



## Osmanlı'dan Cumhuriyete Değişen Sofralar: Yemek ve Âdâb-ı Muâşeret

### *Tables That Changed from the Ottoman to the Republic: Food and Etiquette*

Dr. Rıfat AYDIN<sup>1</sup>

#### Öz

Yemek ve sofrada günde bir hayatın anlamlandırılmasında önemli sosyolojik unsurların başında gelmektedir. Birçok araştırmacı inceledikleri kültürleri anlamada yemeği, sosyolojik bir yapı olarak ele almıştır. Diğer taraftan batılılaşma ile birlikte yaklaşık üç yüz yıldır çoğu kültürel yapı, batı kültürünün etkisine açık hale gelmiştir. Osmanlı ile birlikte politik-askeri alanda başlayan batılılaşma sadece bu kapsamla sınırlı kalmamış ve kültürel yapılarda da etkisini göstermiştir. Osmanlı döneminde yemek, sofrada ve âdâb-ı muâşeret anlamında yaşanan değişim, Cumhuriyet ile birlikte hedefleri daha belirgin bir batılılaşma sürecine doğru evrilmiştir. Bu dönemde artan kitle iletişimi de batılılaşma sürecini olumlu anlamda desteklemiştir. Özdenetimin ve kültürel ritüellerin yemek sofrasında hâkimiyeti batıdakine benzer şekilde Saray'dan halka uzanan bir süreçte Osmanlı'da karşılık bulmuştur. On dokuzuncu yüzyılla birlikte mekânın özerkleşmesi ve yemeğin bir ihtiyacın karşılanmasıyla öte, içinde hiyerarşi, müzakere, statü gibi unsurları barındıran bir sosyal iletişim alanına dönüşmesi, toplumsal ve kültürel yapının değişiminde önemli etkiye sahip olmuştur. Yeni kültür mekânlarında icra edilen yemek ve sofrada adabı ise yüksek oranda bir âdâb-ı muâşeret eğitimi ile mümkün olur hale gelmiştir. Yemek kültürünün sosyal olanı tayin edici kurumsal gücü Cumhuriyet elitini batılı tarzda bir sofrada adabını takipte mukim kılmıştır. Bu kapsamda çalışma; Osmanlı'dan devraldığı kültürel yapı çerçevesinde yeni Cumhuriyetin oluşturmak istediği ulus devletinin inşasında yemek ve sofrada adabının sosyolojik etkisini incelemeyi amaçlamıştır. Bu inceleme yapılırken yönetsel olarak dönemin âdâb-ı muâşeret kitapları ile roman ve dergilerden yararlanılmıştır. Ayrıca döneme dair araştırmalar da kullanılmıştır. Diğer taraftan çalışma Cumhuriyetin ilk on yılında bu alanda yapılan değişim ve dönüşümler ile konu bakımından sınırlandırılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Cumhuriyet, yemek, modernleşme ve tüketim

**Makale Türü:** Araştırma

#### Abstract

Food and table manners are one of the most important sociological elements in making sense of daily life. Many researchers have considered food as a sociological structure in understanding the cultures they have studied. Westernization, which started in the political-military field with the Ottoman Empire, was not limited to this scope and also showed its effect in cultural structures. The change experienced in the meaning of food, table and manners in the Ottoman period has evolved into a more specific westernization process with the Republic. The dominance of self-control and cultural rituals at the dinner table found a response in the Ottoman Empire, in a process extending from the Palace to the public, similar to the West. With the nineteenth century, the autonomy of the space and the transformation of food into a social communication area that includes elements such as hierarchy, negotiation and status, rather than meeting a need, had a significant impact on the change of social and cultural structure. The institutional power of the food culture that determines the social has made the Republican elite to follow a western style table manners. In this context, study aimed to examine the sociological impact of food and table manners on the nation-state that the new Republic wanted to create. Methodologically, etiquette books, novels and magazines of the period were utilized in this examination. Research on the period was

<sup>1</sup>Türkiye Büyük Millet Meclisi Araştırma Hizmetleri Başkanlığı, rifataydin7@hotmail.com

also used. On the other hand, the study is limited in terms of the changes and transformations made in this field in the first decade of the Republic.

