

**ART/icle:**  
**Sanat ve Tasarım Dergisi**

**ART/icle:**  
**Journal of Art and Design**

---

**CİLT / VOLUME: 2, SAYI / ISSUE: 2**

ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665

**ARALIK / DECEMBER 2022**

**ART/icle: SANAT VE TASARIM DERGİSİ**  
**(ULUSLARARASI HAKEMLİ DERGİ)**  
ART/icle: JOURNAL OF ART AND DESIGN  
(INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNAL)

**CİLT / VOL. 2 • SAYI / ISSUE 2 • ARALIK/DECEMBER 2022 • ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665**

**İstanbul Gelişim Üniversitesi Adına Sahibi / Owner on Behalf of Istanbul Gelisim University**  
Prof. Dr. Bahri ŞAHİN

**Yayın Kurulu / Editorial Board**

Prof. Dr. Şükran Güzin ILICAK AYDINALP  
Prof. Dr. İsmet ÇAVUŞOĞLU  
Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK  
Doç. Dr. Murat DOĞAN

**Editör / Editor**

Doç. Dr. Murat DOĞAN

**Editör Yardımcısı / Assistant Editor**

Dr. Öğr. Üyesi Sezgin SAVAŞ

**Yazı İşleri Müdürü / Director of Editorial Office**

Doç. Dr. Murat DOĞAN

**Yazı İşleri Kurulu / Publication Board**

Arş. Gör. Eda ÇEKEMCİ, Arş. Gör. Emel ÇİRİŞOĞLU,  
Arş. Gör. Büşra KAMACIOĞLU, Arş. Gör. Merve KARADABAN, Arş. Gör. Okan KIRBACI  
Arş. Gör. Tuğçe ÖZTÜRK, Arş. Gör. Gökçe UZGÖREN

**Katkıda Bulunan / Contributory**

Uzm. Ahmet Şenol ARMAĞAN

**Kapak Tasarım / Cover Design**

Öğr. Gör. İrem Fulya ÖZKAN



İSTANBUL  
**GELİŞİM**  
**ÜNİVERSİTESİ**

© İstanbul Gelişim Üniversitesi Yayınları  
© Istanbul Gelisim University Press  
Sertifika No / Certificate Number: 47416  
Her hakkı saklıdır. All rights reserved.

**Yazışma / Correspondence:**

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi,  
Cihangir Mahallesi, Şehit Piyade Onbaşı  
Murat Şengöz Sokak No: 8 Avcılar / İSTANBUL / TÜRKİYE

**Tel. / Phone:** +90 212 4227020

**Belgeç / Fax:** +90 212 4227401

**E-posta / E-mail:** [article@gelisim.edu.tr](mailto:article@gelisim.edu.tr)

**Ağ Sayfası/ Web Sitesi:**

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/stdarticle>

## **Danışma Kurulu / Advisory Board**

### **Prof. Dr.**

Dimitar Iliev BALKANSKI, Sofya Üniversitesi / BULGARİSTAN  
Plamen BRATANOV, Varna Teknik Üniversitesi / BULGARİSTAN  
Dimitar CHOLAKOV, Shumen Üniversitesi / BULGARİSTAN  
Valeri CHAKALOV, Shumen Üniversitesi / BULGARİSTAN  
Ergin ÇAVUŞOĞLU, Middlesex Üniversitesi / İNGİLTERE  
İsmet ÇAVUŞOĞLU, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE  
Elif ÇİMEN, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE  
Metin İNCE, Anadolu Üniversitesi / TÜRKİYE  
Erol KILIÇ, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi / TÜRKİYE  
Ivaylo MIRCHEV, Ulusal Sanat Akademisi / BULGARİSTAN  
Mustafa Orkun MÜFTÜOĞLU, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi / TÜRKİYE  
Ferhat Kamil SATICI, Düzce Üniversitesi / TÜRKİYE  
Bülent VARDAR, Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE  
Selahattin YILDIZ, Maltepe Üniversitesi / TÜRKİYE  
Serdar YILMAZ, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE  
Müyyesser Ebru ERDÖNMEZ DİNÇER, Yıldız Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE  
Berna KURT KEMALOĞLU, İstanbul Aydın Üniversitesi / TÜRKİYE

### **Doç. Dr. / Assoc. Prof. Dr.**

Müzeyyen Sevtap AYTUĞ, Uşak Üniversitesi / TÜRKİYE  
Selvihan KILIÇ ATEŞ, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE  
Metin KUŞ, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE  
Yaprak ÖZEL, İstanbul Ticaret Üniversitesi / TÜRKİYE  
Katharina ROWOLD, Roehampton Üniversitesi / İNGİLTERE  
Duygu SABANCILAR İŞTİN, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE  
Elif AVCI, Osmangazi Üniversitesi / TÜRKİYE  
Melis OĞUZ, Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE  
Zerrin Funda ÜRÜK, Nişantaşı Üniversitesi / TÜRKİYE

### **Dr. Öğr. Üyesi / Asst. Prof. Dr.**

Ayşegül AKÇAY KAVAKOĞLU, İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE  
Aslı AKSOY, Haliç Üniversitesi / TÜRKİYE

Fırat ARAPOĞLU, Altınbaş Üniversitesi / TÜRKİYE  
Murat AY, Doğu Üniversitesi / TÜRKİYE  
Nigar ÇAPAN KAVRUK, Marmara Üniversitesi / TÜRKİYE  
Öznu İŞİR, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE  
Meriç KIRMIZI, Ondokuz Mayıs Üniversitesi / TÜRKİYE  
Önder PAKER, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE  
İsmail Hakkı TEKİNER, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi / TÜRKİYE  
Sakine YILDIZ SALMAN, İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE  
İlkay YILMAZ, Başkent Üniversitesi / TÜRKİYE

&

#### **Bu Sayının Hakemleri / Reviewers for This Issue**

##### **Prof. Dr.**

Prof. Mustafa Orkun MÜFTÜOĞLU, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi / TÜRKİYE

##### **Doç. Dr. / Assoc. Prof. Dr.**

Doç. Burak BOYRAZ, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE  
Doç. Dr. Metin KUŞ, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE  
Doç. Dr. Çınla ŞEKER, Dokuz Eylül Üniversitesi / TÜRKİYE

##### **Dr. Öğr. Üyesi / Asst. Prof. Dr.**

Dr. Öğr. Üyesi Rüya ARDIÇOĞLU, Fırat Üniversitesi / TÜRKİYE  
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY, Doğu Üniversitesi / TÜRKİYE  
Dr. Öğr. Üyesi Hayrettin MUTLU, İstanbul Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi / TÜRKİYE  
Dr. Öğr. Üyesi Adem ÖZER, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE  
Dr. Öğr. Üyesi Kadriye TÜRKEŞSİZ / Haliç Üniversitesi / TÜRKİYE  
Dr. Pelin AYKUT, Bağımsız Araştırmacı / TÜRKİYE  
Dr. Çağlayan HERGÜL, Bağımsız Araştırmacı / TÜRKİYE

# İÇİNDEKİLER / CONTENTS

## Sayfa/Page

iii	<i>Danışma Kurulu / Advisory Board</i>
iv	<i>Bu Sayının Hakemleri / Reviewers for This Issue</i>
v	<i>İçindekiler / Contents</i>

## ARAŞTIRMA MAKALELERİ / ORIGINAL RESEARCH ARTICLES

- 87-109** Mustafa Adil ÖZTÜRK, Leyla KANCA  
**Examining the Use of Heroism as a Method of Persuasion in the Great War Propaganda—The Case of United States of America Posters / Büyük Savaş Propagandasında Kahramanlığın Bir İkna Yöntemi Olarak Kullanımının İncelenmesi—Amerika Birleşik Devletleri Posterleri Örneği**
- 110-129** Bürge KARDEŞ DELİL, Nurten BEYTER, İlkay YILMAZ  
**Culinary Culture and Special Day Meals of Elazığ / Elazığ Mutfak Kültürü ve Özel Gün Yemekleri**
- 130-157** Murat DOĞAN  
**Gazi Muhammed Zaireddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi / Evaluation of Gastronomy Elements in Babur-name, Memoir of Ghazi Zahîr ud-Dîn Muhammad Babur Shah (1483-1530)**
- 158-178** İlke CİRİTÇİ  
**Dolgu Zemin Etkinlik Alanlarının Tasarımı Üzerine Eleştirel Bir Değerlendirme: New York-HDPK Little Island ve İstanbul-Yenikapı / A Critical Assessment on the Design of Landfill Activity Areas: New York-HDPK Little Island and Istanbul-Yenikapı**

**179-203** İsmet ÇAVUŞOĞLU

**Londra'da Bir Aile Müzesi Olan Wallace Collection'un Özellikleri / The Characteristics of the Wallace Collection, a Family Museum in London**

**KİTAP İNCELEMESİ / BOOK REVIEW**

**204-210** Başak ERGEN, Murat DOĞAN

**Yemeğin Psikopolitikası - Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri / The Psychopolitics of Food – Culinary Rites of Passage in the Neoliberal Age**

ART/icle  
Cilt 2, Sayı 2, Aralık 2022 - ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665  
Makale İstatistikleri

---

ART/icle  
Vol. 2, Issue 2, December 2022 - ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665  
Article Statistics

**Bu Sayının Makaleleri**

Articles of This Issue 5

**Düzeltilme Alan Makaleler**

Corrected Articles 4

**Reddedilen Makaleler**

Rejected Articles 0

**Kabul Edilen Makaleler**

Accepted Articles 1

**Süreci Devam Eden Makaleler**

Articles in Process 5

Dergimize gönderilen makalelerin tümü intihal tespit aracıyla incelenmektedir.  
*All articles submitted to our journal are analyzed by plagiarism detection tools.*





## Examining the Use of Heroism as a Method of Persuasion in the Great War Propaganda—The Case of United States of America Posters

Mustafa Adil ÖZTÜRK\*, Leyla KANCA\*\*

### Abstract

**The Purpose of Study:** *This article aims to understand the compositional methods used in the propaganda. In this sense, the central theme of this study is to understand how heroism was portrayed in the posters of the Great War propaganda in the United States.*

**Literature Review/Background:** *The way heroism is portrayed in the Great War propaganda posters is the main topic of this paper. Propaganda in this sense is understood as a means aimed at manipulating information so that public opinion conforms to the propagandist's intentions.*

**Method:** *In this paper, it is believed that the study of posters depicting heroism will deepen the study of propaganda and its use as an instrument of deception. Because the phenomenon of heroism occupies an important place in cultures, it has been discussed in detail in a separate section. The posters discussed in the study were analyzed using the semiotic analysis of Roland Barthes.*

**Results:** *The depiction of heroism on the Great War propaganda posters underpins its narratives in both direct and indirect expression. The direct messages of heroism were mainly accompanied by slogans that combined religious idealism, morality, a noble cause, honor, and justice. The indirect messages, on the other hand, were associated with themes of unity, desirability, journey, and duty. In addition, the depiction of heroism was directed at women and children, who were referred to as the 'home front.'*

**Conclusion:** *In poster propaganda in the United States, the distinction between good as 'our' side and evil as 'their' side is obvious. It has been noted that the use of heroism in propaganda posters at the most critical moments of the Great War was a crucial element, as its depiction reduced the war to an abstract metaphor rather than conveying the harsh reality of war.*

**Keywords:** *Great War, Propaganda, Poster Art, Semiology, Heroism, Visual Culture.*

---

### Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

**Geliş/Received:** 10.11.2022 **Kabul/Accepted:** 27.12.2022

\* PhD Student, Sakarya University, Institute of Social Sciences, Sakarya, Türkiye.

E-mail: [adil.ozturk@ogr.sakarya.edu.tr](mailto:adil.ozturk@ogr.sakarya.edu.tr) **ORCID** <https://orcid.org/0000-0002-5195-5187>

\*\* PhD Student, Istanbul University, Institute of Social Sciences, Istanbul, Türkiye.

E-mail: [leylakanca34@gmail.com](mailto:leylakanca34@gmail.com) **ORCID** <https://orcid.org/0000-0002-7940-5144>

## **Büyük Savaş Propagandasında Kahramanlığın Bir İkna Yöntemi Olarak Kullanımının İncelenmesi— Amerika Birleşik Devletleri Posterleri Örneği**

### **Öz**

**Giriş ve Çalışmanın Amacı:** Bu makale, Birinci Dünya Savaşı sırasında propaganda afişlerinde kullanılan kompozisyon yöntemlerini anlamayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda, afiş propagandasında kahramanlığın nasıl tezahür ettiği bu çalışmanın ana temasını oluşturmaktadır.

**Kavramsal/Kuramsal Çerçeve:** Büyük Savaş propaganda afişlerinde kahramanlığın tasvir edildiği biçimi bu çalışmanın ana konusudur. Bu anlamda propaganda, kamuoyunun propagandacının niyetlerine uyması için bilgiyi manipüle etmeyi amaçlayan bir araç olarak anlaşılmaktadır.

**Yöntem:** Bu çalışmada, kahramanlığı tasvir eden afişlerin incelenmesinin, propaganda ve onun bir aldatma aracı olarak kullanımı konusundaki çalışmaları derinleştireceğine inanılmaktadır. Kahramanlık olgusu kültürlerde önemli bir yer tuttuğu için ayrı bir bölümde ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Çalışmada ele alınan afişler Roland Barthes'in göstergebilimsel analizi kullanılarak analiz edilmiştir.

**Bulgular:** Büyük Savaş propaganda afişlerindeki kahramanlık tasviri, hem doğrudan hem de dolaylı anlatımıyla anlatılanın temelini oluşturmaktadır. Doğrudan kahramanlık mesajlarına çoğunlukla dini idealizm, ahlak, asil bir dava, onur ve adaleti birleştiren sloganlar eşlik etmiştir. Dolaylı mesajlar ise birlik, arzu edilirlilik, yolculuk ve görev temalarıyla ilişkilendirilmiştir. Buna ek olarak, kahramanlık tasvirleri 'ev cephesi' olarak adlandırılan kadın ve çocuklara yönelik olmuştur.

**Sonuç:** Amerika Birleşik Devletleri'ndeki poster propagandasında, 'bizim' taraf olarak iyi ile 'onların' tarafı olarak kötü arasındaki ayırım çok açıktır. Büyük Savaş'ın en kritik anlarında propaganda afişlerinde kahramanlığın kullanılmasının çok önemli bir unsur olduğu, zira bunun savaşın sert gerçekliğini aktarmak yerine savaşı soyut bir metafora indirgediği belirtilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Büyük Savaş, Propaganda, Afiş Sanatı, Göstergebilim, Kahramanlık, Görsel Kültür.

### **1. Introduction**

The Great War, or in other words, World War I, is one of the second largest wars in human history and continues to reverberate with its consequences to this day. Historian Margaret MacMillan refers to the War as the phenomenon that killed millions, destroyed economies, and devastated empires and societies alike, but above all shocked and surprised everyone because of its unprecedented scale (2013, pp. 18). Because the war had a global focus, news from the front was of absolute importance. However, in the early 1900s, mass media was limited and not as readily available as it is today, so information about events in war zones was under the control of political rulers and shaped to serve their interests. The media were

instrumentalized because widespread support and military mobilization were necessary factors for political rulers to exploit in order to achieve victory. In this context, propaganda through myths that captivated the public to gain support and encourage more people to join the army was a primary strategy to recruit, legitimize, and win the ongoing war.

The simple definition of propaganda means a specific method used to promote or spread certain ideas (Jowett & O'Donnell, 2012, pp. 2). However, in contrast to this established meaning, the effect of propaganda is not considered neutral, as stated in the definition, but a negative phenomenon, usually used as a synonym for words such as lies, deception, dishonesty, manipulation, and mind control (Ibid.). The most telling example of the loss of neutrality in how propaganda promotes specific ideas is the discrepancy between what propaganda promised in the case of the nations that entered the Great War and the war's outcome. It is undeniable today that the literal promise of swift and heroic victories, accompanied by the visual stimuli that propaganda had employed, drove humanity to such phenomena that its never-ending violence in war culminated in catastrophic human tragedies on a global scale.

Therefore, this research article aims to analyze the theme of heroism depicted on the propaganda posters. Before embarking on the analysis of the posters, the paper first examines what propaganda is in general. The following chapter analyzes the concept of heroism by locating its roots in culture and understanding its ontological necessity in social dynamics. The last part of the paper analyzes posters that use the narratives of heroism.

## **2. Propaganda as a Misleading Factor**

Although propaganda gained unprecedented popularity in the 20th century, its origins are not rooted in that era. The term derives from the Latin word *propagare*, meaning to spread, and was first used in the 16th century for catholic purposes authorized by Pope Gregorio XV (Pedrini, 2018, pp. 15). Moreover, the philosophical and theoretical origins of propaganda can be traced back to ancient Greece. The term was actively used by Alexander the Great, the Roman Empire, the early Christians, and later, thanks to the invention of printing by Martin Luther for his fight against the Catholic Church. With the new means of communication available to propagandists, especially during the French and American Revolutions and later by Napoleon, propaganda took on a new status within social dynamics (Jowett & O'Donnell, 2012, pp. 51).

With the aforementioned information, it is evident that the meaning of the term did not originally refer to misleading information or a creative enticement to manipulate social

consciousness but instead was used to propagate ecclesiastical philosophy and, with the French Revolution, political purposes (Pedrini, 2018, pp. 15). As the abstract status of the masses began to disappear in the eyes of politicians and gradually gained more weight in decision-making about the future of their nations, the idea of public persuasion gained momentum as the need to appease the masses became a significant obligation for politicians—and the ruling class. In other words, Robert Tombs points to the rise of the masses in the 19th century, when the decline of Western monarchy became irreversible, and no matter how limited the plebiscite, how twisted the rules, or how unreliable the brand-new parliaments, the new elections often took an increasingly serious interest in politics, newspaper articles, and public meetings (2003, pp. 31). Thus, the more the public placed its trust in coming plebiscites, the greater the need for mass persuasion became. Therefore, political attention and the development of propaganda coincided with the social changes that began in the late 19th century.

One can conceptualize this underlined need for persuasion and social change by comparing the visual arts between the neoclassical movement and the renaissance. Whereas the latter drew most of its artistic motivation from religious structures and Christian philosophy, the former, while not wholly distancing itself from ancient culture and also producing such artworks symbolically similar to Renaissance themes, comparatively shifted its aesthetic focus to the glorification of political leaders and the founding of nations/states. Most artworks—especially by Jacques Louis David or Jean Auguste Dominique Ingres—depict figures such as the self-made politician(s) or delineate stories supporting the liberal movement and political upheavals. In the painting by Louis David (Figure 1), for example, we see a composition that does not tell an ecclesiastical story, as Michelangelo did in the Sistine Chapel (Figure 2), but instead depicts a figure known as Napoleon standing at his work table. The candle on his right is lit, and the clock behind the desk indicates that it is almost thirteen past four. After viewing the painting with the given information, the viewer can immediately absorb that the painting not only immortalizes Napoleon through visual art but also tries to convince the viewer that Napoleon is an "extraordinary man" who does not know the meaning of sleep—because the

lit candle and the time shown on the clock indicate that it is the earliest—or latest—time of the day—and works continuously for the good of French citizens.



**Figure 1.** Jacques-Louis David, The Emperor Napoleon, 1812, Oil on Canvas 2.04 x 1.25 m



**Figure 2.** Michelangelo, The Creation of Adam, 1508-12, Fresco, 2.08 x 5.07 m

There is inevitably more to be said about the subtle messages the painting in Figure 1 conveys to the viewer. The lion motif, the map on the table, the blue and white uniform, and much more hidden in the composition express that Napoleon was no ordinary man but a historical figure who served ideals and progress. With that information in mind, the motifs and symbols deciphered here show that this aesthetically and realistically designed tableau is, if not an archetype of a convincing work of art, a masterful example of propaganda in the 19th century (Eitner, 2000, pp. 201-202).

Although there is a visible connection between David's Napoleon tableau and the conventional terminology of propaganda in the sense of implicit or overt promotion of ideas and people, the painting cannot conceptually be classified as propaganda in the form used

in the Great War. As mentioned earlier, propaganda in the War differs from its historical predecessors for two reasons: A: thanks to the advance of mass duplication devices, the propagandist's message could be disseminated en masse—primarily through printed posters; and B: a propagandist in the Great War not only aims to win the public over to the desired goal (e.g., justification for entering the Great War), but in doing so, it also censors the use of words or reality by emphasizing content that touches on emotion rather than rationality. Most often, these emphases are made by psychological tricks to arouse the public's guilt and will to act in the propagandist's interest, and by distorting the reality of war by enacting an artificial concept of war of heroism and antiheroism.

Political scientist Harold D. Lasswell (1938) defines 20th-century propaganda not as a mechanism that controls mental states nor as a mechanism of moral obligations, but its only goal is to control public opinion through symbolic communication. Lasswell points out that thanks to these symbols, which include stories, rumors, reports, images, and other social communication methods, propaganda enabled influential figures to establish a public consensus and social control. In this sense, Lasswell states, propaganda, along with military operations and economic pressure, is the most necessary means against a belligerent enemy (pp. 8-9).

Therefore, propaganda became the primary means of communication for governments in the 20th century, as its form allowed regular contact between the public and political figures (Pedrini, 2018, pp. 4). For example, since Great Britain did not have the necessary number of professional soldiers because there was no universal conscription until 1916, a Parliamentary Recruitment Committee (PRC) was established so that political leaders could control social pressure and consequently recruit young people for the war (Pedrini, 2018, pp. 20).<sup>1</sup> By May 1916, the organization managed to distribute more than 12 million posters, 34 million leaflets, 5.5 million brochures, and 2 million copies of other types of printed materials (ibid.). Through the enormous scale of mass production and distribution of printed matter, as well as organized rallies, public events, and other forms of propaganda communication, the Committee's wartime propaganda was so successful with British families that most young men volunteered

---

<sup>1</sup> The PRC was not an isolated case in Britain. When it became apparent that the U.S. was about to enter World War I in favor of the Allies, the Committee on Public Information (CPI) was formed to mobilize public opinion and win their support for participation. Established in 1917, CPI became another successful mass communication for the war that increasingly influenced the American public. Similarly, Germany established the German Information Bureau (GIB) in hopes of gaining American support; however, Jonathan A. Epstein (2000) notes in his article that German efforts to gain American support failed because German propaganda suffered from misunderstanding the American character.

to fight for Britain to avoid the social stigma of being labeled cowards or the like and to avoid some ostracism.

### **3. Heroism as a Cultural Phenomenon**

Heroism is undoubtedly one of the most complex concepts and could be both an exciting and torturous process for those who set out to explain every aspect of it and its relationship to culture. The reason why heroism is a complicated subject is not only because of the variety of definitions associated with it but also because the concept of heroism occupies a vast and contradictory space in history, in its nature concerning the subjective value system of each social dynamic, and the diverse interpretations of scholars. As for the variety of scholarly definitions of heroism, Hegel, for example, believed that heroism is a "spiritual" matter and that the ultimate process of one's heroism is free from errant, carnal desires and pressing duties and is predetermined in a web of events at the end of which one becomes a hero (cited in Hook, 1957, pp. 61). In the Hegelian sense, Alexander the Great, Napoleon Bonapart, or other leading figures usually come to mind. However, a quick understanding of Hegel's and other 19th-century social determinists' concept of heroism would completely ignore the opposing side of history, namely the story of the Persians and Indians, who were tormented by Alexander's expansionism or the price paid by thousands of conscripts and civilians from both France and the warring nations due to wars fought for the sake of Napoleon's political agenda. Moreover, the definition of heroism also ignores the social dynamics that made such critical historical moments possible. Thus, a study that focuses solely on heroism to evaluate the deeds of a historical figure but completely disregards the historical, situational, and sociopolitical reasons and cultural dynamics that produced a particular figure, as well as the consequences of that figure's deeds, would fall short.

Thus, in the effort to understand heroism and its relationship to culture, an approach that grounds its scientific bent in heroism that is free of the spiritual concept is a necessary methodology, and orthodox Marxism accommodates this necessity. Georgi Plekhanov (1950), for example, summarizes the question of heroism in an alternative doctrine in which he rejects two aspects of the individual's influence in a given society: first, active heroism in individuality, and second, the categorical passive succession of the individual. Plekhanov believes that everything that has happened in the continuum of historicity is determined not by the deeds of specially selected individuals or Carlyle's "great men", but by the social force and socio-economic relations that determine the course of significant events and the prospects of societies. Although individual talents may exert some influence, they are the product of persistent social trends (pp. 41-53).

The approach that conceives of heroism as a social product, as Pleakhanov intended, rather than the 19th century social determinists such as Hegel, would be more informative in understanding heroism from a perspective that approaches the aspect that makes it a unique research topic: why we need heroism in our cultures. Therefore, in order to understand the place of heroism in the cultural scene, it is essential to introduce the topic by addressing the concept of culture before turning to the definition of heroism. Cultural anthropologist Ernest Becker theorizes that culture is a spectrum in which humans find an immortal and imperishable symbol and cosmic relationship with their kind in the face of nature's chaos and danger (1974, pp. 3). When our distant ancestors recognized the "I"—the linguistic term for self-knowledge—in their social context, it became categorically impossible to remain in deep oblivion amidst the disinterested food chain of nature (Becker, 1971, pp. 22). In this context, for Becker, the "I" or the self should not be seen as a banal exploration of self-consciousness, for its discovery leads humans to the deepest core of their psyche, as the concept itself poses a riddle of self and body. An animal without self-knowledge lives in timelessness and in a world of emptiness, where the now counts above all (pp. 16). Humanity with self-knowledge, on the other hand, cannot behave this way, because self-knowledge fixes time with yesterday, today, and tomorrow, creating a self-relevance of existence within endless reality (*idib*). Thus, whereas an instinct-driven animal, which perceives external threats only when they come too close, can continue its life without a neurotic breakdown, a self-conscious human is deprived of this situation, for, as Becker says, s/he is not a mere object that "simply undergoing experiences," but a subject of which "I am not simply undergoing experiences, but I am experiencing myself" (pp. 23).

Culture thus constitutes human life beyond the sole biological chain of events in the processes of nature. Eliade states that in the midst of this boundless, unknown, and threatening expanse that we call fauna, a human had to develop a new orientation (*orientatio*), otherwise survival was impossible (1978, pp. 3). In this new orientation, that is, in culture, human became no longer alienated from the organismic beings that faced the state of nature, but drew their centrality from the culturally existing mythologies and cosmogonies. "Culture itself," says Becker, "is sacred because it is the "religion" that in some way ensures the perpetuation of its members" (1974, pp. 4). On the one hand, then, culture gives people a collective sense of belonging and a symbolic anchorage through which they feel part of a larger scheme of life. On the other hand, it is another reality in which mythologies and stories meet the collective consciousness through symbolic communication, transporting it to a world of frontier adventures and bold undertakings in which the cosmos is restored and collective human life is affirmed not only in the presence of nature but also in the worlds beyond. It is in this cosmic relationship between



human beings and their existence in nature that the concepts of heroism and antiheroism take their place.

In particular, Joseph Campbell argues that heroes, whether occidental or oriental, modern, ancient, or primitive, are the forms of collective expressions of truths that masquerade for us as the lessons of our mythologies (2004, pp. 21). In other words, heroes as myth in history are not simply dreamed interpretations or one's unconscious biography in relation to the culture and its history, but rather symptoms of traditional wisdom that provide people with a particular sober worldview and culturally available survival mechanism (pp. 8-11). Campbell explains that every hero has to undergo a formidable adventure, consisting of departure, initiation and return. Through the monomyth, or the heroes' completed journey to the unsecured and unknown maps, their respective triumphs and failures taught a philosophical value of humility and virtue and provided prosperity.

Campbell's study of heroism in myths presents a very remarkable idea of the way we understand culture and the narrative relationship of heroism in culture. However, Campbell continues, the monomyth in human history is disrupted in the industrial age because the permanence and influence of the network of myths it created fell away. However, it is important not to overlook Campbell's emphasis that a certain monomyth does not disappear in modern life, but rather is impoverished by the glorification of the nation and its flag as a totem (pp. 358-359). In this sense, heroism as a cultural need is always a norm in collective human life regardless of the nature of public relations and cultural dynamics. To understand what is meant here, it is worthwhile to examine heroism as an ontological necessity in culture by returning once again to Ernest Becker.

In *The Denial of Death* (1973), Ernest Becker analyzes the concept of heroism, but instead of dealing with its mythological meaning, as Campbell did in his studies, he seeks to understand why a culture needs heroism within its platform. Therefore, Becker addresses the necessity of heroism and even goes so far as to say that the concept of heroism is the central pillar that drives the entire philosophy of culture and the mechanism of cultural and social traits, because heroism is primarily the reflex of the terror of death (pp. 11). According to Becker, the sense of being unique is the way of earthly heroism, and each system assigns roles for different degrees of heroism in a given society. In this sense, according to Becker, heroism consists mainly of two roles: on the one hand, the "high" heroism of identities that drive and influence people on a large scale, such as Napoleon, Churchill, or Buddha; on the other hand, the "low heroism" of masses such as doctors, construction workers, or farmers who experience a special satisfaction in their limited scope of lives because their everyday deeds mean that their working hands

balance the family or others appreciate their energy (pp. 4-6). Regardless of how heroism functions—that is, whether it is religious, primitive, secular, or scientific—the magical status of heroism is always in play to convey a sense of value of importance, cosmic specialness, lasting significance, and participation in unity or creation (idib).

#### **4. The Phenomenon of Heroism Reflected on Posters: The Case of the United States of America**

As propaganda during the Great War used psychological manipulation to control public opinion and persuade young men to enlist, the theme of heroism was one of the most frequently illustrated messages on posters. Regardless of how heroism was depicted on propaganda posters, the system of depiction always coincided with a particular myth-making, and each of the materials used on the posters was utilized as a unit to capitalize on the propagandist's intent. In this sense, the representation of heroism in propaganda stands synonymous with Ronald Barthes' use of semiology as a decoding mechanism of the ideological or propagandistic rhetoric of mass culture. Barthes argues that any form of expression, such as a speech, photograph, painting, or poster, is the subject through which a particular myth acquires its existence, and the anatomy of myth takes its form through deviation from real events and historical context, and in turn, the expression of the intended message is justified (1972, pp. 111-117). From this Barthes concludes that myth is alive not in the way a representation is designated or denoted, but in the way it has been connoted by the spectators in a particular context (1967, pp. 89-91).

The first example of the representation of heroism as mythic enactment in Barthes' sense is evident in the ambiguous and abstract manner in which the great war propaganda presents its case. Laswell notes that the themes of propaganda were realized in abstract values such as religious idealism and ethical sense, but not through an overly vivid expression of the true horrors of war (Laswell, 1938, pp. 97-98). Similar to Pedrini, the war was in many ways called a crusade because it described the cause as a holy one that exquisitely justified support and recruitment in the public consciousness (Pedrini, 2018, pp. 68). The depiction of heroism on propaganda posters, as suggested by Laswell and Pedrini, distorted the actual identity of the Great War and gained its mythical status primarily through the way it was represented through abstract values such as honor, justice, divinity, and spirituality in the Hegelian sense. Moreover, these messages suggested a kind of desirability, uniqueness, togetherness, journey, and noble duty, and offered a certain heroism in the sense of Becker, in which the main aspiration in life is to find a place in

the cosmic unity in the dominant culture and, moreover, to experience a special respect and desirability (see: Figure 3).



**Figure 3.** James M. Flagg, "Together We Win"  
1917-18, 97 x 73 cm

In this context, the main reason for using heroism on posters as a myth was twofold. The first and most obvious was to gain support from home and sell the war to the male interlocutors, while the second was to convince those who remained rather passive and apathetic to enlist in the great war (Pedrini, 2018, pp. 39). This dual motivation of Great War propaganda is particularly evident in the way propaganda posters in the United States, as in Figures 4 and 5, support its arguments. A brief analysis reveals that both images aim to call interlocutors to military service, and the depiction of American flag and other nationally significant mythological figures support the call as a noble and divine cause.

The main difference in how they call, however, lies in whom they speak to and how they convey the sense of heroism in their respective depictions. In the semiological analysis, the call in Figure 4 is a fairly strong element in the poster. The visual and lyrical representation—as in "Make it"—is one of urgency, offering active participation in the making of history rather than passively watching history being made. This call for active participation in the captivating events and decorations of the symbolic icons of the American nation on the poster should not be understood as a mere appeal to the interlocutors, for the poster represents a higher offer and suggests that accepting the call involves a noble decision and a promise of heroism. To understand what is meant here, it is worth looking at Campbell's analysis of the monomyth. Campbell notes that in order to make a particular journey a monomyth, the protagonist must first answer the divine call before embarking on the adventure. Campbell defines the "call to adventure" as a certain destiny that summons the hero "and transfer[ed] his spiritual center of gravity from within the pale of his society to a zone unknown" (2004, pp. 53). For Campbell, this unknown territory usually represents a distant land, a secret island, or a mythical kingdom, and crossing these lands makes one a hero—as it did for Theseus or Odysseus—but no matter what the journey represents, it is always a place of danger and torment (idib). With this articulated information, the poster in Figure 4 correlates with Campbell's monomyth, for the poster also conveys a very strong message that it is calling for a dangerous adventure, namely to the front lines in Europe, where one's deeds will become history-making—not only in America, but throughout the world—and the soldier will thus become an American hero.

The poster shown in Figure 5 also uses the theme of the call to adventure, but in an ambiguous or indirect way. To understand its implicit message, Campbell's study of the monomyth again provides a starting point. Campbell points out that the mythologies of history show that the chosen protagonists do not always accept the call; rejection is always an option within the stories. Rejection of the call, Campbell argues, transforms the adventure into a negative phenomenon; the subject—like King Minos—loses his power and becomes another victim to be rescued—by Theseus who accepted the call—, his world becomes a wasteland, and life becomes meaningless (2004, pp. 54). Similarly, Figure 5 shows a young male figure standing in the dark in an apartment watching the soldiers marching in the light. With the text "On which Side of the window are you?" the message is directed at the young Americans who have chosen to reject the call to participate in the war. Aside from the guilt and sense of betrayal imposed on interlocutors who continue to not sign up for the war, the way the male figure is depicted in darkness and isolation represents two things at once. First, the anxiety and insignificance triggered by his passivity—in Becker's terms, the destruction of cultural heroism. Second, this passivity implies betrayal of the noble cause of Americans going to the great war.



**Figure 4.** James M. Flagg, "The Navy Needs You!" Lithography 1917, 104 x 69 cm



**Figure 5.** Laura Brey, "On Which Side of the Window are You?" Lithography 1917, 99 x 66 cm

As we learn from Campell, Minos failed to advance in his role in life by taming the divine bull rather than facing it, because taming the bull gave him a sense of security, and in the end that very bull (Minotaur) became a terror in his realm (pp. 55). The same theme is vividly connoted in the poster in Figure 5, for it implicitly suggests that refusing the call is tantamount to collaborating with the enemy. In both cases, the character's refusal obstructs his path to heroism. The character could have made history, but his refusal to answer the call meant not only that he had to watch admiringly as the American soldiers in unity and solidarity marched into the realm where history will be written, but also that he had to endure the stigma of betrayal, for his refusal suggests that he is leaving the marchers without support.

The emphasis on the call to adventure is not limited to the concept of the posters mentioned just now. The portrayal of adventure as a possible chance to see the world was one of the successful materials used to attract young men to the war. The posters in Figure 6, for



**Figure 6.** James Drugherty, "Come along—learn something, see something in the U.S. Navy" Lithography 1919, 107 x 71 cm



**Figure 7.** Winsor McCay, "The New Education" Lithography 1919, 36 x 28 cm

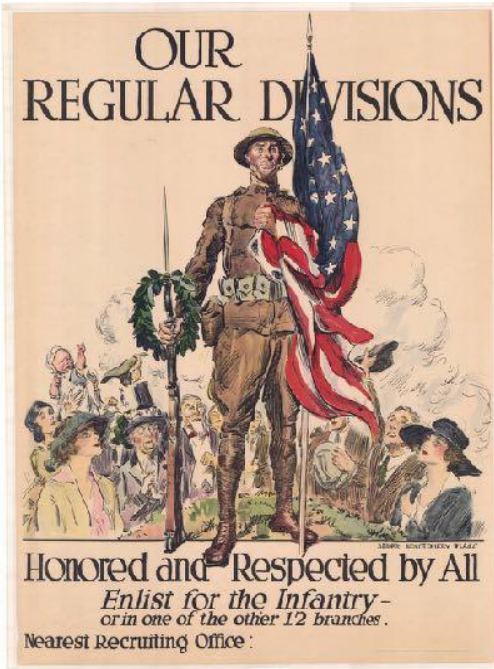
example, emphasize the greatness of adventure by offering prospective soldiers the chance to "learn something [and] see something." Posters of this type also offered interlocutors free participation in this promised world tour and provided cordiality and education during their military service. The poster in Figure 7, in particular, is full of these promises. The iconic figure of the American nation, Uncle Sam, displays a fatherly gesture with arms wide open, introducing the inexperienced young man to the possibilities and vastness of the world that awaits him, especially in Europe. Furthermore, the manipulative power of the poster in Figure 7 does not end with the information provided here. Pedrini argues that the depiction of symbols like Uncle Sam suggests an authority that goes hand in hand with the domestic values, unity, warning, and power, so that the very depiction of Uncle Sam also demonstrates to the American interlocutors the nobility of the content proposed in the pro propaganda posters (2018, pp. 62).

