

2023, 10(1): 258-263

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.258263>

Kitap İncelemeleri

“BUYURUN ZİYAFETE” ÜZERİNE

Burcu ŞİMŞEK¹

Milor, Vedat (2023). *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar*. Yayına hazırlayan: Besim Hatinoğlu, İstanbul: İletişim Yayınları.

Geçtiğimiz yirmi yılda Türkiye’de İletişim Yayınları’nın biyografi serisinin yanı sıra “Bugünün Kitapları” serisinde yer alan kitaplar, hayat anlatılarını bizlere taşıyor. Besim Hatinoğlu’nun yayına hazırladığı, editörlüğünü ise Kıvanç Koçak’ın yaptığı, Vedat Milor’un *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar* (2023) kitabı da bu seriden bizlere ulaşıyor. Kitabın kurgusu, otobiyografik anlatı, söyleşi ve köşe yazıları gibi farklı formları bir arada buldurması bakımından çarpıcı. Bu formların belli bir akış içerisinde biraraya getirilmesinde kitabın bölümlenmesi ve başlıklandırmaları yol gösterici. Bir bütün olarak, kitabın ana önermesini anlayabilmek için tamamını okumak ise bir gereklilik.



Görsel 1: Vedat Milor’un *Buyurun Ziyafete* kitabının kapağı.

Vedat Milor’un *Buyurun Ziyafete* kitabı, yeme içme konularına dair geliştirdiği derin merakı, “otorite” kavramını sorunsallaştırarak tartışan bir anlatıya çekiyor okuru. Dolayısıyla okur, bölüm atlamadan bu seyre

¹ **Burcu ŞİMŞEK**, Doç. Dr., Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Bölümü, ORCID ID: 0000-0001-7198-7066, bsimsek03@gmail.com

kendini Önsöz'den teslim ederken buluyor kendisini. Milor'un hayatında ailesinin önemini ise daha ithaf sayfasından anlamak mümkün. Milor, kitabını dayısı Fazlı Keşmir başta olmak üzere Mecidiyazedeler, Karahafızzadeler ve Keşmirlerin büyüklerine adanmış.

Kitap, Vedat Milor'un kaleme aldığı ve "Bu elinizdeki kitap nedir?" sorusu ile açılan Önsöz ile açılıyor. Bu kitap bir işbirliği ürünü. Vedat Milor'un arkadaşı Besim Hatinoğlu, kitabın mevcut kurgusunu bulmasındaki anahtar isim olmuş. Kitabın farklı anlatı formlarını bir arada sunabilmesini sağlayan da Hatinoğlu'nun, "Gastronomik bir otoritenin taşınması gereken özellikler nelerdir? sorusu ile başlamış" (Milor, 2023, s.11). Bu soru, kitabın temel noktalarından olan "gastronomik otorite" kavramının, kitabın tüm bölümlerini ve temalarını birbirine bağlayıcı niteliğine de işaret ediyor. Milor'un yirmi yıl önce başladığı restoran eleştirmenliğine dair seyrini, farklı yönleriyle anlatan kitabın Önsözünde günümüz gastronomi sahnesi için anahtar sorular yer alıyor: "Yemeğin giderek pahalı hale geldiği bir ortamda, iyi yemeği bulmak için gerekli rehberliği nasıl sağlayabiliriz? Her şeyin başında, insanlara ilham verecek bir yaklaşımı nasıl inşa edebiliriz?" (Milor, 2023, s. 13). Önsözü takip eden Sunuş yazısında ise Besim Hatinoğlu, kitaba yön veren sorunun altını çiziyor: "[...] bir akademisyen nasıl oldu da tüm halk nezdinde tanınan ve saygı duyulan bir otoriteye dönüştü?" (Milor, 2023, s.17). Hatinoğlu, daha kitabın başında cevabı veriyor olsa da kitapta kurulan anlatı, nasıl'a dair farklı boyutları işaret ediyor. Hatinoğlu şöyle diyor: "Hayatının büyük kısmını yurtdışında, dünyanın en iyi restoranlarını gezerek geçiren birinin toplumun tüm kesimleri nezdinde popüler olması gerçekten enteresan bir vaka." Bu cevap bir bakıma, benim bu kitap incelemesini yazarken temel aldığım anlatı hattını da oluşturuyor: Göçmenlik deneyimleri ve yemek ilişkisi. Dolayısıyla, bu kitabı okuma deneyimi ile, bir göçmenin yurtdışında yaşam kurma sürecinde yemek üstünden geliştirdiği bir merakın, hobinin yansıması olan yazıları üstünden kıymetleniyor. Bir gastronomi otoritesi olarak Vedat Milor'un medyaya yansıyan büyük anlatısının, içindeki gündelik küçük anlatıların izlerini sürmek, yirmi yılda sahiplik yapıları ve ilişki ağları ile Türkiye'de ve dünyada gastronomi dünyasındaki değişimin boyutlarını da berraklaştırıyor. Hatinoğlu, Milor'un gençler arasındaki popülaritesini şu şekilde ifade ediyor: "[...] tutku duyduğu yemek ve şarabın peşinde, arzu ettiği hayatı yaşayan birinin gençlerde hayranlık uyandırması ve rol modeli teşkil etmesi şaşırtıcı değil" (Milor, 2023, s.17). Bu alıntıdaki anahtar kelime, tutku. Tüm kitabı okurken, hatırimıza düşürülen de bu samimi tutku...