**Keywords:** Republic, food, modernization and consumption

**Paper Type:** Research

## Giriş

İnsanoğlunun en temel ihtiyaçlarından olan “yemek” biyolojik bir unsur olarak zamanla hayatın ve kültürün önemli bir parçası haline gelmiş, her kültürde ve coğrafyada iklim ve şartların da etkisiyle gelişmiş ve değişmiştir. Sanayileşmeyle birlikte dünyanın kültürel merkezi haline gelen batı kültürü bu açıdan birçok alanda olduğu gibi yemek kültürü ve sofrada adabı noktasında da ülkelere örnek olmaya başlamıştır. On sekizinci yüzyıl ile birlikte batılılaşma sürecine giren Osmanlı da bu kültürel orijine dahil olmaya başlamıştır. Böylece yemek çeşitleri değişirken, masa ve sandalye kullanılmaya başlanmıştır. Diğer taraftan sofrada kuralları karmaşıklaşmaya, sofrada kadın ve erkeklerin karşı karşıya geldiği (ve günün çeşitli saatlerine bölünen) tüketim zamanları oluşmaya başlamıştır. Bu açıdan yemek, toplumsal iletişimde ve gündelik hayatta artan önemi ile bireysel ve toplumsal bir konumdan siyasal bir unsuru da muhteva eden bir uzama doğru evrilmiştir. Artan tüketiciliğin Cumhuriyet ile birlikte yemek sofralarında ortaya çıkardığı değişimi ve bu değişimin sosyo-kültürel etkilerini inceleyen bu çalışma, Cumhuriyet kadrolarının yemek sofraları ve görgü kuralları noktasındaki değişim arzusuna ve tercihlerine odaklanmıştır.

Antropolog ve sosyologlar tarih boyunca yemeği kültürleri anlamada önemli bir olgu olarak görmüşlerdir. Yemek; iyi ile kötü, kutsal ile günah olanı belirlemede ve bu açıdan bir kültürdeki eylem ve sözleri anlamada önemli bir unsur olmuştur (Ichijo ve Ranta, 2018, s.36). Modern dönemlerde ise yemek, bu unsurlara ek olarak, modern /batılı olan ya da olmayan bağlamında bir ayrıma tabi tutulmuş ve modanın da eklenmesiyle tüketim kültürüyle yakından ilişkili bir hal almıştır. Birer statü göstergesine dönüşen yiyecekler, geleneksel ayrımların tabularından batılılaşmanın moda dolayısıyla hâkimiyet kurduğu sofralarda yeni tabuları işler kılmıştır (Özer, 2014, s.262). Osmanlı modernleşmesi ve devamında Cumhuriyet devrimleri de bu çerçevede yemeği ve sofrayı ve hatta bu yemeklerin organize edildiği mekanları, batılılaşma utku çerçevesinde siyasal bir hedefe güdülenen kültürel dönüşümlerle değiştirmeyi amaçlamıştır.

Yemek kültürel olarak bireylere sosyal kural ve yasakları öğreten ve her gün tekrar eden ritüelleriyle toplumsal kontrol ve dayanışmayı da tanzim eden rolüyle önemli bir sosyolojik olgudur. Daha açık ifadesiyle yemek, bireylerin gündelik hayatı ve tercihlerinin etkisiyle toplumsal iletişime de öncülük eden statü ve rollerin hem pekiştirildiği hem de yarıştırıldığı sosyal bir düzlem olarak beslenme ile sınırlandırılmayacak sosyo-kültürel, ekonomik ve siyasal etkileri olan bir fenomendir. Bu kapsamda Osmanlı'da ve Cumhuriyet döneminde yemek sofraları kültürel dönüşümü, sosyal statüyü, toplumsal dönüşümü ve siyasal hedefleri imleyen yönü ile ön plana çıkmaktadır. Osmanlı'nın son döneminde etkisini gösteren ve Cumhuriyet ile birlikte genişleyen kültürel alandaki batılılaşma arzusu yemek sofralarında da görünür olmaya başlamıştır. Bu dönemde basımı artan âdâb-ı muâşeret kitaplarında da sofrada adabı ve yemek, başlangıcından bitişine kadar en ince ayrıntısıyla titizlikle anlatılmıştır. Norbert Elias'ın uygarlaşma süreci olarak tasvir ettiği sofralarda biyolojik ihtiyacın tatminine getirilen sosyal sınırlar, utanma duygusunu da toplumsal bir baskıya dönüştürerek “sofrayı” iktidar mücadelesinin ve sosyal konumun bir strateji sahası haline getirmiştir. Yemek ve sofrada, kültürel alandan politik alana uzanan bir düzlemde işlevsel bir rol üstlenmeye başlamıştır (Elias, 2017, s.195).

