



İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi

Çeviri | Translation

Açık Erişim | Open Access

Mutfak Üçgeni

Le Triangle Culinaire

Claude Lévi-Strauss



Şeyda Sevede Tunçbilek (Çevirmen)¹

¹ İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü, İstanbul, Türkiye

Yazar Notu

Bu makale ilk olarak 1965 yılında L'Arc dergisinde yayımlanmıştır (Lévi-Strauss, Claude, "Le Trianle culinaire", L'Arc. Sayı: 26, 1965, s. 19-29). Makalenin bazı bölümleri *Mythologiques* serisinin üçüncü cildi *L'origine des manières de table* (Sofra Adabının Kökeni, 1968, s. 396-411) içinde yer alır. Bu tercüme de esas olan kısa versiyonu 2009 yılında *Le Nouvel Observateur*'de yayımlanır (Kasım-Aralık 2009, s. 14-17). Makaleyi tercüme ederek yayımlama izni veren *Le Monde* grubuna bağlı *Le Nouvel Obs*'a teşekkür ederiz.

Author Note

This article was first published in L'Arc magazine in 1965 (Lévi-Strauss, Claude, "Le Trianle culinaire", L'Arc. Issue: 26, 1965, pp. 19-29). Parts of the article appeared in *L'origine des manières de table* (The Origin of Table Manners, 1968, pp. 396-411), the third volume of the *Mythologiques* series. A shorter version, which is the basis of this translation, was published in *Le Nouvel Observateur* in 2009 (November-December 2009, pp. 14-17). We would like to thank *Le Nouvel Obs*, a division of the *Le Monde* group, for permission to translate and publish the article.

Dünyanın tüm dillerinde olgular arasındaki karmaşık karşıtlık sistemleri, hepsinde ortak olan daha basit bir sistemi, yani ünsüz ve ünlü arasındaki karşıtlığı çeşitli yönlerde detaylandırmaktan başka bir şey yapmaz; bu karşıtlık, kapalı ile açık ve tiz ile pes arasındaki çifte karşıtlık yoluyla, bir yanda "ünlü üçgeni"ni:

a
u i



Atıf | Citation: Lévi-Strauss, C. (2025). Mutfak Üçgeni (Tunçbilek, Ş. S., Çev.). *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 45(1), 32-40.
<https://doi.org/10.26650/SJ.2025.45.0001>
(Orijinal yayım tarihi 1965)

This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

2025. Tunçbilek, Ş. S.

Sorumlu Yazar | Corresponding author: Şeyda Sevede Tunçbilek sevedetuncbilek@istanbul.edu.tr



diğer yanda “ünsüz üçgeni”ni meydana getirir:



Bununla birlikte bu tür ayrımlara ilham veren metodolojik ilkenin, diğer alanlara, özellikle de dil ile birlikte gerçekten evrensel bir insan faaliyeti biçimi olarak yeterince vurgulanmamış mutfak alanına da uygulanabileceği görülür [...]. Bu faaliyetin (pişirme), köşeleri sırasıyla çiğ, pişmiş ve çürümüş kategorilerine karşılık gelen semantik bir üçgenel alan içinde -dikkate almak istediğimiz belirli kültürlere bağlı olarak çok farklı şekillerde konumlandırılmış bir sistemi varsaydığı hipotezinden yola çıkacağız. Pişirme açısından çiğın işlenmemiş kutup olduğu, diğer ikisinin ise zıt yönlerde belirgin biçimde işlendiği açıktır: Pişmiş, çiğın kültürel, çürümüş ise doğal dönüşümüdür. O halde temel üçgenin altında, biri *işlenmiş* ile *işlenmemiş*, diğeri *kültür* ile *doğa* arasında olmak üzere ikili bir karşıtlık yatmaktadır.

