürümesine ve büyük bir açlığın yaşanmasına, bir milyon insanın ölümüne sebep olmuştur. Bu dönemde İrlandalıların bir bölümü, din farkı da yaşadıkları İngilizlerden ve açlıktan kurtulmak için Amerika’ya göç etmiştir. Ünlü bayramları Aziz Patrik gününü de beraberlerinde Amerika’ya taşımışlardır (Civitello, 2019, s. 274).

Günümüzde küreselleşmenin ve özellikle de küresel beslenmenin merkezi olarak gösterilen ABD’ye odaklanan dört bölüm, güncel çalışma konularının nasıl bir tariheye ve aslında zemine sahip olduğunu gösteriyor. Örneğin küresel ölçekteki yaygınlığına paralel olarak birçok ülkenin günlük beslenme kültürüne bir şekilde giren Starbucks, Kellogs, Coca Cola gibi besinlerin ABD’de başlayan hikayesini detaylarıyla aktarır. Bu bölümlerde beslenme hareketlerinin de ne kadar önemli değişkenler oluşturduğunu ortaya koyar. Örneğin Harvey W. Wiley’in öncülük ettiği “Zehir Takımı” (Civitello, 2019, s. 336), Siyahların ve Latin Amerikalıların hareketleri (Civitello, 2019, s. 393-394), *Slow Food* (Civitello, 2019, s. 431), belirli amaçlarla bir araya gelen insanların beslenme kültüründe siyasi, ekonomik ya da sosyal olarak dönüştürücü olabileme potansiyelini gösterir.

Güncelliğini hiç kaybetmeyen göç ve göçmenliğin, gıda üretimi-emek ilişkisini, ucuz iş gücünün beslenme yönünü, devlet yönetiminin, karar ve yasalarıyla gıda sektöründe yer alan işçilere doğrudan ve dolaylı etkisini görebilmek bu kitapla mümkün oluyor. On dokuzuncu yüzyılın sonunda New York’ta yevmiye karşılığı, haftada 100 saat, sağlıksız koşullarda, bireysel hücrelerinde çalışan fırıncıların diğer işçilerden

daha kısa yaşamaları (Civitello, 2019, s. 334), beslenme kültürü ve işçiliğin ilişkisini örnekliyor. 1924 yılındaki Göçmen Yasası'nın ardından ABD'li çiftçilerin ucuz iş gücü olarak ülkeye kabul ettikleri Meksikalıların, otobüsün arka tarafında seyahat etmeye, ayrı kamusal tesisler, bekleme odaları ve çeşmeler kullanmaya, restoranların arka kapılarına yönlendirmeye mecbur bırakılmaları, işçilerin yaşadığı eşitsizliklere eklenen belirgin ayrımcılığı ortaya koyuyor (Civitello, 2019, s. 360). Bu nedenle değişen göçmen politikalarının göçmenlerin gündelik yaşamında ve beslenme kültüründe bulunduğu karşılığın ABD'nin kendi içinde yaşadığı bu karmaşa üzerinden okuyabilmek ve küresele yayılabilen bir düzene dönüştüğünü düşünebilme ve çözümleyebilme olanağı elde etmek kitabın katkıları arasında sayılabilir.

Mutfak & Kültür kitabı, ABD ve diğer bölgelerde özellikle Yeni Dünya'nın keşfiyle beraber başlayan köle-işçiye dayalı plantasyon tarımını anlatır; aynı sırada on sekizinci yüzyılda yükselen sanayileşmeyle birlikte köylülerin artık işçiye dönüşme süreci dönemin bir başka yüzüdür. Böylesine bir çözümlenmeye gitmese de Civitello, beslenme tarihi hattından bu yaşanmışlıkların okunması olanağını sağlamaktadır. Zira geçmiş, görüldüğü gibi hayli geriye giden bu tarihçe, aslında köylülüğün de nasıl değiştiğini içeriyor. Bir beslenme tarihçisi olarak Civitello, tarihsel olayları neden-sonuç ilişkileri bağlamında aktaran bir üslupla, bugün de tartıştığımız endüstriyel veya organik tarımı, hızlı sanayileşmenin tarım ve köylü üzerindeki belirleyiciliğini ele alıyor. Kitap boyunca kimi zaman kırsala kimi zaman da şehre uzanan yaklaşımı, köy ve şehir arasındaki bağlantının beslenmeye dayandığını akla kazıyor. Bu detayın unutulduğunu belirten Çağlar Keyder ve Zafer Yenal (2015, s. 14–16), köy, şehir için hammadde üreten merkez olmasına rağmen, şehirlerin küresel akışlarla ön plana çıkmasıyla beraber sosyal bilimlerde daha öncelikli görüldüğü eleştirisinde de bulunur. Öyle ki neoliberalizm, dünya şehirleri, kayıtdışılık, refah politikaları gibi şehirler bağlamında tartışmaya alışık olduğumuz konuların köy ve köylülük çerçevesinde de tartışılabilirliği ifade eder.

Son olarak bugün izleyiciyi ekrana bağlayan şef yarışmalarının, yemek pişirme programlarının, yemek yarışmalarının ve hatta Survivor gibi açlık-yiyecek ödülü motivasyonu ile insanları yarıştıran programların ilk versiyonlarını ve nasıl ortaya çıktıklarını kitaptan öğrenebiliyoruz. *Food Network* kanalı sonrasında yemek programlarının diğer kanallara yayılması, bazı şeflerin oyunculuğa adım atması kitabın medya ve beslenme yönüne, brunchlar, *happy hour* uygulamaları, yiyecek kamyonetleri *roach coachlar* gibi popüler beslenme kültürü boyutuna işaret ediyor. Bu noktalar, beslenme kültüründe popülerleşenin sadece *fast food* olmadığını okuyucuya düşündürüyor.