In analyzing the American propaganda posters of the Great War, another strong aspect of the use of the theme of heroism is revealed in the way the posters reduce all reality to a stereotypical generalization. Before we semiologically analyze the works of posters that make use of a particular stereotyping, we should first briefly discuss how the term itself functions in a social context. For Ronald Barthes, stereotyping belongs to metalanguage, which is a method of communication in the form of a depoliticized aphorism and a "decorous equivalent of tautology" (1972, pp. 155). In this sense, stereotyping is another element of the staging of the myth, since its representation grounds its core in the basis of the elusive relationship with nature. On the other hand, Stuart Hall (2003) explains that what makes stereotyping a very powerful phenomenon in the social sense is the construction of difference. Hall explains that difference does not necessarily mean something negative, as the root word suggests; however, it becomes problematic when it stands for a form that is a subjective simplification of otherness within an expanded understanding of traditional norms (pp. 238). Hall gives the example of the stigmatization of Africans in general as inherently childish, simple-minded, primitive, and dependent, and in constant need of guidance from white masters (pp. 243-244). What made them a subordinate element of white masters was their idiosyncratic way of life and skin color in the face of Western imperialism. In this sense, cultural otherness, Hall argues, takes its stereotypical form when a particular culture or representation of a culture does not conform to the categorical objectivity of the dominant cultural system, dividing it into acceptable and unacceptable, deviant and normal, insider or outsider, or us and them (pp. 258). Pedrini (2018) also speaks of stereotyping, but he sees it as the generalization of indigenous values as a unified representation of the dominant culture. Pedrini argues that stereotypes are not necessarily the complete images of the world, but the possible images of a universal world in which people feel at home, and that through this adaptation people and things acquire their familiar places, rituals, and particular traditions (pp. 75).

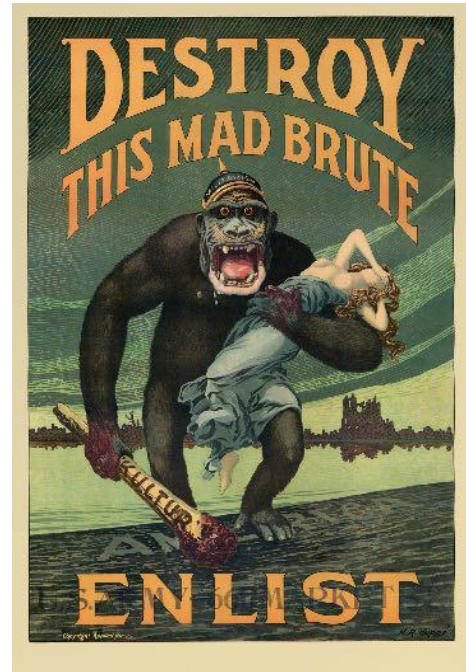
If we try to bring about the operation of stereotypes for both domestic values and otherness in the way propaganda posters use them, we arrive at a very rich content of images. The reason that such stereotypes were very common in the posters is that the quality of their use also correlates with the generalization of both internal social dynamics such as American liberalism, democracy, and the portrayal of heroism as the protector of these values, as well as the atrocities committed by the belligerent nations and certain representations of anti-heroism portrayed as the aggressor of these so-called domestic values.

Let us understand this information in coordination with the given context by looking at the posters in figures 8 and 9, which illustrate the aforementioned dual stereotyping in their own way. While in Figure 8 the public admiration and appreciation for the soldiers in the center of the poster first catches the eye, Figure 8 shows a striking and dramatic composition in which the notion of this otherness (or anti-heroism) commits a cruel crime. What makes them a striking example of stereotyping is the way their representation does not specifically concern a person or a movement in a historical context, but the way it proclaims its argument within the framework of 'us' and 'others.' In Figure 8, the young soldier is the protagonist of the poster and embodies these national values through the American flag, the military uniform, and the rifle. The stereotyping element of the poster becomes very vivid when the viewer pays direct attention to the circle of people at the bottom of the poster looking admiringly at the soldier. The slogan "Honored and respected by All" is visually supported by this circle of people, as their representation includes a variety of ages, including young children, and both genders. Therefore, the accompanying materials in the composition depict a soldier as the embodiment of this noble cause in every dynamic of American society.





**Figure 8.** James M. Flagg, "Our Regular Divisions" Lithography 1918, 70 x 52 cm



**Figure 9.** Harry R. Hopps, "Destroy This Mad Brute" Lithography 1918, 106 x 71 cm

In contrast to the poster in Figure 8, the poster in Figure 9 illustrates the stereotyping associated with Hall's depiction of otherness, that is, the enemy. In a semiological understanding, the first conclusion suggests that the text is more striking and the visual content more dramatic than in the poster in Figure 8. The composition features a monstrous and screaming gorilla in the center holding a deceased young woman who lies half-naked in its claws. A closer analysis reveals that the first term that appears on the poster is the text "kultur," which can be seen on the bloodied stick that the gorilla is clutching. In addition, the monstrous gorilla wears a German helmet that reads "militarism." From this information, one could conclude that the monstrous gorilla is a mythical representation of barbarous Germany as a culture of militarism. The myth further establishes that this mythical phenomenon committed a crime by raping and murdering the woman "Lady Liberty" who represents the "freedom" of liberalism and the unifying force of its values.

The poster propaganda that addresses the themes of stereotyping of antiheroism in Figure 9 is not limited to this image, but is evident in a variety of different compositions and concepts. For example, the stereotype of anti-heroism is also very well expressed in the poster in Figure 10. Here, the visual narrative shows more of a realistic depiction of German militarism invading the American homeland. The message of the poster is very clear. With the texts "It will be too late to fight!" and "When the enemy is at your door," the narrative focuses on the personification of fear as a motivating factor that compels viewers to enlist or justify the war. In some examples, however, the depiction of stereotyped antiheroism is more ambiguous, and its physical existence is omitted from the poster, a phenomenon that presents another and more complicated factor in the analysis of these posters. For example, the poster in Figure 11 expresses the vicarious consequences of the atrocities committed by the stereotypical anti-hero. In other words, even if the depiction of the enemy is omitted from the content, the dark background as destroyed debris of the city and the terror of the mother and her son for their lamentation over the lost daughter already scream the atrocities of depicted antiheroism.

This distinction of stereotypical values as real and touching the heart of the audience coincides with the vivid portrayal of real events taking place in the ongoing great war. Along these lines, James Aulich points out that the unprovoked German attack on Belgium allowed campaigns like PRC to create the impression that British soldiers were fighting for a just war against an arrogant and tyrannical enemy (2007, pp. 37). Therefore, the portrayal of German anti-heroism as a stereotypical expression of active victims and witnesses of atrocities, as in Figure 11, not only justifies the entry into the war and the soldiers as heroes, but is primarily aimed at imposing a special guilt and shame on people who have a contrary opinion about the enemy or the war itself. Pedrini suggests that posters such as Figures 10 and 11 represented a "moral blackmail" that imposed responsibility for these crimes even on those who refused the call, preferring to remain passive in the face of the ongoing world war (2018, pp. 169). In this sense, these posters resemble the previously analyzed poster in Figure 5, where refusing the call had its own destructive consequences.

The use of heroism was not directed only at the young men who were to be recruited for the ongoing great war. When enormous numbers of men enlisted for the war and were deployed to the fronts, countries such as Great Britain and the United States had a shortage of workforce to work at home, and for this reason, women and children were the main substitutes for this shortage (Pedrini, 2018, pp. 84). When women began to play an active role in the economy as well as in the production of munitions and the like, poster propaganda, in order to awaken the patriotic spirit of the nation as a "home front," had to organize a special campaign in which women were portrayed as protagonists.



**Figure 10.** [S.l.: s.n., 1915], "Is Your Home Worth Fighting For?" Chromolithography 1915, 76 x 50 cm

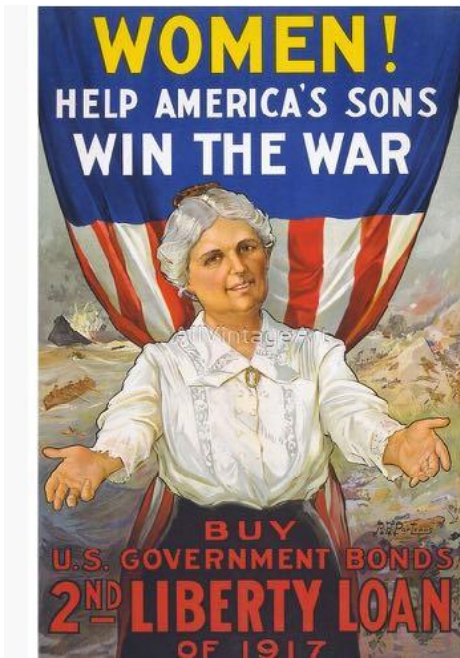


**Figure 11.** Anonymous, "Don't Let Them Die You Can Save Them" 1918, 75.5 x 54 cm

In the case of American posters directed at women, one element is particularly important to note. Just as wartime propaganda exploited the authority of national symbolic figures such as Uncle Sam to persuade men to enlist, the depiction of the elderly lady as a maternal figure was used as a proxy for all women. The poster in Figure 12 is a striking example of this behavior. The elderly lady opens her arms and invites the women to buy the government bonds. The maternal and transparent gesture of the depicted figure represents the feminine version of the iconic personifications of the nation—contrary to Uncle Sam, who stands for national masculinity.

It must be emphasized, however, that the depiction of women on propaganda posters suggests a more indirect and implicit representation of heroism than the depiction of men. That is, the way the women were highlighted on the posters rather emphasizes a supportive element for the highlighted noble cause of the U.S. in the way they fight in the great war. The poster in Figure 13, the composition shows strong, exemplary behavior for this information. The poster in Figure 13, the composition shows a strong exemplary behavior for this information. The poster

demonstrates a young woman carrying an American flag and plowing the ground. The message is directed at the women who are needed for the positions that not only maintain the economy of the United States, but also help the men on the front lines. According to Pedrini,



**Figure 12.** R. H. Porteous, "Women! Help America's Sons Win the War Lithography 1917, 75 x 49 cm



**Figure 13.** National War Garden Commission, "Will You Have a Part in Victory? 1918

posters that emphasize on the 'home front' suggested a mutual teamwork that the nation expected from its citizens: while the man fulfills his noble duty and defends his family, the woman's noble cause is the work that supports him on the battlefield (2018, pp. 85).

## 5. Conclusion

Any apparatus used as propaganda material was also a weapon that, instead of fighting the enemy in battle, served to influence the public at home and trigger psychological domination over the enemy. From this perspective, according to Fiona Reynoldson, propaganda is a kind of advertising—or vice versa. Governments use propaganda for two reasons: 1. propaganda sells the war to the public to avoid a domestic crisis, and 2.

propaganda abroad is used to convince other countries that the enemy is in the wrong and will be defeated (1991, pp. 4).

The portrayal of heroism in American wartime propaganda was crucial in persuading men to enlist for the war. The main reason for the delineation of heroism lies in its sacred and central status in cultural dynamics and its historical contribution. The work of propaganda as talented artists, necessary technocrats such as Edward Bernays, and the mechanism of mass reproduction that made it possible to control public opinion about the Great War. The second reason lies in the sacred and central status of the concept of heroism in cultural dynamics. Because heroism suggested the protection of intrinsic values, nobility, drive, unity, and social desirability, the exploitation of the propaganda of this concept in the United States entailed a powerful, persuasive mechanism.

The main component of the portrayal of heroism in wartime propaganda was based on appeals and myths rather than on the actual events of the war. Selected examples suggest that wartime posters used this concept in direct and overt messages and indirect and implied gestures. These gestures were used interchangeably to suggest a sense of honor and active participation in making history and to harness the power of guilt and shame.

The analysis reveals that in its propaganda activities, U.S. used posters to declare those who participated in the war as heroes, those who refused the call as national renegades, and the enemy as the antihero. The term heroism was not limited to men in the United States but also included women and children, who were portrayed as the 'home front.' Since women played an active role, in the United States, in the absence of men, it was concluded that it was necessary and adequate to portray them as additional heroes of the ongoing war in order to gain the support of all segments (men-women, children-seniors) so that propaganda could convince women (and children) not only to support the war but also to work for the war and donate to the war.

## REFERENCES

AULICH, J., HEWITT, J. (2007). *Seduction or instruction?: First World War posters in Britain and Europe*. Oxford: Manchester University Press.

BATHES, R. (1967). *Elements of semiology*. (A. Lavers and C. Smith, Trans.) NY: Hill and Wang.

BARTHES, R. (1972). *Mythologies*. (Jonathan Cape Ltd., Trans.) France: Editions du Seuil.

Mustafa Adil Öztürk, Leyla Kanca, "Examining the Use of Heroism as a Method of Persuasion in the Great War Propaganda—The Case of United States of America Posters", **ART/icle: Journal of Art and Design**, 2 (2), December, 2022, pp. 87-109.

BECKER, E. (1971). *The birth and death of meaning—the interdisciplinary perspective on the problem of man*. New York, NY: The Free Press.

BECKER, E. (1973). *The denial of death*. New York, NY: The Free Press.

BECKER, E. (1974). *Escape from evil*. New York, NY: The Free Press.

CAMPBELL, J. (2004). *The hero with a thousand faces*. USA: Princeton University Press.

EITHER, L. (2000). *French paintings: of the nineteenth century (Part 1)*. NY: Oxford University Press.

EPSTEIN, A. J. (2000), *German and English propaganda in World War I*. CUNY Graduate Center/NYMAS (1), <https://nymas.org/propagandapaper.html>

ELIADE, MIRCEA. (1978), *A history of religious ideas, volume I*. Chicago, USA: The University of Chicago Press.

HALL, S. (2003). *The spectacle of other: cultural representations and signifying practices*. pp. 223-280. London: SAGE Publications Ltd.

HOOK, S. (1957). *The hero in history*. USA: First Beacon Paperback Edition.

JOWETT, G. S., O'Donnell, V. (2012). *Propaganda and persuasion*. Los Angeles: Sage.

LASWELL, H. D. (1938). *Propaganda technique in the World War*. New York: Peter Smith.

MACMILLAN, M. (2013). *The war that ended the piece: how Europe abandoned peace for the First World War*. London: Profile Books LTD.

PEDRINI, P. P. (2018). *Propaganda, persuasion, and the Great War*. Abingdon: OX: Routledge.

PLEKHANOV, G.V. (1950). *The role of the individual in history*. London: Lawrence & Wishart LTD.

REYNOLDS, F. (1991). *The home front propaganda*. England: Wayland.

TOMBS, R. (2003). *Politics. The nineteenth century: Europe 1789-1914*. pp. 10-46 NY, USA: The Oxford Press.

## **VISUAL REFERENCES**

Figure 1. <https://pixels.com/featured/the-emperor-napoleon-in-his-study-at-the-tuileries-by-jacques-louis-david-up-close-cora-wandel.html?product=greeting-card>

Figure 2. <https://fineartamerica.com/featured/creation-of-adam-michelangelo-buonarroti.html>

Figure 3. <https://digital.library.temple.edu/digital/collection/p16002coll9/id/3007/>

Figure 4. <https://www.loc.gov/resource/cph.3g10238/>

Figure 5. <https://www.loc.gov/item/98503178/>

Figure 6. <https://www.loc.gov/item/2002709071/>

Figure 7. <https://www.loc.gov/item/2002719778/>

Figure 8. <https://www.loc.gov/item/2002712331/>

Figure 9. <https://www.loc.gov/item/2010652057/>

Figure 10. <https://www.loc.gov/resource/cph.3g10977/>

Figure 11. <https://artsandculture.google.com/asset/don-t-let-them-die-you-can-save-them/CgHKSaVD1us3ng?hl=en>

Figure 12. <https://www.loc.gov/item/93510435/>

Figure 13. <https://ohiomemory.org/digital/collection/p16007coll51/id/798/>

## Culinary Culture and Special Day Meals of Elazığ

Bürge KARDEŞ DELİL\*, Nurten BEYTER\*\*, İlkay YILMAZ\*\*\*

### Abstract

**The Purpose of Study:** Elâzığ province and its nearby region is investigated because of its being home to historically ancient civilizations. This study was conducted with the idea that detailed information can be obtained about the attitude of the families from Elazığ to the concept of local food and whether they include local dishes in their homes.

**Literature Review/Background:** The features that distinguish local dishes from the others are that they are a part of special day celebrations and rituals in traditional meals. Elâzığ, which hosts one of the societies that existed in Türkiye and settled down from the oldest known civilizations, is the heir of a rich culture and one of the most important gastronomic values worth exploring.

**Method:** In this study, data were collected using the semi-structured interview technique, which is one of the qualitative research methods, to promote the local heritage and tastes with gastronomic identity and culinary culture of Elazığ and contribute to raising awareness. Content analysis method was used in the evaluation of the data. The recipes for four of the dishes were preserved and recorded as the participants learned from their ancestors. The application of 'ıçli köfte', 'zilfet', 'kofik dolması' and 'lobik soup' was made in Başkent University Gastronomy Laboratories.

**Results:** Analyzing the data, it was observed that the local dishes were cooked by the whole of the participants (N=11) at home, however, when evaluated in terms of the frequency of doing them at home, it could be highlighted that there were significant differences between the two generations.

---

### Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

**Geliş/Received:** 02.10.2022 **Kabul/Accepted:** 06.12.2022

\* Lecturer, Başkent University, School of Foreign Languages, Ankara, Türkiye.

E-mail: [kardes@baskent.edu.tr](mailto:kardes@baskent.edu.tr) **ORCID** <https://orcid.org/0000-0003-3831-3080>

\*\* Asst. Prof. Dr., Başkent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara, Türkiye. E-mail: [nbeyter@baskent.edu.tr](mailto:nbeyter@baskent.edu.tr)

**ORCID** <https://orcid.org/0000-0001-6359-9469>

\*\*\* Asst. Prof. Dr., Başkent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara, Türkiye. E-mail: [ilkayyilmaz@baskent.edu.tr](mailto:ilkayyilmaz@baskent.edu.tr)

**ORCID** <https://orcid.org/0000-0001-5938-3112>



**Conclusion:** The main findings of the study are that families from Elazığ have a high level of local culinary awareness, but there is a significant difference between the two generations.

**Keywords:** Elâzığ, culinary culture, local heritage, products with geographical indications, local dishes.

### **Elazığ Mutfak Kültürü ve Özel Gün Yemekleri**

#### **Öz**

**Giriş ve Çalışmanın Amacı:** Elâzığ ili ve yakın çevresi, tarihsel olarak eski uygarlıklara ev sahipliği yapması nedeniyle araştırılmaktadır. Bu çalışma Elazığlı ailelerin yöresel yemek kavramına karşı tutumları ve evlerinde yöresel yemeklere yer verip vermedikleri hakkında detaylı bilgi edinilebileceği düşüncesiyle yapılmıştır.

**Kuramsal/Kavramsal Çerçeve:** Yöresel yemekleri diğerlerinden ayıran özellikler, geleneksel yemeklerde özel gün kutlamalarının ve ritüellerinin bir parçası olmalarıdır. Türkiye'de var olan ve bilinen en eski uygarlıklardan yerleşik toplumlardan birine ev sahipliği yapan Elazığ, zengin bir kültürün mirasçısı ve keşfedilmeye değer en önemli gastronomik değerlerden biridir.

**Yöntem:** Bu çalışmada, Elazığ ilinin gastronomik kimliği ve mutfak kültürü ile yöresel miras ve lezzetlerinin tanıtılması ve farkındalık yaratılmasına katkı sağlamak amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veriler toplanmıştır. Verilerin değerlendirilmesinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Dört yemeğin tarifleri, katılımcıların atalarından öğrendikleri şekilde korunmuş ve kaydedilmiştir. Başkent Üniversitesi Gastronomi Laboratuvarlarında içli köfte, zilfet, kofik dolması ve lobik çorbanın uygulaması yapılmıştır.

**Bulgular:** Veriler incelendiğinde yöresel yemeklerin katılımcıların tamamı (N=11) tarafından evde pişirildiği görülmüştür. evde yapma sıklığı açısından değerlendirildiğinde, iki kuşak arasında önemli farklılıklar olduğu vurgulanabilir.

**Sonuç:** Araştırmanın temel bulguları Elazığlı ailelerin yerel mutfak bilincinin yüksek düzeyde olduğu ancak iki kuşak arasında önemli bir fark olduğudur.

**Anahtar Kelimeler:** Elâzığ, mutfak kültürü, yerel miras, coğrafi işaretli ürünler, yöresel yemekler.

#### **1. Introduction**

There are different definitions made for local dishes. Local cuisine has been a tradition for many years with people inhabiting in the same area together. For local food, the products grown in this region have been called (Inwood et al, 2009, p.183). In another study, local food was given as a food made with products grown in that region and having a unique identity characteristic of the region (Çulha & Kalkan, 2015). These local dishes are foods and drinks that have been served with appropriate cooking methods (Saatcı &Demiral, 2018). Smell and

aroma, color and visuality are seen as important in the presentation of these foods (Ağan &Doğan, 2022). More importantly, what distinguishes these dishes from others is that they are often preferred during holidays, stage ceremonies such as birth, engagement, wedding, death, or collectively eaten meals such as celebration, send-off, and welcome. In other words, these dishes have traditionally been part of special day rituals in collectively eaten dishes. Local dishes reflect not only the traditions and customs of the region, but also their economic level and their own way of preparation and presentation (Ciğerim, 2001). Therefore, it is possible to suggest that they are part of the cultural heritage for local dishes (Çapar & Yenipınar, 2016).

Elâzığ, one of the important provinces of the Eastern Anatolia Region, is located in a region where the oldest settled societies live. With the help of this feature, Elâzığ is the heir of a rich culture and is located among the rich cuisines of Anatolian region and the influence of different civilizations and cultures. The history of Elâzığ province begins with the history of Harput province, which it replaced. The beginning of the history of the province of Harput finds the year 2000 BC. Elâzığ has a great tourism potential with its natural, cultural, archaeological and historical past (Kabasakal, 2007, p.9).

In this study, it was investigated that Elâzığ province and its region are home to historically ancient civilizations and therefore they have inherited many cultural values and reflected them in their culinary culture with approximately 150 different kinds of dishes pertaining gastronomic values, and hence information gathered was given about these dishes. It is expected that this study will contribute to the promotion and awareness-raising of the local heritage and tastes with a gastronomic identity.

### **A Brief History of Elâzığ**

Elazığ is located in the Upper Euphrates basin. Its altitude is 1067 meters. Due to the fact that the city of Harput was not suitable for settlement, it was founded by Reşit Mehmet Pasha in 1834 at its current location. Although the history of the region where the province of Elazığ is located is very old, the history of Elazığ is new. For this reason, it is unthinkable to examine the history of Elazığ separately from the history of Harput. Harput castle is surrounded by cliffs and the castle forms the core of the city. Harput Castle (Inner Castle) BC. It is estimated to have been made in 2000 (Geziarkadas, 2019). It was discovered that the Castle consists of stairs, tunnels and cells carved into the rocks. There is also a waterway inside the castle. Harput has a 4000-year history. Harput, Hartaş (rock) and put (berd) is a combination of castle syllables and today it is known as Taş Castle (Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019). However, although its history is very bright, today Harput has the appearance of an abandoned city (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). According to today's sources, the first inhabitants of Harput

are the Huris. Hurrians BC. After the 2000s, they settled in Eastern Anatolia. After the Huris, the region passed into the hands of the Hittites, but the Hittite domination did not last long. Since the XVIII century B.C., the Urartus have established sovereignty in the region for a long time (Elazığ Belediyesi, 2019).

During the time of Hz. Omar, the Arabs captured Syria and Iraq, and by the middle of the 7th century, they captured Harput and its surroundings. Thus, the Arab dominance in the region continued until the middle of the 10th century. It is thought that Harput and its surroundings fell into the hands of the Turks at the end of the Battle of Manzikert on 26 August 1071, but this information is not certain. After this event, which coincided with the Seljuk period, the first Turkish ruler of Harput was Çubuk Bey. After Çubuk Bey, his son Mehmet Bey took over. For this reason, this time in the history of Harput is called the "Çubukçuoğulları Period". Turkmens, who came with Çubukçuoğulları, form the ancestors of the people of Harput (Güllü & Yaşar, 2019).

Elazığ was captured by the Ottoman army after the Battle of Çaldıran in 1516. Thus, Harput, which came under Ottoman rule, was made a sanjak of Diyarbakır Province in the early days. According to historical records, there were 14 Muslim and 4 Armenian neighborhoods in Harput in 1530. According to Kamus-ul-a'lam, there were 2670 houses, 10 madrasas, 10 mosques, 8 libraries and churches, 843 shops, 12 inns and 90 baths in Harput at the end of the 19th century. 5 Years after Sultan Abdulaziz ascended the throne, the name "Mamurat ul -Aziz" was given in 1867 at the suggestion of Governor Ismail Pasha. However, because the people had difficulty in saying it, it was pronounced as El Aziz for short. During Atatürk's visit to the city in 1937, the name Elazığ, which means Azık Province, was given and this name began to be pronounced as Elazığ after a while (Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019)

### **Geographical Structure and Climate**

The area of Elazığ is 9151 km<sup>2</sup>. The province of Elazığ accounts for 1.2% of the territory of Turkey (Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019). Its neighboring provinces are Bingöl, Tunceli, Malatya and Diyarbakır provinces. The climate of the region is continental. Winters are cold and rainy, summers are hot and dry. However, the climate is influenced by the lakes surrounding Elazığ.

### **Vegetation and Underground Riches**

Meadows and pastures make up 50% of Elazığ province. 28% of the province is covered with usable agricultural land, 10% with dams and lakes, and 12% with forest land. 87% of the agricultural land is irrigable land. The forest area in Elazığ is 123,043 hectares (Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019). Walnut, alder, ash, hedlembik and juniper trees are found in high places. In addition, poplar and willow trees are found on the banks of streams and rivers.

Elazig has underground resources rich in copper, copper pyrite, fluoride, lead, chromium, zinc, manganese, iron, molybdenum and tungsten copper (Eryilmaz & Orhan, 2021).

### **Culinary Culture of Elazig**

Elazig province has a very wide range of products in terms of culinary diversity. It is the 3rd province that richest geographically marked food in Turkey after Trabzon and Iğdır (Saatçi, 2019).

There are about 150 types of food in Elazig province. In addition to the 3 known meals, there are meals called midday and bedtime. The tables set up during these 2 meals include foods such as walnuts, pestilles, fruits and orcik. The culinary culture of Elazig was also influenced by the Turkish culinary culture. The history of foods such as tutmac, kara kavurma, anam aşı, umaç aşı, is based on the Oghuz (Gastromanya, 2019).

In Harput, table cloths are made of white cloth manufactured in the region. Table cloths made by hedgers (printmakers) by decorating them with black motifs on a light pink background are widely used in the region. These table cloths (dest-i hun) were laid out in the middle of the room where the food was eaten and a sini was placed on it. Materials and dining sets were placed inside the cabin and tables were set up by placing floor cushions around it. In some cases, in order to raise the table more from the floor, a small table made specifically for sini with a height of 50x50 cm was placed on the table cloth sini was placed on it. Nowadays, ground table is usually preferred in Elazig and its surroundings. However, there is a dining table in almost every house, especially in the city, but the use of a dining table is usually preferred when guests arrive (Güllü & Yaşar, 2019).

In Elazig, Harput and its region, tables with a length of 3-4 meters, which are usually set up at the time of the wedding, are called Somat. Wedding dishes prepared in this way are also called "Somatos".

In the Elazig table culture, there are rules for sitting at the table and starting a meal. The elders are seated at the table first, and if there are guests in the house, the host is expected to start the meal first. In large families, first the elders and men, then the children and ladies eat their meals. In some cases, separate tables are set up for adults and men, and separate tables for children and ladies. The host lady usually sees the service. Everyone eats the dishes placed on the village tables from the same container. It is considered a sin to talk at the table, so it is not talked about. However, it is seen that there is a conversation at the big banquet tables (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019).

### **Kitchens and Pantries**

The pantry and the kitchen are sometimes arranged together, sometimes separately. In the old houses of Harput, there is a kitchen on one side of the area leading to the sofa and a cellar door on the other. 7-8 months of grain are kept in the cellars (Güllü & Yaşar, 2019).

### **Products of Elazığ with Geographical Indications**

Ağın chickpeas is one of the most well-known geographically indicated products of the province of Elâzığ. It is usually done in autumn. Two stoves are installed outside the house in two separate places. Necessary materials (pot, sieve, wood, chickpea, roasted chickpeas, oak ash water, salt and burlap sack) are prepared. The furnaces are lit and the fine sand placed on the roasted chickpea plate is heated. This sand is the sand extracted from the vicinity of Bademli Village and which gives the chickpea its characteristic. The chickpeas poured into the lye boiling in the second stove are boiled until the water evaporates and salt is added to it. Chickpeas taken from the stove are poured onto the heated sand and mixed until golden brown. The sheet taken from the stove is poured into the sieve and the chickpeas are separated from the hot sand. Chickpeas put in Telis sacks are rubbed and separated from their shells (T.C. Ağın Kaymakamlığı, 2019).

Another famous and geographically marked product of Elazığ is orcik. Orcik (walnut sausage), which is usually made in villages and consumed in winter, has spread to many parts of Turkey. Because it is made of grapes, the production of orciks begins with the breakdown of the vineyard. Almonds, hazelnuts, walnuts, raisins, and sometimes chocolate are strung on a thread, dried by soaking grapes or juices condensed by boiling. In addition to the name orcik, it is also called molasses sausage, walnut sausage, musted sausage, and keme (Hürriyet, 2019).

### **Local Dishes of Elazığ**

Traditionally, the most consumed and preferred types of food in Elazığ are usually dishes made with meat and pastries. Bulgur from cereals is used as the main ingredient in many dishes. In addition, plenty of oil, tomato paste and onions are roasted together to obtain 'soğaraç'. This is the main ingredient of many Elazığ dishes. Various vegetable dishes and egg dishes are made with herbs and vegetables belonging to the region- pırpırım, ışkın, kuzukulağı, dağ pancarı. In many dishes (sırın, zilfet, soup with buttermilk, etc.) yoghurt and butter are used abundantly as an indispensable flavor. The most important thing of Elazığ cuisine is bread.

## **2. Material and Method**

In this study, a qualitative research method was used to introduce the local heritage of Elazığ and its tastes with gastronomic identity and to contribute to the creation of awareness.

Thus, it was considered that detailed information can be obtained about the approaches of Elazığ families to the concept of local food, whether they include local food in their homes, and geographically marked products belonging to the region. In qualitative research, data collection method, semi-structured interview technique was used and data were analyzed by content analysis method. The interview questions created for this research were adapted by using the study conducted by Serçeoğlu (2014). The open-ended questions prepared for the semi-structured interview form were updated and finalized by taking expert opinions from academics working at a foundation university. A total of 11 participants were interviewed in the data collection process as face-to-face and telephone interviews. One of the most preferred methods of data collection in qualitative research method is the interview method. It is known that this method is effective in detecting the experiences, feelings and thoughts of people (Yıldırım, 1999).

The interview form consists of two parts. The first part consists of demographic characteristics related to gender, age, marital status, educational status and place of birth. In the second part, there are seven basic questions. These questions are aimed at collecting information about the concept of local cuisine, whether local dishes are included in kitchens, how often they are made if they are given, from whom recipes for dishes are learned, and most importantly, what should be done to preserve recipes belonging to families as a cultural heritage.

In qualitative research, it is aimed to reach a sample group that will represent all the variations expected to be in the universe as much as possible without worrying about generalization (Karataş, 2015). Therefore, based on the purposeful sampling method, people born in Elazığ and residing there were preferred for this study. The interviews were conducted between 27 October 2019 and 16 December 2019. Interviews conducted for the research took about 30-60 minutes, and they were all made by taking audio and video recordings with the permission of the participants. The answers were repeated and continued until the satisfaction point was reached. The recorded interviews were transcribed, edited and commented on in the discussion section.

In order to ensure reliability in qualitative research methods, it is necessary to specify how the data are analyzed (Kozak, 2018, p. 124). In qualitative research, reliability and validity to be used to ensure strategies "depth-oriented data collection, long-term interaction, diversification, detailed description, participant confirmation, consistency review, and confirmation purposive sampling review" is expressed as (Kozak, 2018, s. 124). The content analysis method has been preferred as a data processing approach. In this study, depth-

oriented expert review, participant confirmation, data collection and purposeful sampling were applied for validity and reliability.

The limitation of the research is that some participants who participated in the interview did not want the video recording due to their cultural values and it did not cover the entire province of Elazığ.

During the interview, all the participants were informed about the purpose of the research, their permission was obtained using the volunteer participant form, and the interviews were recorded. In addition, observation notes were taken during the interviews and the Decodes between K1 and K11 were given to the participants. After the interviews, each data obtained was deciphered. Content analysis was used to analyze the data. The data obtained were analyzed in four stages as coding, creation and arrangement of themes, identification and interpretation of findings.

### 3. Findings

The data on demographic information showing the gender, age, marital status, place of birth and educational status of the participants participating in the study are given in Table 1. When the data were analyzed, it was seen that 3 participants graduated from university and 8 participants graduated from primary school; 2 participants were single and 9 participants were married.

**Table 1.** Demographic Information of the Participants

Participant	Gender	Age	Educational Background	Marital Status	Birthplace
K1	Man	31	College - Undergraduate	Single	Elazığ, Karakocan
K2	Man	34	College - Undergraduate	Single	Elazığ, Harput
K3	Woman	32	College - Undergraduate	Married	Elazığ, Karakocan
K4	Woman	49	Primary school	Married	Elazığ, Harput
K5	Woman	55	Primary school	Married	Elazığ, Karakocan
K6	Woman	56	Primary school	Married	Elazığ, Harput
K7	Woman	51	Primary school	Married	Elazığ, Karakocan
K8	Woman	89	Primary school	Married	Elazığ, Karakocan
K9	Woman	73	Primary school	Married	Elazığ, Kizilpınar
K10	Woman	66	Primary school	Married	Elazığ, Kizilpınar
K11	Woman	78	Primary school	Married	Elazığ, Kizilpınar

The gender and age distributions of the interviewed participants are given in Table 2 in detail. When the data were examined, 2 of the participants were male and 9 were female. It was observed that the ages of the participants were between 31 and 89 years old.

**Table 2.** Gender and Age Distribution of the Participants

	Frequency (N)	Rate (%)
<b>Gender</b>		
<b>Woman</b>	9	81,82
<b>Man</b>	2	18,18
<b>Age</b>		
<b>30-49</b>	4	36,364
<b>50-69</b>	4	36,364
<b>70-89</b>	3	27,272

All of the participants gave the same answer to the question about whether they included local dishes in their homes. Local food is prepared in the homes of all participants.

*"In my family, local dishes make up an important part of our food culture. There is always at least one kind of local food for dinner."*

*"Rarely, yes. We usually eat local food at our mothers' house."*

*"Yes, but not very often. It's usually done at special times."*

*"We always make our own meals."*

Although local dishes are included in the homes of all participants, their frequency can basically be divided into two. What is striking is that while the younger generation (K1, K2 and K3) rarely and only eats special day meals, the older generation (K4, K5, K8, K9 and K11) always includes local dishes in their homes every day. Some of the participants' opinions are as follows:

*"Rarely. Once or twice a year."*

*"Not very often. Sometimes."*

*"It is done constantly. Local dishes are a must in our house. A table without local dishes is considered an incomplete and insignificant table. If there is no local food on our table, it means that one has left the table hungry or the dinner time is skipped. It should be highlighted that, our meals are made long before dinner time. They are set aside and become more tasty while cooling."*

*"We don't like other dishes."*

In parallel with the previous question, two types of answers were received about the local dishes that the participants knew even if they did not cook. While the younger generation (K1,



K2 and K3) named at least 3 types of food, the older generation (K4, K5, K8, K9 and K11) named 10-31 local dishes.

The importance of preserving local dishes and transferring them to future generations is undeniable. When the participants were asked from whom and how they learned the dishes belonging to their region, all the answers received were the same.

*"One of our family elders. I use their recipes because I am not satisfied with the hand flavors."*

*"I learned it from my mother in the first place. Since he was born and raised in Elazığ Karakochan, he grew up with local dishes and learned how to make them from his mother, father and those around him."*

*"I grew up with these dishes as a native of Harput. Making delicious and good food is an important virtue for one from Elazığ. Our family elders have a great influence on this."*

*"From my mother, of course. I used to help my mom in the kitchen at first. And then I started doing it as I got older."*

Various opinions have been expressed about what should be done to preserve local dishes and pass them on to future generations.