Bu çerçevede çalışmada, öncelikli olarak yemek ve kültür arasındaki sosyolojik ilişki ele alınmıştır. Devamında ise batılılaşma sürecinde Osmanlı ve Cumhuriyetin yemek ve sofrada adabında gerçekleştirdiği kültürel dönüşümlerin etkilerine odaklanılmıştır. Batıdaki değişime

paralel olarak Osmanlı'nın batılılaşma sürecinde önemli kültürel bir unsur olarak yemeğin rolü de modernleşme ve tüketimcilik bağlamında ele alınmıştır. Son tahlilde ise Cumhuriyet devrimlerinin inşa etmeyi hedeflediği vatandaş tipinin oluşumunda ve milli bir ulusun inşasında yemeğin rolü üzerinde durulmuştur. Ayrıca bu milli ulus inşasında moda ve aşırı batılılaşmanın bu hedefin gerçekleşmesine dönük etkisi incelenmiştir. Böylece değişen sofrâ kültürünün bireyler arası etkileşimde oluşturduğu farklılık ile yemek sofralarının statü ve güç ilişkilerinin test edildiği veya onaylandığı bir sahne olarak üstlendiği işlev değerlendirilmiştir.

## 1. Yöntem

Çalışmanın kapsamı çerçevesinde ele alınan unsurlar yemek ve *âdâb-ı muâşeret* kavramları olmuştur. Bu unsurlar Cumhuriyetin politikaları kapsamında yapılan değişim ve dönüşümler çerçevesinde ele alınmıştır. Bu araştırma yapılırken başlıca üç temel kaynak takip edilmiştir: Bunlardan ilki dönemin *âdâb-ı muâşeret* kitaplarıdır. Bu kitaplar; Abdullah Cevdet'in *Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi*, Vasıf Necdet'in *Muâşeret Yolları*, Lütfi Simavi'nin *Tefrişat ve Âdâb-ı Muâşeret* ile Emin Nedret İşli'nin dönemin *âdâb-ı muâşeret* çalışmalarını derlediği *Âdâb-ı Taam kitabıdır*. İkinci olarak dönemin roman ve dergilerinden yararlanılmıştır. Başta Yakup Kadri'nin Sadom ve Gomara romanı olmak üzere Çilem Tercüman'ın *Türk Romanında Moda ve Toplumsal Değişim* kitabı ile Sevimli Ay Neşriyatı çalışmada kullanılmıştır. Üçüncü olarak ise dönemin kültür politikalarına dair akademik çalışmalardan faydalanılmıştır. Burada özellikle Nevin Meriç, Hayati Beşirli ve Özge Samancı'nın çalışmaları ve konuyla ilişkili diğer akademik metinler kullanılmıştır.

Bu çalışmada, Osmanlı'dan Cumhuriyete yemek ve sofranın yeni adap kuralları çerçevesinde sosyo-politik bir olgu olarak gündelik hayattan kamusal alana uzanan etkisi bağlamında kaynak araştırması yapılmıştır. Bu çerçevede çalışmaya başlanmadan önce literatür taraması yapılarak alanda öne çıkan kaynaklar tespit edilmiştir. Araştırma konusu çerçevesinde kaynaklar belirlendikten sonra kaynaklar temin edilmeye başlanmıştır. Çalışmaya dayanak teşkil eden *âdâb-ı muâşeret* kitapları TBMM Kütüphanesi ile Ankara Milli Kütüphaneden temin edilmiştir.