Kitapta anoreksia ve bulimia gibi hastalıkların ABD'deki yiyecek bolluğu ve refah sonrasında nasıl yaygınlaştığını, açlıktan kaçan İrlandalıları ABD'de vuran kolera salgınını, Florence Nightingale'in hijyen sorunu ve iskorbüt hastalığını modern hemşireliğin temellerini atarak yenmesini, farklı kültürlerin karşılaşmasıyla ortaya

çıkan ve bugün de tükettiğimiz birçok füzyon yemeği hatta füzyon mutfakları okumak, tarih ve beslenmenin ne kadar iç içe olduğunu göstermektedir.

İnsan beslenme ve uyuma gibi doğuştan gelen ihtiyaçları olan biyolojik bir varlıktır. Ancak bu ihtiyaçların karşılanması için her zaman sosyal olarak düzenlenmiş birtakım yollar üretmiştir. Bir biyolojik gerçeklik olarak insan, büyümek ve hayatta kalabilmek için yiyeceklere ihtiyaç duyar. Bu yiyecekler her zaman sosyal ve kültürel olarak belirli bir şekilde hazırlanan ve belirli kalıplarla tüketilen şeylerdir (Eriksen, 2009, s. 76). Dolayısıyla yemek başlı başına insanın sosyal ve kültürel dünyaya dahil olmasında temel unsurlardan biridir. Çevresinde meydana gelen değişimler en başta yemek alışkanlıklarını etkileyecek ve değişime uğratacaktır. Bu anlamda insan hayatının en merkezi noktasında bulunan beslenme alışkanlıkları aynı zamanda dünya tarihinin okunmasında da önemli araçlardan biri konumuna yükselmektedir.

Mintz'in de belirttiği gibi "beslenme gereksinimi, insanlar arasındaki bütün etkileşimlerin akışı içinde dile getirilir" (1997, s. 35). Bu nedenle yiyecekleri, içecekleri, yemekleri vb. anlamak için insanlar arasındaki etkileşime odaklanmak önemlidir. Beslenme antropolojisi ve sosyolojisini beslenme tarihinden ayıran altı çizilmesi gereken nokta budur.

Özetle *Mutfak & Kültür* tarihsel bir doğru üzerinden beslenme kültürünün ekonomik, sosyal ve kültürel değişimine odaklanmasıyla, Türkiye'de yayınlanan birçok eserden ayrılan bir tarihçeyle karşımıza çıkar. Yemek kitaplarında alıştığımız yemek tarifleri elbette *Mutfak & Kültür*'de de vardır. Fakat hikayeleri, özgünlükleri ve malzeme detaylarıyla verilen yemek tariflerinin, beslenme tarihi bağlamıyla işlenmesi, okuyucuda farklı bir tat yaratmaktadır.

Şüphesiz Civitello'nun kitabı kimi noktalarda yetersizliklere de sahiptir. Örneğin kitapta Türk mutfağının hayli yüzeysel olarak işlendiği göze çarpar. Dünya beslenme kültürü çalışmaları açısından Türk mutfağını çok temel olarak ele almak ve ne yazık ki konuya sadece Osmanlı saray mutfağından birkaç not ile değinmek göze batan bir eksiklik oluşturuyor. Kitabımı her baskısında geliştiren Civitello'nun, belki Türkçe çevirisinin motivasyonu bu kısmı genişletebileceğini umduğumuzu da belirtmek gerekir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors declare no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The authors received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Burke, P. (2012). Erken modern Avrupa'da çeviri kültürleri. P. Burke, R. Po-Chia Hsia (Ed.), *Erken modern Avrupa'da kültürel çeviri içinde* (s. 3–39, F. B. Aydar, Çev.). Türkiye İşbankası Kültür Yayınları.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak & kültür insanın beslenme tarihi* (Z. N. Nahya ve S. Örnek, Çev.). Bilim ve Sanat Yayınları.
- Dalby, A. (2014). *Bizans'ın damak tadı* (A. Özdamar, Çev.). Alfa Yayınları.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101, 61–81.
- Eriksen, T. H. (2009). *Küçük yerler büyük meseleler-sosyal ve kültürel antropoloji* (A. E. Koca, Çev.). Birleşik Yayınları.
- Freedman, P. (Ed.). (2007). *Yemek, damak tadının tarihi* (N. Elhüseyni, Çev.). Oğlak Güzel Kitaplar.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: Karşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (G. Güran, Çev.). Pinhan Yayıncılık.
- Harris, M. (1995). *İnekler, domuzlar, savaşlar ve cadılar: Kültür bilmeceleri* (F. Gümüş, Çev.). İmge Kitabevi.
- Keyder, Ç. ve Yenal, Z. (2015). *Bildiğimiz tarımın sonu: Küresel iktidar ve köylülük*. İletişim Yayınları.
- Kronld, M. (2014). *Lezzet fetihleri: Üç büyük baharat kentinin yükselişi ve çöküşü* (A. K. Yoviç, Çev.). Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Lévi-Strauss, C. (2013). The culinary triangle. In C. Counihan & P. van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 28–35). Routledge.
- Mintz, S. W. (1997). *Şeker ve güç: Şekerin modern tarihteki yeri* (Ş. Alpagut, Çev.). Kabalcı Yayınevi.
- Montanari, M. (2018). *Kıtlık ve bolluk Avrupa'da yemeğin tarihi* (M. Önen & B. H. Çoban, Çev.). Nika Yayınevi.