Şüphesiz bu kavramlar içi boş biçimlerdir: Şu ya da bu toplumun mutfağı hakkında hiçbir şey söylemezler. Zira her bir toplumun “çiğ”, “pişmiş” ve “çürümüş” ile neyi kastettiğini, ki bunun her toplum için aynı olmayacağını varsayabiliriz, yalnızca gözlem yoluyla anlayabiliriz. İtalyan mutfağı son zamanlarda bize çiğ sebzeleri geleneksel Fransız mutfagında kullanılandan daha “çiğ” tüketmeyi öğretti ve bu da çiğ kategorisinin genişlemesine yol açtı. Ve 1944’teki Normandiya Çıkarması’nı takip eden bazı hadiselerden Amerikan askerlerinin neyin çürük kabul edileceğine dair çok daha geniş bir anlayışa sahip olduklarını öğrendik: Normandiya peynir mandıralarının yaydığı koku onlara ceset kokusu gibi gelmişti, hatta koku yüzünden yer yer mandıraları tahrip ettiler. [...]

Şimdi kategorilerine nispeten daha aşına olduğumuz mutfaklardaki çeşitli pişirme yöntemlerini inceleyelim. Sayısız toplumun mit ve ritüellerinin de kanıtladığı üzere kesinlikle iki temel yöntem vardır: kızartma¹ ve haşlama. Aralarındaki farklılık nereden kaynaklanır?

¹Lévi-Strauss’un “rôtir” kelimesiyle ifade ettiği pişirme tekniğı, tava ya da tencere gibi herhangi bir kültür aygıtının ya da hava ve suyun aracılığı olmaksızın yiyeceğın doğrudan doğruya ateşle karşı karşıya bırakıldığı bir süreci ifade eder. Yiyeceğın bir kabın/tencerenin içerisinde yağ ilavesiyle pişirilmesi sürecini



Kızartılan yiyecek doğrudan ateşe maruz kalır ve onunla dolayimsız bir ilişki kurarken, haşlanan yiyecek içine koyulduğu su ve suyla besini içeren kap olmak üzere ateşle çift-aracılı bir ilişki içindedir.

Kızartılmış Paradoksu

Bu durumda kızartılmışın doğanın, haşlanmışın ise iki şekilde kültürün alanına girdiği söylenebilir: Gerçek anlamda, çünkü haşlama bir kabın, kültürel bir nesnenin kullanımını gerektirir; simgesel olarak, çünkü kültürün insan ile dünya arasındaki ilişkilere aracılık etmesi gibi haşlama da yiyecek ile ateş arasındaki ilişkide -kızartma durumunda olmayan- bir aracılık (su) gerektirir.

Geçtiğimiz yüzyılda Fransızların gelişine kadar çömlekçiliği bilmeyen Yeni Kaledonya yerli halkları bu zıtlığı bilhassa derinden hissetmektedir. J.-J. Burrau şöyle anlatıyor: “Eskiden bugün yerlilerin ‘yakmak’ diye ifade ettikleri şekilde sadece ızgara ve kızartma yapıldı. Şimdi ise güvecin kullanımından ve haşlanmış yumruların tüketiminden gurur duyuluyor...Uygarlığın alametifarikası olarak...” [...]

Geriye şimdiye kadar beklettiğimiz diğer temel karşıtlığı keşfetmek kaldı: işlenmişle işlenmemiş arasındaki karşıtlık.

Bu bağlamda gözlemler ikili bir yakınlığı ortaya koymaktadır: kızartılmışın çiğ yani işlenmemiş olanla ve haşlanmışın işlenmişin iki halinden biri olan çürümüşle olan yakınlığı. Kızartılmışın çiğle olan yakınlığı yiyeceğin farklı taraflarının ya da içiyle dışının hiçbir zaman eşit derecede pişmemiş olmasından kaynaklanır. Kuzey Amerika Wyandot yerlilerine ait bir mit, kızartılmış paradoksu olarak adlandırılabilir: Yaratıcı ateşi yaratır ve bir sopaya bir parça et geçirerek ilk insana kızartmasını emreder. Ama insan o kadar cahildir ki etin bir tarafını kömürleşene kadar ateşte tutarken diğer tarafı tamamen çiğ kalır. [...]

ise “frire” fiiliyle karşılar. Her iki tekniğin de Türkçedeki karşılığı “kızartmak”tır. Anlam karmaşasına mahal vermemek için bu yazıda ateşte pişirme süreci “kızartma”, yağ ilavesiyle pişirme süreci ise “yağda kızartma” olarak ifade edilmiştir. -çev. notu.