Çalışmanın planı kapsamında öncelikli olarak Osmanlı'daki modernleşme sürecinin kültür hayatına yansımaları, bu sürecin inşa ettiği zihin dünyası ve Cumhuriyete devrettiği miras *yemek* üzerinden incelenmiştir. Çalışma Cumhuriyetin ilk on yılındaki gelişmeler ile konu bakımından sınırlandırılmıştır. Araştırma kapsamında Cumhuriyetin kurucu felsefesinin ve kadrolarının gündelik hayata dair politika ve uygulamaları yemek olgusu etrafında açıklanmıştır. Böylece yemek ve tüketim gibi unsurların nasıl politik-sosyolojik bir zeminde belirleyici birer unsura dönüştüğü açıklanmıştır.

## 2. Kültür ve Yemek

Yemek, biyolojik taleplerin karşılanmasına dönük bir ihtiyaçla doğan eylemler bütünü olsa da tarihsel süreçte sosyolojik bir olgu olarak çeşitli işlevler edinmiştir. Çünkü yenilecek ürünlerin üretimi ve tüketimi ile yemeğe eşlik eden araç ve gereçlerin mekânsal bir düzlemde organize edilmesi, oluşturduğu toplumsal birliktelikler ve ritüeller çerçevesinde kültürleri inşa edici bir role sahip olmuştur. Diğer taraftan yemek; ilkel topluluklardan modern toplumlara her zaman güç ilişkileriyle ve buna bağlı sembollerle yakından ilişkili bir kavram olmuştur. Yemek bu anlamda doğal ihtiyaçların karşılanmasına indirgenmesi mümkün olmayan, statü ve toplumsal konum gibi sosyolojik süreçlerle doğrudan ilişkili bir olgudur.

Kültürün inşasında yemek ve sofrâ adabı, düzenli tekrar eden yapısıyla bireyin toplumsallaşmasında disipline edici ve öğretici rolü güçlü olan bir muhtevaya sahiptir. Sosyal ilişkilerin ve statü göstergelerinin müzakere edildiği yemek sofraları bu açıdan iktidar mücadelesinin sahalarından da birisidir. Toplumsal bir simge olarak yemek, toplumsal statü ve güç ilişkilerinde kültürel bir etkileşim unsuru olarak biyolojik bir gereklilikten öte sosyolojik bir

yapıyı işaret etmektedir. Bu çerçevede yemek, bireysel ve toplumsal yönleri içinde barındıran kültürel bir olgudur.

Fiziki ve kültürel yapı ile birlikte coğrafya da yemek ve sofrada etkileyen önemli unsurlardandır. Yemek kültürünün oluşmasında diğer önemli bir faktör ise dindir. Farklı dinlerde değişik yemek yeme tercihleri ve yasaklar vardır; her inanış bireysel ya da toplumsal beslenme tercihlerine dönük bir iradeyi mensuplarına buyurmaktadır. Ancak modernleşmeyle birlikte artan etkileşim birçok alanda olduğu gibi yemek kültüründe de önemli değişikliklere neden olmuştur (Beşirli, 2010, s.161). Yemek kültüründe modernleşmeyle birlikte ortaya çıkan değişimler toplumsal iletişim biçimlerini, statüleri ve hiyerarşileri radikal şekilde dönüştürmüştür. Fendal'a (2012, s.158) göre, sanayi sonrası toplumlarda yemeğin dönüşümünde mekân ve bilginin "değişim değeri" kazanması etkili olmuştur. Birer tüketim unsuru olarak ön plana çıkan yemek ve sofrada, çeşitlenen araç ve gereçleriyle bireylerin gündelik hayatına eklenmiştir. Daha açık ifadesiyle insanın sosyal etkileşim sahasında yaşadığı kültürün özelliklerini içselleştirmesinde yemeğin merkezi bir konumu vardır. Yemek ve sofrada adabı ile birlikte birey toplumsal kuralları, statü durumunu, ekonomik yapıyı, yasak ve meşru olanı sürekli tekrar eden ritüeller etrafında öğrenir ve kültürel bir sürekliliğe dâhil olur.