*"First of all, they need to be exposed to the understanding and story that these dishes carry by providing opportunities for the next generation to taste local dishes. The family kitchen can be seen as the touchstone of this. Providing parents with a place in the kitchen for their children and involving them in this process when preparing food will increase children's awareness of local dishes."*

*"With the developing technology today, family elders can record the recipes and structures of local dishes and pass them on to future generations and ensure that local delicacies, which are an important part of culture, are kept alive."*

*"At my age, when I lived with my family, I experienced a period when local dishes were made more often at home. I think that it was not very successful in passing on local dishes to my daughter in my own home, because I did less. At this point, it is important to take the recipes of our family elders and make them live by making these recipes, and pass them on to the next generations. And this is about sharing."*

*"If you do it in its original and special taste, the next generation who eats it will never forget this taste. And they will not forget to learn and do it."*

"I think that the Ministry of Culture's award-winning cooking competition will be effective."

Finally, when the participants were asked which local dish to prefer on a special day such as feast, engagement, wedding, birth and how to make this dish, the name and recipe of 3 dishes were obtained from the participants.

"I'd prefer to cook "Sırın". "Sırın" is a dish that is laid out on the dinner table and shared by everyone. The main ingredient of the "sırın" is its handmade yufka."

"I think our preference would be "zilfet" for the whole family."

"This would definitely be "içli köfte" in the first place."

"İçli köfte is a must-have."

With this research, an inventory was created for 77 local dishes belonging to the province of Elazığ and this inventory is given in Table 3. Within the scope of this study, four of the frequently made special day meals -Lobik Soup, İçli Köfte, Zilfet, Kofik Dolması- obtained from the participants and family elders were selected and their recipes were written. The application of the recipes was carried out in Baskent University Gastronomy Laboratories.

**Table 3:** Local Food Inventory of Elazığ Province

Type of Dish	The Name Of The Dish	Main Ingredients	Total Number
SOUPS	Anamaşı soup	Onions, roasting, green lentils, lobules, chickpeas, tomato paste, butter, water, salt.	11
	Ayrınlı soup	Yogurt, chickpeas, garlic, water, parsley, salt, basil.	
	Bulgur soup	Oil, onion, tomato paste, thin bulgur, water, salt, butter.	
	Dövme soup	For example, chickpeas, yogurt, eggs, flour, salt, water, mint.	
	Erişte soup	Green lentils, chickpeas, onions, carrots, potatoes, noodles, water, butter, salt, reyhan.	
	Yarpuzlu ayran soup	For the filling, mix buttermilk, buttermilk, watermelon, ground pepper, salt.	
	Lobik soup	Tomato paste, onion, oil, water, tattoo, lobik, salt, chili pepper flakes, mint, butter.	
	Şehriye soup	Tomato paste, oil, water, noodles, salt, pepper flakes.	
	Tarhana soup	Tarhana, water, tomato paste, oil, salt, pepper, crushed red pepper.	
	Tutmaçlı soup	Yogurt, eggs, lentils, chickpeas, tutmac, garlic, butter, thyme, chili pepper flakes.	
	Un soup	Flour, butter, water, salt, pepper flakes, mint.	

<b>MEAT DISHES</b>	Ciğer tiridi	Onion, tomato, butter, liver, water, paprika, reyhan, salt.	10
	Güveç	Lamb with bones, tail fat, eggplant, garlic, hot pepper, tomatoes, salt, pepper, water.	
	İşkene	Onions, oil, tomato paste, roasting, tandoori bread, parsley, salt.	
	Kaburga dolması	Meat of jeans, rice, onions, minced meat, almonds, butter, tomato paste, parsley, salt, pepper.	
	Kaplama	Onions, garlic, potatoes, meat, tomato paste, flour, water, salt, pepper.	
	Saç kavurma	Meat, tomato paste, salt, oil, garlic, butter.	
	Kızartma	Meat with bones, onions, butter, paprika, reyhan, salt.	
	Tandır kebabı	Chop the lamb without bones, butter, oregano, pepper, salt.	
	Tas kebabı	Meat, onions, potatoes, garlic, tomato paste, lemon juice, milk, butter, salt, pepper, water.	
	Tava	Meat, tail oil, tomatoes, peppers, garlic, paprika, salt, pepper,	
<b>MEATBALLS AND STUFFING</b>	Ayar köftesi	Minced meat, bulgur, onion, egg, tomato paste, parsley, reyhan, cumin, chili pepper flakes, black pepper, salt, oil.	16
	Ayrınlı köfte	Add the flour, buttermilk, buttermilk, salt, water, mint, pepper flakes and salt to taste.	
	Ekşili köfte	Bulgur, eggplant, tomatoes, onions, tomato paste, oil, lemon, sumac, salt, pepper.	
	Kindık köfte	Bulgur, sugar, salt, flour, egg, yogurt, garlic, butter.	
	Harput köfte	Onions, parsley, minced meat, thin bulgur, oil, tomato paste, salt, pepper flakes.	
	İçli köfte	Bulgur, onion, walnut inside, flour, minced meat, salt, pepper, mint, tomato paste, egg.	
	Küncülü köfte	Bulgur, flour, egg, minced meat, onion, butter, salt, pepper, sesame, walnuts.	
	Lüle kebabı	Add the minced meat, tail oil, onion, flour, reyhan, salt, pepper.	
	Mercimek köfte	Tomato paste, onion, oil, red lentils, thin bulgur, spring onion, parsley, fresh reyhan, salt, cumin, chili pepper flakes, mint.	
	Muhaşerli köfte	Muhaser, tomato paste, onion, butter, fine bulgur, basil, salt.	
	Patlıcanlı yalancı köfte	Eggplant, pepper, onion, bulgur, flour, semolina, tomato paste, butter, reyhan, paprika, salt	
	Bumbar dolması	Chop the onion, onion, tomato paste, butter, salt and pepper.	
	Dilim dolma	Minced meat, onion, bulgur, tomato paste, tomato, pepper, eggplant oil, sumac, water, flour, butter egg, salt, pepper.	
	Kofik dolması	Dry eggplant, dry pepper, rice, onion, tomato paste, oil, salt, pepper, paprika, reyhan.	
	Lahana sarması	Cabbage, onion, butter, minced meat, bulgur, tomato paste, water, paprika, salt.	
	Soğan dolası	Onions, minced meat, bulgur, tomato paste, water, butter, pepper, sumac, reyhan, salt.	

<b>VEGETABLE DISHES</b>	Dağ pancarı	Beets, eggs, butter, salt, pepper.	13
	Gaygana	Yogurt, eggs, flour, salt, oil.	
	Güveç bamyası	Meat, okra, tomatoes, oil, tomato paste, salt, pepper.	
	Işkinli yumurta	Fry onions, tomato paste, butter, eggs, cilantro, salt.	
	İmambayıldı	Eggplant, onion, tomato, tomato paste, garlic, black pepper, paprika, salt.	
	Karniyank	Eggplant, minced meat, onion, tomato paste, garlic, water, salt, pepper.	
	Kenger kavurma	Kenger, onion, butter, egg, salt.	
	Lobik salad	Lobules, green onions, parsley, dill, paprika, salt, lemon, oil.	
	Pirpirim aşısı	I put the onion, tomato paste, butter, water, salt, pepper, paprika, bulgur, yogurt.	
	Pirpirim borani	I cook rice, garlic, yogurt, butter.	
	Soğan aşısı	Onions, butter, salt, bread.	
	Söğürtme	Eggplant, paprika, garlic, oil, milk, paprika, salt.	
	Kuzu kulağı	Mix the lamb, eggs, oil, salt, pepper.	
<b>DISHES MADE FROM BREAD AND BREAD</b>	Fodula kebab	Fodula bread, meat, onions, peas, carrots, tomato paste, tomatoes, water, oil, fennel, salt, butter.	12
	Fetir bread	Flour, water, salt.	
	Gömme	Flour, water, salt, butter, roasting, onion, black pepper, paprika, dried buttermilk.	
	Kelecös	Add the butter, chickpeas, onion, tomato paste, salt, pepper, and salt to taste.	
	Chickpea bread	Flour, water, oil, salt, sugar, yeast, nigella, sesame, eggs.	
	Patıla	Mix flour, water, salt, onion, minced meat, parsley, salt, pepper.	
	Cheese bread	Fresh unsalted cheese, sugar, flour, salt, water.	
	Sırın	Flour, water, salt, butter, buttermilk, garlic, paprika, salt.	
	Tandır ekmeği	Flour, water, salt.	
	Taş ekmeği	Flour, milk, water, eggs, oil, sugar.	
	Yağılı ekmek	Butter, milk, salt, flour, sourdough.	
	Zarafat	Flour, salt, water, yogurt, garlic, butter, ground pepper.	
<b>HALVAS AND DESSERTS</b>	Aşure	Chickpeas, dried beans, nuts, peanuts, walnuts, raisins, dried apricots, sugar, cloves, water.	15
	Baklava	Milk, butter, yogurt, flour, egg, salt, walnuts, almonds, water, sugar, lemon peel.	
	Bişisi	Eggs, flour, water, butter, sugar.	
	Dilberdudağı	Flour, eggs, milk, butter, walnuts.	
	Dolanger	Yogurt, water, eggs, butter, baking powder, salt, walnuts, starch, flour.	
	Rose dessert	Sugar, eggs, flour, walnuts, oil, sugar, water, lemon.	

Heside	Starch, water, sugar, butter, peanuts.	
İrmik helvası	Semolina, butter, milk, sugar, walnuts.	
Kalbur hurması	Flour, eggs, yogurt, milk, butter, salt, sugar.	
Künefe	Thin wire kadayifi, walnuts, water, sugar, lemon,	
Peynirli helva	Unsalted cheese, sugar, flour.	
Revani	Granulated sugar, semolina, oil, yogurt, flour, egg, baking powder, walnuts, water, lemon.	
Şeker böreği	Butter, flour, sugar, water, cloves.	
Un helvası	Flour, butter, water, sugar, milk.	
Zerde	Rice, granulated sugar, starch, water, nuts, peanuts, almonds, currants, cinnamon, turmeric, water.	
<b>GRAND TOTAL</b>		<b>77</b>

### Lobik Soup

Ingredients: 1 cup lobik, 1 onion, 1 tablespoon tomato paste 1 cup water, 1 tomato, 8 cups of beef broth, half cup vegetable oil, red pepper flakes, mint, salt.

Direction: Lobik and wheat are left in the water the day before. Diced onion is put into a saucepan and cooked in vegetable oil. After 3 minutes first tomatoes and then tomato paste are added and cooked for about 2 more minutes. If there is no stock, plain water is added. When it boils, lobik and wheat are added and stewed for about 40 minutes. Finally, taken away from the stove mint and salt are added. The visual image of Lobik soup is given in Figure 1.



**Figure 1:** Lobik Soup

### **Kofik Dolması**

Ingredients: 1 tomato, grated 3 cups rice, 1 tbsp red pepper paste 1 tablespoon tomato paste 2 edible onion, chopped, 2 garlic cloves, crushed or grated 1 tablespoon vegetable oil, black pepper, mint, pepper, basil, dried peppers, and eggplant.

Direction: First, eggplants and peppers are left to soften in boiling water, the stuffing ingredients are combined and softened peppers and eggplants were filled with. Stuffed peppers and eggplants are put in a pan and water is added. It's simmered for 30 to 40 minutes. The visual image of the Kofik dolması is given in Figure 2.



**Figure 2:** Kofik Dolması

### **Zilfet**

Ingredients: 3 kg of whole wheat flour. (It can also be ordinary Flour), 300 gr. to make buttermilk, water, buttermilk, half a liter of strained yogurt, 5 cloves of garlic, salt.

Direction: Flour and salt are kneaded with water, a hard dough is made for bread. The dough is rolled into a round dough with a thickness of 1.5-2 fingers, a diameter of 30 cm. The dough is baked in an oven preheated to 250°C for about 20 minutes until it hardens well. In the dark buttermilk made thoroughly crushed garlic is added and is heated on the stove. The cooked dough is removed from the oven and placed in a round container. The dough is hollowed out in the middle so that 2 cm remains from the edges, and the removed pieces are stacked on the dough again. First, it is served by pouring garlic buttermilk and well-fried butter on it. "Zilfet" is eaten all together from a single tray. The visual image of the "Zilfet" is given in Figure 3.



**Figure 3:** Zilfet

### **İçli Köfte**

Ingredients: 1 kg lean ground beef, 1 kg bulgur, salt, water, ½ kg medium-fat ground beef, 4 onions, 500 g butter, salt, pepper, chili pepper, parsley, walnuts.

Direction: Butter, diced onion and medium-fat minced meat are placed in a baking dish and roasted. Spices, walnuts and parsley are added and removed from the fire. The prepared stuffing ingredient is removed to the refrigerator for freezing. When the oil freezes and gets creamy, it is removed from the fridge and large balls are made. For the stuffing, minced meat, water and salt are gradually added to the bulgur and kneaded. A smooth mortar that does not stick to the hand is formed and divided into walnut-sized meringues. The dough is rolled out very thinly with the help of the index finger. The inner meringues prepared in advance and cooled in the fridge are placed inside the opened meringues and folded and given a round shape. After each meatball is prepared in this way, it is allowed to rest in the refrigerator for several hours. To boil the meatballs in a saucepan, a little water is brought to a boil and a pinch of salt is added to it. Boiled meatballs are placed on a serving plate and served with fried butter on it. The visual image of "İçli köfte" is given in Figure 4.



**Figure 4:** "İçli Köfte"

#### **4. Conclusion and Recommendations**

The culinary culture of Elâziğ, one of the important provinces of the Eastern Anatolia Region, is among the rich cuisines of Anatolia under the influence of many different civilizations and cultures. Elâziğ and its region have historically been home to very ancient civilizations. Therefore, it has an extremely valuable cultural heritage.

In order to contribute to the promotion and awareness-raising of the local heritage and gastronomic identity of Elâziğ and its tastes, this study was conducted with the idea that detailed information can be obtained about the approaches of the families from Elâziğ to the concept of local food and whether they include local dishes in their homes.

When the data obtained were examined, it was determined that the participants included local dishes in their homes and this situation differed significantly between the two generations in terms of frequency. What is common to all of the participants is that at least one kind of local food is definitely included on special occasions. Another issue on which all the participants agree is that the most important factor in transferring local dishes to future generations as a cultural heritage is their families, from whom they can acquire this culture.

The main findings of the study are that families from Elâziğ have a high level of local culinary awareness, but there is a significant difference between the two generations. Although the younger generation considers these dishes to be a cultural value and thinks that the dishes should be transferred to the future generations, they 'rarely' make them in their own kitchens. In addition, the older generation perceives local dishes as part of their identity, traditions and customs and expresses that they make these dishes almost every day at their homes and hence they state that they have the chance to conserve their cultural heritage.



Elâzığ province and its region are among the important provinces of our country due to its nature, history, cultural richness and geographical location. Therefore, it is especially highly important to promote the activities necessary to bring to the forefront dishes with a gastronomic identity and to pass them on to future generations.

In addition, researching and classifying Anatolian Cuisine Culture in future studies and standardizing the recipes of the products obtained and transferring them to new generations are very valuable in terms of determining Turkish culinary culture and the cultural memory of the geography.

The results obtained in this study cannot be generalized because there are undoubtedly some limitations since the qualitative research approach was used in this study. Future studies can be expanded with mixed research method by making use of both qualitative and quantitative research approaches. Another limitation is that the sample selection was made from a single province. In future studies, different findings can be obtained by selecting a sample that includes different regions.

## REFERENCES

- AĞAN, C., & DOĞAN, M. (2022). Lezzet ve Lezzetin Bilimi: Mutfak Şeflerinin Lezzet Algıları Üzerine Bir Araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*.
- CİĞERİM, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış 2000, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, Türkiye
- ÇAPAR, G., & YENİPİNAR, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- ÇULHA, O., & KALKAN, A. (2015). Tanıtım Broşürleri Gözüyle Anadolu Yöresel Mutfakları, I. Eurasia International Tourism Congress: Current issues, trends, and indicators (EITOC 2015), Konya, Türkiye
- Elazığ Belediyesi (2019). Tarih. Retrieved September 2, 2020 from <https://www.elazig.bel.tr/kent-rehberi/tarih/216/>
- ERYILMAZ, G., & ORHAN, H. C. (2021). Elâzığ İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2).

GÜLLÜ, K., & YAŞAR, M. (2019). Yerel halkın alternatif turizm potansiyeli algılaması: Elazığ örneği. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 33(47), 107-126.

Gastromanya. (2019). Elazığ Mutfağı Hakkında Bilgiler. Retrieved September 2, 2020 from, <https://gastromanya.com/?s=elazig%C4%B1%C4%9F>

Geziarkadas. (2019). Elazığ Yerel Tarihi. Retrieved September 2, 2020 from <https://www.geziarkadas.com/elazig/elazig-yerel-tarihi.html>

INWOOD, S. M., SHARP, J. S., MOORE, R. H., & STINNER, D. H. (2009). Restaurants, chefs and local foods: insights drawn from application of a diffusion of innovation framework. *Agriculture and human values*, 26(3), 177-191.

KABASAKAL, U. (2007). Bölgelerarası Kalkınma Ve Turizm: Elâzığ Örneği. *Fırat Üniversitesi Doğu Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 7-11.

KARATAŞ, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi*, 1(1), 62-80.

KOZAK, M. (2018). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım ilkeleri*. İstanbul: Detay Yayıncılık.

Kültür Portalı. (2019). Genel Bilgiler. Retrieved September 2, 2020 from <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/elazig/genelbilgiler>

Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2019). Elazığ Mutfağı. Retrieved September 2, 2020 from <https://elazig.ktb.gov.tr/TR-246152/elazig-mutfagi.html>

Hürriyet. (2019). Orcik nedir, nasıl yapılır? Retrieved September 2, 2020 <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/orcik-nedir-nasil-yapilir-41274228>

SAATÇI, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358-374.

SAATCI, Ö. Ü. G., & Demiral, Ö. G. N. Ö. (2018). Yöresel Yemeklerin Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Belirlenmesi: Bozcaada Örneği Determining The Placement Levels Of Local Meals In Menus Of Catering Services: Bozcaada Sample. *Tourism Research*.

SERÇEOĞLU, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.

T.C. Ağın Kaymakamlığı. (2019). Ağın Leblebisi. Retrieved September 2, 2020 <http://www.agin.gov.tr/agin-leblebisi>

Bürge Kardeş Delil, Nurten Beyter, İlkay Yılmaz "Culinary Culture and Special Day Meals of Elazig", **ART/icle: Journal of Art and Design**, 2 (2), December 2022, pp. 110-129.

TDK. (2019). Zahir, Retrieved September 2, 2020 <https://sozluk.gov.tr/>

YILDIRIM, A. (1999). Nitel araştırma yöntemlerinin temel özellikleri ve eğitim araştırmalarındaki yeri ve önemi. *Eğitim ve Bilim*, 23(112).

## Gazi Muhammed Zahirreddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi

Murat DOĞAN\*

### Öz

**Giriş ve Çalışmanın Amacı:** Gastronomi tarihi insanoğlunun beslenme gereksinimleri ile şekillenmiş olup yemek ise biyolojik, sosyal, kültürel, dini, politik ve ekonomik dinamik değişkenlerle bağlantılıdır. Bu çalışma ile Babür Devletinin kurucusu ve tarih sahnesinde önemli bir şahsiyet olan Gazi Muhammed Zahirreddin Babür Şah'ın anılarını içeren ve tarihe ışık tutan Babür-nâme eserinde yer almakta olan gastronomi unsurlarının belirlenmesi ve değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

**Kavramsal/Kuramsal Çerçeve:** Gastronomi açısından kavramsal çerçevenin oluşturulmasında döneminin sosyal, hiyerarşik, siyasi ve kültürel olayları ve yapısı dikkate alınarak tarihi belge niteliğindeki Babür-nâme'den yararlanılmıştır.

**Yöntem:** Çalışmanın araştırma deseni nitel olmak üzere, veri toplama yöntemi olarak belge tarama yöntemi, ayrıca verilerin analizinde ise içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Belge tarama yöntemi kullanılarak belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınarak esere içerik analizi uygulanmış, unsurlar ana ve alt temalar haline getirilmiş, frekans ve yüzde oranları hesaplanmıştır. Babür-nâme 'deki sözcük, terim ve ifadeler üzerinden gastronomi unsurların teorik ve kavramsal çerçeveye göre ana ve alt temaları belirlenmiştir.

**Bulgular:** Babür'ün Babür-nâme eserine uygulanan doküman incelemesi sonucu toplam 90 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Unsurlara içerik analiz uygulanmış ve hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar (17 unsur), bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar (31 unsur) ve mutfığa ilişkin unsurlar (42 unsur) olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir.

**Sonuç:** Babür neşet ettiği Orta Asya'dan, getirdiği yemek kültürünün yanı sıra İran mutfağından etkilenen Afgan ve Hint yemek kültürlerini bir araya getirdiği, yeni ve zengin bir mutfak oluşturmuştur. Sonuç olarak Babür-nâme 'de ifade bulan gastronomi unsurları dönemin gastronomisi ve yemek kültürüne dair zengin bulgular içermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Babür-nâme Babür Şah, gastronomi, mutfak kültürü, gastronomi tarihi.

---

### Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

**Geliş/Received:** 05.12.2022 **Kabul/Accepted:** 02.01.2023

\* Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: [mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr) ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

## **Evaluation of Gastronomy Elements in Babur-name, Memoir of Ghazi ZahİR ud-DİN Muhammad Babur Shah (1483-1530)**

### **Abstract**

**Purpose of the study:** *The history of gastronomy has been shaped by the nutritional needs of human beings, and food is related to biological, social, cultural, religious, political, and economic dynamic variables. This research aims to identify and evaluate the gastronomic elements in Babur-name's work, which contains the memories of Ghazi ZahİR ud-DİN Muhammad Babur Shah, the founder of the Mughal State and a historical figure, and sheds light on history.*

**Literature Background:** *In the creation of the conceptual framework in terms of gastronomy, the historical document Babur-name was used, taking into account the social, hierarchical, political, and cultural events and structures of the period.*

**Method:** *As the research design of the study is qualitative, document scanning was used as the data collection method, and content analysis was used in the analysis of the data. Content analysis was applied to the work, taking into account the gastronomic elements determined using the document scanning method. The elements were divided into main and sub-themes, and the frequency and percentage rates were calculated. The main and sub-themes were determined according to the theoretical and conceptual framework of gastronomy elements through the words, terms, and expressions in Babür-nâme.*

**Result:** *As a result of the document analysis applied to Babür's Babür-nâme, a total of 90 different gastronomy elements were determined. Content analysis was applied to the elements, and three main themes were determined: elements related to animal food (17 elements), elements related to plant foods (31 elements), and elements related to cuisine (42 elements).*

**Conclusion:** *In addition to the food culture he brought from Central Asia, where he originated, Babur created a new and rich cuisine that brought together Afghan and Indian food cultures influenced by Iranian cuisine. Overall, the gastronomic elements expressed in Babür-nâme contain rich findings about the gastronomy and food culture of the period.*

**Keywords:** *Babür-nâme, Babur Shah, gastronomy, culinary culture, gastronomy history.*

### **1. Giriş**

Hatırat türünün en önemli eserlerinden sayılan Babür-nâme'nin müellifi Gazi Muhammed Zahiruddin Babür Şah (Babür) 14 Şubat 1483'te günümüzde Özbekistan topraklarında kalan Fergana Vadisinde bulunan Andican kentinde doğmuştur (Schimmel, 2004). Babür Hindistan'da yaklaşık 330 yıl hüküm süren Babür Devletinin kurucusudur. Babası Timur'un dördüncü kuşaktan torunu Ömer Şeyh Mirza (1456 – 1494), annesi Cengiz'in on dördüncü kuşaktan torunu Yunus Han'ın (1416–1487) kızı Kutluk Nigar Hanımdır. Babası Ömer Şeyh

Mirza'nın saygı duyduğu hocası Ubeydullah Ahrar (1404 – 1490) tarafından oğluna Muhammed Zahiruddin adı verilmiştir. Babür ismi Farsça kaplan anlamına gelmekte olup çocukluğundan itibaren cesur kişiliğinden ötürü verilmiş bir lakaptır (Fisher, 2015).

Babür üstün bir devlet adamı, komutan ve siyasetçi olmasının yanı sıra edebi kişiliği ile şair, yazar, tarihçi, seyyah ve din bilgini de olması onu dünya tarihinin önde gelen şahsiyetlerinden biri yapmıştır. ABD'li tarihçi Peter Benjamin Golden onu devlet adamı ve edebi kişiliği ile Sezar ile eşit görmekte ve ancak Sezar'a göre saygı ve sevgi duyulan şahsiyet olması nedeniyle çok daha üstün olduğunu ileri sürmektedir (Golden, 2011).

Babür egemenliği altına aldığı Hindistan topraklarına büyük kültürel eserler kazandırmıştır. Babür edebi meclisler tertiplemiş, musiki icra etmiş ve entelektüel sohbetlerde bulunmuştur (Eraly, 2000). Bu bağlamda güzel sanatlara her zaman ilgi duymuş ve bu alanda faaliyet göstermiştir. 1530 yılında kırk yedi gibi erken bir yaşta Agra'da vefat etmiş ve burada toprağa verilmiştir. Daha sonra naaşı Kabil'e nakledilerek kendisinin yaptırdığı bahçeye gömülmüştür (Mahajan, 2007). Babür'ün genç denebilecek bir yaşta vefat etmesi ile ilgili birkaç görüş öne sürülmüştür. Bunlardan en önemlisi Kuzey Hindistan'ı fethederek egemenliği altına almasından ötürü ona düşman olan Delhi Sultanı İbrahim b. İskender-i Lüdfi'nin (ö. 932/1526) annesinin aşçıları yönlendirmesiyle yemeğine zehir katma girişimidir.

Babür hatıratında bu konuyu tafsilatıyla anlatmaktadır. Babür bu suikasttan kurtulmuş, ancak iyileşmesine rağmen üzerinde etkisinin kaldığını ifade etmiştir (Yurdakök, 2007).

Babür'ün en önemli eserleri Babür-nâme, Divan, Mübeyyen Der Fıkh ve Risale-i Validiyye'dir (Bilkan, 1999; Aydın, 2017; Aslan, 2010). Eserleri arasında en çok bilinen ve en çok şöhret kazananı hayatının geniş öyküsünü tasvir ettiği Babür-nâme'dir. Babür-nâme bir önsöz veya giriş içermeden, Babür'ün on iki yaşında Fergana'da tahta çıktığı yıl olan 1494'te başlamış ve ölümünden yaklaşık bir yıl öncesine kadar (1529) geçen sürede yaşadığı olayları anlattığı otobiyografik anılardan oluşmuştur (Mashrabaevna, 2022). Eser Çağatay Türkçesiyle yazılmış olup Babür'ün tahta çıktığı süreden itibaren hayatının 36 yılını kapsamaktadır. Ancak Babür-nâme'de yaklaşık 18 yıla tekabül eden bölümler eksik olmakla birlikte, hatırat Fergana (1494–1503), Kabil (1504–1520) ve Hindistan (1525–1529) olmak üzere üç dönemden oluşmaktadır (Eraly, 2000).

Babür-nâme sade, samimi ve nesnel bir dille yazılmış bir şaheser olup içerik açısından tarih, sanat, kültür, inanç, iklim, coğrafya, ziraat, sağlık, sosyoloji, ekonomi, siyaset, meteoroloji gibi birçok alanı ilgilendiren konuları barındırmakla birlikte çalışma konumuz olan gastronomi unsurlarını da içermektedir (Abdykadyrova vd. 2021). Esere konu olan tüm bilgi ve görüşler Babür'ün seyahat ve deneyimlerine dayanmakta olup gözlemlerini ve yaşadığı olayları canlı ve

açık bir şekilde aktarmıştır. Babür-nâme olarak meşhur olan eserin adı el yazmalarda geçmemektedir. Eserin iki yerinde Vekayi, iki yerinde ise Tarih sözcüğü kullanılmıştır. Babür eserine isim vermemesinden ötürü birçok bilim insanı ve okuyucu esere farklı isimler vermiştir. Tarihçi Mirza Muhammet Haydar Duğlat (1499– 1551) Tarih-i Reşidi eserinde Babür-nâme'den Vekayi adıyla bahsetmektedir (Dughlat, 1895). Babür'ün kızı Gülbeden Begüm (1523– 1603) Hümayun-nâme isimli eserinde Babür-nâme'yi Vakıa-name olarak adlandırmıştır (Begüm, 1987). Eser ilk olarak 1589 yılında Farsçaya çevrilmiş ve sonrasında Latince, İngilizce, Fransızca, Almanca, Felemenkçe, Rusça, Hintçe, Urduca, Japonca gibi birçok dile çevrilmiş olması onun ününü ve bilimsel açıdan önemini ortaya koymaktadır (Qodirovna, 2019). Tüm nüshalar içinde en önemli nüsha ise Annette Susannah Beveridge tarafından tıpkıbasımı ve İngilizce çevirisi yapılan Haydarabat nüshasıdır (Beveridge, 1921). Eser Türkiye Türkçesine Reşit Rahmeti Arat tarafından Baburname (Babur'un Hatıratı) adıyla çevrilmiştir (Arat, 1970).

## **2. Kavramsal Çerçeve**

### **2.1. Babür-nâme ve Gastronomi**

Babür'ün yaşamının üç evreden oluşması nedeniyle Babür-nâme'ne de üç bölüm olarak değerlendirilmektedir. Eserin ilk bölümündeki anılar anavatanı olan Fergana bölgesine dair ki günümüz Özbekistan ve Tacikistan coğrafyasına tekabül etmektedir. İkinci bölümün ismi Kabil olup günümüz Afganistan coğrafyasına tekabül etmektedir. Son bölüm ise Hindistan anılarının anlatıldığı bölüm olup günümüz Kuzey Hindistan bölgesine tekabül etmektedir (Arat, 1970). Bu nedenle Babür-nâme'nin gastronomi açısından üç farklı coğrafyaya göre değerlendirilmesi uygun olacaktır. Bu bağlamda gastronomi unsurlarının oluşumunu ve gelişimini toplumların inanç, kültür ve özellikle coğrafik unsurları sağlamaktadır (Atkins & Bowler 2016). Bu bakış açısıyla Babür-nâme'nin her bir bölümünün farklı ve benzeşen gastronomi unsurlarını barındırdığı görülmektedir. Babür-nâme'de gastronomi unsurlarının rahatlıkla görebileceği yiyecek ve içeceklerin eşlik ettiği kutlama, tahta oturma, düğün vb. ritüeller de anlatılmaktadır (Arat, 1970).

Babür-nâme'nin tüm bölümleri genel anlamda incelediğinde çeşitli meyveler, çeşitli hayvan etleri, ekmek, şeker, pirinç, baharat, çorba, kebab vb. yiyeceklerden, şarap, rakı, boza vb. içeceklerden ve ziyafet, sofra, ikram vb. organizasyonlardan bahsedilmektedir (Arat, 1970). Bununla birlikte ilk bölüm olan Fergana dönemi incelendiğinde meyvelerin ve kebabın ön planda olduğu görülmektedir (Arat, 1970, s.4, 8, 70, 75, 143, 164, 182). Hindistan dönemini anılarını içeren üçüncü bölüm incelendiğinde ise meyve çeşitlerinin değiştiği; şeker ve pirincin de Babür'ün günlük öğünlerine girdiğini anlaşılmaktadır. Şeker ve pirincin bol miktarda yetiştiği Kuzey Hindistan bölgesindeki yemek çeşitlerine bunların girmesi kaçınılmaz olmuştur (Arat, 1970). Delhi Sultanlığını fetheden Babür Kuzey Hindistan'a girerek yerleşmesiyle birlikte elli altmış kadar Hintli aşçıyı mutfağına almıştır. Bir bakıma Babür anavatanından getirdiği mutfak

kültürünü Hint mutfağıyla buluşturmuştur (O'Brien, 2003). Babür fethettiği ülkelerin yemek kültürüne önem vermiş, farklı lezzetler aramıştır. Yiyecek unsurları açısından genelleme yapmak gerekirse Babür Semerkant'ta at ve koyundan kebab yemiş, kırmız içmiş, Kabil'de kuzu eti ve ekmeğ yemiş, Hindistan'da ise kalye tüketmiştir(Collingham, 2006). Babür-nâme'deki tüm bölümler dikkate alındığında içecek unsurları açısından şarabın öne çıktığı görülmektedir. Babür Kabil'e girdiğinde kendisine erre-taşı ve suhan-taşı denen iki şarap türü sunulmuş, erre-taşı türü olanı beğenmiştir (Singh, 2017).

Babür-nâme'nin ilk bölümü olan Fergana anıları incelendiğinde Babür'ün anavatanı olmasının da etkisiyle o coğrafyanın gastronomi unsurlarından övgüyle bahsetmektedir. Andican'ın keklıklarının o kadar etli olduğunu ve yapılan yahniyle dört kişinin doyduğunu ifade etmektedir. Yine o coğrafyanın meyvelerinden ve bilhassa kavunundan övgüyle bahsetmektedir. Özellikle Kuzey Hindistan'a yerleştikten sonra Hindistan kavunlarında, geldiği coğrafyanın kavunlarının lezzetini bulamadığını ifade etmektedir. Bir gün kendisine Fergana bölgesinden gelen heyet hediye olarak kavun getirmiştir. Babür bu olayı eserinde şu sözlerle ifade etmektedir.

"O vilâyetlerin letafetini insan nasıl unuttur. Bilhassa böyle tövbeli olunca, kavun ve üzüm gibi, meşru zevki insan nasıl hatırandan çıkarır. Bu günlerde bir kavun getirmişlerdi; kesip yiyince, çok tesir etti. Hemen hemen ağlayacaktım (Arat, 1970, s.583). "

İlk bölümde Buhara kavunu için ise,

"Böyle kavun dünyada görülmemiştir (Arat, 1970, s.8). " diye ifade etmektedir.

Babür-nâme'nin ikinci bölümü olan Kabil anılarında, Afganistan coğrafyasının ticaret merkezi ve tüccarların geçiş güzergâhı olduğunu şu şekilde ifade etmektedir.

"Kabil'e her sene yedi - sekiz veya on bin at gelir; aşağı Hindistan'dan da on - on beş veya yirmi bin kervan gelir (Arat, 1970, s.199). "

Kabil anılarında Babür Hindistan'dan şeker ve baharat geldiğini belirtmekte ve Kabil'in dağlarından bal geldiğini ifade etmektedir. Ayvası ile eriğinin de iyi olduğunu söylemektedir. Bir üzüm çeşidinden bahsetmekte olup adı Ab-ı Engür'dür. Bu üzümün çok iyi olduğunu ve bundan kuvvetli şaraplar yapıldığını ifade etmektedir. Babür zirai faaliyetlere de meraklı olmuştur. Pehâr Han'ı mağlûp edip, Lahor ve Dipalpur'u fethettiği yıl muz getirtip, Kabil bölgesine muz diktirmiş ve iyi de tutmuştur. Ondandır bir yıl öncesinde ise şeker kamışı ektirmiş ve iyi sonuç almıştır (Arat, 1970, s.204).

Babür-nâme'nin son bölümü olan Hindistan anılarında gastronomi unsurları açısından değerlendirildiğinde Babür'ün bazı olumsuz ifadeleri de olmuştur. Kendi ifadesiyle iyi atlar ve



hatta üzüm, kavun veya diğer kayda değer meyveler bile Hindistan'da mevcut değildir. Babür'ün olumsuz ifadelerinin bir nedenin de Hint yemekleri ile zehirlenme suikastının olduğunu düşünülebilir. Babür zapt ettiği Delhi şehrinin Sultanı İbrahim'in annesi, Babür'ün Hint yemeklerine merak sardığını duymuş ve bunun üzerine ona bir suikast planı yapmıştır. Babür'ün caşnigir<sup>1</sup> ve aşçılarını da rüşvetle plana dâhil ederek tavşan ve havuç kalye yemeklerine zehir koymalarını sağlamıştır (Kılıç, 2018).

Babür Hindistan anılarında Harçe, Çerz, Garmpay, Şehmurg gibi yabani av kuşlarının etinin çok lezzetli olduğunu aktarmaktadır. Babür-nâme'de av ve avcılık önemli bir yer tutmaktadır. Hatta eti yenen yaban eşeği avlarında yay ve kılıcın kullanıldığı ifade edilmektedir. Babür birçok ava bizzat iştirak etmiş ve anılarında bunları detaylı olarak anlatmıştır (Berbercan, 2010).