Şayet Aristoteles'in belirttiği gibi haşlama, kızartmadan üstünse bunun nedeni etin çiğliğini ortadan kaldırmasıdır: "Kızartılmış et, haşlanmış etten daha çiğ ve daha kurudur" (Reinach'tan alıntı, 1. c).

Haşlanmışa gelince, çürümüşle olan yakınlığı pek çok Avrupa dilinde *pot pourri*, *olla podrida*² gibi terbiye edilmiş ve sebzelerle birlikte pişirilmiş farklı et yemeklerine atıfta bulunan ifadelerle kanıtlanmıştır; Almancada *zu Brei zerkochtes Fleisch* "pişirilmekten çürümüş et". [...]

Bu ayrımlar kızartılmış ve haşlanmış arasındaki karşıtlığın zenginliğini ve karmaşıklığını tam manasıyla göstermekten uzaktır. Haşlanmış içeride (bir kabın içinde) pişer, kızartılmış ise dışarıda: Biri içbükeyi diğeri dışbükeyi çağırıştırır. Bu nedenle haşlamalar çoğu zaman "iç-mutfak" (*endo-cuisine*) olarak adlandırılabilir türdendir: Küçük, kapalı bir grubun kendi içindeki tüketimi için hazırlanır, oysa kızartma "dış-mutfak"tır (*exo-cuisine*), davetlilere ikram edilir. Eski zamanlarda Fransa'da haşlanmış tavuk (*la poule au pot*) ailenin akşam yemeği, kızartılmış et ise bir ziyafet yemeğiydi (Hatta ziyafetin en üst noktasıydı: Haşlanmış etlerden ve başlangıç sebzelerinden sonra ve kavun, portakal, zeytin ve kapari gibi "fevkalade meyveler" eşliğinde servis edilmesi zorunluydu).

Aynı karşıtlık, farklı şekillerde formüle edilmiş olarak egzotik toplumlarda da görülür. Paraguay'ın son derece iptidai koşullarda yaşayan Guayakileri, sadece çocuklara ad koyma ritüeli için gerekli eti haşlar, bunun dışındaki bütün av etlerini kızartırlar. Güney Brezilya'daki Kainganglar haşlanmış eti, dul kadın ve erkeklerle bir düşmanı öldüren kişiye yasaklarlar. Tüm bu durumlarda, haşlanmış etin kısıtlanması ailevi ya da sosyal bağların sıkılaşmasına, kızartılmış etin kısıtlanması ise söz konusu bağların gevşemesine eşlik eder.

Bu düşünce çizgisini takip ederek yamyamlığın (ki tanımı gereği insan türüne yönelik bir iç-mutfaktır) haşlama tekniğini kızartma tekniğine göre daha kolay benimsediğini, etnografik literatürün aktardığı ceset yakma (kızartma) vakalarının ise daha sık olarak iç-yamyamlıktan (*endo-cannibalisme*) (bir yakının bedeninin yenmesi) ziyade dış-yamyamlık

²*Pourri* kelimesi Fransızcada, *podrido(a)* ise İspanyolcada "çürümüş" anlamına gelir. -çev. notu.



(*exo-cannibalisme*) (bir düşmanın bedeninin yenmesi) vakalarında görülmesi gerektiği sonucuna ulaşabiliriz. Bu konuda yürütülecek istatistiksel bir araştırma ilginç olurdu.