Kitabın tam başlığı *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar*, bölümlendirmesi hakkında da fikir verir nitelikte. Kitabın ilk kısım, iki alt bölümden oluşuyor: "Eleştirinin "Önce"si: Ailenin Otorite Üzerine Etkisi" ve "Sen Kimsin Kardeşim?". Bu kısım, Vedat Milor'un çeşitli sofralar etrafında toplanan aile üyeleriyle yaşantısını, ben diliyle anlattığı otobiyografik anlatıya ayrılmış. Aile fotoğraflarının eşlik ettiği bu bölüm, Milor'un hayat hikayesinden seçilmiş anların akışında

ilerliyor. Kitabın kapak tasarımında da dikkat çeken Vedat Milor'un çocukluk, gençlik ve yetişkinlik fotoğrafları; bu fotoğraflar Milör'ün hayatındaki farklı anlara işaret ediyor.

Kitabın ikinci kısmı "Eleştirinin "İnşası": Bir Otoritenin Ortaya Çıkışı" başlığı altında, Besim Hatinoğlu'nun Vedat Milor ile gerçekleştirdiği "Gastronomik Otorite Üzerine Bir Söyleşi"yi içeriyor. Bu kısmın, bunca katmanlı bir başlığa sahip olmasının sebebi söyleşinin ilerleyen sayfalarında açıklığa kavuşuyor. Söyleşi kısmının başında Hatinoğlu'nun yaptığı girizgâh, kitabın yapısını da açıklıyor: "Şimdi, bu kitap ilk bakışta senin önemli köşe yazılarını derlediğimiz bir eser gibi gözükebilir. O yüzden, kitaba aile büyüklerini anlattığın "Sen Kimsin Kardeşim?" başlıklı yazınla başlamamız, haklı olarak, okurlara ilgisiz gelebilir. Ancak ben bu kitabı sadece Vedat Milor'un ailesiyle ilgili ilginç detayları ve önemli köşe yazılarını ihtiva eden bir eser olarak görmüyorum. Bu aynı zamanda gastronomiyle ilgili belirli konuların derinlerine inmemize yardımcı olan bir çalışma" (Milor, 2023, s.44). Hatinoğlu'nun söylediğinin tersine bu tip bir otobiyografik aile anlatısı ile kitabın açılması hiç de ilgisiz değil; çünkü Milor'un gastronomiye dair geliştirdiği tutkunun yeşerdiği bağlamı bu bölüm ortaya koyuyor. "Gastronomik otorite" kavramının irdelendiği bu bölümde Hatinoğlu çerçeveyi şöyle özetliyor: "Bu kitabın iki önemli konuyu ele aldığını düşünüyorum. Kitap en başta, bir gastronomi otoritesinin nasıl ortaya çıktığını inceleyen bir çalışma. Bu soyut konuyu Vedat Milor özelinde, somut bir yaşam öyküsü ışığında işliyor. Kitabın diğer konusuysa bir otoritenin gastronomideki farklı sorunları nasıl ele aldığı" (Milor, 2023, s. 44).