### 3. Yöntem

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Veri toplama aracı olarak belge tarama yöntemi (doküman incelemesi), verilerin değerlendirilmesinde ise içerik analizi kullanılmıştır. Belge tarama belirli bir amaç doğrultusunda inceleme, kaydetme ve değerlendirme aşamalarının tümünü ifade etmektedir (Rapley, 2018). Belge tarama yönteminin en avantajlı yönü metnin değişim geçirmemiş olmasından dolayı veri toplama işleminin güvenilirlik derecesinin yüksek olmasıdır (Love, 2013). Verilerin değerlendirilmesinde kullanılan içerik analizi, bir metnin sistematik, tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir yöntemdir (Mutlu & Doğan 2021). Sonuçların geçerliliğini sağlamak adına verilerin objektif olarak elde edilmesine azami özen gösterilmiştir. Çalışmanın güvenilirliği için içerik gastronomi konusunda uzman dört farklı araştırmacıya verilmiş ve onlardan benzer çıkarımlar alınmıştır (Bush, 2012). Çağatay Türkçesi ile yazılan Babür-nâme eserinin Reşit Rahmeti Arat tarafından günümüz Türkçesine çevrilen ve Milli Eğitim Basımevinin 1970 tarihli birinci basımı olan kitap çalışmamıza esas teşkil etmiştir (Arat, 1970). Eser gastronomi unsurları bakımından incelenirken TDK (2019) ve Sarıışık vd. (2020)'in A'dan Z'ye gastronomi sözlüğü dikkate alınmıştır. Eser, belge tarama yöntemiyle incelenerek gastronomi unsurları tespit edilmiştir. Bu yöntem ile belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınarak esere içerik analizi uygulanmış ve teorik ve kavramsal çerçeveye göre ana ve alt temalar oluşturulmuştur. Böylece eserdeki gastronomi unsurları tespit edilerek kategorize edilmiş ve alfabetik olarak sıralanmıştır. Kategorize edilen gastronomi unsurlarının SPSS 22 (IBM, ABD) programı ile frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır. Eserde bulunan gastronomi unsurlarından seçilenler pasajları ile birlikte verilmiştir. Eserden örnek

---

<sup>1</sup> Caşnigir, maiyetindekilerle birlikte sultanın sofrasını hazırlamak ve sofraya konulan yemekleri sultandan önce tatmak suretiyle onun zehirlenme olasılığını önlemektir.

gösterilen pasajlar eserde geçtiği gibi yazılmış; imla ve yazım hataları düzeltilmemiştir. Günümüz Türkçesinde karşılığı olamayan veya anlaşılamayan bazı terimlerin anlamları için Harezmi Altınordu Türkçesi Sözlüğü (Ünlü, 2013) ve Çağatay Türkçesi Sözlüğü (Ünlü, 2014) kaynakları kullanılmıştır. Ortaya çıkan bulgular gastronomi açısından yorumlanarak sonuçlara gidilmiş ve bu doğrultuda öneriler verilmiştir.

#### 4. Bulgular

Çalışma kapsamında Babür-nâme eserinde doküman incelemesi yapılmış ve toplam 90 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Gastronomi unsurları dikkate alınarak esere içerik analizi uygulanmış; (1) hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar, (2) bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar ve (3) mutfığa ilişkin unsurlar olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir. Hayvansal yiyeceklere ilişkin 17 unsur, bitkisel yiyeceklere ilişkin 31 unsur ve mutfığa ilişkin 42 unsur belirlenmiş olup her tema ayrı ayrı değerlendirilmiş, frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

#### **Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından hayvansal yiyeceklere ilişkin olarak 17 unsur belirlenmiş ve Tablo 1'de frekans ve yüzdelik oranlarına göre listelenmiştir.

**Tablo 1.** Babür-nâme'de Bulunan Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomik Unsurlar

	<b>Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Balık	16	15,53
2	Sülün	13	12,62
3	Bıldırcın	12	11,65
4	Geyik	8	7,77
5	Koyun / Koyun Eti	7	6,80
6	Kuş	7	6,80
7	Tavuk	7	6,80
8	Kaz	6	5,83
9	Av	4	3,88
10	Tavşan	4	3,88
11	Ördek	4	3,88
12	Yumurta	4	3,88
13	Bal	3	2,91

14	Süt	3	2,91
15	Deve Eti	2	1,94
16	Et	2	1,94
17	Gini öküzü	1	0,97
		103	

Babür-nâme'nin hayvansal yiyeceklere ilişkin gastronomik unsurlar incelendiğinde; av ve av hayvanlarına ilişkin unsurların %72 gibi büyük bir oranda olduğu görölmektedir. Bulduğumuz yüksek frekansa sahip av ile ilgili unsurlar Babür-nâme'nin yazıldığı coğrafyanın ve döneminin yemek kültürü hakkında önemli ipuçları vermektedir. Bu bağlamda Babür'ün yetiştirdiği ortam olan Orta Asya Türk göçebe kültürünün avcılığa verdiği önemi ortaya koymaktadır (Golden, 2011).

Gastronomi tarihi incelendiğinde; toplumların avcı ve toplayıcılıktan tarıma dayalı yapıya geçişlerinin zamanla olduğu görölmektedir. Ancak bu değişim her toplum ve coğrafyada farklı düzeyde ilerlemeler ile olmuştur. Toplumlar avcı ve toplayıcı bir diğer ifadeyle göçebe hayattan yerleşik hayata geçseler dahi önceki kültürel miraslarını uzun yıllar yaşatmıştır (Standage, 2009). Babür'ün yaşadığı toplumunda benzer süreçleri yaşadığı muhtemeldir. Kara avcılığın yanında balıkçılığın da avcılığın bir türü olmasından dolayı Babür dönemi önemli uğraşlarından biri olmuştur. Babür-nâme incelendiğinde Babür'ün bildircin, sülün, geyik, ördek vb. hayvan avına çıktığı tespit edilmiştir. Babür Hatıratında av ve avcılıkla ilgili şunları ifade etmektedir.

"İki - Su - Arası da dedikleri, Ribatek - Urçını'nda, Ermıyan ve Nûşâb civarında kışlamak niyeti ile, Endican'dan kalkarak, bu köylerin civarına gelip, kışla yaptık. Buralarda iyi av yerleri vardır. Aylamış nehri yakınındaki sık ormanlarda geyik ve domuz çoktur. Fundalıklarda sülün ve tavşan boldur. Tepeli yerlerinde tilkisi çoktur ve çukurlarda bulunurlar; bunlar diğer yerlerinkine nispetle daha seridir. Bu kışlakta iken, her iki - üç günde bir ava çıkardım. Büyük fundalıklarda dolaşıp, geyik avladık; küçük fundalıklarda halka teşkil ederek, kuş ve okla sülün avladık. Sülünleri pek semiz olur. Biz tam o kışlakta iken, sülün eti pek boldu (Arat, 1970, s107-108)."

Babür hatıratında av ve av hayvanları ile ilgili Fergana, Afganistan ve Hindistan anılarında önemli bilgiler aktarmaktadır Fergana Vadisi anılarında Andican'ın av hayvanlarından söz

etmektedir. Av ve kuşunun bol, sülünlerin pek semiz olduğunu ve bir sülünün bir buduyla dört kişinin doyabildiğini ifade etmektedir. Ayrıca Andican ve Hocend'in avlanacak yerler çok olduğundan ve ak geyik, geyik, sülün ve tavşanının bol olduğundan bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 4-7).

Babür hatıratında dönemin sultanlarının avcılıkları ile detaylı bilgiler vermektedir. Onlardan biri de Sultan Ahmed Mirza'dır. Babası Ebû Sa'îd Mirza, 1469 yılında Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan'la olan savaşta öldükten sonra Semerkand tahtına geçmiştir. Ondan bahsederken şunları ifade etmektedir.

"Kabağı meydanın öbür ucundan ekseriya vururdu. Sonraları şişmanlayınca, sülün ve bildircını piyazı ile vururdu ve pek azı isabet etmezdi. Kuşçu bir adamdı; kuşla çok avlar ve iyi avlardı. Uluğ Bey Mirza'dan sonra, onun gibi kuşçu bir padişah yoktu."

Babür Andican'dan sefere çıktığında iki su arası olarak adlandırılan Ribatek Urçını'ndaki Ermıyan ve Nûşâb civar köylerinin yakınlarında kışla kurmuştur. Burada iki üç günde bir ava çıkmışve büyük fundalıklarda geyik avlamıştır. Avladığı sülün etinin çok güzel olduğunu dile getirmiştir (Arat, 1970, s. 108).

Babür-nâme'nin ikinci bölümü olan Kabil (Afganistan) anılarında Türklerin yemeğe alışık olmadığı deve etinden bahsetmektedir.

"Hezarenin<sup>2</sup> semiz bir yük devesini bulup, getirdiler. Onu kesip, etinden bir miktar kebab yaptık; bir miktarını da güveçte pişirip, yedik. O kadar lezzetli deve eti hiç bir zaman yenilmemişti. Bazıları koyun etinden ayırt edemediler (Arat, 1970, s. 249)."

Babür'ün Afganistan anılarını anlattığı eserin ikinci cildinde dönemin balıkçılığı hakkında detaylı bilgi verilmektedir. Tatlı su balıkçılığının ağ veya sepetle yapıldığından söz edilir. Balıkçılar bitki ot ve köklerinden hazırladıkları uyuşturucu niteliğindeki tozu suya salarak balıkları sersemletir ve sepet veya ağ yardımıyla tutmaktadır. Babür sepetin nasıl olması gerektiği ve nasıl yerleştirilmesi gerektiği ile ilgili detaylı bilgi vermektedir. Afganistan balıkçılığının tüm teknik detaylarını vererek gelişmişliğini övmektedir.

---

<sup>2</sup> Hezarenin, Afganistan'ın dağlık kesiminde olan bir kabiledir.

"Bu mevsim Bârân suyundan balıkların geçtiği zamandır. Ağ ile veya sepet bağlayıp, çok balık tutarlar. Bir de son baharda, kulan kuyruğundan on - on iki yük ve kök şıbaktan da yirmi - otuz yük kadar su yanına getirip, ezerek, suya atarlar ve kendileri de o zaman hemen suya girip, sarhoş olan balıkları tutmağa başlarlar. Bir az aşığıda ve münasip bir yerde sepet bağlarlar. Sepet bağlamak şu şekilde olur: parmak kalınlığında dal çubuklarını, çit gibi, örerler. Bu çiti suyun döküldüğü yere koyup, etrafına taş yığarlar. Şöyle ki, su çağlayarak bu çitin üzerine dökülür ve aşığıya gider. Su aşığıya gidince balık da çitin üzerinde kalır. Sarhoş olan balıkları yukarıdan toplaya toplaya gelirler. Bu sepetle çok balık tutarlar. Gülbahar, Pervân ve İstelif sularında bu şekilde balık tutarlar... Bu nevi balık avı başka yerde görülmemiştir (Arat, 1970, s. 222)."

Babür'ün balıkçılıkla ilgili verdiği bilgiler incelendiğinde onun gözlemciliğinin ve bunu yazıya aktarabilmesi ile ilgili önemli bir yeteneğinin olduğu görülmektedir. Babür Hindistan'da balıkçılığı ile ilgili bilgiler aktarmaktadır.

"Gele (keke) balık<sup>3</sup>; iki kulağının önünde iki kemik çıkmıştır; uzunluğu üç parmak kadardır. Yakalandığı zaman, bu kemikleri oynatır ve bundan güzel bir ses çıkar. Her hâlde ona, bu sesi yüzünden, gele demişlerdir. Hindistan balıklarının eti lezzetlidir; kılçığı yoktur. Çok çevik balıklardır. Bir defa adamlarımız bir suyun iki tarafından ağ atıp geldiler. Ağın her tarafı, yarım karıdan fazla, suyun üstünde idi. Balıkların birçoğu ağdan, bir karı daha yukarı sıçrayarak, geçtiler. Hindistan'ın bâzi sularında ufak balıklar vardır ki, bunlar kuvvetli bir ses veya gürültü olunca, birdenbire sıçrayarak, sudan bir veya bir buçuk karı yükselirler (Arat, 1970, s. 460)."

Babür-nâme'de av etinin dışında çiftlik hayvanı etlerinden de bahsedilmektedir. Özellikle kebaplarda koyun etinin kullanıldığı ve bunun yanı sıra tavuk yetiştirilip eti ile yemeklerin yapıldığı

---

<sup>3</sup> Yılan balığı.

da görülmektedir. Bunun dışında Hindistan anılarının olduğu üçüncü ciltte Gini Öküzünden bahseder.

"Gînî öküz; küçük bir öküzdür. Bizim taraflarda küçük koçu kadar olur. Eti fevkalâde yumuşak ve lezzetlidir (Arat, 1970, s. 451)."

Babür buna ek olarak Hindistan'da yediği tavus etinden söz ederek beğenmediğini ifade etmektedir.

"Tavus Becûr, Sevâd ve daha aşağıda bulunur. Ondan yukarı Küner ve Lemganat (Peşaver)'ta hiç bir yerde bulunmaz. Uçuşta sülünden daha âcizdir; bir iki defadan fazla uçamaz ve bu yüzden ya dağda ve yahut cengelde bulunur. Şurası gariptir ki, tavusun bulunduğu cengellerde çakal çok olur. Bir kulaç kuyruğu ile cengelden cengele ve çakaldan zarar görmeksizin, nasıl gezebiliyor. Hindistanlılar ona mor derler. Eti İmâm Ebû Hanife mezhebinde helâldir. Eti tatsız değildir ve dürrâc etine benzer. Fakat deve eti gibi, tiksinti ile yenir (Arat, 1970, s. 451)."

### **Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından bitkisel yiyeceklere ilişkin olarak 31 unsur belirlenmiş ve Tablo 2'de frekans ve yüzdelik oranlarına göre listelenmiştir.

**Tablo 2.** Babür-nâme'de Bulunan Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomik Unsurlar

	<b>Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Meyve (Meyva)	44	13,71
2	Portakal	41	12,77
3	Kavun	36	11,21
4	Üzüm	32	9,97
5	Pirinç	17	5,30
6	Hurma	16	4,98
7	Nar	15	4,67
8	Turunç	15	4,67
9	Elma	13	4,05

10	Ekin	10	3,12
11	Şeker / Şeker Kamışı	10	3,12
12	Kil (muz)	9	2,80
13	Nargilin (Hindistan ceviz)	8	2,49
14	Ceviz	7	2,18
15	Limon	7	2,18
16	Ziraat	7	2,18
17	Badem	6	1,87
18	Baharat	4	1,25
19	Erik	4	1,25
20	Armut (Naşpati-Armud)	2	0,62
21	Çilguze (fıstık)	2	0,62
22	Emluk (Karayemiş)	2	0,62
23	Hind cevizi	2	0,62
24	Hububat	2	0,62
25	Kaysı (Kayısı)	2	0,62
26	Şeftali	2	0,62
27	Buğday	2	0,62
28	Fındık	1	0,31
29	Kabak	1	0,31
30	Karpuz	1	0,31
31	Unnap (Hünnap)	1	0,31
		321	

Babür-nâme'nin bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar incelendiğinde, Babür'ün Fergana, Kabil ve Hindistan anılarında farklı bitkisel yiyeceklerin öne çıktığı tespit edilmiştir. Bunun nedeninin Fergana, Kabil ve Kuzey Hindistan'ın coğrafik ve iklimsel farklılıklarının olduğu rahatlıkla öne sürülebilmektedir. Eserdeki bitkisel yiyeceklere ilişkin gastronomik unsurlar dikkate alındığında Babür'ün meyvelerden bahsettiği kadar sebzelerden bahsetmediği görülmektedir. Bunun nedeninin ise göçebelikten etkilenen yemek kültürlerinin et yemeklerine odaklanmış olması kaynaklı olduğunu düşündürmektedir (Toussaint-Samat, 2009).

Babür birinci cilt anılarında özellikle doğduğu ve tahta geçtiği Fergana'nın hububat ve meyvesini överek anlatmaktadır. Benzer şekilde Andican'ın meyve ve hububatı hakkında şu ifadelerde bulunmaktadır.

"Endican, cenup tarafındaki kasabalarından biri olup, ortadadır ve Fergana vilâyetinin payitahtıdır. Hububatı çoktur, meyvası boldur; kavun ve üzümü iyidir. Kavun zamanında tarladan kavun satmak âdet değildir. Endican naşpatisinden daha iyi naşpati [armut] bulunmaz (Arat, 1970, s. 5)."

Birinci cilt Fergana anılarında Babür Merginan kasabasının nar ve erik çeşitlerini şu şekilde ifade eder:

"Merginan, Endican'm garbında ve ondan yedi yıgaç mesafede, güzel bir kasabadır. Mahsûlü çok, nar ve eriği fevkalâde güzeldir. Dâne-kelân dedikleri bir cins nar vardır ki, tatlılık ve mayhoşlukta Semnan narlarına tercih edilebilir. Çekirdeğini çıkardıktan sonra, içine çekirdeğin içini koyup kuruttukları ve seyhânî (sübhânî) dedikleri bir cins eriği de çok lezzetlidir (Arat, 1970, s. 5)."

Babür için meyveler arasında kavunun yeri çok başkadır. Doğduğu ve büyüdüğu memleketi olan Fergana'nın kavunları hakkında şunları ifade etmektedir.

"...Kavunu iyi olur. Mîr-Timurî dedikleri, bir nevi kavun vardır ki, böyle kavun dünyada görülmemiştir. Buhara kavunu da meşhurdur. Semerkand alındığı zaman, Ahsi'den ve Buhara'dan kavun getirip, bir mecliste kestirdim. Fakat Ahsi kavunu ile hiç mukayese edilemez (Arat, 1970, s. 8)."

Babür Kuzey Hindistan'ı fethederek devletini orada kurması ile o bölgeye yerleşmiştir. Kuzey Hindistan'ın kavunlarını beğenmediği açık dille ifade ederek Fergana kavunu özlediğini şu duygulu sözlerle aktarmaktadır.

"Hoca Kelân'a selâm dedikten sonra, söz şudur: Şemseddin Muhammed, Etâve'de iken, geldi. Keyfiyetlen mâlûm oldu. O taraflara gitmek arzusu sonsuzdur. Hindistan işleri de oldukça yoluna girmektedir. Yüce Tanrıdan



umuyorum ki, burasının işi yüce Tanrının inâyeti ile, çabuk sona erecektir. Bu iş bittikten sonra, Tanrı nasip ederse, hemen hareket edeceğim. O vilâyetlerin letâfetini insan nasıl unuttur. Bilhassa böyle tövbeli olunca, kavun ve üzüm gibi, meşrû zevki insan nasıl hatırandan çıkarır. Bu günlerde bir kavun getirmişlerdi; kesip yiyince, çok te'sir etti. Hemen hemen ağlayacaktım (Arat, 1970, s. 483)."

Babür Birinci cilt Fergana anılarında o coğrafyada yetişen meyvelerden sitayişle bahsetmektedir. Semerkant'ın üzümü, kavunu, elması, narı ve diğer bütün meyvelerinin çok iyi olduğunu söyler ve iki meşhur meyvesi olan elma "sîb-i Semerkand" ve üzüm "sâhibî-i Semerkand" hakkında bilgi vermektedir (Arat, 1970, s. 70).

Buhara'nın meyvesinin bol ve güzel olduğunu şu sözlerle ifade etmektedir.

"...Buhara'nın da birkaç tümeni vardır. Şehir çok güzeldir. Meyvası bol ve güzel olur. Kavunu fevkalâde iyi olur. Maverâünnehir'de, Buhara'da olduğu kadar, bol ve iyi kavun bulunmaz. Gerçi Fergana vilâyetinde, Ahsi'nin mîrtimurî dedikleri, bir nevi kavunu buraninkinden daha lezzetli ve daha güzeldir; fakat Buhara'da her çeşit kavun bol ve iyi olur. Buhara'nın eriği de meşhurdur. Buhara eriği gibi erik hiç bir yerde bulunmaz. Kabuğunu soyup kuruturlar ve nâdir mal olarak, vilâyetten (vilâyete gönderirler. Mülâyemet için, fevkalâde iyi bir ilâçdır (Arat, 1970, s. 75)."

Babür bitkisel yiyeceklere ilişkin gastronomik unsurlardan kavun hakkında detaylı bilgi vermektedir. Hatta anılarında bazı kavun çeşitlerinden de bahsetmiştir. Bunlardan biri ise "İsmail-Şeyhî " adı verilen bir kavun çeşididir ki çekirdeği elma çekirdeği kadardır ve içi dört parmak kadardır çok lezzetlidir (Arat, 1970, s. 86).

Babür ikinci cilt anılarında hâkimiyetini genişlettiği Kabil'in farklı bitkisel yiyeceklerinden bahsetmektedir. Anılarında Fergana'nın kavun ve üzüm gibi meyvelerinin yerine artık narenciye öne çıkmaktadır. Babür anılarında soğuk ve sıcak iklim koşullarının bir arada olduğu Kabil'in üzümüne ek olarak nâr, kayısı, elma, ayva, armut, şeftali, erik, hünnap, bâdem ve cevizin de bol olduğunu ifade etmektedir. Ayrıca kendisi Kabil'de vişne fidanı dikmiş ve yetiştirmiştir (Arat, 1970, s. 200).

Babür Kabil (günümüz Afganistan'ı) sıcak ve soğuk iklim coğrafyasının sınırının Bâdem-Çeşme geçidi olduğundan bahsetmekte ve Kabil'de kar yağarken Lemganat'ta kar

yağmadığını ifade etmektedir. Bâdem-Çeşme geçidinden girince insan kendini başka bir dünyaya girmiş gibi hissetmektedir. Orada ağaçlar, çiçekler, otlar ve hayvanlar bile çok farklıdır. Nigenhâr'da ise pirinç ve buğday yetişir çok kalitelidir. Portakalı ve narı çok iyi ve lezzetlidir. Babür botanikçiliğe çok meraklıydı, Lahor ve Dipâlpûr'u fethettiği yıl oraya muz ağacı ve şeker kamışı getirtip, diktirmiş ve iyi sonuç almıştır (Arat, 1970, s. 204-205).

Babür Dere-i Nur bölgesinden emsaline kolay kolay rastlanmayacak bir yer olarak söz etmektedir. Pirinç, portakal, turunç ve hurmanın yanı sıra ırmak kenarlarının emlûk ağaçları ile çepeçevre sarıldığını anlatır. Emlûk ağacının meyvesinin de karayemiş (*Prunus laurocerasus*)<sup>4</sup> olduğunu söylemektedir (Arat, 1970, s. 206).

Babür Kabil (Afganistan) anılarında Kafiristan'ın üzüm ve meyvesini fevkalade olduğunu da ifade etmektedir (Arat, 1970, s. 208-209). Ayrıca Afganistan seferinde Adinapur<sup>5</sup> civarları ovalarında bol miktarda pirinç tarlalarının varlığından söz etmektedir (Arat, 1970, s. 340). Babür Afganistan'ın farklı bölgelerinin portakal ve narından bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 392-393, 397).

Babür üçüncü cilt anılarında Hindistan'a özgü bitkisel yiyeceklerini de dile getirmektedir. Bunlardan biri Babür-nâme de söz edilen anbe veya nagzek olarak adlandırılan bir meyvedir. Çoğunlukla ham toplanır ve hasattan sonra olgunlaşır. Ham olandan güzel reçel yapılır. Ağacı yüksek olur. Yapılan araştırmalar ve Babür'ün tanımlamasından ilgili meyvenin mango olduğu anlaşılmaktadır (Arat, 1970, s. 460-461).

Diğer meyve ise muzdur. Babür muz ağacını ve meyvesi şöyle ifade etmektedir.

"Kil; araplar buna muz derler. Ağacı o kadar yüksek değildir; hattâ buna ağaç da denilemez. Ot ile ağaç arasında bir şeydir. Yaprığı, aman-kara yaprağına benzer; ancak muzun yaprağının uzunluğu iki kandır; genişliği ise, bir karıya yakındır. Ortasından, yürek gibi, bir filiz çıkar. Goncası bu filizdedir. Büyük goncası, koyun yüreği şeklindedir. Goncasının her yaprağı açıldıkça, yaprağının dibinde, sıra hâlinde, altı-yedi çiçek çıkar. Bu sıra çiçekler sonra muz olurlar. Bu, yürek gibi, filiz uzadıkça, o büyük goncanın

---

<sup>4</sup> *Prunus laurocerasus* (karayemiş): Gülgillerden ailesinden olan küçük beyaz renkli çiçekler açan, nemli ortamlarda yetişen 5–15 m boyunda ve yaprak dökmeyen bir ağaç türüdür. Yaygın şekilde Taflan adıyla da bilinmektedir.

<sup>5</sup> Adinapur: Yeni adı Celalabad olup Afganistan'ın doğusunda kalan Nangarhar Vilayeti'nin merkezi olan kenttir.

yaprakları açılıp, sıra hâlinde olan muz çiçekleri gözükür. Her muz ağacı yalnız bir defa meyve verirmiş. Muzun iki letafeti vardır; kabuğu kolay soyulur ve hiç çekirdeği ve cirmi yoktur. Patlıcandan bir parça daha uzun ve daha incedir. Çok tatlı değildir. Bengâle muzları fevkalâde tatlı olmuş. Oldukça hoş görünen ağacı vardır. Geniş ve parlak yeşil yapraklarının görünüşü çok güzeldir (Arat, 1970, s. 458)."

Bir diğer bahsedilen meyve ise Hint Bektâşüzümü (*Phyllanthus emblica*) olduğu anlaşılan (Şekil 1) ve Babür-nâme'de mehve ve gül-çiğan olarak adlandırılmış Şu şekilde tanımlanmıştır.

"Mehve; gül-çiğân da derler. Bunun ağacı da oldukça yüksektir. Hindistan ahâlisinin yapıları ekseriya mehve ağacındandır. Mehvenin çiçeğinden rakı yaparlar. Çiçeğini kurutarak, kuru üzüm gibi, yerler. Rakı da yaparlar. Umumiyetle kişmişe benzer. Kötü bir tadı vardır. Çiçeğinin tâzesi fena değildir. O da yenilebilir. Bunun da yabanîsi vardır. Meyvesi tatsızdır. Tânesi bir az büyük, kabuğu incedir, içinden yağ da çıkarırlar (Arat, 1970, s. 462)."

Babür Hindistan anılarında o coğrafyanın meyvelerini detaylı şekilde anlamıştır. Mango ve muzun dışında çok fazla bilinmeyen meyvelerden de söz etmiştir.



**Şekil 1.** *Phyllanthus emblica* Phyllanthaceae familyasının yaprak dökken tropikal ve güney Asya'ya özgü bir ağaçtır.

**"Kirnî;** ağacı, çok yüksek olmamakla beraber, küçük de değildir. Meyvesinin rengi sarıdır. Unnâbdan (çiğde) bir az incedir. Tadı umumiyetle üzümüne benzer. Sonunda bir parça tatsızlığı olmakla beraber, fena değildir. Fevkalâde çok olur. Tânesinin kabuğu incedir.

**Câmen;** yaprağı, umumiyetle söğüt yaprağına benzer; ondan daha değirmi ve daha yeşildir. Ağacının görünüşü fena değildir. Meyvesi kara-üzümüne benzer; bir az ekşi tadı vardır. O kadar iyi değildir.

**Kemrek;** beş taraflıdır. Büyüklüğü şeftâli kadardır. Uzunluğu dört parmak kadar olur. Olgunlaştığı zaman, sararır. Bunun da çekirdeği yoktur. Olmadan koparılanı çok ekşidir. Olgununun ekşiliği mayhoştur. Fena değildir. Letâfetten hâlî değildir.

**Kedhi;** görünüşü ve tadı çok fena bir meyvedir. Tıpkı koyun karnı gibidir; dolma gibi, içi dışına çevrilmiştir. İç bulandıran bir tattadır. İçinde, fındık gibi, çekirdekleri vardır. Umumiyetle hurmaya benzer. Bunun çekirdekleri yuvarlaktır; uzun değildir. Bu çekirdeklerin hurmadan bir az daha yumuşak eti vardır ve onu yerler. Çok yapışkan olduğundan, bazıları onu, el ve ağızlarını yağlayarak, yerlermiş. Bu, ağacın hem dalında, hem gövdesinde, hem de kökünde olmuştur. Ağaca sanki dolmalar asmışlar.

**Bedhel;** büyüklüğü elma kadar vardır. Kokusu fena değildir. Hamlığında çok ekşi ve tatsız bir şeydir. Olgunu fena değildir; yumuşaktır. Her hangi bir yerini elle koparıp, yemek mümkündür. Tadı, ayvanın tüylü hâlindeki tadına çok benzer. Ekşimtrak ve oldukça güzel bir tadı vardır.

**Bîr;** farsça k ü n â r derlermiş. Bunun birkaç çeşidi vardır. Erikten bir parça büyüktür. Hüseyinî-üzüm biçiminde, bir çeşidi vardır. Ekseriya o kadar iyi olmaz. Bândîr'de çok güzel bir bir gördük. Bunun ağacı güneş Sevr ve Cevzâ burcunda iken, yapraklarını döker; Seretân ve Esed'de, yâni yağmur mevsiminde, tekrar yaprak açıp, yeşillenir. Meyvesi Delv ve Hût'ta olgunlaşır.

**Kerûnde;** bizim vilâyetin çikese gibi, küme kümedir. Çike dağlarda, bu ise, ovalarda bulunur. Tadı mermîhâna benzer; ondan bir az daha tatlı ve daha az suludur. (369) Bundan kalyalı aş yaparlar; güzel olur.

**Penyâle;** erikten bir az büyüktür. Kızıl elmanın hamına benzer. Ekşimtrak bir tadı vardır. Ağacı, nar ağacından bir az büyüktür. Yaprakları, bâdem yaprağına benzer.

**Güler;** meyvesi ağacın gövdesinden çıkar. İncire benzer ve çok tatsız bir meyvedir. Amle; bu da beş taraflıdır. Pamuk goncası» na benzer. Katı ve tatsız bir şeydir. Reçeli fena değildir. Çok faydalı bir meyvedir. Ağacının güzel görünüşü vardır. Çok küçük yapraklıdır.

**Çirunçî:** ağacı dağda yetişmiş. Bizim bahçelerde üç - dört tâne varmış; sonradan öğrendim. Mehve'ye çok benzer. İçi fena değildir; ceviz içi ile badem içi arasında bir şeydir. Fena değildir. İçi fıstık içinden bir az küçüktür. Çirûncînin içi yuvarlaktır. Pelûze ve helvaya koyarlar.

**Târ:** bunun dalları da tepesinde olur. Târa da, hurma gibi, testi bağlayarak, suyunu alıp, içerler. Bu suya târ! diyorlar. Bunun keyfi, hurma suyununkinden daha kuvvetli olurmuş. Târ dallarının, bir - birbuçuk karyaya kadar, hiç yaprağı yoktur. Ondan sonra, dalın ucunda otuz-kırk yaprak hep birden çıkar. Bu yaprakların uzunluğu bir karı kadardır. Hindliler çok defa yazılarını, defter gibi, bu yapraklara yazarlar. Hindistanlılar geniş delikli kulaklarına takacak halka bulamadıkları zaman, bu târ yaprağından halka yapıp» asarlar. Kulak deliğine komak için, târ yaprağından yapılan halkalar, pazarlarda satılır. Gövdesi hurma ağacının gövdesinden daha güzel ve daha düzdür (Arat, 1970, s. 462-466)."

Babür anılarında ayrıca hurma ve Hindistan cevizinden de bahsetmiştir. Hindistan cevizi Babür-nâme'de "Nargil" olarak adlandırılmış olup şu şekilde tanımlanmıştır.

"N â r g î 1; araplar araplaştırarak, nârcîl derler; hindistanlılar ise, nâlîr derler. Her hâlde galat-ı meşhurdur. Nârgîlin meyvesi Hindistan cevizidir ve kara kaşıkları ondan yaparlar. Büyüklerinden kitara kâsesi yaparlar. Ağacı, hurma ağacının aynıdır. Yalnız nârgîlin dalı daha yapraklı ve yaprağının rengi de daha parlaktır. Cevizde olduğu gibi, nârgîlin de dışında yeşil kabuğu vardır; fakat nârgîlin kabuğu yarık-yarıktır. Nehir cihazlarının hepsini ve gemilerin halatlarını bu nârgîlin kabuğundan yaparlar ve gemilerin levhalarını da bunun ipi ile dikerlermiş. Nârgîlin kabuğu temizlenince, bir başında, müselles şeklinde, üç delik yeri meydana çıkar. İki sert, biri yumuşaktır. Bu yumuşak delik, zayıf bir tazyik ile delinir. İçi teşekkül etmeden önce, nârgîlin içi su olur. Bu deliği açıp, suyunu alırlar. Tadı fena değildir; hurma peynirini suda ezmişler gibi (Arat, 1970, s. 465-466)."

Babür-nâme'nin üçüncü cildi olan Hindistan anılarında Babür çok daha fazla meyve çeşitlerini tasvir etmiştir. Bunlar arasında turunçgillerden olan portakal, limon, turunç, sengtâre, Uluğ-limû (büyük limon), Çenbirî, Sedâfel, Emredpel ve Emelbîd sayılabilir (Arat, 1970, s. 466-468)."

### **Mutfağa İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından mutfağa ilişkin olarak 42 unsur belirlenmiş ve Tablo 3'de frekans ve yüzdelik oranlarına göre listelenmiştir.

**Tablo 3.** Babür-nâme'de Bulunan Mutfağa İlişkin Gastronomik Unsurlar

	<b>Mutfağa İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Şarap	91	20,50
2	Yemek (aş)	51	11,49
3	Zahire- Erzak	48	10,81
4	Sarhoşluk (Şarhoş)	37	8,33
5	İçme (içmek)	32	7,21
6	İçki meclisi / içki sohbeti	28	6,31
7	Ziyafet	20	4,50
8	Lezzet	18	4,05
9	Rakı	17	3,83
10	İçki	12	2,70
11	Aşçı (ahçı)	9	2,03
12	Tatlı	9	2,03
13	İkram	7	1,58
14	Ekmek	6	1,35
15	Kebab	6	1,35
16	Sofra	6	1,35
17	Boza	5	1,13
18	Çanak	4	0,90
19	Kalya (kalye)	4	0,90
20	Reçel	4	0,90
21	Yağ	4	0,90
22	Kaşık	3	0,68
23	Tuz	3	0,68
24	Kazan	2	0,45
25	Aşhâna (aşhane-mutfak)	1	0,23

26	Bıçak	1	0,23
27	Buğday ezmesi	1	0,23
28	Darı çorbası	1	0,23
29	Güveç	1	0,23
30	Hindistan Tarzında Yemek	1	0,23
31	Kimız	1	0,23
32	Meze	1	0,23
33	Sirke	1	0,23
34	Yağlı et	1	0,23
35	Yağlı kalya	1	0,23
36	Yılıkran yemeği	1	0,23
37	Tabak	1	0,23
38	Masa örtüsü	1	0,23
39	Ekmekçi	1	0,23
40	Kadah	1	0,23
41	Helva	1	0,23
42	Peluze	1	0,23
		444	

Babür-nâme'nin mutfağa ilişkin unsurları incelendiğinde %49 gibi büyük oranda içki ve içkiye ilişkin unsurların olduğu belirlenmiştir. Babür-nâme'de detaylı olarak içki ve içkiyle bağlantılı meclisler ve ziyafetler anlatılmaktadır. O dönemlerde bu meclislerin kurulması ve ziyafetlerin verilmesi ile akrabalık ve mütteliklik bağlarının geliştirilmesi amaçlanmıştır. Günümüzdekine benzer şekilde ziyafetlerde ve içki meclislerinde çeşitli yemekler verilmiştir. Babür birinci cilt Fergana anılarında gösterişi sevmeyen ve şen bir bey olan Hoca Hüseyin Bey'in o zamanın âdeti olarak içki meclislerinde çok iyi koşuklar<sup>6</sup> söylediğinden bahsetmektedir (Arat, 1970, s.20).

Anılarda içki meclislerinin ikramları hakkında da detaylı bilgiler aktarmaktadır.

"Bir defa da Bediüzzaman Mirza'nın yanma gittiğim zaman, öğleden sonra, içki meclisi oldu. Ben o zamanlar içki

<sup>6</sup> Koşuk: Eğlencelerde genellikle aşk, doğa ve yiğitlik konuları üzerine kopuz ile birlikte söylenen şiirlerdir.

kullanmıyordum. Güzel ve süslü bir meclis idi. Sofrada her türlü meze yapmışlardı. Tavuk ve kaz kebapları ve her çeşit taamdan ikram ettiler. Bediüzzaman Mirza'nın meclisini çok medhederlerdi. Hakikaten endişesiz ve rahat bir meclisti. Murgâb sâhilinde bulunduğumuz zaman, iki - üç defa Mirza'nın içki meclisinde buldum. İçki kullanmadığımı bildikleri için teklif etmediler. Muzaffer Mirza'nın meclisine de bir defa gittim. Hüseyin Ali Celâyir ve Mîr Bedir, Muzaffer Mirza'nın yanında idiler ve o mecliste de hazırdılar. Keyfi gelince, Mîr Bedir raksetti ve güzel raksetti. Bu raks her hâlde Mîr Bedir'in kendi icadı olmuştur (Arat, 1970, s. 295)."