Savaşçılar İçin

Kimi zaman da Amerika'da ve şüphesiz başka yerlerde de görüldüğü gibi, kızartılmış ve haşlanmış arasındaki göreceli bağlantı (köy topluluğunun dışındaki) yaban hayatı³ ve (köyün içindeki) yerleşik hayatla ilişkilidir. Kızartmanın erkeklerle, haşlamanın ise kadınlarla ilişkilendirilmesi de buradan gelir. Bu durum özellikle Güney Amerika'daki Trumailerde, Yagualarda ve Jivarolarda ve kıtanın kuzeyindeki İngaliklerde görülür. Bazen de ilişki tersine döner: Kuzey Amerika'nın kuzey düzlüklerinde yaşayan Assiniboineler haşlanmış yemek hazırlama işini savaşa giden erkeklere verirken köyün kadınları asla tencere/kap kullanmazlar ve eti sadece kızartırlar. Bazı Doğu Avrupa ülkelerinde haşlanmış ve kızartılmış yiyecekler ile dişi ve eril cinsiyetler arasındaki ilişkilerin benzer şekilde tersine döndüğünü gösteren bazı veriler mevcuttur.

Bu ters çevrilmiş sistemlerin varlığı haliyle bir sorun teşkil eder ve karşıtlık eksenlerinin sandığımızdan çok daha fazla sayıda olduğunu ve bu ters çevrilmelerin meydana geldiği toplumların başlangıçta izole ettiklerimizden daha farklı eksenlere atıfta bulunduklarını düşündürür. Örneğin haşlama tüm eti ve suyunu koruyan bir yöntem sunarken, kızartma imha ve kaybı içerir. Biri tutumluluğu, diğeri savurganlığı çağırıştırır; ilki avam, ikincisi aristokratiktir. Bu boyut, bireyler veya gruplar arasında statü farklılıkları öngören toplumlarda daha fazla ön plandadır. Johansen eski Maoriler arasında bir soylunun kendi yiyeceğini kızartabileceğini ancak kölelere ve alt tabakadan kadınlara ayrılmış buharlı ocakla her türlü temastan kaçındığını ifade eder. Beyazlar tarafından kullanılmaya başlanan tencere ve tavaların, enfekte olmuş aletler gibi görünmeleri bu yüzdendi. Nihayetinde burada Yeni Kaledonyalılar arasında gözlemlediğimiz tutumun çarpıcı bir şekilde tersine dönmesi söz konusu.

³Yaban hayatı (*la vie en brousse*) ifadesiyle erkeklerin avlanmak veya savaş gibi gerekçelerle köyün dışında geçirdikleri vakit kast edilmektedir. -çev. notu.



Tütsüleme⁴

Haşlanmış ve kızartılmış yiyeceğe verilen değerin grup içindeki bireye göre farklılaşması, bu defa demokrat ya da aristokrat olmasına bağlı olarak, Batı geleneğinde de gözlemlenir. Diderot ve d'Alembert'in demokratik "Encyclopédie"si haşlanmış yiyecekler için gerçek bir müdafaa niteliğindedir: "Haşlanmış yiyecekler insan gıdaları arasında en leziz ve besleyici olanlardan biridir...Diğer yiyecekler açısından ekmek neyse, haşlamanın da aynı şey olduğunu söyleyebiliriz..." ("Haşlanmış" maddesi). Bundan yarım yüzyıl sonra züppe Brillat-Savarin ise tam tersi bir görüş benimser: "Hocalar prensip gereği ve şu tartışmasız gerçeği *ex cathedra* duyurdukları için asla haşlama yemezler: Haşlanmış denilen suyu çıkarılmış ettir. Bu gerçek giderek daha fazla kabul gördü ve haşlanmış yiyecekler özenilmiş sofralardan kayboldu, onun yerini kızartılmış fileto, kalkan balığı ya da *matelote*⁵ aldı." ("Physiologie du goût", VI, 2) [...]

Bu durumda çığ, pişmiş ve çürümüş kategorilerden oluşan temel mutfak üçgeninin içine iki kavram daha eklenir: çığ olana yakın kızartılmış ve çürümüş olana yakın haşlanmış. Yine de bu diyagramda soyut pişmiş kategorisine en yakın somut pişirme yöntemini gösteren üçüncü bir kavram hâlâ eksiktir. Bu yöntem bize kızartma gibi aracısız (kapsız ve susuz) bir işlem gerektiren ancak kızartmadan farklı olarak haşlamadaki gibi yavaş, yani derin ve düzenli bir pişirme tekniği olan tütsüleme gibi görünüyor. [...]