Bu kısmı oluşturan söyleşide, gastronomi alanında önemli olan konulara dair derinlikli bir tartışmanın yer aldığı görülüyor. Özellikle Türkiye'de ve dünyada sürdürülebilir balıkçılıktan, kaliteli malzemelerle hazırlanan menülere, kendi imzasını edinen şeflerin yolculuklarından dönüşen restoran klasmanlarına kadar pek çok konu hakkında okurun bir anlayış geliştirmesi, söyleşinin soru-cevap dinamiği içinde söz konusu oluyor. Bu söyleşi İstanbul'daki gastronomi sahnesinin yirmi yıllık hikayesini de barındırıyor kuşkusuz. Neyin, nerede, ne şekilde yendiğine dair bir anlatı. Bu anlatıda, kimi zaman Milor'un Boğaziçi Üniversitesi'nden mezun olduktan sonra yurtdışına çıkması ile gelişen göçmen kimliğinin izlerini takip etmek mümkün. Yurtdışında yaşarken, yeme-içme konusunda gelişen merakının hobiye dönüşmesini anlatırken, gittiği restoranlara ve dendiği menülere dair aldığı notlardan, tuttuğu kayıtlardan da bahsediyor Milor. Bir nevi Milor'un farklı ülkelerdeki yaşantıları ve seyahatlerinin tarihi, yemek ve şarap içme kayıtları ile bir günceye dönüşmüş gibi görünüyor. Okur söyleşiyi bu günceden kesitleri okuyarak belli zaman dilimlerindeki restoran deneyimlerine dair bir görüş geliştirebiliyor. Bu söyleşi, gastronomi medyasının gelişimine dair de ipuçları sunması bakımında önemli. Milor'un televizyon programına giden sürecinin anlatısında, "Tadı Damağımda" programının seyri de yer alıyor:

Bazı ziyaretlerde yemeklerden tatmin olmayınca ve bunu açık açık, dürüst biçimde yazınca bir kesimin kafasında şöyle bir düşünce oluşmaya başladı: “Ya bu adam para aldığı yer hakkında olumsuz şeyler diyemez ki, demek ki bu işi restoranların hayrına yapmıyor.” Sınırlı da olsa bir kesimin zihninde mekân yazarlığıyla tarafsız restoran eleştirmenliği ayrılmaya başladı. İnsanlar güven duydular. Bence başarının sebeplerinden biri de bu denilebilir. Ancak bu prensipler başarıyı getirdiği gibi programın sona ermesine neden oldu (Milor, 2023, ss. 88-89).

Tüm bu anlatı okurda, daha önce ilişkilenenmemiş olabileceği programı izleme istediği de uyandırıyor bir yandan. “Tadı Damağımda” programının önemli bir özelliğinin yerel lezzetleri yerinde gerek küçük lokantalarda gerekse aile evlerine konuk olarak Milor’un deneyimlediği ve anlattığını öğrenmek için söyleşinin akışı yol gösterici oluyor. Milor maruz kaldığı eleştirilere de bu söyleşide cevap veriyor: “Aslında anlamaları gereken tek şey bu: Benim esas patronum ne restoranlar ne de kanal sahipleri. Okuyan, restorana giden kitle. Beni yükselten insanlar onlar. Ben onlara hesap veririm. Tüm sorumluluğum onlara karşı ve amaç da onları doğru biçimde yönlendirebilmek” (Milor, 2023,s.90).