Babür anılarının farklı bölümlerinde içki meclislerinin kurulduğunu ve buralarda siyasetin, bürokratik işlerin konuşulduğu ve kararların alındığından bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 20, 295, 297, 390, 393, 401, 492, 585).

Babür gençliğinde içki içmiş ancak sonraki yıllarda içmekten vazgeçmiştir. İçki içmeme kararını Kabil'de almış ve kırk yaşında bırakmayı planlamıştır.

"Kırk yaşında içkiyi bırakmak niyetinde olduğum ve buna da bir seneden az bir müddet kaldığı için, ifratla içiyordum (Arat, 1970, s. 400)".

Aldığı kararı uyguladığını Hindistan anılarının üçüncü cildinde şu sözlerle ifade etmiştir.

"Gönülde gizli bir istek olan şarap tövbesini kuvveden fi'le çıkardık (Arat, 1970, s. 509)."

Ayrıca sonraları Babür'ün aklından ve gönlünden şarap meclislerini tekrar kurma istediğinin geçtiğini, ancak bunu yapmadığını ifade etmiştir. Bu konuyu şu şekilde ifade etmiştir.

"Hakikaten bu geçen iki yıl zarfında, şarap meclisi arzu ve iştihakı sonsuzdu. O derece ki, şarap iştihakından bâzan ağlayacak dereceye gelirdim. Bu sene hamdolsun, o sıkıntı gönlümden tamamiyle silindi (Arat, 1970, s. 585)."

Babür içkiyle olan serüvenini özette şu şekilde anlatmaktadır. Küçük yaşlarda ve gençliğinde Babür şarap içmek istememiş ve babası teklife etse de kabul etmemiştir. Bu etkinin de Hoca Kadı'nın nasihatleri ile olduğunu belirtmiştir. Kendini önceleri "zahit ve muttaki" olarak tanımlamaktadır. Sonraları gençlik hevesiyle içki içmeye başladığını ifade etmektedir (Arat, 1970, s. 298)."



Babür, Fergana anılarında Buhara şaraplarının kalitesini överek Semerkant'ta içkiye devam ettiğinde onu tercih ettiğini söylemektedir (Arat, 1970, s. 75). Kabil anılarında ise üzümün kaliteli olduğundan ve farklı cins üzümlerden kuvvetli şarapların yapıldığını şu sözlerle ifade etmektedir.

"Âb-ı Engûr dedikleri, bir nevi üzümü vardır çok iyi üzümdür ve bundan kuvvetli şaraplar yaparlar. Hoca-Hâvend Said dağ eteğinin şarabı sertliği ile meşhurdur; vâkıa yalnız kulaktan duyarak târif edilir ki, ("şarabın lezzetini sarhoş bilir; akli başında olan ondan ne zevk alır (Arat, 1970, s. 200)."

Babür anıların birçok bölümünde fethettiği veya geçtiği bölgelerin iyi kalite şaraplarını anlatmıştır. Bunlar sırasıyla Lemganat'ın Dere-i Nûr şarabı, Erre-taşı ve suhan-taşı adlarındaki şarap çeşitleridir. Erre-taşı şarabının sarımtırak, suhan-taşı şarabının hoş bir kırmızı renkte olduğundan bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 206). Anılarda Kâfiristan'dan söz ederken şarabının bol olduğunu ancak o bölge de kaynattıklarını aktarmaktadır (Arat, 1970, s. 208).

Babür anılarında damıtılmış içkilerden de (rakı) bahsetmektedir. Hindistan'da yetişen Mehve ağacından bahseder; bu ağacın çiçeğinin kurutularak kuru üzüm gibi yendiğini ve bundan rakı yapıldığını aktarmaktadır (Arat, 1970, s. 362).

Babür'ün anılarında yemek (aş) sözcüğü 51 (%11,49) muhtelif yerde geçmektedir. Babür dönemin yemek yeme kuralları hakkında da bilgiler vermiştir. Yemeklerin örtü serilmiş masalarda kaşık ve bıçak kullanılarak yendiğini ifade etmektedir (Arat, 1970, s.39). Ayrıca verilen yemek ziyafetlerinde masalara altın ve gümüş sürahiler konmuştur. Babür yemek düzeninin, kurallarının ve protokolün, atası Cengiz Han'ın töresine göre şekillendiğini vurgulamaktadır. Ancak ziyafetlerde protokol kurallarının bazen esnetilebileceğini de ifade etmektedir (Arat, 1970, s. 294).

Babür Semerkant döneminde sebzedden daha çok koyun etinden hazırlanmış kebaplar yemiştir (Arat, 1970, s.181). Ancak Hindistan'a geçtikten sonra farklı sebzeleri de yemeklerinde tüketmiştir (Arat, 1970, s. 497).

Hindistan anılarında düşmanları tarafından yemekle zehirlenerek suikasta uğratılma girişimini detaylı bir şekilde anlatmaktadır. Babür Hindistan'ın Delhi Sultanlığını fethettikten sonra Delhi Sultanı İbrahim b. İskender-i Lûdî'nin annesi tarafından suikasta uğratılmıştır. Babür günümüz koşullarına göre iyi bir gurme niteliği taşımaktaydı.. Birçok farklı yemeği tatmayı sever ve yeni lezzetlere açık bir yapısı vardı. Bu nedenle Hindistan'da kendisine Hintli aşçıların çalıştığı bir mutfak kurdurmuş ve Hint yemeklerine merak sarmış ve yaptırmıştır. Bu ilgisi onun sonunu getirebilecek bir yolu da açmıştır Ancak Babür'ün yemek hazırlama aşamaları için kurduğunu

sıkı bir kontrol mekanizmasının ve gurme özelliği onu kurtarmıştır. Bu burumu sözlerle ifade etmektedir.

"Bereket versin, o zehirini kazana değil, tabağa koyar. Kazana koymamasının sebebi, hindliler yemek yaptıkları zaman hazır bulunmalarını, bekâvullara sıkıca emretmiştim ve onlar, yemek pişirildiği zaman, onlara tattırıyorlarmış (Arat, 1970, s. 497)."

"...Kurutulmuş etten bir - iki lokma aldım. Midem bulandı... (Arat, 1970, s. 497)."

Babür kendisine verilen zehirli yemeklerin tadı hoşuna gitmediğinden bir iki lokmadan fazla yememiştir. Aslında Babür'ün hayatını kurtaran onun yemeklerin tadını ve lezzetini anlama ve algılama özelliği olmuştur.

Babür-nâme'nin mutfağa ilişkin diğer gastronomik unsurlar incelendiğinde %6,08'i ziyafet ve ikrama ilişkin unsurların olduğu görülmektedir. Bütüncül olarak Babür-nâme incelendiğinde aslında ziyafet ve ikramların içki meclislerinin dışında düşünmek imkânsızdır. Tüm törensel yemek organizasyonları (içki meclisi ve içki sohbeti) ile birlikte bu unsurların %12,39 gibi yüksek bir orana sahip olduğu görülmektedir. Bu durum ise günümüzde olduğu gibi dönemin siyasetinin ve bürokrasinin bu yemek organizasyonlarında şekillendiğini göstermektedir. Ayrıca literatürde yeni yeni şekillenmekte olan gastrodiplomasi<sup>27</sup> kavramının çok eski tarihlere dayandığının bir göstergesi olmaktadır.

Babür anılarında Gazne'ye gelişini ve siyasi olarak nasıl karşılandığı şu sözlerle ifade etmektedir.

"...Gazne'ye geldik. Cihangir Mirza, bir-iki gün misafir edip, ziyafetler çekerek, hediyeler takdim etti (Arat, 1970, s. 238)."

Babür anılarında ziyafetlerdeki sofrada adabı hakkında da bilgiler vermektedir. Bu ziyafetlerin birinde Babür'ün önüne kaz getirilmiştir. Ancak Babür bu kazı o zamanlar parçalamayacağını bilmediğini aktarır. Bunun üzerine Bediüzzaman Mirza kendisi parçalayıp Babür'e ikram etmiştir. Bu anekdot sofrada adabının aktarılması konusunda dikkat çekicidir.

"Güzel görünüyordu. Bu sohbette benim önüne kaz kebabı koydular. Kuş parçalamasını ve doğramasını hiç yapmamış

---

<sup>27</sup> Gastrodiplomasi: Yiyecek ve içecek yoluyla bir devletin itibarını artırmak için genellikle devlet dışı aktörler ile işbirliği içinde yürütülen uyumlu ve sürekli halkla ilişkiler faaliyetidir.

olduğum için, elimi sürmedim. Bediüzzaman Mirza: — "Niçin buyur muyorsunuz" — dedi. Ben: — "Doğramaktan âcizim" — dedim. Bediüzzaman Mirza derhal benim önümdeki kazı alıp, parçalayıp doğrayarak, tekrar önüme koydu. Böyle işlerde Bediüzzaman Mirza emsalsiz bir adamdı. Sohbet nihayetinde bana murassa kemerli bir hançer, bir kürk ve bir cins at verdi (Arat, 1970, s. 301)."

Babür zamanında verilen ziyafetlerin (toy) günümüz ziyafetlerine çok fazla benzerlik göstermektedir. Ziyafetler de yiyecek ve içeceklerin yanı sıra eğlence amaçlı müzik, dans ve farklı gösteriler yapılmaktaydı. Babür anılarındaki bu duruma dair ifadesi şu şekildedir.

"Ziyafetten sonra, hindli hokkabazların gelip oyunlarını göstermelerini emrettim. Bunlar gelip, hünerlerini gösterdiler (Arat, 1970, s. 582)."

Babür anılarında ziyafetlere ilginç göndermeler yapması ve detaylı olarak betimlemesi, aslında onun fetihçi bakış açısının bir tezahürü olarak görülebilir. Örneğin Hindistan'a fetih yolculuğuna çıktığında Dizak'tan geçerken yol da bile olsa bol miktarda ekmek, yağlı koyun etiyle yapılmış kebablar, bol miktarda tatlı kavun ve üzüm ikram edilerek ziyafetler düzenlenmiştir. Anılarda bu ziyafetleri açlığa karşı kazanılmış bir zafer ve egemenlik olarak anlatmakta ve anılarda bir metafordur (Arat, 1970, s. 143).

Babür-nâme'de mutfağa ilişkin gastronomik unsurlar içinde farklı yemek çeşitlerine rastlamak mümkün olup ekmek, kebab, boza, kalye, buğday ezmesi, güveç, kıymız, meze, yağlı et yemeği, yağlı kalye, yalkıran yemeği, helva ve peluze örnek olarak sayılabilir. Bu yemeklere ek olarak Babür'ün yaşadığı bölgelerde yetişen buğday, arpa ve pirinç gibi mahsullerle çeşitli pilav, çorba ve hamur işlerinin yapılmış olması muhtemeldir. Bâbü Kabil'de hüküm sürdüğü dönemler de ise ziyafetlere katılmıştır. Ziyafetler de kaz, tavuk, koyun etinden hazırlanmış kebablar verilmiştir (Arat, 1970, s. 295).

Babür-nâme'de günümüzde bilinmeyen yalkıran yemeğinden bahsedilmektedir.

"Sabahleyin o yurttan kalktık. Kuruk-Say tarafındaki Bârik-Âb'ı bir aşağı bir yukarı dolaşmaya gittim. Birkaç turak ağacı fevkalâde güzel sararmıştı. Orada inip, yalkıran yemeği hazırlandı. Sonbaharın şerefine şarap içildi. Yoldan koyun getirilerek, kebab yapılması emredildi. Meşe dallarını ateş verip, seyrettik (Arat, 1970, s. 393)."

Babür anılarında sonbaharda verilen bir yemek olan yalkıran yemeğinin hazırlandığını ifade etmektedir. Babür-nâme birçok dile çevrilmiş ve yalkıran yemeğinin tam olarak ne olduğu anlaşılammıştır. Benzer şekilde Beveridge (1921:414) yalkıran yemeğinin çevirisinin birçok çevirmen için zor bir konu olduğunu vurgulamaktadır. Beveridge Babür-nâme'nin İngilizce çevirisinde yalkıran sözcüğünün "Atlıkaran-Elden gelen" den geldiği görüşünü öne sürmektedir. Bununla birlikte yalkıran sözcüğünün yoldan alınan koyunlara "ya/karan" ve yılın mahsulü şaraba "yi/karan" gönderme yapan kelime oyunları içerdiğini de iddia etmektedir. Ancak Beveridge'ın yalkıran yemeğini etimolojik ve kültürel anlamda doğru tespit etmediği düşünülebilir. Yalkıran sözcüğünün Çağatay Türkçesindeki (Ünlü, 2014) karşılığı aslında, veba hastalığı veya günümüzdeki karşılığı ile geniş kapsamlı salgın hastalık (pandemi) olduğu anlaşılmaktadır. Yalkıran yemeği ise Babür'ün yaşadığı dönemde halkın salgın hastalıktan kurtulma günlerinin yıldönümlerinde verilen bayram veya kutlama yemeği olduğunu düşündürmektedir. Babür'ün ifadesinden anlaşılacağı üzere yalkıran yemeği her yıl sonbaharın belli günlerinde yapılmakta olup özel bir yemeğin adı olmayıp bir kutlama yemeği olduğu sonucu çıkarılabilir.

Babür-nâme'de zahire ve erzak sözcükleri çok fazla geçmekte olup bunun nedeni ise Babür'ün sürekli savaşan ordusunu doyurma çabası olarak görülmelidir. Ayrıca Babür halkın yiyeceğinin sağlanmasının yönetenler için büyük sorun olduğunu şu sözlerle ifade etmektedir.

"Bundan sonra, eğer kurgan mazbût ve halk memnûn olmazsa, zahire bulunmaz veyahut hazine dolmazsa, bu idare edenin iktidarsızlığına hamledilecektir (Arat, 1970, s. 583)."

Babür-nâme'de Türk dünyasının önemli bir içeceği olan boza hakkında bilgiler de verilmektedir. Babür fethettiği bölgelerden olan Becûr, Sevâd, Küner ve civarı bölgelerde yapılan bozanın mayasının nasıl hazırlandığını ve tadının nasıl olduğunu anlatmaktadır. O civarlar da hazırlanan bozanın tuzlu olması nedeniyle tadını beğenmediğini de anlatmaktadır (Arat, 1970, s. 400).

## 5. Sonuç

Gastronomi tarihi insanoğlunun beslenme gereksinimleri ile şekillenmiş olup yemek ise biyolojik, sosyal, kültürel, dini, politik ve ekonomik dinamik değişkenlerle bağlantılıdır. Bu nedenle tarih boyunca yemeğin kültürünü ve tarihini etkileyen bireysel zevklerden tutun da kültürel unsurlara kadar birçok faktör mevcuttur. Bu bağlamda gıda çalışmalarının bir parçası olarak gastronomi tarihi açısından da önemli bir vesika niteliğindeki Babürname'nin dikkatle incelemesi gereken eserlerin en başında gelmektedir. Geniş bir coğrafyayı üç yüz yıl boyunca kurduğu imparatorlukla etkilemeyi başarmış Babür'ün, yeni devleti inşa ettiği yıllardaki anıları üzerinden yemek kültürünün diğer bir ifade ile gastronomik unsurların incelenmesi literatür açısından önem arz etmektedir.

Babür neşet ettiği Orta Asya'dan getirdiği yemek kültürünün yanı sıra İran mutfağından etkilenmiş Afgan ve Hint yemek kültürlerini de bir araya getirdiği yeni ve zengin bir mutfak oluşturmuştur. Babür'ün anılarında betimlediği mutfak incelendiğinde ve sosyal ve kültürel anlamda değerlendirildiğinde göçebe ve daha özgür bir yemek kültüründen daha kentli ve İranlı bir yemek kültürüne doğru evrildiği görülmektedir.

Babür-nâme eserine uygulanan doküman incelemesi sonucu toplam 90 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Unsurlara içerik analiz uygulanmış ve hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar (17 unsur), bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar (31 unsur) ve mutfağa ilişkin unsurlar (42 unsur) olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir. Hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurların arasındaki av ve av hayvanlarına ilişkin unsurlar %72 gibi büyük bir oranda bulunmuştur. Bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar dikkate alındığında Fergana, Kabil ve Hindistan anılarında farklı bitkisel yiyeceklerin öne çıktığı görülmüştür. Bunun nedenin ise her üç bölgenin coğrafik ve iklimsel farklılıklarının olduğu söylenebilir. Mutfağa ilişkin gastronomik unsurlar incelendiğinde büyük oranda içki ve içkiye ilişkin unsurların (%49) olduğu bulunmuştur. Ziyafet ve ikram unsurları da dikkate alındığında bu oran (%59,01) gibi çok daha büyük bir oran çıkmaktadır. Bu durumun asıl nedeninin dönem siyasetinin ve bürokrasinin bu yemek organizasyonlarında şekillendiği rahatlıkla söylenebilmektedir. Bu görüş gastrodiplomasi kavramının çok eski tarihlere dayandığının bir göstergesidir. Sonuç olarak Babür-nâme'de ifade bulan gastronomi unsurları, dönemin yemek kültürüne ve gastronomisine dair bulguları içermektedir.

### **Teşekkür**

Tarih sahnesinin en önemli şahsiyetlerinden biri olan Gazi Muhammed Zahiraddin Babür Şah'ı ve dünya edebiyatı hatırat türünün ilk örneklerinden biri olan Babür-nâme'ye ilgi duymama vesile olan Sanat Tarihi Uzmanı Dr. Çağlayan HERGÜL'e teşekkür ederim.

### **KAYNAKÇA**

ABDYKADYROVA, S., KALYGULOVA, S., BELEKOVA, K., SAGYNDYKOVA, R., ZHEENBEKOVA, G., ISMAILOVA, A., ... & ABDULLAEVA, Z. (2021). Reflection of Intercultural Concepts in the Work "Baburnama". *Open Journal of Modern Linguistics*, 11(02), 140.

ARAT, R.R. (1970). *Babürnâme*. Milli Eğitim Basım Evi. İstanbul.

ASLAN, Ü. (2010). Bâbur Divanında Öncelemeler ve Öncelemelerde Paralelizm. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 1-26.

- ATKINS, P., & BOWLER, I. (2016). *Food in society: economy, culture, geography*. Routledge.
- AYDIN, A. (2017). Bâbürlü Dönemi Fıkıh Çalışmalarının İlk Örneklerinden Biri Olarak Bâbürlü'nün Mübeyyen Der Fıkıh'ı. *Usul İslam Araştırmaları*, 28(28), 149-182.
- BEGÜM, G. (1987). *Hümayunname*. Türk Tarih Kurumu Yayınları. Ankara.
- BERBERCAN, M.T. (2010). Türk Dili ve Kültürü Açısından Baburname'de Avcılık. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 17(42), 11-34.
- BEVERIDGE, A. S. (1921). *The Babur-nama in English*. Emperor of Hindustan Babur.
- BILKAN, A.F. (1999). Babür'ün Risale-i Validiyye Tercümesi adlı eseri. *Bilig*, (8), 105-111.
- BUSH, T. (2012). Authenticity in research: Reliability, validity and triangulation. *Research methods in educational leadership and management*, 75-89.
- COLLINGHAM, L. (2006). *Curry: A tale of cooks and conquerors*. Oxford University Press.
- DUGHLAT, M. H. (1895). *The Tarikh-i Rashidi: A History of the Moghuls of Central Asia; an English Version*. Trans. E. Denison Ross. London: Sampson Low, Marston and Co.
- ERALY, A. (2000). *Emperors of the Peacock Throne: The Saga of the Great Mughals*. Penguin Books India.
- FISHER, M. (2015). *A Short History of the Mughal Empire*. Bloomsbury Publishing.
- GOLDEN, P. B. (2011). *Central Asia in world history*. Oxford University Press.
- KILIÇ, M. (2018). *Babürname'de Zehir*. Zehir (ss. 283-191). İstanbul: Libara Kitap.
- LOVE, P. (2013). *Document analysis*. In *Research in the college context*. Routledge.
- MAHAJAN, V. D. (2007). *History of medieval India*. S. Chand Publishing.
- MASHRABAEVNA, K.R. (2022). " Babur-Name" as A Source of Historical and Ethnographic Science. *International Journal on Integrated Education*, 5(5), 294-298.
- MUTLU, H., & DOĞAN, M. (2021). A new trend in gastronomy: Culinary medicine chef. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100328.
- O'BRIEN, C. (2003). *Flavours of Delhi: A food lover's guide*. Penguin UK.
- QODIROVNA, T.Z. (2019). Scientific and Theoretical Study of "Baburname" and Its 'translations into the World Languages. *Journal of Critical Reviews*, 7(3), 2020.

Murat Doğan, "Gazi Muhammed Zahiruddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 2 (2), Aralık 2022, ss. 130-157.

RAPLEY, T. (2018). Doing conversation, discourse and document analysis (Vol. 7). Sage.

SARIŞIK, M., ÖZBAY G. & CEYLAN, V. (2020). A'dan Z'ye gastronomi sözlüğü. Detay Yayıncılık. Ankara.

SCHIMMEL, A. (2004). The empire of the great Mughals: History, art and culture. Reaktion Books.

SINGH, N.G.K. (2017). Babarvani and the call for gender justice. Sikh Formations, 13(1-2), 5-19.

STANDAGE, T. (2009). An edible history of humanity. Bloomsbury Publishing USA.

TOUSSAINT-SAMAT, M. (2009). A history of food. John Wiley & Sons.

ÜNLÜ, S. (2013). Harezmi Altınordu Türkçesi Sözlüğü. Eğitim Yayınevi.

ÜNLÜ, S. (2014). Çağatay Türkçesi Sözlüğü. Eğitim Yayınevi.

YURDAKÖK, M. (2007). Bâbü Şah'ın (1483-1530) ünlü eseri Babürname'de tıbbî bilgiler. Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi, 50-73.

### ***İnternet Kaynakları***

Türk Dil Kurumu (TDK). (2019). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. Erişim tarihi. 17.11.2022, <https://sozluk.gov.tr/>

## Dolgu Zemin Etkinlik Alanlarının Tasarımı Üzerine Eleştirel Bir Değerlendirme: New York-HDPK Little Island ve İstanbul-Yenikapı

İlke CİRİTÇİ\*

### Öz

**Çalışmanın Amacı:** Kentin kıyı alanlarının hızla değişmesi ve yeniden üretilmesinin en önemli nedeni kıyı alanlarının yoğun kullanımıdır. Kentte yaşayanların kıyı alanlarının kullanımı doğrultusunda artan talebi kıyılarına fiziki müdahalelere neden olmaktadır. Araştırma, kıyı şeridi korunarak kentin kullanıcılarının kentle etkileşime girebilecekleri bir kamusal alan tasarlanabileceğini tartışmaya açmayı hedeflemektedir. Bu durumda şehirde yaşayan insanlar ve şehrin kendisi yeni deneyimler ve kimlik kazanacaktır.

**Kavramsal/Kuramsal Çerçeve:** Tarihi Yarımada, İstanbul'un en önemli karma sit alanlarından biridir. Konu, kültürel mirasın korunması çerçevesinden ele alındığında koruma, kıyı şeridinin bütüncül koruma ilkeleri doğrultusunda korunmasını kapsamaktadır. Sit alanı ilan edilmiş, tarihi bir alanda dolgu yapılması durumu, ilana konu olmuş unsurlardan biri olan kıyı şeridinin şeklini değiştirmekte, dolayısıyla bütünsel korunmayı tehlikeye atmaktadır. Kıyı şeridini koruyan aynı zamanda mekânsal ihtiyaçları karşılayan farklı tasarım yaklaşımları mevcuttur. Bunlardan biri de New York'ta, tarihi referansı da bulunan Little Island'dır.

**Yöntem:** Araştırmada veriler literatür araştırması, saha gözlemleri ve dokümantasyon yoluyla toplanmıştır. Dolgu alanları ile ilgili bilimsel yayınlar incelenmiş, HDPK Little Island yerinde gözlemlenmiş ve tespitler yapılarak konunun önemi korumacı bir bakış açısıyla tartışılmıştır.

**Bulgular:** İstanbul'da yer alan Yenikapı miting alanı ile New York'ta yer alan Hudson River Park'a bağlı konumdaki iskele parklardan biri olan Little Island'ın incelendiği çalışmada kıyı şeridini bozmadan, kentte yaşayan insanların ve ziyaretçilerin kent ile etkileşime geçebilecekleri kamusal alan ihtiyacı, kentin kıyı izini bozmadan gerçekleştirilebilecek bir kazanım olabilmelidir. Kıyı şeridine yapılacak olan tasarımlarla ilgili öneriler; \*Yeni yürüme rotaları ile kıyı şeridinin yürünebilirliği arttırmalı, \*Çeşitlenmeye önem vermeli \*İçinde bulunan yüzyılın teknolojilerinden faydalanmalı \*Tasarlanmış olan bir mekân algısı olduğunu hissettirmeli (görsel olarak estetik olmalı) \*Kıyı şeridine ve tarihi olana saygılı olmalı \*Farklı kotlarla zenginleştirilip çeşitli manzara noktaları oluşmasına izin vermeli ve farklı kotlardan seyir imkânı sunmalıdır.

---

### Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

**Geliş / Received:** 11.08.2022 **Kabul / Accepted:** 02.01.2023

\* Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü, İstanbul, Türkiye. E-posta: [iciritci@gelisim.edu.tr](mailto:iciritci@gelisim.edu.tr) **ORCID** <https://orcid.org/0000-0002-1492-0727>



**Sonuç:** Bulgularda bahsedilen kriterleri sağlayan bir anlayış içerisinde tasarlanan dolgu zemin aktivite alanları hem çevreye duyarlı hem de kentin dinamiğini arttıracak potansiyel yaratma konusunda ilgi çekici olacaktır. Bu durumda hem kentte yaşayan insanlar hem de kentin kendisi yeni deneyimlere ve yeni bir kimliğe kavuşacak, etkileşimi arttıkça da aidiyeti kuvvetlenecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Dolgu Zemin, Koruma, Little Island, Kıyı Çizgisi, Kültür Mirası

### **A Critical Assessment on the Design of Landfill Activity Areas: New York-HDPK Little Island and İstanbul-Yenikapı**

#### **Abstract**

**The Purpose of Study:** The most important reason for the rapid change and reproduction of the coastal areas of the city is the intensive use of coastal areas. The increasing demand of the people living in the city in line with the use of coastal areas causes physical interventions to the coasts. The research aims to open a discussion on the possibility of designing a public space where the users of the city can interact with the city without disturbing the coastline. In this case, the people living in the city and the city itself will gain new experiences and identity.

**Literature Review/Background:** The Historic Peninsula is one of the most important mixed sites of İstanbul. When the subject is handled within the framework of the protection of cultural heritage, protection includes the protection of the coastline in line with the principles of holistic protection. Land filling activities in a historic area changes the shape of the existing coastline, thus jeopardizing the overall protection of protected areas. There are different design approaches that protect the existing coastline and also meet spatial needs. One of them is Little Island in New York, which also has a historical reference.

**Methods:** In the research, data were collected through literature research, field observations and documentation. Scientific publications on the filling areas were examined, the HDPK Little Island was observed on site, and the importance of the issue was discussed from a conservation perspective by making some determinations.

**Results:** In this study, the Yenikapı meeting area in İstanbul and Little Island, one of the pier parks connected to the Hudson River Park in New York, are examined, the need for public space where people and visitors can interact with the city without disturbing the coastline. It should be an achievement that can be realized without disturbing the shoreline. Suggestions for the designs to be made on the coastline; \*Must increase the usability of the coastline with new walking routes, \*Give importance to diversity \*Make use of the technologies of the current century \*It should be perceived as a result of design (it should also be visually aesthetic) \*It should respect the coastline and the historical one \*It should be enriched with different levels and allow the formation of various landscape points and offer the opportunity to watch the city from different levels.

**Conclusions:** Land filled activity areas designed with an understanding that meets the criteria mentioned in the findings will be both environmentally friendly and interesting in terms of creating potential that will increase the dynamics of the city. In this case, both the people living in the city and the

*city itself will have new experiences and a new identity, and as their interaction increases, their belonging will become stronger.*

**Keywords:** Landfill, Preservation, Little Island, Coastline, Cultural Heritage

## 1. Giriş

İstanbul coğrafi açıdan oldukça stratejik bir öneme sahiptir. Bunun yanında on yıllardır İstanbul, göç hareketleriyle birlikte plansız kentleşme ile karşı karşıya olan bir metropoldür. 1950'lerden itibaren iç göç ile plansız kentleşmenin başladığı ve 1980'li yıllarda yoğunlaştığı kent, günümüzde iç ve dış göç ile birlikte kent içinde kentsel dönüşüm, kent çeperinde ise yoğun yeni yapılaşma süreci yaşamaktadır. Bu yapılaşma ve plansız gelişme evresinden İstanbul'un kıyı kesimleri de olumsuz etkilenmiştir. Kentin büyüme baskısı kıyı bölgelerini de tehdit altında dönüşüme ve değişime uğramaya mahkûm bırakmış, kentin tarihi izi ve silueti günden güne bozulmaya uğramıştır. 1960'lı yıllara kadar Marmara Denizi kıyıları boyunca doğrusal biçimde yayılan İstanbul'da 'su kenarı kenti' kimliği yaşanabilmiş, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren su yüzeyleri, dere yatakları, akarsu ve içme suyu havzaları, göl kıyıları da işgal edilerek kuzeye doğru yayılan kentin Metropol kıyı alanları 'su kenarı yerleşmesi' kimliği giderek kaybolmaktadır (Yazgan ve Sel, 2014, s.127). Günümüzde, İstanbul'un binlerce yıllık tarihi izlerini taşıyan kıyı şeridinin mevcut dokusuna yapılan ve yapılmakta olan yeni müdahaleler ile benzer zarar verici uygulamalar devam etmektedir.

Kentsel kıyıların hızlı değişiminin ve yeniden üretilmesinin en önemli nedeni kıyı alanlarının yoğun kullanımınıdır. Kentlinin kıyı alanlarının kullanımı doğrultusunda artan talebi, beraberinde kıyıları fiziksel müdahalelerin yapılmasına neden olmaktadır. Kıyılarda mekân üretimi diğer kentsel alanlardan farklı olarak iki yönde incelenmektedir. İlki, var olan kıyıların fiziksel ve işlevsel yönlerden yeniden düzenlenmesi ile mekânsallaştırılması, diğeri ise kıyının kısmen ya da tamamen yapay olarak üretilmesidir. Yapay olarak üretilen kıyılar için kıyı doldurma, kıyı kurutma ya da kıyı kazma yöntemlerinden biri uygulanmaktadır (Ardıçoğlu, 2019, s.77).

2009-2011 yılları arasında 'İstanbul Çevre Düzeni Planının Kıyı Alanlarına İlişkin Yaklaşımının Mekâna Yansıtılmasına Yönelik Araştırma, Değerlendirme ve Model Geliştirilmesi' adı altında geniş kapsamlı ve inter-disipliner bir çalışma yapılmıştır. Çalışma kapsamında kültürel miras ve kıyı alanları birlikte ele alınarak, ilkeler doğrultusunda var olan kültürel mirasın karşı karşıya olduğu tehditler ve çözümlerine yönelik öneriler açıklanmış, korunmasına yönelik temel prensipler belirlenmiştir.

Kıyı bölgelerindeki sorunları kültür varlıkları kapsamında inceleyen Yazgan ve Sel (2014)'e göre, dolgu alanlarının kıyıdaki koyları yok etmesi ve koyalara yapılan her kıyı yapısının, yaşayanın

suyla bağlantısını ve kıyı kültürünü yok etmesi maddesi bulunmaktadır. Kıyıya yerleşimi olan bölgelerde öncelikli kullanım alanları pek çok potansiyele sahip kıyı alanlarıdır. Ancak mevcut kıyı alanlarının yetersiz kalması durumunda ilave alanlara ihtiyaç duyulmakta ve kıyının tarihi doğal izleri kaybolup yerine ihtiyaç dâhilinde dolgu alanlar yapılmak suretiyle alanlar genişletilmektedir. Konu ile ilgili kamuoyundaki duyarlılığın artmasına bağlı olarak 1972 yılında İmar Yasası değişikliğinde; kıyı şeridi içinde bulunan yerlerde denizden doldurma yoluyla 'özel iyelik adına arazi ve arsa kazanılamaz' hükmü getirilmiştir. Bunun anlamı dolgu alanlar, yalnız kamu yararı için yapılabilmektedir (Cengiz, Çavuş ve Kelkit, 2012). Bununla birlikte 3621 sayılı Kıyı Kanunu ile birlikte, kıyılarda doldurma ve kurutma işlemi yapılabilmesi için kamu yararı koşuluna ek olarak, uygulama imar planı kararı olması ve kıyının ve çevresinin ekolojik dengesinin korunması koşulları da belirlenmiştir (Kıyı Mevzuatı, 1990, s. 7122-2). Kanuni bir hak olarak kamu yararı taşıdığı tespit edilen, uygulama imar planı kararı olan ve çevrenin ekolojik dengesini gözetken uygulamaların önünün açılması günümüzde dolgu zemin uygulamalarını ve bu alanlarda yapılaşmayı mümkün kılmıştır. Dolgu kıyı şeritlerinde yapılan yapıların bu koşulları sağlayıp sağlamadığı konusunu mimarlık alanında yeni bir tartışma alanı yaratmış ve bu tür uygulamalar özellikle kamu yararı gözetiyor olması ve çevrenin ekolojik dengesini koruyor olması maddeleri üzerinden tartışmaya açılmıştır.

Fatih ilçesi Tarihi Yarımada bütünü içinde değerlendirilip, I no'lu KTVKK'nun (Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nun) 12.07.1995 tarih ve 6848 sayılı kararı ile tarihi-kentsel sit alanı ilan edilerek İstanbul'un en önemli karma sit alanlarının başında gelmektedir (Dinçer, Enil ve Evren, 2009) (Şekil 1). Kültür mirası koruma çerçevesinden konu ele alındığında bütünsel koruma ilkeleri doğrultusunda koruma kıyı şeridinin de korunmasını içermektedir. 1950'lerde modernleşmenin yıkıcı etkisi ile İstanbul'un tarihi dokusunda büyük değişimler yaşanmıştır. Başta Vatan-Millet Caddeleri ile Londra Asfaltı olmak üzere Atatürk Bulvarı'nın batısında yollar açılmıştır. 1 Temmuz 1957 tarihinde 22 km'lik Sirkeci-Florya sahil yolunun önemli bir bölümü 30-50 metre genişliğinde doldurulmak suretiyle yapımına başlanmıştır (Bayhan, 2012). Tarihi Yarımada'nın içerisinde bulunduğu Fatih ilçesi I no.'lu KTVKK'nun 12.07.1995 tarih ve 6848 sayılı kararı ile 1950'lerdeki müdahalelerin yapılmış hali ile 'tarihi-kentsel sit alanı' olarak ilan edilmiştir (Dinçer vd., 2009). Söz konusu müdahaleler yapıldığında tarihi bir bölgede dolgu zemin yapılmasının mevcut kıyı şeridinin şeklini değiştirdiği ve bu nedenle sit alanlarının bütünsel korunmasını tehlikeye atmış olduğu düşünülmemiş ya da göz ardı edilmiştir. 1995 yılında sahil yolu eklenmiş olan Tarihi Yarımada'ya bir diğer tahrip edici müdahale de zaten bozulmuş olan kıyı şeridini daha fazla tahrip eden, mevcut durumunu daha da tanınmaz hale getiren Yenikapı Miting ve Etkinlik Alanı adıyla eklenen dolgu alandır.



**Şekil 1.** Tarihi Yarımada'yı İçeren Sit İlanlarının Mekânsal Dağılımı (Dinçer vd., 2009, s.320).

Bu makale benzer kullanım ihtiyaçları duyan ve bu çerçevede kıyı şeridinde kıyı şeridinin izini koruyarak kamu yararı gözetken, Amerika Birleşik Devletleri'nin New York şehrinde Chelsea bölgesinde Hudson River Park (HDPK) içerisinde 2021 yılında kamu kullanımına açılmış bir etkinlik alanı olan Little Island ismi ile bilinen bir çeşit alternatif dolgu alanının yerinde gözlemlenerek elde edilen bilgiler ışığında İstanbul'daki benzerleri için bir öneri geliştirmek amacı taşımaktadır. Böylece İstanbul gibi özel bir kentte yeni yapılacak ya da dönüştürülme potansiyeli olan dolgu alanlar için alternatif önerilerin önünün açılması, koruma kararları bulunan tarihi alanların uluslararası ilkeler doğrultusunda korunabilmesinin sağlanması ve tüm bu gerekçeleri bütünleştiren yeni fikirlerin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

## 2. Yöntem

Araştırmada veriler literatür araştırması, saha gözlemleri ve dokümantasyon yoluyla toplanmıştır. İstanbul'un Tarihi Yarımadası'na ait koruma kararları ve dolgu alanları ile ilgili bilimsel yayınlar ve yönetmelikler incelenmiştir. New York'ta yer alan Hudson Park (HDPK) Little Island yerinde gözlemlenmiş, çeşitli açılardan fotoğraflanmış ve bazı tespitler yapılarak konunun önemi korumacı bir bakış açısıyla tartışılmıştır. Araştırma, kıyı şeridini koruyarak vatandaşların ve turistlerin yararlanabilecekleri, çeşitli etkinliklere katılabilecekleri ve alanın kentin çekim noktalarından biri haline gelmesi ile kentle etkileşime girebilecekleri bir kamusal alan tasarlanabileceğini tartışmaya açmayı hedeflemektedir.