İki Eksen

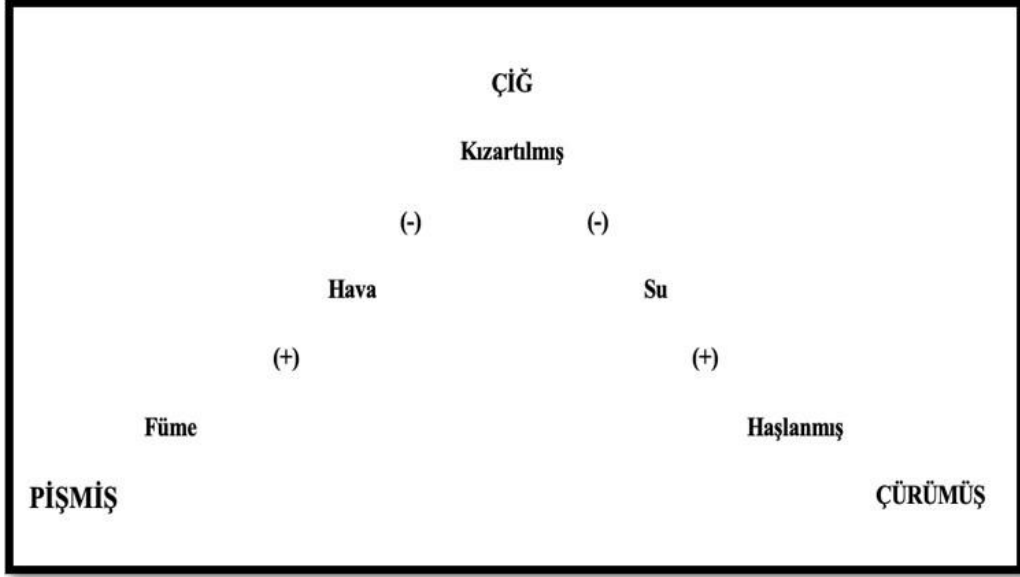
Son olarak mutfak üçgenine geri dönelim. Bu üçgenin içine, en azından en temel tarifleri ilgilendiren bir başka üçgen daha çizdik, çünkü burada sadece üç tür pişirme tekniğini ele aldık: kızartma, haşlama ve tütsüleme. Füme ve haşlanmış, ateş ve yiyecek arasındaki aracı unsurun doğası açısından birbirine zıttır; bu unsur birinde hava diğerinde sudur. Füme ve kızartılmış, hava unsurunun göreceli önemine göre; kızartılmış ve haşlanmış ise suyun

⁴Türkçe gastronomi literatüründe yiyeceklerin dumanla işlenmesi tekniğini ifade etmek üzere "tütsüleme", "fümeleme" ve "isleme" fiilleri eşanlamlı olarak birbirlerinin yerine kullanılmaktadır. Bu yazıda pişirme tekniği "tütsüleme", ortaya çıkan ürün ise "füme" olarak tercüme edilmiştir. -çev. notu.

⁵Geleneksel Fransız mutfağında şarapla pişirilen balık yahnisi. -çev. notu.



varlığına veya yokluğuna göre farklılık gösterir. Hava ya da su eksenine paralel olduğunu düşündüğümüz doğa ve kültür arasındaki sınır, *araçlar söz konusu olduğunda*, kızartılmış ve fümeyi doğa, haşlanmış kültür tarafına ya da *ürün söz konusu olduğunda*, fümeyi kültür, kızartılmış ve haşlanmış doğa tarafına *yerleştirir*:



Şayet diyagramımız farklı pişirme tekniklerini dikkate almak için gerekli bütün dönüşümlere uygun olmasaydı işlemsel değeri son derece sınırlı olurdu. Kızartma kategorisinin rosto ve ızgara olarak ikiye ayrıldığı bir mutfak sisteminde, tarif üçgeninin tepesine (et ile ateş arasında en az mesafeyi ifade eden) ikinci terim yerleştirilir,⁶ böylece rosto da yine hava ekseninde, ızgara ve füme arasında yer alırdı. Söz konusu mutfak sistemi haşlama ve buharda pişirme arasında bir ayırım yapıyorsa, yine benzer bir prosedür kullanılır: Suyun yiyecekten *uzak* olduğu ikincisi, haşlama ve tütsüleme arasında bir yerde konumlandırılırdı.