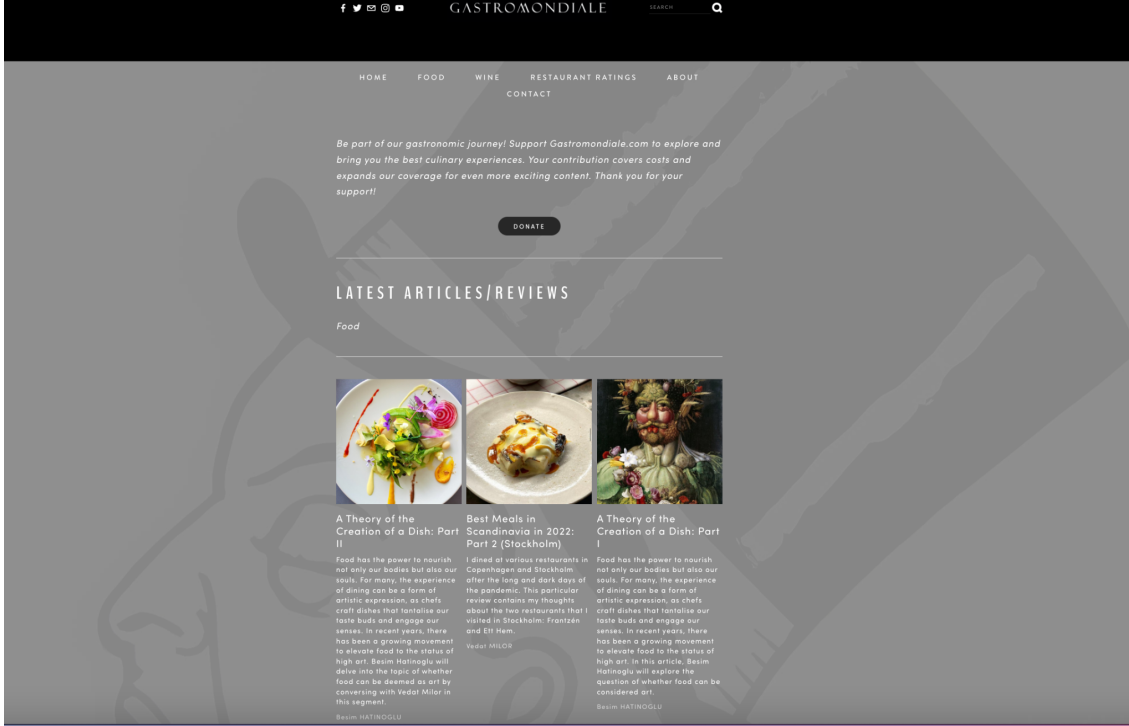
Söyleşinin anahtar sorularından biri ise şu: “[...]Genelde insanlar gurme dediği restoran eleştirmenlerinin yemekle ilgili konuda bilgili olması gerektiğini düşünüyor. Malum, gastronomi çok geniş bir alan. Peki, sen kendini gastronomi içinde nasıl sınırlandırdın?” Milor şöyle cevaplıyor:

“Gurme”, Türkiye’de sıklıkla kullanılan terim. Bunun tam olarak ne olduğunu bilmiyorum. Sanırım insanlar yemeğe tutku duyan ve yemek hakkında uzmanlık derecesinde bilgisi olan kişileri kastediyorlar. Kendimi ne şekilde tanımladığımı soruyorsan, bu gayet açık: Ben sadece restoran ve şarap eleştirmeniyim. Bu çok önemli bir nokta, çünkü, “gurme” diye bilindiğimiz zaman sizden yemekle ilgili her şeyi bilmenizi bekliyorlar. Bu, restoran eleştirmenliğinin ne olduğu konusunda da yanlış algılanmalara yol açıyor. Bir defa saydığın bu alanların hiçbiri restoran eleştirmenliği için gerekli değil. Peki, ne lazım? Malzeme bilgisi, bunların ve yemeklerin üst düzey örneklerini deneyerek referans noktaları oluşturmayla bu sayede gelişmiş bir damak hafızası gerekiyor. İşin bir de tutku boyutu var. Hiç bir zaman bir gastronomi eleştirmeni olacağımı düşünmedim. Bu bir tutku, bir hobi olarak ortaya çıkıp hayatımın parçası haline gelmesi gereken işlerden. Sana keyif vermeli, hayatının bir parçası olmalı ve akabinde de iş haline gelmeli” (Milor, 2023, s.96).

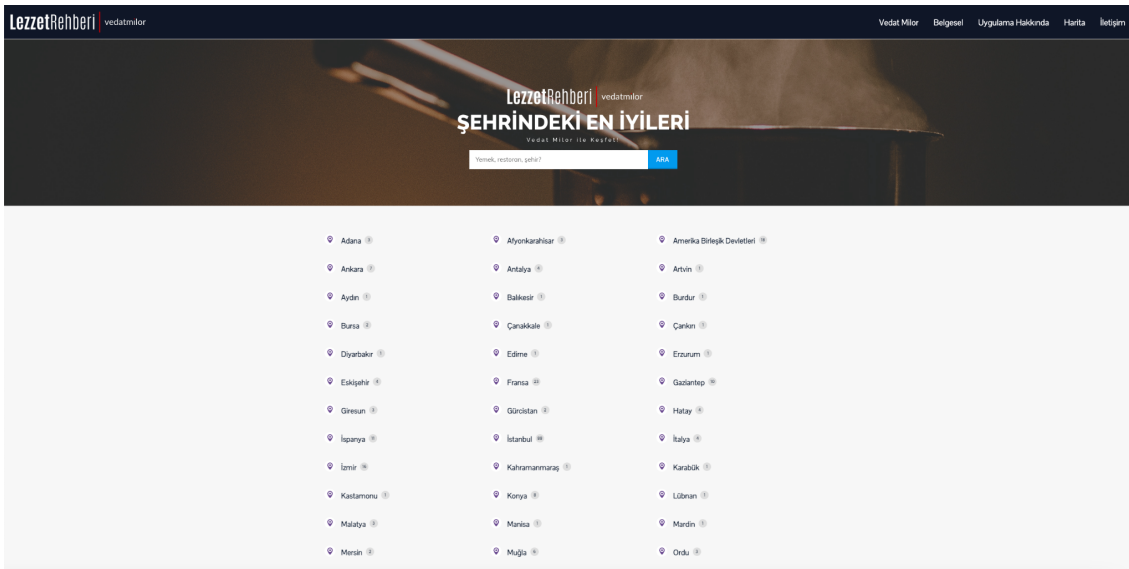
Söyleşiyi takip eden “ Ve Eleştiri...: Bir Otoritenin Yazılarından Seçmeler” başlıklı Üçüncü Kısım, dokuz alt başlıkta Vedat Milor’un çeşitli yayınlarda yer alan yazılarından bir seçki. Bu alt başlıklarla seçkinin düzenlenmiş olması, gastronomiye dair derinleşen bir okuma yapmayı da olanaklı kılıyor. Bu alana yeni adım atan bir okur kadar bu alanda çalışan araştırmacılar için de bu seçkinin gastronomi, anlatı ve kimlik mevzularına dair önemli bir içerik sağladığını söylemek yerinde olur.

Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar kitabında Vedat Milor, çeşitli yerlerde yayınlanmış yazılarına ek olarak kendisine ait olan bağımsız iki

internet sitesi hakkında da bilgi edinmek mümkün. Bunlardan biri İngilizce içeriği ile dünya çapında restoranları anlatan ve tasnifleyen *Gastronomdiale*. Diğeri ise, Türkçe içerikli Amerika Birleşik Devletleri, Lübnan, İtalya, Gürcistan ve Yunanistan'a ek olarak çoğunluğu Türkiye'den kentlerden restoranları anlatan *Lezzet Rehberi*. Her iki sitede de kolektif bir emek dikkat çekici.



Görsel 2: “Gastronomdiale” Internet Sayfası giriş sayfası, <https://www.gastronomdiale.com/>
(Erişim: 23 Haziran 2023, 08.35)



Görsel 3: “Lezzet Rehberi” internet sitesi giriş sayfası, <https://rehber.vedatmilor.com/>
(Erişim: 23.06.2023, 9.35)

Farklı işlevlerle içerikler sunmak üzere tasarlanmış bu iki internet sayfasının gastronomi dünyasına, yerel lezzetleri kayıt altına alma noktasında katkısı yadsınamaz. Burada tüm tariflerin aynı zamanda deneyimlerin anlatıları kadar hazırlayanların anlatıları da dikkat çekici. Her iki internet sayfasını incelemenin yanı sıra Milor'un kitabını okurken "Tadı Damağımda" programının iki bölümünü izleme fırsatım oldu. İzlediğim bölümde, Milor Arhavi'de Canoğlu Ailesine konuk oluyor. Yemekler aile tarafından hazırlanırken ve sofrada başında akan sohbetlerde de, Milör'ün yemeye ve içmeye dair merakı belirgin. Canoğlu ailesinin sofrasında, Milor, yemekle usulü neyse öyle ilişkililiyor. Heyecanı samimi... Aile ile şöyle vedalaşılıyor Milor: "Eksik olmayın sağolun, gerçekten, benim için hem çok öğretici oldu hem de çok lezzetli oldu".

Vedat Milor'un *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar* kitabı da benim için hem öğretici hem de lezzetli bir okuma oldu. Gündelik hayatta aile mutfaklarında pişen, kadınların birbirlerine aktardıkları yemek tarifleriyle gelen anlatıları toplarken Türkiye'den ve göç aldığı ülkelerden gelen tarifleri öğrenirken bulmuştuk kendimizi Şengül İnce ile. *Yadigar: Ankara'da Yaşayan Kadınlardan Tarifler ve Hikayeleri*² kitabı ortaya çıkmıştı. Göçmen kadınlarla aynı mutfakta yemek pişirip yemekler pişerken hikâyelerini anlattırılmıştı. Sonra hep birlikte bir ziyafete oturmuştuk. Akademik seyirlerimizin zorlu anlarına, mutfakta kadınlarla yemek pişirip hikayeler anlatarak ve toplayarak direnmeyi seçtik biz. Milör'ün kitabı, farklı bir zaman diliminde akademik hayatını kurmuş, araştırmaları ile ödüller almış bir akademisyenin göçmenlik deneyiminde yeşerttiği hobisine dair anlatısı. Bu anlatı, daralan akademik ya da iş yaşantılarından çıkarak gastronomi ile alternatif bir yaşam kurmanın mümkün olduğunu hatırlatıyor. Keşfetmek, öğrenmek, tutku, yemeğe ve paylaşmaya dair... Samimi...

Kitabın tamamına yansıyan duygu tutku... Bir yaşam uğraşı... Ancak bu duygunun yanında kimi zaman bu tutkunun ve samimiyetinin anlaşılmıyor olmasından kaynaklı kırılmanın kelimelere döküldüğünde varlık bulan sitem de eksik değil... Hangimizde yok ki o sitem günümüz dünyasında...

Kaynaklar

Milor, Vedat (2023). *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine bir Söyleşi ve Seçme Yazılar*. Yayına hazırlayan: Besim Hatinoğlu, İstanbul: İletişim Yayınları.

² <https://digitalstoryhub.org/E-Kaynaklar-E-Sources>