## **Kıyı Planlamasında Dünyanın Farklı Ülkelerindeki Tasarım Yaklaşım İlkeleri (Design Approach Principles of Different Countries of The World In Coastal Planning)**

Dünyanın çeşitli ülkelerinde yeni gereksinimlerden ötürü kıyıların yeniden planlaması, düzenlenmesi ya da doldurulması suretiyle yeni alanların yaratılması konularında çeşitli tasarım ilkeleri olduğu görülmektedir. 1992 yılında Rio kentinde gerçekleştirilen Çevre ve Kalkınma Konferansı sonucunda bütünleşik kıyı alanları yönetim (BKAY) süreci önem kazanmıştır ve bu tarihten sonra dünyanın farklı bölgelerinde BKAY ile ilgili kuramsal ve uygulamaya yönelik girişimlerin sayısı artmış, bilgi birikimi yaratılmıştır (Gülbitti ve Özöduru, 2020, s.37). Dünya Bankası tanımlamasına göre BKAY, kıyı alanlarından sağlanan faydayı en yükseğe çıkarmayı ve bunu yaparken kıyıda konumlanan faaliyetlerin birbirleri, doğal kaynaklar ve çevre üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmeyi hedefleyen bir planlama ve yönetim yaklaşımıdır (Sönmez ve Balaban, 2009). Bu tanımlamalardan yola çıkarak Bütünleşik Kıyı Alanları Yönetimi, doğal kaynaklar korunarak sürdürülebilir kalkınma, yönetsel yapıyı güçlendirme, denetim mekanizmasının kurulması ve halk katılımının sağlanması ile birlikte anlam kazanan ve yürütülen bir süreç olarak tanımlanabilir.

Kıyı alanlarına ilişkin ilk yaklaşımlar Rio'da gerçekleşen toplantıdan daha öncesinde, 1970'lerde Amerika Birleşik Devletleri'nde başladığı söylenebilir. Amerika'nın California Eyaletinde 1972 yılında Kıyı bölgesi Yönetim Yasası (The Coastal Zone, Management Act-CZMA) çıkartılmıştır (Ardıçoğlu, 2019, s.94). Amerika'nın kıyı yaklaşımları ekolojik açıdan kıyı ve deniz ekosisteminin korunması, kıyıda yer alan fauna ve floranın korunması, kıyı peyzajının korunması, kıyılardaki sit alanlarının korunması gibi maddeler göz önüne alındığında koruma odaklı politikaların belirlendiği söylenebilir. Cengiz (2009)'e göre San Francisco'da koylarla ilgili planlama ve tasarım yaklaşımlarını inceleyerek, koyda dolgu çalışmasının yapılmaması maddesine dayanarak Amerika'nın San Francisco Eyaleti'nde tutucu bir koruma anlayışı olduğunu vurguladığını söylemek yanlış olmayacaktır.

Ülkemize komşu ve oldukça uzun kıyı alanlarına sahip Yunanistan'a bakıldığında kıyı alanları yaklaşımlarını kentsel büyüme, turizm ve sanayi odaklı geliştirdiği görülmektedir. İngiltere'de ise kıyı planlama yaklaşımları üç grupta ele alınmaktadır. Bunlar; deniz alanları, nehir kıyıları ve deniz kıyıları için kıyı şeridi planlarıdır (Ardıçoğlu, 2019, s.93). Yapılan düzenlemelerde İngiltere'de yaklaşımın çevre koruma ve kıyı şeridinin korunması yönünde olduğu söylenebilir. Aynı zamanda sahil çevresi alanlarının bütüncül bir yapıda ele alınması gerekliliği vurgulanarak bütüncül korumaya önem verilmiştir. Fransa'da ise düzenlemelerin ele alınış şekillerini üç farklı döneme ayırmak mümkündür. 1973-1991 yılları arasında doğal kıyıların ve doğal mirasın korunmasına öncelik veren, kıyı alanlarını koruyucu bir yaklaşım izlenirken 1992-2000 yılları arasında kıyı yaklaşımlarında sürdürülebilirliğe vurgu yapılan bu çerçevede planlar hazırlanan

bir dönem olmuştur. 2001 yılı sonrası ise merkezi yönetimin kıyı planlama politikalarını desteklediği dönemdir. Kıyılarda sektörel uygulamalar yerine insanların faydalanabileceği yerel projelere yoğunlaşmıştır.

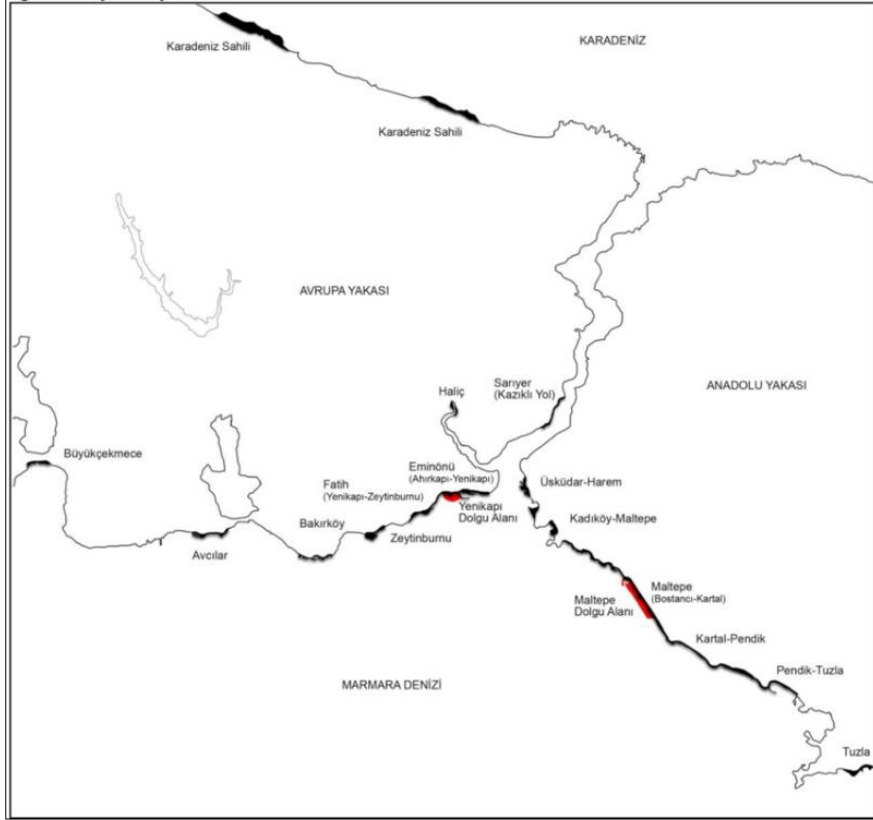
### **İstanbul'da Yer Alan Dolgu Zemin Alanlar - Yenikapı (Landfill Areas In Istanbul - Yenikapı)**

İstanbul kıyıları hızlı nüfus artışı baskısıyla kontrolsüz büyüme ve plansız kentleşmeye maruz kalmıştır. Kıyı bölgelerinde sürdürülebilir olmayan, çoğu rant amaçlı, plansız ve hukuki olmayan dolgu alanları oluşturulmuştur. Bu kapsamda İstanbul Büyükşehir Belediyesi kıyıları doldurmak suretiyle, oluşturulan bu yeni alanlara sahil yolu, etkinlik alanı (miting alanı), sosyal tesis, peyzaj sahası gibi isimler ile benzer uygulamalara yer vererek İstanbul'un kıyı şeridini her geçen gün denize doğru ilerletmiş ve böylece kıyıların doğal hali bozulmuştur (Küçükakça ve Akkaya, 2014, s.424).

İstanbul'da yer alan en büyük etkinlik dolgu alanları Yenikapı ve Maltepe Sahilindedir. Toplamında 1.700.000 metrekarelik bir alanda yapılan dolgu çalışmaları İstanbul'da devam eden projelerden sağlanmıştır (Küçükakça ve Akkaya, 2014, s.427). Dolayısıyla görülmektedir ki ihtiyaç olup olmamasının ya da kamu yararı sağlayıp sağlamamasının yanı sıra dolgu zemin alanlar aynı zamanda İstanbul'da devam eden ve asla azalmayan ya da bitmeyen kentsel dönüşümler neticesinde açığa çıkan beton ve moloz gibi hafriyat malzemelerinin değerlendirilmesi üzere ortaya çıkan bir çözüm yoludur. Kamu yararı gözetildiği yönündeki ifadeler çoğu zaman kentlinin yeşil alan ve etkinlik alanı ihtiyacı üzerine yoğunlaşmaktadır. Ancak bilinmektedir ki kentin içerisindeki yeşil alanları ya da meydanları imara açılıp bu alanlar inşaat alanı olarak dönüştürüldükten sonra denizi doldurup yeşil alan ihtiyacı dolayısıyla dolgu zemin yapıyor olmak bu alanlarda kamu yararı gözetildiği inancına gölge düşürmekte ve bu alanları tartışmaya açmaktadır. İstanbul'un tarihini korumak yalnız yapıyı çevreyi korumak ya da bu alanlara koruma planları geliştirmekle değil aynı zamanda doğal çevreyi korumak ve bütünlük korumayı destekleyecek politikalar geliştirmekle olabilir. Bu açıdan bakıldığında İstanbul'un kıyı izi de tarih boyunca pek çok doğal olay sonucunda şimdiki halini almıştır ve koruma ilkeleri çerçevesinden bakıldığında da kıyı izi özgün hali ile korunmalıdır.

İstanbul'un kıyı şeridi incelendiğinde Karadeniz Sahilinde, Marmara denizi Kıyılarında ve Boğaziçi'nde Sarıyer sahilinde dolgu zemin olduğu söylenebilir. Bu bölgelerin arasından en fazla dolgu zemin Marmara kıyılarındadır (Şekil 2). Bu dolgu alanların kullanım türleri rekreasyon, park, spor alanları, yeşil alanlar, karayolu, ulaşım, otopark alanları, iskele, liman, marina, dalgakıran yapıları, kullanılmayan boş araziler, tersane sahası, askeri alanlar, yerleşim alanları, plaj alanları, kamu kurumlarının tasarrufundaki tesisler ve kamplar, eğitim alanları, tarım alanları, inanç temalı kullanımlar, miting ve gösteri alanı gibi çeşitlilik göstermektedir (Uzun ve Akyüz, 2019 s.1014).

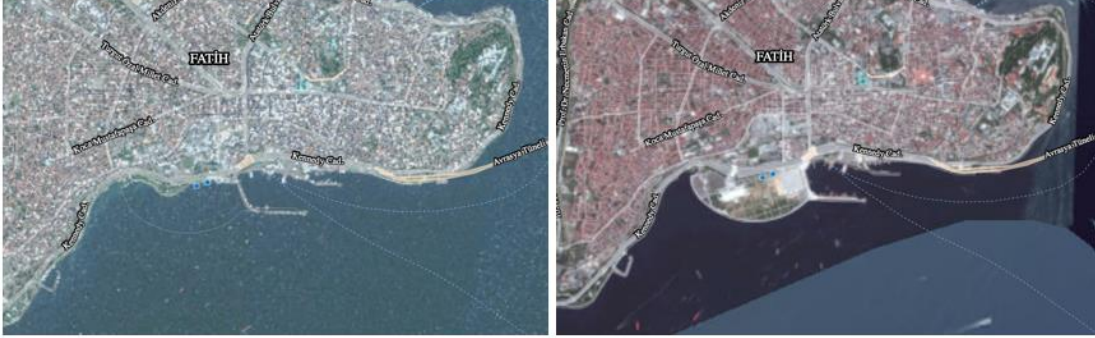
İstanbul'da yer alan dolgu zeminlerden en uzun olanı Maltepe Deniz Otobüsleri İskelesinden başlayan ve Küçükyalı Balıkçı Barınağı'na kadar olan Maltepe dolgu alanıdır. Toplam 120 ha.'lık proje alanının 19 ha.'ı mevcut dolgu alanı iken 101 ha.'ı ise ilave dolgu alanıdır (Özkan, Alp ve Tanrıverdi, 2015, s.6). Bu alan içerisinde su sporları alanı, spor tesisleri, çocuk oyun alanları, rekreasyon alanları, miting ve festival alanları bulunmaktadır.



**Şekil 2.** İstanbul Kıyı Şeridinde Dolgu Alanlar (Özkan vd., 2015, s.5)

Avrupa yakasında bulunan tartışılara konu olan dolgu alanı ise Tarihi Yarımada'da yer alan Yenikapı dolgu alanıdır. Tarihi Yarımada etrafının denizle çevrili olması ve kent- deniz ilişkisi nedeniyle uzaktan bakışa olanak vermesi, topoğrafyanın hareketliliği ve buna bağlı olarak gelişmiş doğal ve mimari yapıları ile kentin silüeti onun karakteristik bir simgesi haline gelmiştir. Tarihi Yarımada'nın Anadolu, Avrupa yakaları ve Haliç'in karşı kıyısı ile olan yakınlığı kent silüetinin algılanabilirliğini arttırmaktadır (Aslan, 2019, s.45). Bugün yapılan kıyı dolguları ve ön

plana çıkan çeşitli projelerle Tarihi Yarımada sözü edilen karakteristik formunu ve silüetini hızla kaybetmektedir. Yenikapı dolgu alanının tartışmaların odağına taşıyan ise özgün silueti ve topoğrafisini bozduğu gerekçeleridir (Şekil 3). Yenikapı dolgu alanı toplam 71,5 ha'dır. Yenikapı miting - etkinlik alanını İstanbul'un bir diğer büyük dolgu alanı olan Maltepe dolgu alanından ayıran en önemli fiziksel özelliği bir nokta için tasarlanmış toplanmış bir dolgu alanı olmasıdır.



**Şekil 3.** 2011 Yılı – 2018 Yılı Yenikapı Kıyı Şeridi Değişimi (İBB Haritalar, 2021)

2012 yılında ihalesi yapılan proje koruma kurullarının ve meslek odalarının olumsuz görüş belirtmelerine rağmen projenin denize yapılacağı belirtilmiş ve Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından denizin Koruma Kurulu'nun yetki alanı dışında kalması nedeniyle onaylanmış ve 2014 yılında tamamlanarak kullanıma açılmıştır (Aslan, 2019, s.172). Sahil yolunun yapılması ile zayıflayan ve güçlendirilmeye ihtiyaç olan deniz-kara ilişkisi, yapılan dolgu zeminle birlikte daha da zayıflamış, buna ek olarak bir kamusal meydan/açık alan olmanın ötesinde miting alanı işlevi ile yalnızca belirli günler kullanılabilir olması dolayısıyla yılın özel etkinlik ya da miting yapılmayan diğer zamanlarında kapalı durmaktadır. Miting alanları dışında Ramazan etkinlikleri gibi belirli günlerde ya da şehirlerin tanıtımının yapıldığı yöresel unsurlarının sunulduğu süreli festivaller gibi organizasyonlar boyunca açık bulunan alan, günlük yaşama hizmet eden bir alan olmanın yerine bir boşluk olarak tanımlanmaktadır (Şekil 4).





**Şekil 4.** Yenikapı Miting Alanı/Etkinlik Alanı (Yenikapı Miting Alanı, 2016).

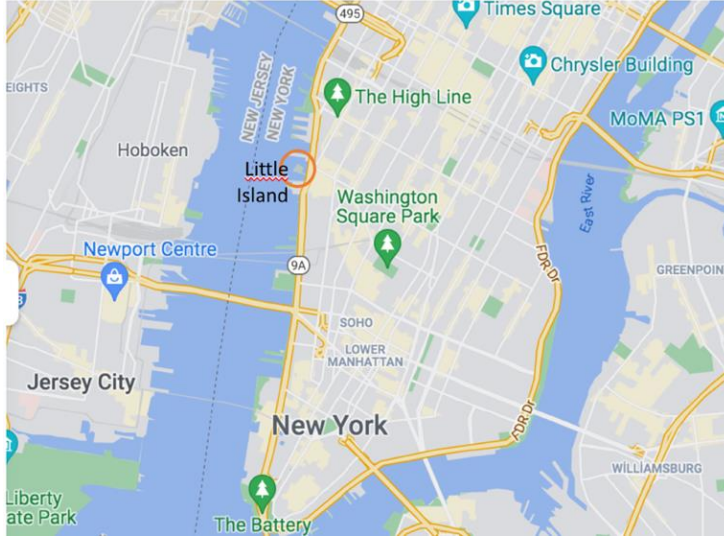
### **New York - Little Island Örneği (New York – The Case of Little Island)**

Dünya'da dolgu zemin uygulamaları oldukça yaygındır. Özellikle Çin, Japonya ve Singapur dolgu zemine en çok başvuran ülkeler arasındadır. Singapur son 50 yılda deniz dolgusu ile karasal alanını 22 kat arttıran ülkeler arasındadır (Süme, 2019, s.2). Bu ülkelere ilave olarak dolgu zemin kullanan ülkeler arasında Avrupa'nın denize komşu olan ülkeleri, Ukrayna, Rusya, Hindistan ve Dubai gibi ülkeler sayılabilir.

Amerika Birleşik Devleti'nde bulunan New York şehri deniz ve akarsularla çevrili bir kenttir. Neredeyse ilk Avrupalı sömürgeciler Manhattan Adası'nın güney ucunda bir yerleşim yeri inşa etmeye başladıkları zamanlardan beri New Yorklular iki soruna çözüm aramışlardır; daha fazla çöp ve daha fazla alan ihtiyacı. İlk başta çöpler kuzeydeki şehir surlarının üzerinden atılmıştır ya da sadece yakınlardaki nehirlere atılmıştır ancak şehrin artan nüfusu ile çöp miktarı da artmış ve neticede sağlık sorunları ortaya çıkmıştır (Lewis, 2014). Peyzaj mimarları ve mühendisler sağlık sorununu ortaya çıkaran çöp sorununa bir çözüm olarak dolgu zemin ve alt yapı üzerine öneriler geliştirmişlerdir ve günümüzde New York'ta yaşamı destekleyen altyapının çoğu o döneme kadar uzanmaktadır. Manhattan nüfusu ile büyümeye devam ederken ortaya çıkan çöpler üzerinde yeni park alanları yaratmaya devam etmiştir. Günümüzde hala alan ihtiyacına çözüm üretmek için ilk başvuru fikir dolgu zeminlerdir. Rutgers Üniversitesi Ekonomi Fakültesi profesörlerinden Jason M. Barr kısa zaman önce the New York Times Opinion'da yayımlanan

makalesinde, Manhattan'ın güney ucuna 1760 dönümlük dolgu alan eklenmesini önermektedir (Avcı, 2022).

Araştırmaya konu olan alan New York şehrinde Chelsea bölgesinde Hudson River Park içerisinde 2021 yılında kamuya açılmış bir etkinlik alanı/kamusal alan/ada/kentsel mekân olan Little Island ismi ile bilinen bir alandır (Şekil 5). Pier 54'ün kalıntılarından yükselen Little Island, Hudson Nehri ve çevresindeki toplulukların hikayesinde çok önemli bir rol oynayan bir alanda bulunmaktadır.



Şekil 5. Little Island'ın Konumu (Google Haritalar, 2021)

Little Island'ın bulunduğu Hudson River Park, Amerika'nın erken kolonizasyonu sırasında bir zamanlar Lenape kabilesine ev sahipliği yapmıştır. Lenape kabilesi, park arazisini Hudson Nehri boyunca ticaret yapmanın yanı sıra avcılık ve balıkçılık için mevsimlik bir kamp yeri olarak kullanmıştır. 19. ve 20. yüzyıllarda Hudson Nehri kıyısı yoğun bir giriş limanına dönüşmüştür. 1910 ve 1935 yılları arasında Pier 54, Atlantik ötesi okyanus gemisi seferleri için bir kalkış ve dönüş noktası olarak hizmet veren British Cunard-White Star hattını işletmiştir (Little Island, 2021).

Chelsea'nin güneyindeki diğer iskelelerle birlikte Pier 54, New York'un büyüyen LGBTQ topluluğu için güvenli bir sığınak haline gelmiş, belli toplulukların sosyalleşme mekânı olarak kullanılmasının dışında, 1970'lerden 80'lerin başına kadar herhangi başka bir işlev ile kullanılmamış, alan kullanım dışı kalmıştır. 1986 yılında Pier 54, yıllık Dance on the Pier etkinliğine

ev sahipliği yapmaya başlamıştır ve bu etkinlik 25 yılı aşkın bir süredir Pride şenliklerinin bir parçası olarak iskelede gerçekleşmektedir (Little Island, 2021). Pier 54 1998'de yeni kurulan Hudson River Park'ın bir parçası olmuş ve burada yaz etkinlikleri ve konser serileri için bir mekân olarak da hizmet vermiştir. 2012 yılında Sandy Kasırgası New York'un kıyı şeridini vurmuş ve Hudson boyunca Pier 54 de dâhil olmak üzere birçok iskeleye ağır hasar vermiştir. 2013 yılında, Diller-Von Furstenberg Aile Vakfı'ndan Barry Diller, Hudson River Park Trust liderliği ile ortaklaşa, Sandy Kasırgası ile hasar gören Pier 54'ün onarımı ve yeniden etkinleştirilmesi için bir yeni bir çözüm arayışına gitmiş ve Diller, New Island ile New York için doğa ve sanatla sürükleyici bir deneyim yaratacak tamamen yeni bir kamusal alan tasarımında öncü rol oynamıştır (Little Island, 2021).

Günümüzde Hudson River Park, Manhattan'ın batı tarafında dört milden (yaklaşık 6,44 km) fazla sahil boyunca uzanan 550 dönümlük bir halka açık bir sahil boyunca devam eden bir park alanıdır (Hudson River Park, 2021). Parkın eğlence iskeleleri, kendine özgü alanları ve korunan sahil Koruma Alanı, dünyanın dört bir yanından milyonlarca New Yorkluya ve turiste Hudson Nehri ile derin bir bağlantı ve sayısız saatler boyunca koşma, yürüme, kürek çekme, oynama, dans etme, rahatlama ve insanlarla iletişim kurma imkânı sağlamaktadır (Şekil 6).



**Şekil 6.** Hudson Nehri Boyunca Devam Eden Park Alanındaki Düzenlemeler-Öncesi-Sonrası (Hudson River Park, 2021).

İlke Ciritçi, "Dolgu Zemin Etkinlik Alanlarının Tasarımı Üzerine Eleştirel Bir Değerlendirme: New York-HDPK Little Island ve İstanbul-Yenikapı", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 2 (2), Aralık 2022, ss. 158-178.

Hudson River Park'ta yer alan halka açık park iskelesi olan Little Island, 21 Mayıs 2021'de halka açılmış, New Yorklulara ve kenti ziyaret eden turistlere yeşil ağırlıklı etkinlik alanı sağlamıştır (Şekil 7).



**Şekil 7.** Little Island'ın Görünüşü (Heatherwick Studio, 2021)

Little Island, Heatherwick Studio'dan Thomas Heatherwick tarafından tasarlanmıştır ve peyzaj tasarımı MNLA'dan Signe Nielsen tarafından yapılmıştır. 350 farklı türde çiçek, ağaç ve çalılık, 687 koltuklu amfi tiyatro ve Hudson River Park, Hudson Nehri ve New York manzaralarının görülebileceği çeşitli büyüklüklerdeki terasları içermektedir (Şekil 8). Manzara, ziyaretçiler parkta yürürken görsel olarak şaşırtıcı ve ilham verici bir deneyim sunmaktadır.



**Şekil 8.** Little Island'da Yer Alan Amfi Tiyatro ve Peyzaj Çalışmaları (Yazarın Arşivi, 2021)

İlke Ciritçi, "Dolgu Zemin Etkinlik Alanlarının Tasarımı Üzerine Eleştirel Bir Değerlendirme: New York-HDPK Little Island ve İstanbul-Yenikapı", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 2 (2), Aralık 2022, ss. 158-178.

Bitkilendirme, akan ağaçlar ve çalılar, sonbahar yaprakları ve yaprak dökmeyen bitkiler ile çeşitlendirilerek mevsimlerde farklılaşan bir ortam sağlanması hedeflenmiştir. Bazıları 18 metreyi geçen 114 ağaç ve 66.000'den fazla bitki dikilmiştir (Şekil 9).



**Şekil 9.** Little Island Bitki Çeşitleri ve Peyzaj Çalışmaları (Yazar Arşivi, 2021)

Heatherwick Studio tarafından tasarlanan Little Island'ın farklı dış cephesi beton bir strüktür ile desteklenmektedir (Heatherwick Studio, 2021). Kazıkların üzerinde yer alan 132 beton "lale" parkın yapısını oluşturmaktadır (Şekil 10).



**Şekil 10.** Kazıkların Üzerinde Kurgulanmış Beton Strüktür (Yazar Arşivi, 2021)

Her lalenin şekli benzersiz-biriciktir aynı zamanda toprağı, çimenleri, manzaraları ve ağaçları destekleyecek mekânı oluşturabilmek için farklı ağırlık taşıma kapasitelerine sahiptir (Şekil 11). Orijinal Pier 54 kazıkları, sudaki yaşam için alan sağlamaktadır (Hudson River Park, 2021).

İlke Ciritçi, "Dolgu Zemin Etkinlik Alanlarının Tasarımı Üzerine Eleştirel Bir Değerlendirme: New York-HDPK Little Island ve İstanbul-Yenikapı", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 2 (2), Aralık 2022, ss. 158-178.



**Şekil 11.** Heatherwick Studio'nun Strüktür Yaklaşım Kararları (Heatherwick Studio, 2021).

Little Island Hudson Park'ına (sahil şeridine) 2 noktadan bağlanmaktadır (Şekil 12). Bağlantıların girişinde etkinlikler, açılış saatleri ile ilgili bilgilendirme panoları yer almaktadır. Temmuz 2021 tarihinde geçerli olan ziyaret saat aralıkları sabah 6.00 (am) gece 01:00 (am)'dir.



**Şekil 12.** Little Island'ın Kıyı ile Bağlantı Noktaları ve Detaylar (Yazar Arşivi, 2021)

## **Sonuç ve Tartışmalar**

1995 yılında kentsel sit alanı ilan edilen Tarihi Yarımada ve ayrıca Kültürel Peyzaj alanı olan İstanbul'un yüzyıllardır var olan bu mirasa ev sahipliği yapması söz konusu değerler bütünü'nün tamamının korunması ile sağlanmaktadır. Kentin tarihi alanlarında var olan sahil şeridinin dolgu zeminle doldurulmak sureti ile bozulması, kimliği üzerinde olumsuz etki oluşturmakta ve koruma kararlarını tehlikeye atmaktadır. Yenikapı dolgu alanınının 1985 yılında kabul edilen Dünya Mirası Alanı'yla kurduğu ilişki tanımsızdır ayrıca miras alan sınırları ya da tampon bölge sınırları içerisinde değildir. Denizin mülkiyetsizliğinden faydalanarak yaratılan Yenikapı dolgu alanınının mülkiyet hakları konusunda içerdiği çelişkili durumu nedeniyle ileriki yıllarda dolgu alan üzerine yapılacak herhangi bir proje, hem Tarihi Yarımada'nın hem de Dünya Miras Alanı olan İstanbul'un Tarihi alanlarının özgünlüğünü ve görsel bütünlüğünü bozma potansiyelini barındırmaktadır. Makale kapsamında kültürel mirasın korunması çerçevesinden ele alınan Yenikapı dolgu alanı, İstanbul'un ihtiyaç duyduğu, kentin bir anlamda nefes almasına imkân yaratan meydan-kentsel mekân-etkinlik ve performans alanı-kamusal alanın çözümünde, içerisinde akademinin, sivil toplum örgütlerinin ve kentin bizzat kullanıcısı olan İstanbulluların da bulunabildiği, daha kapsamlı bir katılım ile kararlar alınıp, daha akılcı çözümler aranmalıdır.

İstanbul çok katmanlı yapısı ile kimliğini oluşturmaktadır ve kimliği, tarihsel topoğrafyası, imajı, silüeti bütünsel olarak korunması gereken değerleridir. Pek çok tarihi kentte olduğu gibi İstanbul da gelişimini bir önceki medeniyetten kalan yapılarının benzer işlevlerle değerlendirilerek ya da üzerine inşa edilen yeni yapıların benzer işlevlere karşılık gelen yapılar olacak şekilde tasarlanması ile gelişmiştir. Öncesinde Bizans Dönemi Kilise kalıntıları olan bir yapının üzerine Cami, Roma döneminde forum olarak kullanılan bir alanın ise zamanla bir meydana dönüşerek varlığını devam ettirdiği bilinmektedir. Günümüzde İstanbul'un idari ve işlevsel bölgelere ayrılmasında da fiziki ve tarihi topoğrafyasının saptayıcı ve çok önemli bir yeri bulunmaktadır (Karakuyu, Tezer ve Balık, 2010). Dolayısıyla özellikle İstanbul'un tarihi bölgelerinde kente yapılacak her türlü müdahalede bu hassasiyetin gözetilmesi, tarihi referansların değerlendirilmesi kentin varlığını, sahip olduğu değerler bütünü'nü koruyarak devam ettirmede büyük önem taşımaktadır. Gelişen teknoloji ve artan nüfus nedeni ile ihtiyaç duyulan yeni mekânlar, daha önce literatürde hiç var olmamış yeni işlevlere hizmet eden yapılar ve güncel ihtiyaçlar çerçevesinde oluşturulacak yeni meydanlara İstanbul gibi bir metropolün muhakkak ihtiyacı olacaktır. Bu gibi ekler yapılırken yaklaşımlar, kurul kararları, uluslararası korumaya yönelik bağlayıcı ilkeler göz önüne alınarak, kente dokunan ancak tarihi bir yapıya yaklaşmadaki önemli ilkelerden biri olan 'ona zarar vermeden güncel ek olduğunu koruma kurullarınca kabul edilen uygulama farklılıkları ya da malzeme farklılıkları ile belli eden'

bir yöntem ile yapılmalı ve içinde bulunduğumuz yüzyıla ve medeniyete yakışır, çok disiplinli uzmanlarla ve kentte var olan tüm katılımcılar ile müzakereler sonucunda ekler tasarlanmalıdır. Yenikapı Etkinlik Alanı ve New York New Island Alan içi Erişilebilirlik, Alana Erişilebilirlik, Tarihi Doku ile Bağlantı, Görsel Algı ve Peyzaj Çeşitliliği ve Denizle–Kentle İlişki kriterlerine göre karşılaştırılmıştır (Tablo 1). Bu kriterlere göre Yenikapı Etkinlik Alanı Alan içi erişilebilirlik kriterini sağlamakta, Alana erişilebilirlik kriterine yalnızca toplu taşıma bağlanmış olması dolayısıyla yetersiz olarak sağlamakta ve diğer kriterleri sağlamamaktadır. New Island ise Tarihi Doku ile bağlam kurmaması dolayısıyla bu kriter hariç diğerlerini sağlamaktadır. Tarihi dokuyla olmasa da alanın tarihi ile yere özgü bir ilişki kurmaktadır. Ayrıca içerisinde yer aldığı bölge Yenikapı'nın içerisinde bulunduğu Tarihi Yarımada gibi sit alanı değildir ve tarihi referansları Fatih kadar kuvvetli bir alan değildir. Dolayısıyla bu kriter bağlamında alınan karşılık, Yenikapı'dakine benzer olumsuz bir sonuç doğurmamaktadır.

**Tablo 1.** Yenikapı Etkinlik Alanı ve Little Island'ın Karşılaştırılması

	DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ				
	ALAN İÇİ ERİŞİLEBİLİRLİK	ALANA ERİŞİLEBİLİRLİK	TARİHİ DOKU İLE BAĞLANTI	GÖRSEL ALGI - PEYZAJ ÇEŞİTLİLİĞİ	DENİZLE İLİŞKİ - KENTLE İLİŞKİ
	UYGUN	YETERSİZ	YOK	YOK	YOK
<b>İSTANBUL - YENİKAPI ETKİNLİK ALANI</b>	Alanda kot farkları olmaması alanı kendi içinde herkes için erişilebilir kılmıştır.	Otobüs-tren-metro gibi şehir içi hatlara bağlanmıştır. Ancak bisikletle ya da yaya gelmek isteyen kullanıcı için yeterli önlemler alınmamış, otoyol düzenlemeleri yaya düşünülerek düzenlenmemiştir.	İçerisinde yer aldığı tarihi alan düşünüldüğünde herhangi bir referansla bu alanlara bağlanmamış ve şeffaf bir ilişki kurulmamıştır.	Yapay çevre çeşitlendirilmemiş, mimari anlamda cazibeli mekanlar yaratılmamıştır. Alan içerisinde yer alan Etkinlik Merkezinin mimari bir göndermesi bulunmayıp, işlevsel ihtiyaçlara yönelik tasarlanmıştır.	Denizle doğal manzara dışında özel bir ilişki kurulmamıştır.



DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ					
	ALAN İÇİ ERİŞİLEBİLİRLİK	ALANA ERİŞİLEBİLİRLİK	TARİHİ DOKU İLE BAĞLANTI	GÖRSEL ALGI - PEYZAJ ÇEŞİTLİLİĞİ	DENİZLE İLİŞKİ - KENTLE İLİŞKİ
NEW YORK _ LITTLE ISLAND	UYGUN	UYGUN	YOK	UYGUN	UYGUN
	Alanda var olan kot farkları özel gereksinimli bireyler için sesli pano ve uyarıcı bantlarla sağlanmıştır. Ayrıca her noktasına rampa ile erişim sağlanmaktadır.	Otobüs, metro gibi şehir içi hatlara bağlanmıştır. Aynı zamanda yaya düşünülerek her türlü yol bağlantıları ve sahil yolu düzenlemeleri yapılmıştır.	Çok tarihi bölgede yer aldığı söylenemez. Denizde yer alan alanın tarihine ait kazıklar dışında alanla kurulan bir bağlam tespit edilmemiştir.	Görsel olarak kıyıda yürümekte olan insanların hemen algılaması üzerine dikkat çekicidir. Alkanda yaratılan melanların tarihi göndermeleri olan bir çıkış noktası üzerine kurulu olduğu (kazıklardan-lale biçimli strüktür taslanması) söylenebilir. Yapay çevre hem bitki hem oluşturulan yeşil alanda yaşayan hayvanlara kadar çeşitlendirilmiş, sürprizli mekanlar yaratılmıştır.	Kentin karşı kıyısından da algılanabilecek bir topoğrafya yaratılmış, her kotta farklı şehir silüetlerinin gözlemlenebildiği teraslar tasarlanmıştır.

Her ne kadar her iki örneği içeren araştırma coğrafi, jeomorfolojik, sosyopolitik ve/veya sosyo-ekonomik açıdan birbirine yakın olmasa da, iki önemli metropolde yapılmış dolgu zemin aktivite alanı olmaları itibari ile kıyaslamaya değer görülmüştür. Turistik açıdan sık ziyaret edilen bölgelerde yer alan örnekler ülkelerin koruma/tarihi bölgede yeni yapma ya da kıyı şeridinde yaklaşım bakış açılarını da temsil etmektedir. İstanbul'un tarihi bölgelerinin başında gelen Fatih ilçesi'nde yer alan bir dolgu zemin üzerine konumlandırılmış etkinlik alanı olan Yenikapı miting alanı ile farklı ve yeni bir çalışma olan Hudson River Park'a bağlı konumdaki iskele park olarak adlandırılan parklardan biri olan Little Island'ın incelendiği çalışmada görüldüğü üzere kıyı şeridini bozmadan, kentte yaşayan insanların ve kente gelen ziyaretçilerin çeşitli etkinliklere katılabilecekleri, kent ile etkileşime geçebilecekleri kamusal alan ihtiyacı, kentin sahil şeridini

değiştirmeden gerçekleştirilebilecek bir kazanım olabilmelidir. Kıyı şeridinde yapılacak olan tasarımlarla ilgili öneriler;

- Yeni yürüme ve bisiklet rotaları ile kıyı şeridinin kullanılabilirliğini arttırmalı,
- Peyzaj alanında çeşitlenmeye önem vermeli
- İçinde bulunan yüzyılın teknolojilerinden faydalanmalı
- Tasarlanmış olduğu algılanmalı (görsel olarak da estetik olmalı)
- Kıyı şeridinde ve tarihi olana saygılı (izi bozmak yerine izi koruyan ancak bir noktada ona dokunan) olmalı
- Farklı kotlarla zenginleştirilip çeşitli manzara noktaları oluşmasına izin vermeli ve farklı kotlardan kenti seyir imkânı sunmalıdır.