Yemek bireylerin beslenmeleri etrafında rollerin ve konumların müzakere edildiği bir alandır. Yöneten ve yönetilen ilişkisinden aile içi hiyerarşinin belirlenmesine sosyal düzlemde yemek ve sofrada düzenlenmektedir. Bu açıdan birçok kültürde ziyafetler ve davetler toplumsal statü ve rollerin pekiştirildiği sahneleri temsil etmektedir<sup>2</sup>. Bireyin toplumsal konumunu içselleştirdiği, statüsünü pekiştirdiği kuralları, yasakları ve sosyal iletişimin temel kültürel unsurlarını öğrendiği yemek organizasyonları öğretici bir sosyalizasyon formunu içinde barındırmaktadır (Beşirli, 2010, s.162-167). Yemek, beslenme değeri dışında bireyin içinde yaşadığı toplumun kodlarını öğrenmesinde ve sosyalleşmesinde rol alan sosyo-kültürel değeri de olan bir yapıdır. Bireyin duygu, düşünce ve arzusunun dışarı vurana işlevi ile yemek, toplumdaki sosyal statülerin, hiyerarşilerin, sınıfsal mücadelelerin gözlemlendiği sosyolojik bir uzama sahiptir. Bu açıdan birçok toplumsal sürecin yemek üzerinden şekillendiği ortadadır.

Bir ulusun yediği yemek kültürel olduğu kadar politik bir zeminde de karşılık bulmaktadır. Daha açık ifadesiyle yemek bir ulusun inşasında ideolojik bir hedefin merkezinde kendine yer bulabilmektedir. İdeolojik amaçların bir ulusun yediği yemekleri ve yeme üslubunu belirlemeye çalışması bu açıdan şaşırtıcı değildir. Çünkü yemek ve mutfak, ekonominin ya da coğrafyanın değil aynı zamanda bir dünya görüşünün ürünüdür (Belge, 2001, s.35). Bu çerçevede yemek kültürü ile ideoloji arasındaki ilişkiyi Belge şu şekilde açıklamaktadır; "bir ulusal mutfak, bir ulusal giysi kadar tarihi ve ulusun düşünce biçimini hatta bütün bir hayat anlayışını yansıtabilmektedir" (2001, s.38). On sekizinci yüzyıldan itibaren giderek etkisini artıran milliyetçilik ideolojisi, edebiyattan sanata, iktisattan eğitime neredeyse bütün alanları etkisi altına almıştır. Mutfak da bu süreçten doğrudan etkilenmiştir. Kimlik kazanan mutfaklar ve yemekler sembolik değerler yüklenerek toplumun anlam dünyasında karşılık bulmaya başlamıştır. Ulusal mutfaklar, Saray mutfaklarından devralınan geleneğin devamı olmakla birlikte ulus devlet söylemiyle de uyumlu bir yapı içerisinde yeniden işlenmiştir (Fırat, 2014, s.133-134). Ancak burada dikkat edilmesi gereken önemli bir husus, ulus devlet çağına eşlik eden modernleşme süreci ile birlikte farklılıklar kadar (yemek alanında) benzerliklerin de geçmişle kıyaslandığında özellikle yirminci yüzyılla birlikte artmaya başladığıdır. Yemek türleri, isimleri, kullanılan malzeme ve aletler ile her ulus kendi mutfağını kurmaya çalışırken, aynı süreçte batı kültürünün artan etkisi altında bir benzeşme süreci de görülmüştür.