Izgara

Yağda kızartılmış (*frit*) kategorisini tanımlamak için daha karmaşık bir dönüşüm gerekecektir. Böylece tarifler üçgeninin yerini bir dörtgen alacak ve hava ile suyun yanı sıra

⁶Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre “doğrudan doğruya kızartılarak pişirilen” ete rosto denir. Izgara ise hem “metal çubukların, ağaç dallarının aralıklı sıralanmasıyla yapılan parmaklık veya kafes biçimindeki” aracı hem de bu araç üzerinde pişmiş yiyeceği ifade eder. Lévi-Strauss’un bu iki pişirme tekniği arasında dikkat çektiği farklılık kızartma işleminde bir aracın kullanılıp kullanılmaması durumudur. -çev. notu.

üçüncü bir eksenin, yani yağın da eklenmesi mümkün olacaktır. Bu durumda ızgara yine üstte kalır ancak füme ve yağda kızartılmış arasındaki kenarda ortaya, şişte kızartılmışın (yağ ilavesiz) karşıtı olan fırında kızartılmış (ilave yağ ile) yerleşir. Aynı şekilde yağda kızartılmış ve haşlanmış arasındaki kenarda da buharda pişirmenin (yağsız ve su tabanından uzakta) olduğu kadar fırında kızartmanın (susuz ve yağ tabanında) da karşıtı olan kısık ateşte az suda pişirme⁷ (su ve yağ tabanında) yer alır.

Gerekirse hayvansal ve bitkisel gıda arasındaki zıtlık (eğer ikisi farklı pişirme yöntemleri içeriyorsa) eklenerek ve bitkisel gıdalar da tahıllar ve baklagiller olarak ayrılarak diyagram daha da geliştirilebilir. Hayvansal olanın aksine (basitçe ızgara yapılabilir), bitkisel gıda su veya yağ olmadan ya da her ikisi birden olmadan pişirilemez (en azından tahılların fermente olmasına izin verilmediği sürece ki bu da su gerektirir ancak dönüşüm sürecinde ateş kullanılmaz). Son olarak çeşniler, belirli bir gıda türü ile kabul gören veya dışlanan kombinasyonlarına bağlı olarak sistemde bir rol oynayacaktır.

Diyagramımızı belirli bir mutfak sisteminin tüm özelliklerini (ve şüphesiz eşzamanlı olmaktan ziyade yemeğin düzeni, sunumu ve jestleriyle ilgili olanlar gibi artzamanlı nitelikte başka faktörler de vardır) içerecek şekilde detaylandırdıktan sonra onu bir ızgara biçiminde düzenlemenin en ekonomik yolunu aramak gerekecektir, böylece sosyolojik, ekonomik, estetik veya dinî nitelikteki diğer zıtlıklar üzerine yerleştirilebilir: erkekler ve kadınlar, aile ve toplum, köy ve yaban, tutumluluk ve savurganlık, soyluluk ve sıradanlık, kutsal ve dünyevi vb. Böylece, her bir özel durumda, bir toplumun mutfağının o toplumun kendi yapısını bilinçsizce tercüme ettiği bir dil olduğunu keşfetmeyi umabiliriz; tabii ki, yine bilinçsizce, çelişkilerini açığa vurmaktan vazgeçmediği müddetçe.

⁷*La cuisson a l'étouffée* (Fr.): Yiyeceklerin kapalı bir kapta/tencerede, az miktarda su eklenerek düşük sıcaklıkta uzun süre pişirilmesi tekniğidir. Amaç eklenen suyun kabın içinde buhar üretmesi ve bu buharın yiyeceği pişirmesidir. -çev. notu.





Yazar Bilgileri
Author Details

Şeyda Sevde Tunçbilek (Dr.)

¹ İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü, İstanbul, Türkiye

 0000-0002-7112-5156  sevdetuncbilek@istanbul.edu.tr