Bu kriterleri sağlayan bir anlayış içerisinde tasarlanan dolgu zemin aktivite alanları hem çevreye duyarlı hem de kentin dinamiğini arttıracak potansiyel yaratma konusunda ilgi çekici olacaktır. Bu durumda hem kentte yaşayan insanlar hem de kentin kendisi yeni deneyimlere ve yeni bir kimliğe kavuşacak, etkileşimi arttıkça da aidiyeti kuvvetlenecektir.

## KAYNAKÇA

ARDIÇOĞLU, R. (2019). Kıyı dolgusunun kent morfolojisine etkisinin mekân dizimi yöntemiyle incelenmesi: İstanbul Tophane bölgesi. (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı, Ankara.

ASLAN, E. (2019). Kent silüetlerinin kentsel miras açısından değerlendirilmesi: İstanbul örneği ve koruma önerileri. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Kadir Has Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

AVCI, H. (2022). *Ekonomi profesöründen Manhattan'ı genişletme önerisi: 'New Mannahatta'*, Erişim Tarihi: 02.02.2022 <https://www.arkitera.com/haber/ekonomi-profesöründen-manhattani-genisletme-onerisi-new-mannahatta/>

BAYHAN, B. (2012). *İstanbul Caddelerine Menderes Taaruzu*. Erişim Tarihi: 20.12.2022 <https://www.arkitera.com/haber/istanbul-caddelerine-menderes-taaruzu/>

CENGİZ A.E., ÇAVUŞ C., KELKİT A. (2012). Çanakkale kenti (kordonboyu) kıyı dolgu alanı kentsel tasarım projesinin irdelenmesi, İnönü Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi, 2(6), 291-304.

CENGİZ, C. (2009). Kıyı alanlarında ekolojik planlama: Yalova-Armutlu örneği (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı, Ankara.

DINÇER, İ., ENLİL Z., EVREN Y. (2009). İstanbul'un koruma alanlarının değerlendirilmesi, Megaron - Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Dergisi, 3(3), 310-324.

Google Haritalar. (2021). *Erişim Tarihi: 20.09.2021* <https://www.google.com.tr/>

GÜLBİTTİ M., ÖZÜDURU B.H. (2020). Türkiye'deki bütünleşik kıyı alanlar yönetimi süreçlerinin stratejik mekansal planlama süreçleri ile ilişkili olarak değerlendirilmesi, Planlama Dergisi 2020; 30(1); 36-53, doi:10.14744/planlama.2019.09815.

Heatherwick Studio. (2021). *Erişim Tarihi: 10.10.2021* <http://www.heatherwick.com/projects/spaces/pier55/>

Hudson River Park. (2021). *Erişim Tarihi: 10.10.2021* <https://hudsonriverpark.org/the-park/waterfront-transformation/>

IBB Haritalar. (2021). *Erişim Tarihi: 18.09.2021* <https://sehirharitasi.ibb.gov.tr/>

KARAKUYU M., TEZER S. T., BALIK H. (2010). İstanbul'un tarihsel topoğrafyası ve literatür değerlendirmesi, Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi, 8(16), 33-60.

KÜÇÜKAKÇA M.E., AKKAYA M.A. (2014). İstanbul kıyı alanlarındaki dolgu projelerinin sosyo-ekonomik, ekolojik ve hukuki analizi, TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası 8. Kıyı Mühendisliği Sempozyumu, 7-9 Kasım 2014, 423-234. 17.09.2021 tarihinde <https://www.imo.org.tr/ekutuphane/index.php?yayinkod=1276&belgeadi=8.%20K%FDy%FD%20M%FChendisli%F0i%20Sempozyumu>; adresinden erişildi.

LEWIS, D.R. (2014). Mahattan is built on landfills, talking trash - deep conservations about New York City's garbage, 02.02.2022 tarihinde <https://talkingtrash.journalism.cuny.edu/landfills-manhattan/> adresinden erişildi.

Little Island. (2021). *Erişim Tarihi: 10.10.2021* <https://littleisland.org/history/>

Kıyı Mevzuatı. (1990). 3621 sayılı kıyı kanunu mevzuatı. *Erişim Tarihi: 20.02.2022* <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.3621.pdf>

ÖZKAN Ö., ALP J., Tanrıverdi Ç. (2015). Dolgu alanları: kıyı sınırını yeniden oluşturmak, 9.Uluslararası Sinan Sempozyumu, 21-22 Nisan 2015, Edirne. *Erişim Tarihi: 17.09.2021* <https://www.researchgate.net/publication/301674133>

İlke Ciritci, "Dolgu Zemin Etkinlik Alanlarının Tasarımı Üzerine Eleştirel Bir Değerlendirme: New York-HDPK Little Island ve İstanbul-Yenikapı", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 2 (2), Aralık 2022, ss. 158-178.

UZUN S., AKYÜZ M. (2019). İstanbul'un Anadolu yakasında kıyı dolgu alanları ve kullanımı. B. Gönençgil, T.A. Ertek, I. Akova ve E. Elbaşı (Der.), İstanbul: 1st Istanbul international geography congress proceedings book içinde (ss.1002-1021). İstanbul, İstanbul University Press.

SÖNMEZ R., BALABAN O. (2009). İskenderun körfezi kıyı alanları bütünsel planlama ve yönetim projesi, *Planlama Dergisi* 1 (29), 25-51

SÜME V. (2019). Kıyı dolgusu yapılması üzerine bir araştırma; Bozukkale mevki örneği, *Türk Hidrolik Dergisi*, 3(2), 1-6.

YAZGAN A., SEL B.D. (2014). *Bütünleşik kıyı alanları yönetimi – kültürel miras ilişkisi: İstanbul kıyı alanları*, TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası 8. Kıyı Mühendisliği Sempozyumu, 7-9 Kasım 2014, 125-138. Erişim Tarihi: 17.09.2021

<https://www.imo.org.tr/ekutuphane/index.php?yayinkod=1276&belgeadi=8.%20K%FDy%FD%20M%FChendisli%F0i%20Sempozyumu;>

*Yenikapı Miting Alanı, 2016. (2016, Ağustos 4). CNNTÜRK haber sitesi. Erişim Tarihi: 02.02.2022 [cnnturk.com/turkiye/istanbul-7-agustos-pazar-gunu-yenikapida-yapilacak-mitinge-hazirlaniyor](http://cnnturk.com/turkiye/istanbul-7-agustos-pazar-gunu-yenikapida-yapilacak-mitinge-hazirlaniyor)*

## Londra'da Bir Aile Müzesi Olan Wallace Collection'un Özellikleri

İsmet ÇAVUŞOĞLU\*

### Öz

**Giriş ve Çalışmanın Amacı:** Bu çalışma ile Dünya'da ve ülkemizdeki geleneksel, özel ve çağdaş müzelerin çeşitliliklerinden yola çıkarak, dikkatleri Londra'daki çok özel bir aile koleksiyonunun oluşum süreçleri ve özelliklerinden de bahsederek, beş jenerasyon aile boyu ilgi alanları olarak sanatı ve sanatçıyı desteklemek olan koleksiyoncuların zengin bir koleksiyon biriktirerek müze kurma hayallerinden bahsetmektir. 120 yıl süren bu çalışma dünyada örnek olabilecek niteliktedir.

**Kavramsal/Kuramsal Çerçeve:** Wallace Collection Müzesi hakkındaki bilgiler, genelde müzede yerinde yapılan gözlem ve incelemeler ile müze kaynaklarından yararlanmak suretiyle oluşturulmuştur. Ayrıca metin, sanatın tarihsel sürecinde ortaya çıkan yaklaşımlar ışığında hazırlanmıştır.

**Yöntem:** Wallace ailesi, yüksek eğitimi, varlıklı, sanata yatırım yapan ve sanatseverliği ile bilinen ve yaşadıkları dönemin ünlü sanatçılarınin atölyelerini ziyaret ederek yüzlerce sanat eseri satın almıştır. Bütün bunlar yaşam serüvenleri olmuştur. Makale; koleksiyonda yer alan eserler ve sanatçılar yerinde araştırılarak, görsellerle desteklenerek oluşturulmuştur.

**Bulgular:** Yüksek eğitim seviyesi, güçlü irade ve sanatseverlik/koleksiyonculuk yaşam amacı olunca, beş nesil devam eden çalışmalar, nihayet müzeye dönüşmüş ve hedeflenen neticeye ulaşılmıştır. Tüm zenginliklerini bu doğrultuda kullandıkları görülmüştür.

**Sonuç:** Koleksiyonerlik günümüzde de gelişmiş olup, varlıklı ve entelektüel kişiler arasında yaygınlık kazanmıştır. Sanatı ve sanatçıyı desteklemek yüksek bir hedeftir. Ülkemizde de bu tür müzeler mevcuttur. Bunlar genelde resim-heykel müzeleri olarak faaliyet gösterirler. Koleksiyonculuk örneği olarak beş neslin büyük bir birikimini içeren Wallace Collection bir Wallace Vakfı müzesi olarak yüzlerce eseri barındırmakta ve izleyiciye sunmaktadır. Wallace Collection'un içerisinde Dünya sanatının ünlü isimlerinden Titian, Rembrandt, Rubens, Van Dyck, Canaletto, Boucher, Teniers, Frans Hals, Murillo, Velazquez, Turner eserlerinin yanı sıra Hooch'ın baş yapıtları ve Domenichino, Cima, Daddi, Reni, Rosa, Thomas Gainsborough, Jozshua, Reynold, Antoine Watteau, Nicolas Lancret, Jan Steen, Albert Cutyp ve Guardis gibi sanatçıların resimleri yer almaktadır. Eserler, 1760–1880 yılları arasında 4 kuşak Marquess of Hertford'lar

---

### Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

**Geliş / Received:** 17.08.2022 **Kabul / Accepted:** 03.01.2023

\* Prof. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü, İstanbul, Türkiye.

E-posta: [icavusoglu@gelisim.edu.tr](mailto:icavusoglu@gelisim.edu.tr) **ORCID** <https://orcid.org/0000-0003-0829-3277>

ile Sir Richard Wallace ve eşi Lady Wallace tarafından satın alma yöntemiyle biriktirilmiştir. Son olarak Lady Wallace'nin de vefatından sonra ailede sekreter olarak çalışan Sir John Murray Scott tarafından tüm organizasyonlar ve gerekenler yapılarak, Wallace Colletion, müze olarak 1900 yılında ziyarete açılmıştır. Bu idealist insanlar şuna inanıyorlardı: ' Resim ve heykelin görevi artık müzeleri doldurmak olmayacaktır. Devlet de, özel kişiler de sanatı koruyacak, büyük yapılarda, alanlarda v.b yerlere uyan resim ve heykeller bulunacaktır...' (Ficher E. 2003, S.146). Söz konusu müze, dünyada eşine rastlanamayacak kadar önemlidir. Dünyanın en önemli aile koleksiyonlarından biridir ve zengin bir aile sanat koleksiyonudur. Müzenin koleksiyonu birçok devlet resim-heykel müzesinden daha geniş kapsamlı ve ve sanatı yaymak açısından da önemlidir. Sonuç olarak Wallace Collection Londra, İngiltere için olduğu kadar tüm dünya için de çok önemli olup, ziyaret edilmesi gereken ve farklı özellikleri olan çok çeşitli ve ünlü sanat eserlerini sergileyen dönemsel bir aile koleksiyon müzesidir.

**Anahtar Kelimeler:** Wallace, eser, koleksiyon, koleksiyoner, müze, sanatçı

### **The Characteristics of the Wallace Collection, a Family Museum in London**

#### **Abstract**

**The Purpose of the Study:** In this study, based on the diversity of traditional, private and contemporary museums in the world and in our country, by mentioning the formation processes and features of a very special family collection in London, the rich collection of collectors, whose interests are to support art and artists for five generations of family is to talk about the dreams of establishing a museum by collecting a collection. This 120-year-long study is exemplary in the world.

**Literature Review/Background:** The information about the Wallace Collection Museum has generally been created by making use of on-site observations and examinations in the museum and museum resources. In addition, the text has been prepared in the light of the approaches that emerged in the historical process of art.

**Method:** The Wallace family visited the workshops of famous artists of their time, who were highly educated, wealthy, invested in the arts and known for their art lover, and purchased hundreds of works of art. All these have been adventures of life. Article; The works and artists in the collection were researched on site and supported by visuals.

**Results:** When high education level, strong will and art lover/collection became the purpose of life, the works that continued for five generations finally turned into a museum and the targeted result was achieved. It was seen that they used all their wealth in this direction.

**Conclusion:** Collecting has also developed today and has become widespread among wealthy and intellectual people. Supporting art and the artist is a high goal. There are also such museums in our country. These generally operate as painting-sculpture museums. As an example of collecting, the Wallace Collection, which contains a great accumulation of five generations, houses hundreds of works as a Wallace Foundation museum and presents them to the audience. The Wallace Collection includes works by Titian, Rembrandt, Rubens, Van Dyck, Canaletto, Boucher, Teniers, Frans Hals, Murillo, Velazquez,

Turner, Hooch's masterpieces and Domenichino, Cima, Daddi, Reni, Rosa. , Thomas Gainsborough, Jozshua, Reynold, Antoine Watteau, Nicolas Lancret, Jan Steen, Albert Cutyp and Guardis. The works were collected by 4 generations of Marquess of Hertfords and Sir Richard Wallace and his wife Lady Wallace between 1760 and 1880 by purchasing method. Finally, after the death of Lady Wallace, Sir John Murray Scott, who was working as a secretary in the family, made all the organizations and necessary, and the Wallace Collection was opened to visitors in 1900 as a museum. These idealistic people believed: "The task of painting and sculpture will no longer be to fill museums. Both the state and private individuals will protect art, and large buildings, areas, etc. will have paintings and sculptures that fit the places..." (Ficher E. 2003, p.146). The museum in question is so important that it cannot be seen in the world. It is one of the most important family collections in the world and is a rich family art collection. The collection of the museum is more comprehensive than many state painting-sculpture museums and is important in terms of spreading the art. As a result, Wallace Collection London is a periodical family collection museum displaying a wide variety of famous and distinctive works of art that are of great importance to the UK as well as to the whole world and must be visited.

**Keywords:** Wallace, work, collection, collector, museum, artist

## Giriş

Dünyada, genelde büyük şehirler ve merkezlerde yüzlerce müze faaliyet göstermektedir. "Tarihsel olarak Müzecilik olgusu ve organizasyonları İtalyan Rönesansı ile başlamıştır. Örneğin 1570'lerde Buontalenti Floransa'da Uffizi Müzesinin doğu kesimini bir müzeye çevirmiştir. Genelde mimari olarak müze mekanları, ancak 1930'larda yeni bir anlayışla ele alınmıştır. Le Corbusier'nin 'Bitimsiz Müze' ve F.İ. Wright'ın New York'taki Guggenheim Sanat Müzesi binası ile katı düzeni yıkmayı denemiştir" (M. Sözen / U. Tanyeli, 2003, s. 169) ve özel tasarım uygulamıştır. Bu tür modern müze binaları daha sonra Guggenheim Bilbao (İspanya) Müzesi, Tate Modern Londra, MOma New York, İSA Boston, Bayburt'taki Bakı Müzesi iyi örnekler olarak gösterilebilir. Müzeler devlete ait, Vakıflara veya Holdinglere/ Kuruluşlara ait olarak varlıklarını sürdürmektedirler. Bir Vakıf Müzesi olarak Londra'daki Wallace Collection Müzesinin ele alınıp incelenmesinin nedenleri ve özellikleri şunlardır:

1. Müzenin tüm sanat eserleri beş nesil tarafından yaklaşık 120 yıl boyunca Avrupa'da ünlü sanatçılardan satın alınarak biriktirilen bir koleksiyondan oluşması,
2. Bu zengin ve yüksek kültür ve eğitim seviyeli aileler tüm zenginliğini sanat eserleri için harcamaları örneği,
3. Müze binasının bunun için çok uygun, özel ve estetik olması (Fotograf 1 ve 4)

4. Koleksiyon çok değerlidir ve çoğunlukla sanat tarihinden 120 yıllık (1760 – 1880) bir birikimi kapsamaktadır. Avrupa'da bu dönemde gelişen sanatın günümüze taşınması, ünlü ressamlar, heykeltıraşlar ve onların baş yapıtları dahil bu koleksiyonda yer almasıdır. Koleksiyonda günümüz sanatı yer almamaktadır, fakat 1760 öncesi Rönesans ustalarından da eserler, dekoratif süs eşyaları ve diğer objeler de mevcuttur. Tüm bu ve diğer özellikleriyle Wallace Collection çok önemli bir aile koleksiyonu müzesidir.

#### **Londra'da Bir Aile Müzesi Olan Wallace Collection'un Özellikleri**

Rönesans ile Sanat ve Bilim alanında bilimsel temeller atılmış olup, günümüzde sanatsal, kültürel, tarihsel, bilimsel ve teknolojik ürünlerin sürekli olarak sergilendiği müze mekanları oluşmuştur. Sanat eserlerinin muhafazası, konservasyonu, restorasyonu ve topluma sunulması, ancak müzeler vasıtasıyla yapılabilmektedir. Müze mekanları sanat eserleri ile sanatseverlerin/izleyicilerin buluşma yerleri olmuştur. "O zamana dek, manzara resmi, sanatın küçük bir dalı olarak görülmüştür. Özellikle kır evleri, parklar ya da pitoresk manzaralar boyayarak geçimini sağlayan ressamlar, sanatçı olarak pek ciddiye alınmıyordu. Bu tutum XVIII. yüzyıl sonlarının Romantik havasının etkisiyle bir ölçüde değişmişti..." (Gombrich,1997, s.490-491) Tam da koleksiyonun oluşum yılları bu dönemde başlamıştır.

Genelde dünyadaki özel müzelere baktığımızda, sanatçı müzeleri aklımıza gelir: örneğin Antwerp'teki Peter Rubens müzesi, Amsaterdam'daki Rambrandt Müzesi, Van Gogh Müzesi, Paris'teki Constantin Brancusi Müzesi v.s.

Üniversitelere ait müzeler ve koleksiyonlar da dünya sanatı için önemlidir. Örneğin: Boston'daki Harvard Üniversitesi Müzesi, Michagan Üniversitesi Sanat Müzesi (2006), İndiana Üniversitesi Sanat Müzesi, Princeton Üniveritesi Sanat Müzesi, Columbia Üniveritesi sanat Müzesi, Cambritge Üniversitesi Fitz William Müzesi, Oxford Üniversitesi Ashmolean Müzesi (1683), ayrıca bu üniversitede daha 1546 yılında ilk kurulan Christ Church Resim Koleksiyonu da önemlidir. Estonya Tartu Üniversitesi Sanat Müzesi (1803) İsveç Uppsala Üniversitesi Gustavianum Müzesi, v.b.

Vakıf müzeleri de çok yaygındır. Örneğin: Suna ve İnan Kıraç Vakfı'nın Pera Müzesi İstanbul, Vehbi Koç Vakfı'nın Sadberk Hanım Müzesi İstanbul, Baksı Kültür ve Sanat Vakfı Bayburt Baksı Müzesi (Fotograf 2), İstanbul Pera Müzesi, Rockefeller Arkeoloji Müzesi, İsrail S.R. Guggenheim Vakfına ait Guggenheim Modern Sanat Müzesi New York (Toplam beş adet)



Onlardan birisi Resim 3'teki Solomon Guggenheim Vakfı'na ait Modern Bilbao Guggenheim Müzesi (İspanya) (Fotograf 3) v.s. Bunlar vakıflara ait koleksiyon müzeleri olarak anılırlar.



**Fotoğraf 2:** Baksi Müzesi, Bayburt (Bakı Kültür Vakfı'na ait) (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi, 2020)



**Fotoğraf 3:** Solomon Guggenheim Vakfı'na ait, 5 müzeden birisi olan Modern Bilbao Guggenheim Müzesi (İspanya) (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi, 2020)

Ülkemizdeki örneklere baktığımızda, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi İstanbul Resim ve Heykel Müzesi (1937), İstanbul'da Burhan Doğançay müzesi, Süleyman Saim Tekcan müzesi, Balıkesir'deki Devrim Erbil müzesi, Gazi Üniversitesi Resim Heykel Müzesi (1979), Anadolu Üniversitesi Çağdaş Sanatlar müzesi (2001), Anadolu Üniversitesi Eğitim Karikatürleri Müzesi (2004), Erzurum Atatürk Üniversitesi Çağdaş Sanatlar müzesi, Kadir Has Üniversitesi Rezzan Has Müzesi (2006), Edirne'deki Trakya Üniversitesi Sultan II. Bayezid Külliyesi Çağdaş Resim ve Heykel Müzesi (2002), KOÇ Vakfı Sanat Müzesi, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi (2002), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sanat Müzesi (2019), ve daha birçok müzeden bahsedebiliriz.

Koleksiyon müzelerinin bir özelliği de koleksiyon sahibinin, sanat danışmanlarının ve uzmanlarının tavsiyeleri, veya kendi tercihlerine göre satın alma yoluyla oluşturdukları özel koleksiyonlar, genelde resimler, heykeller, dekoratif sanat örnekleri gibi farklı objeler den oluşmaktadır. Bunların dışında Bilim müzesi, Tarih Müzesi, Etnografya müzeleri, Mizah Müzesi, Arkeoloji Müzesi, Askeri müzeler, İslam Sanatları Müzesi, Oyuncak Müzesi, Devlet Resim Heykel müzeleri, Av Müzesi, Deniz müzeleri, II. Dünya savaşları zamanından kalan Toplama Kampları müzeleri, Havacılık müzeleri, Eski Uygarlıklar müzeleri, Açık hava Arkeoloji müzeleri ve daha birçok türde ve konularda ulusal ve devlet müzeleri mevcuttur.

Dünya müzeleri arasında önemli bir aile koleksiyon müzesi olarak bilinen ve olağanüstü büyük bir miktara (resim-heykel ve tüm diğer sanat nesnelere yaklaşık 5500) ve kaliteye ulaşmış Londra, Wallace Collection aile müzesini ele almak istiyorum. Bu tür büyüklükte ve kapsamlı aile koleksiyonuna dünyada eşine rastlamak zordur. Bir başka açıdan bakıldığında ise birçok ülkenin Devlet Resim Heykel Müze'lerinden fazla, zengin ve önemli eserlerin burada yer alması bu müzenin ağırlığını ve önemini arttırmaktadır.



**Fotograf 1:** Wallace Collection Müzesi, Londra, günümüzdeki hali  
(Kaynak: Yazarın Kendi Arşivi)

Londra, Hertford House, Manchester Square'de yer alan Wallace Collection, haftanın tüm günlerinde ziyaretçilere hizmet vermektedir. İzleyiciler ücretsiz olarak bu müze koleksiyonunu ziyaret edebilmektedir. Ayrıca, Dünya sanatında yer alan önemli ustaların eserlerini bu müzede bir arada görmek mümkündür. Wallace Collection, orijinal, çok sayıda sanat eserlerini barındıran ve eser açısından oldukça değerli bir aile koleksiyonudur. Burada yer alan eserler 1760 – 1880 yılları arasında 4 Marquess of Hertford'lar ile Sir Richard Wallace ve eşi Lady Wallace tarafından satın alınmış ve biriktirilmiştir. En son Lady Wallace 'nin de vefatından sonra ailede sekreter olarak çalışan Sir John Murray Scott tarafından tüm organizasyonlar ve gerekenler yapılarak, Wallace Collection, müze olarak 1900 yılında ziyarete açılmıştır. Bu mükemmel müze binası aileye aittir.



**Fotoğraf 4.** Londra, Hertford House 1812 (eski hali) (Kaynak: Wallace Collection Katalogu)

Müzenin iç mekanlarından görüntüler Fotoğraf 5 ve 6'da görölmektedir. Binanın tüm katlarında ve merdivenliklerde resim, heykel ve diğer sanat objeleri yer almaktadır.



**Fotoğraf 5:** Wallace Collection - iç mekan  
(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



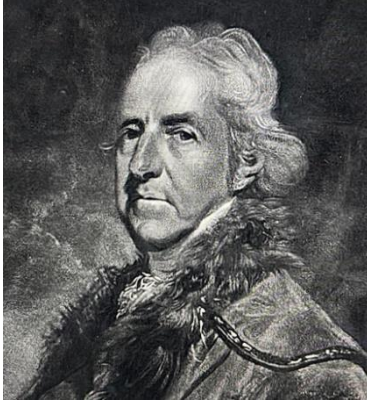
**Fotoğraf 6:** Süs eşyaları koleksiyonundan (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

"Koleksiyonculuk (İng. Collecting) sanat yapıtlarını kişisel bir merak ve ilgi nedeniyle toplama uğraşısıdır. Sanat yapıtlarının koleksiyonunu yapma Antik Roma'da belirmiştir. Ortaçağ'da yeniden ortaya çıkar. Bununla birlikte Rönesans'tan 19. yy'a dek koleksiyonculuk yalnız sanatsal ürünleri değil, her tür alışılmadık ve merak uyandırıcı objeyi toplama biçiminde uygulanmıştır. Düzenli ve tematik bir sanat koleksiyonculuğunun ancak 19. yy Avrupa'sında ortaya çıktığı söylenebilir." (Sözen M./ Tanyeli U. 2003, s. 134). İlk olarak Francis Seymour-Wallage Koleksiyoncuları:

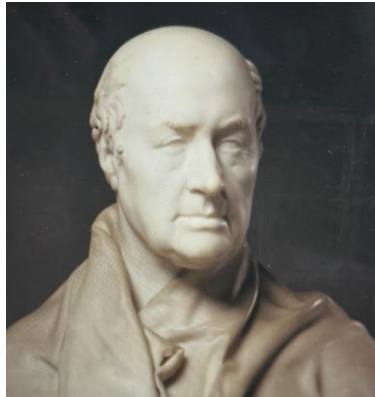
Conway 1. Hertford Marquess'in uzun yıllar başarılı bir diplomatik kariyer sürdürdüğü ve Royal Household ile yakın bir ilişki kurduğu bilinir. Sanata ve sanatçıya önem veren sanat eserleri satın alan koleksiyoncu olarak da anılır.

2. Hertford Marquess - Francis Ingram Seymour-Conway ise yetenekli bir politikacıydı. Karısı ise Galler Prensi IV. George'un çok iyi bir arkadaşıydı. Francis Charles Seymour-Conway 3. Marquess Londra'da sefahat dolu bir hayat yaşadı. Ailenin ilk ciddi koleksiyoncusuydu. 5. Hertford Marquess - Richard Seymour-Conway, genelde Paris'te yaşamış ve kuşağının en zengin ve en ünlü koleksiyonerlerinden biriydi. Sir Richard Wallace, bazı iddialara göre 4. Hertford Marquess'in gayrimeşru oğlu olduğu düşünülüyor. Babasının koleksiyonculuğa olan ilgisini

paylaştı ve onun büyük servetini miras aldı. Sir Richard Wallace'ın 1890 yılında vefatından sonra, eşi Lady Wallace, birikmiş olan bu zengin koleksiyonu 1897 yılında İngiliz ulusuna miras olarak bıraktı ve bunu yaparak kocasının isteklerine göre hareket ettiğine inanıyordu. Beş neslin temsilcileri (Fotoğraf 7, 8, 9, 10, 11, 12) yüksek seviyede kültür, eğitim ve deneyime sahip insanlar olarak idealist düşünce yapıları ile yaşadıkları dönemin sanatını ve sanatçılarını destekleyerek İngiltere'ye/Dünya'ya büyük bir kültürel ve sanatsal servet bırakmışlardır. "1800'e doğru olan sanat yenilenişi, tıpkı o günlerin şartları gibi, kendinden başka örneği bulunmayan bir şeydir. O sıralarda Batı insanlık aleml, oldukça kısa bir zaman içerisinde kökten bir yenilenme süreci yaşamıştı. Yeni bir cephede eskiye karşı saldırıya geçilmişti. Gerçekten o sıralarda, her şeye baştan başlamanın mümkün olacağı sanılmaktaydı. Ama daha dikkatle bakılacak olursa, sanatın burada da daha önce bulunmuş olduğu bir noktaya geri dönmediği görülür. Sadece burada eskiyle yeni, birbirlerine öylesine sıkı sıkıya geçmişlerdir ki, bunları bir yerden kesip ayırmak mümkün değildir. Tarihçilerin, modern sanatın ilk bölümüne nasıl başlayacaklarını kestiremeyişleri de işte bu yüzdendir" (Wölfflin H. (1995), s.276 – 277) Koleksiyonda yer alan sanat eserlerinden yola çıkarak, aile koleksiyonerlerinin her biri, Avrupa sanatını ve dönemin ünlü sanatçılarını, sanat alanındaki gelişmeleri ve yenilenişi takip ederek, bilinçli seçim yapmış olduğu görülmektedir.



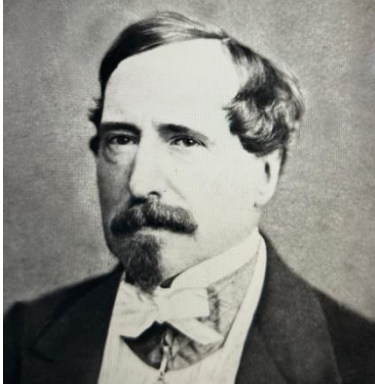
**Fotoğraf 7:** Hertford Marquess - 1719-1794, Francis Seymour-Conway (Kaynak: Wallace Collection Kataloğu)



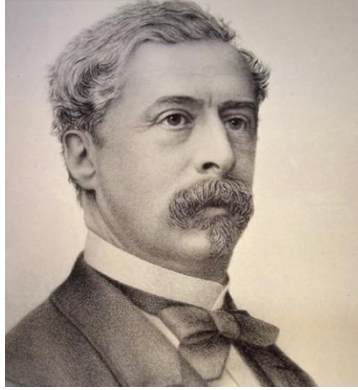
**Fotoğraf 8.** 2.Hertford Marquess 1743-1822, Francis Ingram Seymour-Conway (Kaynak: Wallace Collection Kataloğu)



**Fotoğraf 9.** 3.Hertford Marquess 1777-1842 Francis Charles Seymour-Conway (Kaynak: Wallace Collection Kataloğu)



**Fotograf 10:** 4.Hertford Marquess (1842) 1800-70 Richard Seymour-Conway (Kaynak: Wallace Collection Kataloğu)



**Fotograf 11:** Sir Richard Wallace, 1818-1890 (Kaynak: Wallace Collection Kataloğu)



**Fotograf 12:** Leydi Wallace, 1819-1897 (Kaynak: Wallace Collection Kataloğu)

Müzenin mekânlarında resim, heykel, desen çalışmaları, minyatürler, dekoratif sanat eserleri ile farklı dönemlere ait çok miktarda silahlar, zırhlar, eşyalar ve objeleri görmek mümkün olmuştur. Yaklaşık 120 yıllık bir geçmişe sahip olan ve Londra'nın merkezinde yer alan bu zengin koleksiyon müzesi, milyonlarca ziyaretçiye hizmet vermiş olup, günümüzde de önemini arttırarak müze hizmetlerine devam etmektedir. Bu mekanlarda, günümüzde ayrıca seminerler, sempozyumlar ve bazı obje ve eşya satışları organizasyonları da yapılmaktadır.

Wallace Collection'un içerisinde ilk bakışta, Dünya sanatının ünlü isimlerinden iki adet Titian, beş adet Rembrandt, dokuz adet Rubens, dört adet Van Dyck, on adet Canaletto, ondokuz adet Boucher, dokuz adet Teniers ve Frans Hals, dokuz adet Murillo, iki adet Velazquez, dört adet Turner eserlerinin yanı sıra Hooch'ın baş yapıtları ve Domenichino, Cima, Daddi, Reni, Rosa, Thomas Gainsborough, Jozshua, Reynold, Antoine Watteau, Nicolas Lancret, Jan Steen, Albert Cutyp ve Guardis gibi sanatçıların resimleri yer almaktadır. Koleksiyonda yer alan İngiliz sanatının önemli temsilcilerinden T. Gainsborough'nın 'Miss Haverfield' resmi Gombrich'in Sanatın Öyküsü (s. 469) kitabında yer almıştır. (Resim 1).



**Resim 1:** Thomas Gainsborough, Miss Haverfield 1780 (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Ayrıca, Fotograf 13, 14, 15, 16'da örnekleri görülen ve Wallage seramik koleksiyonunda yer alan Osmanlı Dönemi, Sultan seramikleri, Türk seramikleri, Kütahya seramikleri ve İznik seramiklerinin yanı sıra Japon, Çin, İngiltere, İtalya, Fransız, Romanya, ve Uzak Doğu seramiklerin toplam sayısı 510 adettir. Dünya seramik sanatında Osmanlı/Türk seramiklerinin kompozisyon, renk, dekoratif elemanlar açısından farklı oldukları önemlidir. O dönemin seramik ve çinilerini dünyanın önemli müzelerinden New York Metropolitan Myuseum, Boston Resim Heykel Müzesi, Britsh Myuseum Londra, Nationale Gallery, Louvre Müzesi, Almanya, Belçika, Romanya, Bulgaristan müzelerinde v.s. de görmekteyiz.

Türkiye'deki müzeler de bu açıdan çok değerli seramiklere sahiptir.



**Fotoğraf 13:** İznik Seramiği (Yazarın Kişisel Arşivi)



**Fotoğraf 14:** İznik Seramiği (Yazarın Kişisel Arşivi)



**Fotoğraf 15:** Kütahya Seramiği (Yazarın Kişisel Arşivi)



**Fotoğraf 16:** Türk Seramiği (Yazarın Kişisel Arşivi)

Wallace aile koleksiyonunda armalar, zırhlar, silahlar ve özellikle Avrupa'nın farklı bölgelerinden ve Oryantalist dekoratif süs objeleri, altın süslemeli kutular, minyatürler, heykeller Ortaçağ ve Rönesans döneminden eserler, sanatsal cam, bronz ve seramik eşyalar/objeler de önemli yer almaktadır.

Avrupa ve diğer dünya ülkelerinden arma, zırh ve silah sayısı 2370 olarak oldukça yüksektir. (Fotograf 17,18, 19, 20) Bunların tarihsel olarak bu koleksiyondaki varlığı önemlidir.



**Fotoğraf 17:** Arma (Yazarın Kişisel Arşivi)



**Fotoğraf 18:** Zırh (Yazarın Kişisel Arşivi)



Müzedede 528 adet değişik tarzda mobilyalar da önemli yer almaktadır. Müzenin koleksiyonunda heykellerin sayısı 466 adet olarak kayıtlara geçmiştir. Heykeller önemli miktarlarda olup, nitelik ve çeşitlilik açısından da dönemin değerli sanatçıları ve eserlerinden oluşmaktadır. Bu koleksiyona ait 334 minyatür ve 363 adet Ortaçağ ve Rönesans sanat eserleri birlikte kapsamlı bir bölüm oluşturmaktadır.



**Fotoğraf 19:** Osmanlı Kılıçları (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



**Fotoğraf 20:** Wallace Collection'dan zırh 2 (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Yağlıboya, suluboya ve desen çalışmalarının toplam sayısı 775 adettir.

Ünlü İngiliz usta sanatçı Goldsmith'in 120 adet eseri bu müzedeki en büyük koleksiyonlardan birini teşkil etmektedir. Sanat tarihinde Rokoko dönemin önemli ustası olarak bilinen Jean Honore Fragonard'ın popüler "Salıncak" isimli eseri (Resim 3) de bu koleksiyonda yer almaktadır. Bu eser, Fragonard'ın o döneme ait önemli eseri olduğu bilinir ve Anna - Carola Krausse'un Rönesanstan Günümüze Resim Sanatının Öyküsü kitabının (2005), sayfa 47'de yer almaktadır. "Fragonard, neşeli oyuncu Rokoko döneminin ressamı olarak tanınır. Sıradan şeyleri ve durumları zevkli ve estetik sahneler halinde betimlemekte ustaydı. Resimlerinin yegâne amacı güzellik ve aşkmiş gibi görünür. "Salıncak" adlı resmi Fransız Kilisesi'nin mali işler müdürünün siparişi üzerine yapılmıştır. Siparişi veren adamın isteği üzerine (sol taraftaki güllerin arasından görünen) bir aşığın sevgilisinin eteğinin altına baktığı bir sahne işlemiştir!" (Anna - Carola Krausse, 2005, s. 47) Resim sanatçıları arasında ünlü Flaman Barok sanatçısı David Teniers'in de önemli eserleri Wallace Collection'da yer almaktadır, örneğin 'Sigara İçenler' (Resim 2) onun değerli eserlerinden biridir.



**Resim 2:** David Teniers, Sigara İçenler (The Smokers) 1651-1656 (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



**Resim 3:** Jean Honore Fragonard (1767-68), Salincak, tuval üzerine yağlı boya 81x65 cm, Wallace Collection, Londra (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Müzedede, Poussin, Canaletto, Gainsborough'un yanı sıra ünlü Alman ve Flaman sanatçıların da eserlerinin yer alması koleksiyonun değerini yükseltmektedir.