Elias *Uygarlık Süreci* kitabında yemek ve sofrada adabı üzerine uzun bir bölüm ayırır ve burada hem yetişkinlerin hem de çocukların uyması gereken kuralları örneklerdir. Aslında kitabın ismi de bu açıdan bir sürece vurgu yapmaktadır. Elias'ın Avrupa için yazdığı bu süreç batı kültürünün artan etkisi ile birlikte de yayılmaya başlamıştır. Bu yayılım kültürel bir

<sup>2</sup>Örneğin Türklerdeki toylar ve hükümdar yemekleri bu çerçevede organize edilmiş olan seremonilerdir.

hegemonyaya da aracılık eden bir süreçte batılılaşmaya çalışan toplumlarda karşılık bulmuştur. Modernleşmenin tarihsel gelişimi, batılı formların teknolojik olduğu kadar kültürel olduğuna da işaret etmektedir. Çünkü bu kurallar batılı yaşam tarzının diğer bir ifadeyle batılı olmanın kurallarıdır. Elias yemeğin tarihsel konumu açısından uygarlaşma sürecinin temel taşlarından olduğunu ve ziyafetlerin Saraydan başlayarak aristokrasiye ve burjuvaziye yönelen beş yüz yıllık bir birikimle çağımıza ulaştığını ifade etmektedir. Elias'a göre bu süreç her zaman doğrusal ilerlemez ama mutlaka bir ilerleme gerçekleşir. Aslında bu toplumun standardize edilmesini içeren bir süreçtir. Daha açık ifadesiyle Saraya (merkeze) ait geleneklerin, davranışların ve modanın etkisinin alt gruplarca sürekli taklidi kültürel değişimlerin sürekliliğinin zemini oluşturmuştur. Uygarlık süreci ile birlikte Elias'a göre utanç duygusu da kamusallaşmıştır. Özellikle kabul görme istenci ile birlikte yemek sofraları kamusal utanç duygusu etrafında gergin ve çatışmacı bir alana dönüşmüştür (2017, s.194-195). Çünkü yemek ve sofraya, nesnelerin birbirini tamamladığı ve temel insani ihtiyaçların karşılanması betimleyen bir misyona sahip olsa da buradaki değişim, insan davranışlarındaki bir değişime denk düşmektedir. Bu açıdan insanın değişimi toplumsal yapıda ve sosyal etkileşimde yenilikleri, dönüşümleri ve çatışmaları da beraberinde getirmektedir.

Yemek yeme kültüründeki değişimler aynı zamanda toplumsal etkileşim biçimlerinde de değişikliğe neden olmaktadır. Grup içi aidiyetleri belirgin hale getiren sofraya ve yemek kültürü, içerisi ile dışarı arasında sınır çizen yönü ile dayanışmacı bir kültürün oluşmasına katkıda bulunmaktadır. Fielhouse yemek kültürünün bu sosyolojik etkisinin simgesel değerinin altını çizerek, ister dinsel isterse de seküler olsun, yemeğin ritüeller ve yasak/helal değerler ile çerçevelenmesinin dayanışma ruhunun oluşturulmasındaki katkısını vurgulamıştır (1995, s.121). Osmanlı'da dinsel yaşamın ve toplumsal kuralların gündelik hayatta işlerlik kazanmasında, yemek kültürünün etkisi yasaklar/kurallar bütünü etrafında önemli bir yere sahiptir. Ancak modernleşme ile birlikte Osmanlılar, batılılaşma arzusu ile birlikte yemek kültüründe de değişikliğe gitmiştir. Cumhuriyet ile birlikte devam edecek sofralardaki bu batılılaşma hareketi siyasetten gündelik hayata dönüştürücü bir etkiye sahip olmuştur.