İngiliz, Alman, İspanyol ve İtalyan ustaların toplam 151 resim ve 60 desen çalışmasının dağılımı şöyledir:

Koleksiyonda İngiliz Okulunu temsil eden sanatçıların: Thomas Gainsborough 2 adet, John Hoppner 1 adet, Sir Edwin Landseer 4 adet, Thomas Lawrence 4 adet, Joshua Reynolds 12 adet, J.M.V. Turner 4 adet eseri yer almaktadır. "J.M.W.Turner, J. Reynolde gibi, resimleri Kraliyet Akademisinde genellikle hayranlık yaratan son derece başarılı sanatçılardı." (Gombrich, 1991, s. 491) "Turner'de ışık dolu, güzelliklerle kamaşan fantastik bir dünyanın görüntülerine sahiptir, ama bu dünya sakin değil, hareketlidir, sade bir uyumda değil, göz kamaştırıcı bir görünümündedir." (Gombrich, 1997, s. 491) Turner'in hele de deniz konulu çalışmaları dinamik ve büyüleyicidir. "Sanatçılar insandır, yarattıkları ürünlerle tanınarak, güvenimizi kazanır ve toplumun öteki bireylerinden değerli sayılırlar." (Lynton, 1991, s. 370) Resim 4 ve 5 Turner'in bol ışıklı resimlerinden önemli iki örnektir.



**Resim 4:** Turner, Ripon Yakınında Hackfal, suluboya 1863 (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



**Resim 5:** Turner, Otley Chevin Üzerinde Woodcock çekimi 1863 (Yazarın Kişisel Arşivi)

Alman Okulu Temsilcilerinden : Gerard ter Borch 2 resim, Albert Cuyp 6 resim, Gerrit Dou 1 resim, Frans Hals 1 resim, Meyndert Hobbema 5 resim, Pieter de Hooch 2 resim, Gabriel Metsu 5 resim, Adriaen va Ostade 2 resim, Rembrandt 6 resim, Jacob İsaakszoon van Ruisdael 5 resim, Frans Snyders 1 resim, Jan Steen 5 resim, Adriaen van de Velde 2 resim, Willem van de Velde the Younger 8 resim, Jan Weenix 13 resim, Philip Wouwerman 6 resim ile ve Jan Steen'in önemli sayıda resmi bu koleksiyonda yer almaktadır. Gombrich'in 'Sanatın Öyküsü' kitabında yer

alması da önemlidir (Resim 7). ' XVII. yüzyıl Hollanda sanatı, çoğunlukla Jan Steen'in tablolarında bulduğumuz yaşamdan keyif alan neşeli bir havayla özdeşleştirilir (Gombrich, Sanatın Öyküsü, s. 429). Sanat tarihinde en fazla otoportreleri ile anılan ve adeta kendi biyografisini onlarla oluşturan Rembrandt'ın (1606 – 1669) bu koleksiyonda 6 eseri yer almaktadır (Resim 6).



**Resim 6:** Rembrandt, Siyah Şapka ile Otoportre 1637 (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



**Resim 7:** Jan Steen, Vaftiz Töreni, tuval üzerine yağlıboya, 88.9 x 108.6, Wallace Collection, London (1664) (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Flaman Okulu Temsilcilerinden: Marcus Gheeraets the Younger 1 eser, Jan Mabuse 1 eser, Hans Memling 1 eser, Peter Pourbus 1 eser, Peter Paul Rubens 9 eser, David Teniers the Younger 2 eser, Anthony van Dyck 4 eser ile bu koleksiyonda yer almaktadır.

Barok Dönemi 1600–1750 dönemini kapsamaktadır. "Flaman Barok'unun en önemli temsilcisi Rubens tam bir 'anti-klasist' idi. Rubens'in resimlerinde huzur, dinginlik ve uyum

bulunmaz. İtalyan Barok'unda da gördüğümüz hareket, dinamizim ön plandadır. (Anna – Carola Krausse, 2005, s.37-38) Anthonis van Dyck ile Peter Paul Rubens'in önemli sayıda eserlerinin bu koleksiyonda yer alması Flaman Barok'unu en iyi şekilde temsil etmektedir. Örnek olarak Resim 8'de Rubens'in bir pastoral manzarasını görmekteyiz.



**Resim 8:** Peter Paul Rubens, Gökkuşaağı Manzarası (1636) (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Fransız Okulu Temsilcileri: François Bocher 20 adet, Philippe de Champaigne 4 adet, François Clouet 2 adet, Jean-Baptiste-Camille Corot 1 adet, Eugene Delacroix 2 adet, Hippolyte Delaroche 12 adet, Gaspard Dughet 1 adet, Jean-Honore Fragonard 8 adet, Claude Lorrain 1 adet, Theodore Gericault 1 adet, Jean-Baptiste Greuze 19 adet, Jean-Marc Nattier 3 adet, Nicolas Poussin 1 adet, Theodore Rousseau 1 adet, Jean-François de Troy 2 adet, Claude-Joseph Vernet 2 adet, Horace Vernet 24 adet, Jean Antoine Watteau 9 adet eser ile Wallage Koleksiyonda yer almaktadır.

Rokoko ve Neo – Klasisizm 1715 -1830 yıllarını kapsar. Bu akımın temsilcilerinden François Bocher, Jean Antoine Watteau, Jean-Honore Fragonard'ın çok sayıda resimlerindeki çoban sahneleri ve aşk oyunları temalı çalışmaları bu koleksiyonda önemlidir. "Fransız Rokoko sanatı XV. Luis'nin 1722'de iktidara geçmesinin ardından doruğa ulaşır. En önemli temsilcileri François Bocher ve öğrencisi Jean-Honore Fragonard'dı. Kibar cemiyet adamlarının flörtleri, aşk

cilveleşmeleri, erotizmi davet eden, utandırıcı ve mahrem durumlar Rokoko resimlerinin en sevdiği motiflerdi." (Anna – Carola Krausse, s.48). Bocher'in 1870 yılında yapmış olduğu 'Madame Pompadour yağlıboya tablosu (Resim 9) koleksiyonun değerli resimlerinden biridir.



**Resim 9:** François Bocher, Madame de Pompadour, 1750 (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



İtalyan Okulu'nu Canaletto 19 eser, Giovanni Battista Cima da Conegliano 2 eser, Carlo Crivelli 1 eser, Francesco Guardi 9 eser, Salvator Rosa 1 eser, Andrea del Sarto 1 eser, Titian 1 eser, Domenichino 1 eser ile temsil etmektedir. İtalyan sanatçı Canaletto'nun 19 adet eserinden biri olan 'Venedik: Bacino de San Marco' (Resim 11), koleksiyonun değerli resimleri arasındadır. Francesco Guardi'nin 'San Giorgio Maggiore'nin Görüntüsü İle Venedik' resmi (Resim 10) iyi bir sfumato örneği olduğu da söylenebilir.

Avrupa'da 1800-1890 döneminde Romantizmden İdealizme, yani Dünyaya Öznel Bakış anlayışı doğrultusunda eserler üretildi. İtalyan sanatçıların eserlerinde de insanın öznel duyguları, sanatta 'ben' meselesi ön plana çıkıyordu.



**Resim 10:** Francesco Guardi 'San Giorgio Maggiore'nin Görüntüsü İle Venedik (1775 – 1788 dolayları)  
(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



**Resim 11:** Canaletto, Venedik: Bacino de San Marco (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



**Resim 12:** Diego Velazque's Fan/Yelpaze ile Bir Bayan

Koleksiyonda İspanyol Okulu sanatçılarından: Bartolome Esteban Murillo 8 adet, Diego Velazquez 2 adet eseri ile temsil edilmektedir (Resim 12).

"Yüzyılın ortalarında Fransız hayat tarzı Avrupa'nın diğer saraylarında da moda oldu. Özellikle İspanya ile birçok küçük krallığa ve prensliğe bölünmüş yaşayan Almanya Rokoko'yu sevdiler." (Anna - Carola Krausse, 2005, s.37 – 38).

Müzenin, Resimler ve Minyatürler, Seramik ve Cam objeler, Heykeller ve Dekoratif sanatsal çalışmalar, Armalar, Silahlar ve Zırhlar, Porselen ve Altın Kutular, Mobilyalar olarak sekiz küratöryal bölümü mevcuttur. Yukarıda bahsedilen sanatçılar ve eserlere göre, hangi sanatçının kaç adet eseri bu koleksiyonda yer alıyor gibi olgulara baktığımızda ve malzeme/tür/alan çeşitliliği de dikkate alındığında bu müze birçok müze koleksiyonundan farklı olduğu ve koleksiyonu oluşturan kişilerin de kültürel/tarihsel bilgi ve birikimini, ayrıca entelektüel seviyeleri ile tercihlerini bu müzede görmek mümkündür. Besbelli ki, yüksek kültür sahibi olan bu kişiler, ailenin beş nesil temsilcileri olarak sanata ve sanat eserlerine çok büyük yatırım yapmıştır. Onlar kendi tercih ve beğenilerine göre eser ve sanatçı seçimlerini yapmış, ama günümüzde böyle bir zengin koleksiyonu oluşturmak her açıdan çok çok zordur, neredeyse imkansızdır.

Müzedeki eserlerin parasal boyutunu da ele aldığımızda yapılmış olan harcamaların muazzam boyutlarda olduğunu görmekteyiz. Hayatlarını tamamen sanata ve koleksiyonerliğe adadıklarını ve tüm zenginliklerini bu amaç doğrultusunda kullanmış olduklarını rahatlıkla söyleyebiliriz. Ünlü İngiliz Sanat tarihçisi Kenneth Clark, Ocsford Üniversitesi mezunu, yaklaşık 12 yıl Londra Nationale Gallery'de müdürlük yapmış, yine Ocsford Üniversitesinde sanat tarihi profesörü olarak 1946 - 1961 yılları arasında görev yapmış, Sanat Konseyi'ne 1953 - 1960 yılları arasında başkan olmuş, televizyonda sanat dönemleri, sanat eserleri ve sanatçılar üzerine çok sayıda analiz ve yorumlar yapmış, kendi ülkesinde ve Dünyada deneyimli, yüksek seviyede itibar görmüş entellektüel ve sanatı tanıyan kişi olarak 'Civilisation' kitabında sanattaki gelişmeleri ve değişimleri çok iyi bilen ve takip eden kişi olarak Kenneth Clark'ın "yazılarında sanatı ve sanattaki gelişmeleri popülarize etmek onun temel vazifesiydi." (Kenneth Clark, s.13). Ayrıca Clark ülkesindeki sanat müzelerinin gelişmesine büyük önem vermiş ve katkılarda bulunmuştur. Bu açıdan baktığımızda Vallace koleksiyoncularının yüksek hedeflerinden biri de sanatı popülarize etmek olduğu anlaşılmaktadır. 1900'lerde müze olarak faaliyete geçen Wallace Collection da Londra'nın sanatsal alanını genişletmiştir ve sanatın popülerleşmesi çabalarını günümüzde de sürdürmektedir. Dünyanın önemli ustalarının birçok eserlerinin burada yer alması hatta bazılarının sanat tarihinde bilinenlerin ötesinde, dönemsel öneme sahip eserler olması da müzenin değeri hakkında ipucu vermektedir. Farklı alanlardan ve zamanlardan objeler, süs eşyaları, savaş objeleri, seramikler ve o dönemlerin pahalı, şatafatlı mobilyaların bir arada olması da müzenin karakterine değişik bir hava katmaktadır. Her açıdan görmeye değer bu koleksiyon, günümüz insanı için örnek olabilecek niteliktedir. Londra'daki Wallace Collection Çağdaş Sanat öncesi yapılmış olan klasik eserlerin ve çeşitli objelerin birlikteliğinin bir örneği olarak günümüze taşınmış olması ve o dönemin, (1760– 1880 arası) atmosferini bulunduğu binanın mimarisi ile de yansıtmaktadır ve hepsi bir arada mükemmel bir sentez oluşturmaktadır. Kafeteryenin, müzenin ortasında yer alması etkileyici olduğu kadar, sanat eserlerinin arasında izleyiciye kahve içme romantiğini de yaşatmaktadır. Oldukça iyi düzenlenmiş, harikulada zengin olan bu koleksiyonun genelde resimleri ele almamızın amacı, bu müzede yer alan dünyanın en önemli sanatçılarının Rönesans'tan 1880'lere kadar yapılmış değerli eserlerini satın alıp biraraya getirmiş olan Wallace ailesinin beş kuşak olarak ard arda sanata vermiş oldukları değeri ve yaptıkları yatırımları ortaya çıkarmaktır. Çünkü büyük müzeler ile yarışabilecek miktarlarda ve kalitede eserler bu koleksiyonda yer almaktadır.

## **Sonuç**

Sanatı ve sanatçıyı desteklemek yüksek bir hedeftir. Wallace Collection da Londra'nın sanatsal alanını genişletmiştir ve sanatın popülerleşmesi çabalarını günümüzde de sürdürmektedir. Koleksiyonerlik günümüzde de gelişmiş olup, ülkemizde ve dünyada zenginler

ve entellektüellerin sanata yatırım yapmakta olduklarını ve yaygınlık kazandığını görmekteyiz. Koleksiyonculuk örneği olarak beş neslin büyük bir birikimini içeren Wallace Collection bir Wallace Vakfı müzesi olarak yüzlerce eseri barındırmakta ve topluma sunmaktadır. Wallace Collection'un içerisinde Dünya sanatının ünlü isimlerinden Titian, Rembrandt, Rubens, Van Dyck, Canaletto, Boucher, Teniers, Frans Hals, Murillo, Velazquez, Turner eserlerinin yanı sıra Hooch'ın baş yapıtları ve Domenichino, Cima, Daddi, Reni, Rosa, Thomas Gainsborough, Jozshua, Reynold, Antoine Watteau, Nicolas Lancret, Jan Steen, Albert Cutyp ve Guardis gibi sanatçıların resimleri yer almaktadır. Eserler, 1760 – 1880 yılları arasında 4 kuşak Marquess of Hertford'lar ile Sir Richard Wallace ve eşi Lady Wallace tarafından satın alma yöntemiyle biriktirilmişlerdir. En son Lady Wallace 'nin de vefatından sonra ailede sekreter olarak çalışan Sir John Murray Scott tarafından tüm organizasyonlar ve gerekenler yapılarak, Wallace Colletion, müze olarak 1900 yılında ziyarete açılmıştır. Bu idealist insanlar şuna inanıyorlardı: "Resim ve heykelin görevi artık müzeleri doldurmak olmayacaktır. Devlet de, özel kişiler de sanatı koruyacak, büyük yapılarda, alanlarda v.b yerlere uyan resim ve heykeller bulunacaktır" (Ficher E., 2003, s.146)

Müze, Dünyada eşine rastlanamayacak kadar önemlidir ve zengin bir sanat koleksiyonudur. Aile boyu 120 yıl tutkulu bir koleksiyonculuk süredurumu olarak karşımıza çıkması bir mucizedir. Tüm servetleri ve kazançları bu doğrultuda harcanmış olup sanata yatırım açısından da bakıldığında idealist bir tavır olarak nitelendirilebilecek bir harekettir. Beş nesil aile tarafından İngiliz ulusuna armağan olarak bırakılmış olan büyük bir kültürel zenginliktir. Koleksiyon birçok devlet resim-heykel müzelerinden daha zengindir. Sanat literatüründe yer alan ve dönemsel örnekler olarak sanat tarihçilerinin ve yazarların dikkatini çekmiş olan bazı eserlerin ve sanatçıların bu koleksiyon için önemi büyüktür. Sonuç olarak Wallace Collection Londra, İngiltere için olduğu kadar tüm Dünya için de çok önemli olduğu ortaya çıkmış olup, ziyaret edilmesi gereken ve farklı özellikleri olan çok çeşitli ve ünlü sanat eserlerini sergileyen dönemsel bir Koleksiyon Müzesidir.

## **KAYNAKÇA**

CLARK K. (1969), *Civilisation*, London & John Murray, London: British Broadcasting Corporation / Bulgarca baskısı: 1977, Jusautor, Sofia, Çevirmen: Neli Dospevska.

FICHER, E. (2003) *Sanatın Gerekliği*, 9. Basım, Çeviren: Cevat Çapan, Payel Yayınları, İstanbul.

GOMBRICH, E. H. (1997) *Sanatın Öyküsü*, Çevirmenler: Erol Erduran ve Ömer Erduran, Remzi Kitabevi, İstanbul.

İsmet Çavuşoğlu, "Londra'da Bir Aile Müzesi Olan Wallace Collection'un Özellikleri", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 2 (2), Aralık 2022, ss. 179-203.

KRAUSSE A. C., (2005). Rönesanstan Günümüze Resim Sanatının Öyküsü. (Dilek Zaptıcioğlu, Çev.) BASIM YERİ/YAYINEVİ ADRESİ: Literatür Yayıncılık.

SÖZEN M., TANYELİ U. (2003) Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü, İstanbul Remzi Kitabevi.

WALLACE Collection Catalogue Complete (2004) London: Unicom Press and Lindsay Fine Art.

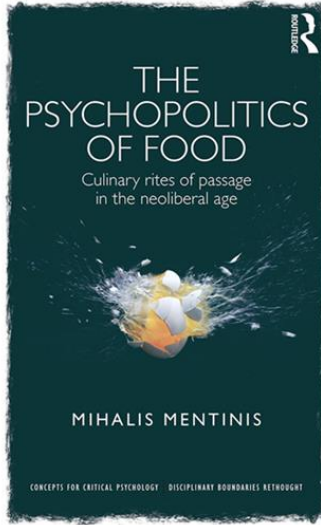
WÖLFFLİN, H. 1995) Sanat Tarihinin Temel Kavramları, İstanbul, Remzi Kitabevi.

YNTON, N. (1991) Modern Sanatın Öyküsü, Çevirenler: C. Çapan, S. Öziş, Remzi Kitabevi, İstanbul.

## KİTAP İNCELEMESİ

### Yemeğin Psikopolitikası - Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri

Başak ERGEN\*, Murat DOĞAN\*\*



Yazar: Mihalis Mentinis,  
**Yemeğin Psikopolitikası - Neoliberal  
Çağda Yemek Ritüelleri**  
(çev.) Nazlı Sinanoğlu İnanç,  
İstanbul, Ayrıntı Yayınları, 2021, 192 s.  
ISBN: 978-605-314-555-4

Atina'da yaşayan Yunan Yazar Mihalis Mentinis bu çalışmayı Şili Papalık Katolik Üniversitesi araştırma merkezlerinden olan Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Yerli Araştırmalar Merkezi'nde (ICIIS) doktora sonrası araştırma projesinin bir parçası olarak tamamlamıştır. Kitabın özgün adı

#### Kitap İncelemesi / Book Review

**Geliş / Received:** 22.08.2022 **Kabul / Accepted:** 03.01.2023

\* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Programı, İstanbul, Türkiye.

E-posta: [basak.ergen@gmail.com](mailto:basak.ergen@gmail.com) **ORCID** <https://orcid.org/0000-0003-2454-5550>

\*\* Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye.

E-posta: [mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr) **ORCID** <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

"The Psychopolitics of Food Culinary Rites of Passage in the Neoliberal Age" olan kitap Türkçe'ye "Yemeğin Psikopolitikası Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri" adıyla çevrilmiştir. Yemek kavramını disiplinlerarası perspektifle ele alan bir kitap olarak dikkat çekmektedir. Kitap yemek konusunu "neoliberalizm" ilişkisi üzerinden analiz etmesinin yansira insan plasentası yemeye, yemek yemeye karşı gösterilen direncin psikopatolojik yönden ele alınmasına, yemek görselinden hareketle pornografik açıklamalara ve hatta sömürü düzeninin kurallarının yemek ile ilişkilendirilmesine kadar yemek kavramını alışılmadık bir perspektifle ele almaktadır. Kitap mutfığa dair yemek alışkanlıklarının neolibarel politikalar ile nasıl örtüştüğünü gözler önüne seren alışılmadık "yemek manzaraları" ile dikkat çekmektedir. Burada temel argümanı ise dayatılan beslenme alışkanlıklarının ve mutfak uygulamalarının benlik ve beden teknolojilerini nasıl oluşturduğunu açıklamakla yapmaktadır. Yazar kitabında, günümüzdeki yemek meşguliyetinin neoliberal gelişimin belirli bir aşamasından sonra başka bir görünüme geçişi ifade eden ve işaretleyen "geçiş ayinleri" biçimini aldığını söylemektedir. Bu geçiş ayinleri kültürel iki kutuplulukların sınırlarında yer alsada, işlevleri tam da bu sınırları, neoliberal bir geçiş talebinin alanları olarak tanımlamaktır. Dolayısıyla belirli sosyal mantıkları teşvik edip doğallaştırırken diğerlerini aynı anda iğrenç ve anakronik hale getirerek "yeme düzenleri" ve "yeme bozuklukları" arasında kültürel bir ayırım söz konusu olduğunu da iddia etmektedir. Bu bağlamda kitap eleştirel psikoloji, antropoloji ve sosyoloji disiplinleri de kullanarak gastronomi alanında gıda çalışmaları yapan araştırmacılar ve akademisyenler için okumaya değer bir kitaptır.

Aslında kitabın benzersizliğindeki güç günlük yaşamdaki çok sıradan bir işlev olan yemeğe odaklanmasından kaynaklanmaktadır. Yazar toplumların yeme pratiklerine odaklanarak, toplumdaki neoliberal dönüşümünün ekonominin yaşamlarımızı yalnızca somut bir şekilde etkilemesiyle kalmayıp günlük yaşam pratiklerimizin dokusunu tamamen ve yeniden oluşturduğunu anlatmaktadır. Kitap genel anlamda yemek pratiklerinin yamyamlıkla ilgili yeme bozuklukları (anorektik) arasında konumlanmasının istemeden de toplumlara da bir sömürü düzenine dönüştüğünü vurgulaması çarpıcı bir saptamadır.

### **Birinci Bölüm: İşsizlikten Yaratıcı Uyumluluğa: Romantize Edilen Şefler ve Gastropornonun Psikopolitikası**

Mentinis kitabın ilk bölümünde kamusal beslenme ya da yemek yapma girişimlerinin sosyal ve politik sonuçları bağlamında ünlü şef figürünü şöyle ele almaktadır: "Ünlü şef figürü, belleğin oluşturulması ve yeniden oluşturulması ile kıyaslandığında hem yemek ile hem de yemek üzerine çalışmak suretiyle, kadınsılık ve erkeksilik, geleneksellik ve modernlik, tekrar ve icat, sabitlik ve esneklik, kozmopolitizm ve taşrallık gibi zıt düalist arketipleri karşı karşıya getirir

ve bunu yaparken de kültürel olarak yerleşmiş neoliberal geçişken talepleri göz önünde bulundurur." (Mentinis, 2021, s.36).

Şöhret kültürünün yükselişini şefler konusu ile ilişkilendirerek açıklamak ve şeflerin televizyondaki imajlarının sadece ünlü olma kavramı ile açıklanamayacağı, şeflerin psikopolitik işlevlerine de vurgu yapıldığı görülmektedir. Şef figürü, romantize edilmiş şefler ile neoliberal psikopolitikanın belirli şekilleri arasında bağıntı kurularak açıklanmaktadır. Bu şef figürünün gerçek olmayan duygusallığı görsel ve yazılı basındaki paylaşımların pornografik görüntülerdeki etkileyciliğinde söz konusu asıl yemeğin yerine ulaşılamayan haz nesnesinin imajından memnun olan izleyici ve okurların, hem yemek programlarını hem de yemek kitaplarının sayfalarından aldıkları haz duygularını ifade eden "gastroporno" kavramı incelenmiştir. Örneğin Jamie Oliver'in Birleşik Krallık'taki işçi sınıfının obezite ile mücadelesi için 2008 yılında başlattığı "Ministry of Food" girişiminde amaçlanan; halka basit, lezzetli ve besleyici yemek yapma becerilerini kazandırmak ve bu öğrenilenlerin çevrelerindeki arkadaşları ve aileleriyle paylaşarak büyümesinin sağlanmasıdır (Oliver, 2008).

Ayrıca Latin Amerika'daki "Şefler Açlığa Karşı" girişimi 2008 yılında başlatılmış olup, savunmasız kişilere özel bir vurgu yaparak bölge sakinlerinin beslenmesini iyileştirmeyi amaçlayan bir kampanyadır. Bolivya hükümetiyle ortak finanse edilen Uluslararası Kinoa Yemek Kitabı gelenek ve öncülük alt başlığı ile örnekleri "gastropornonun" psikopolitikasını açıklamakta ve yoksulluğun kültürleşmesini yeni bir düzene geçiş olarak yaratıcı bir uyum sağlama anlatılmaktadır (FAO, 2008).

## **İkinci Bölüm: Semiyotikten Semboliğe: Plasentafaji ve Şefin Adı**

Kitabın ikinci bölümünde 1998 yılında ünlü bir şefin bir televizyon programında akşam yemeği olarak insan plasentasını; arpacık soğanı ve sarımsakla kızartarak püre haline getirdikten sonra "focaccia" ekmeği üzerine sürerek servis etmesi anlatılmaktadır. Bu olaydan on altı yıl sonra benzer bir şekilde karısının plasentasını hem çiğ olarak, hem de pişirerek "taco" içinde tüketme deneyimini köşesinde yazan bir mutfak uzmanının vakaları incelenmektedir. Bu bölümde plasentanın ritüelistik olarak ele alınması söz konusudur. Bu bağlamda antropolojik bir takım bulgulara gönderme yapılmaktadır. Bu tarz ritüellerin modern öncesi yerli kültürlerdeki fonksiyonları, yamyamlık olgusu, ötekileştirme durumu ele alınmakta ve anne-fetüs bağlantısı ile ilişkilendirilen bir iç organın modern zamanlardaki bahsi geçen yamyamlıkla ve benzeri tüketimlerden sözedilmektedir. Ancak "Her şey bir yana, annenin rahminin içinden çıkan ve başlangıçta iğrenç olarak algılanan maddeyi, yemek yapmanın büyüü, vasıtasıyla yenilebilir estetik bir lezzete dönüştüren ve böylece toplumsallaştıran yaratıcılık çalışması" tartışılmaktadır (Mentinis, 2021, s.67).



### **Üçüncü Bölüm: Sömürgecilikten Neoliberal Çok Kültürlülüğe: Özel Şili Mutfağında Mapuche Baharatı**

Üçüncü bölümde, Şili devletinin tarihsel süreci, Mapucheler arasındaki ilişki, biyografik hikâyeler şeklinde açıklanmıştır. Özellikle bir "mapuche" çeşni olan "merquen" in her evde bulunan ulusal bir baharat olduğu, ihraç edildiği, ekonomik değerinin yanı sıra çok kültürlü neoliberalizme geçişte simgesel bir öneme sahip olduğu anlatılmaktadır. Şili; sömürgecilikten çok kültürlü liberalizme geçiş töreni olarak adlandırılabilir süreçte, yerli halka uygulanan sert baskılar, ötekileştirme ve yerli halkın topraklarına el konulması konularına dikkat çekmektedir (Pertuzé, 2018).

Yerlilerin mutfağında tüm ülkedeki restoranlara, başkanlık sarayına ve nihayet dünyanın dört bir yanına dağılan merquen çeşnisinin baş döndürücü yükselişi izlenmektedir. Ülkenin mutfak kültüründeki bu metodolojik değişimler ise Şili yerlilerinin dönüşümünü ifade eden bir metafor işlevi görmekte olup tüm halk için daha iyi bir gelecek ve başarı vadetmesi söz konusu olmaktadır.

### **Dördüncü Bölüm: Batıdan Doğuya: Ekonomik Krizler ve Yeni Yunanların Mutfağı**

Dördüncü bölüm Yunanistan örneğini kapsamaktadır ve doğudan batıya geçiş töreni bağlamında ele alınmaktadır. Bizans İmparatorluğu'nu, doğu ve batı unsurların önemini ve Yunanistan'ın dünya üzerindeki pozisyonunu anlatmıştır. "Yunan Kişiliğini Pişirmek" adlı bölümde 1960'larda Kıbrıs sorunu yüzünden Türkiye ve Yunanistan arasındaki gerginlik sebebiyle İstanbul'dan sürgün edilen Yunan bir ailenin hikâyesinin anlatıldığı "Bir Tutam Baharat" adlı eserden bahsetmiştir (Leonarda, 2012).

Yunanistan'ın yaşadığı ekonomik kriz neticesinde iflasın eşliğine gelmesi bu bağlamdaki toplumsal hareketlilik, Avrupa Birliği ve kendi elit sınıfı tarafından yetersiz ve dolayısıyla politik anlamda da eksik bir neoliberalleşmeye verilen bir örnek olarak anlatılmaktadır. Yunanistan'daki yemek ve beslenme ile ilgili olarak son yıllarda ortaya çıkan değişimlerin siyasal düzen ve yönetici elit sınıf yararına ülkeyi doğulu unsurlar olarak tanımlanan bir takım unsurlardan sistematik bir şekilde kurtarmak, bireyselciliği artırmak ve girişimcilik ruhunu güçlendirmek adına kapsamlı bir stratejiden söz edilmektedir.

Mutfaktaki sınıf mücadelesinin anlatıldığı 1998 yılında Andreas Staikos'un aynı isimli kitabından uyarlanan popüler bir Yunan filmi olan, Dangerous Cooking'in (2010) incelenmesi aracılığı ile şekillendirilmektedir. Bu film aynı kadın için birbirleriyle rekabet eden sıradan bir aşçı ile ünlü bir şefin hikâyesi üzerinden özellikle final sahnesiyle bir sınıf çatışmasını anlatmaktadır. Bu

sınıf çatışmasını anlatırken kişilik ve itaatkâr şekillerin geliştirilmesi esas alınarak batılı usullerde akılcılığa ve girişimciliğe intikal süreci yemek konusu çerçevesinde sunulmaktadır (Dangerous Cooking, 2010).

### **Beşinci Bölüm: Yemek ve Açlık Çekmek: Gastroseksüel Erkekler ve Anorektik Kadınlar**

Beşinci bölümde anoreksiyanın patolojik nedenleri üzerinde durulmuş, daha sonra psikoloji biliminin katkısı ile altında yatan nedenlerin tespiti, araştırılması ve yaklaşım disiplinleriyle ilgili bilgiler verilmiştir. "Anoreksiyanın hem kadınlığın toplumsal standartlarına aşırı boyun eğmeyi, hem de kadınlara yüklenen kültürel taleplere karşı sergilenen bir başkaldırıyı ifade etmesi sebebiyle kültürel feminist görüşler tarafından nihayetinde belirsiz ve çifte anlamlı olarak yorumlanması yaygın bir tematiktir" konusu irdelenmiştir (Mentinis, 2021:130).

Gastroseksüel figürlerle ilgili Michel Foucault'nun 1986 yılı "The Use of Pleasure" ve "1. Cilt Cinselliğin Tarihi." kitapları incelenmiş, Todd May ile karşılaştırmaları yapılmıştır. Bu bölümde yemek kültürünü doğrudan ret ederek bir direniş biçimi örneği olarak geçiş töreni incelenmektedir. Daha önceki bölümlerde anlatılan geçişler yeni bir simgesel düzene ve yeni iştahların üretilip teşvik edilmesine geçiş şeklinde anlatılsa da bu bölümde bahsedilen geçiş töreni anorektiktir yani iştaha karşı direnir. Yemeği dışlar ve reddeder (Foucault, 2012; Foucault, 1990).

Bu bölümde anlatılan anorektik kavram, neoliberalin girişimci ve tüketici figürleri cinsellik düzeninde yani gastroseksüel olarak konumlandırılan gastroseksüel erkek ve anorektik kadın olarak ortaya çıkmaktadır. Bir tarafta gastroseksüel erkek kendini ideal bir eş veya aşçı olarak görmez, mutfağı da kendi yaratıcılığını sergileyebileceği bir faaliyet alanı olarak görmektedir. Yemeğin hazırlamasındaki asıl amaç, karşı tarafı her şekilde doyuma ulaştırmaktır. Duygulara hitap edebilmek için doğru lezzetleri seçerek kendi faaliyet alanında kadın otoritesine meydan okumaktadır.

Benliğin girişimcisi olarak ortaya çıkar, yemekle olan sermayesini, kadınlaşma halini denetim altına almak, kadın bedeninin yenilebilir olarak kurgulamak üzere kullanır. Diğer yandan ise anorektik kadın, gastroseksüel koşuldan bütünüyle kaçış çabasıyla yemeği reddeden bir figür olarak ortaya çıkar. Anorektik kadın figürü sadece yemeği reddetmekle kalmayıp cinselliği ve anneliği de reddeden bir durumdur. Burada getirilen eleştiri aslında anoreksiyadır. Anoreksiya çıkmazı genelde kabul edilen güzellik standartlarına aşırı uyma, itaat etme gibi durumlarından ortaya çıkan bir patoloji olarak değil bir direniş olarak ele alınmaktadır.

## **Sonuç: Bir Anorektik Yamyamlık Teorisine Doğru**

Bütün kitapta özellikle başta da ifade etmeye çalıştığımız gibi psikanalitik ya da psikolojinin açıklamaları, ritüelden kaynaklanan antropolojik yaklaşım ya da kültürler ve felsefi yaklaşımlar kitap bağlamında örnekleri ile ve bahsedilen disiplinlerin önde gelen bilim insanlarının kuramlarıyla açıklanmaktadır. Aynı zamanda bir neoliberalizm eleştirisi olarak da algılanabilecek bu kitap aslında yemek konusunda yazılmış en ters köşe kitaplardan biridir. Yemek yeme durumunu bütün bu disiplinler arasında bir perspektifle ele alarak ortaya, okunması oldukça zor bir kitap koymuştur.

Kitap aynı zamanda bütün bu disiplinlerin yanı sıra özellikle sonuç kısmında performansa da bir bağlam açmaktadır. Bu anlamda New York kökenli Fransız bir sanatçının iki enstalasyon çalışmasına yer vermektedir. Bu bağlamda yaşamın neoliberal sömürgeciliğine karşılık bir "anorektik yamyamlık" konusu ile ilgili argümanla da kitap sonlanmaktadır.

Sonuç olarak "Yemeğin Psikopolitikası" kitabı yeni mutfak kültürleri ve yeme alışkanlıkları ile neoliberalizmin nasıl çakıştığını gözler önüne seren çağdaş bir "yemek sergisi"nin keşfi olmaktadır. Bizden sadece restoranlardaki fetiş et dövme sahnelerini gözler önüne sermek yeterli olacaktır. Bu bağlamda kitap Türk Mutfağı ve Kültürünün nasıl değişime ve metamorfoza uğradığının anlaşılmasında önemli bir yol gösterici olabileceğini düşünüyoruz. Gastronomi alanında gıda çalışmaları yapan araştırmacı ve akademisyenlerin bu kitaptan ilham alarak "Yeni" Türk Mutfağının TV Showları da dâhil birçok yeni faaliyetlerin araştırılmasının niş bir alan olduğunu düşünüyoruz.

## **KAYNAKÇA**

DANGEROUS COOKING (2010). *Epikindynes mageirike*. Erişim Tarihi: 19.08.2022, <https://www.imdb.com/title/tt1489172/> .

FOUCAULT, M. (1990). *The history of sexuality: An introduction, volume I*. Trans. Robert Hurley. New York: Vintage, 95.

FOUCAULT, M. (2012). *The history of sexuality, vol. 2: The use of pleasure*. Vintage.

GIDA ve TARIM ÖRGÜTÜ (FAO).(2008). *Chefs against Hunger*. Erişim Tarihi: 17.08.2022, <https://www.fao.org/in-action/apoyo-ialcsh/recursos/chefs/en/#:~:text=Chefs%20against%20Hunger%20is%20a,on%20the%20most%20vulnerable%20people>.

HAVILAND, W. A. (1990). *Anthropology*. Orlando.

LAVIE, S., NARAYAN, K., ROSALDO, R. (1993). *Creativity / Anthropology*. New York: Cornell University.

LEONARDA, G. (2012). *politiki kouzina / πολιτική κουζίνα*. Atina: Malliaris Paideia.

MENTINIS, M. Çev. SİNANOĞLU İNANÇ, N. (2021). *Yemeğin Psikopolitikası*. Ayrıntı Yayınları.

OLIVER, J. (2008). *Jamie Oliver takes on British cuisine*. Erişim Tarihi: 17.08.2022, <https://www.theguardian.com/media/2008/mar/28/channel4.television1?gusrc=rss&feed=media>

ÖZBUDUN, S., ŞAFAK, B., ALTUNTEK, N.S. (2005). *Antropoloji Kuramlar / Kuramcılar*. Ankara: Dipnot Yayınları.

PERTUZÉ, R., MARTINEZ, I., PINTO, A., ARAYA, A., & CORTÉS, M. (2018, August). *Merken from Santa Juana-a hot agricultural heritage from Chile*. In XXX International Horticultural Congress IHC2018: V International Symposium on Plant Genetic Resources and International 1297 (pp. 75-80).