### 3. Osmanlı Modernleşmesi ve Yemek

Osmanlı'nın batılı ürünlere ve yaşam tarzına dönük ilgisizliği on sekizinci yüzyılla birlikte yerini aşama aşama artan bir merakla bırakmıştır. Öncelikle Saray'da benimsenmeye başlanan batı modasının halk arasında da karşılık görmesi bu dönüşümün ilk dönemlerinde devlet erkânınca hoş karşılanmamıştır. Bu yüzden on sekizinci yüzyıl boyunca batılı tercihlere dönük (özellikle kadınlara içkin) olumsuz ve kısıtlayıcı bir bakış açısı söz konusu olmuştur. Bu durum her ne kadar on sekizinci yüzyılın ikinci yarısı ile birlikte değişmeye başlasa da yasaklamaların gevşemesi on dokuzuncu yüzyılın son çeyreğinde mümkün olabilmıştır. Ancak yasaklamalara ve bu konudaki fermanların varlığına rağmen Osmanlı'da Saray ve kapı halkı ile yükselen yeni orta sınıfın (burjuvazi) yemek tercihlerinde halktan ayrılmaya başladığı görülmektedir. Bu dönemde inşa edilen yeni mekanlar ve bu mekanlarda verilen davetlerde sunulan yemekler ve masa düzeni batılılaşma açısından önemli ip uçları sunmaktadır<sup>3</sup> (Oberling ve Smith, 2001, s.126-127). Merkezde başlayan bu süreç zamanla halkın kentli kesiminde de görünür olmaya başlamıştır. Böylece yasakların toplumsal açıdan geçerliliği de sürekli bir şekilde azalmıştır. Göçek'in belirttiği gibi, Osmanlı'da yükselen yeni burjuvazi gittikçe batılı yaşam formlarına daha da yakınlaşmıştır. Ayrıca bu yakınlaşmanın liderliğini de burjuvaziden önce Osmanlı Sarayı yapmıştır (1999, s.305-306). Sultan Mahmut ve devamındaki yöneticilerin batılılaşma yönündeki derin arzusu, ortaya çıkan yeni zümrelerin özellikle büyük şehirlerde reformist hareketlere kanalize olmasına zemin oluşturmuştur (Adanır, 2013, s.121).

On dokuzuncu yüzyılda Osmanlı eliti önemli ölçüde batılı adetleri benimseyen bir kültürel etkileşime zihnen kendisini açmıştır. Bir Osmanlı paşasının yahut burjuvaziden bir

<sup>3</sup>Bunlardan en göze çarpanı kadınların da davet edildiği ve Sultanın (Abdülaziz) yer aldığı Dolmabahçe'deki bir yemektir. Büyük Britanya Veliahtı ve Prensesi için verilen bu davette Sultan, misafirlerini iki yanına oturtmuştur (Oberling ve Smith, 2001, s.131).

ailenin çocuğunun beynelmînel bir kültürel eğitim süreciyle büyür hale gelmesi istisnai bir durum olmaktan çıkarak, doğal ve olması gereken bir durum haline gelmiştir. Kız ya da erkek bu sınıftan bireylerin yetiştirilmesinde Fransız dil öğretmenleri, Macar dans hocaları ile yabancı piyano hocaları vazgeçilmez kültür aktarıcıları olarak batıya ait kültürel değerlerin temsilcileri olmuşlardır. Çok kültürlü bir ortamda ve batılı bir tarzda sosyalleşmelerini geçiren Osmanlı eliti için yemek de batılı olmanın dolayısıyla statü sahibi olmanın bir aracı haline dönüşmüştür. Aslında bu durum Saray'daki değişimin bir yansımasıdır<sup>4</sup>. Özellikle Sultan Abdülaziz ile birlikte artık Sultan (yerli ve yabancı konuklar için) soyut bir makamı temsil etmez. Dokunulan ve beraber bir sofraya etrafında etkileşime girilebilen somut bir karakterdir artık.

Osmanlı'nın son elli yılında düşünce dergilerinde batılılaşma, gündelik hayat tartışmaları üzerinden akan bir seyre sahip olmuştur. Bu tartışmalarda kıyafet, moda, yemek tercihleri ile birlikte batılılaşma ve yozlaşma kavramları birlikte ya da karşıt anlamlarla tartışılmıştır. İctihad gazetesinde başta Abdullah Cevdet olmak üzere batılılaşma yolunda hararetle yazılan kaleme alınırken; diğer tarafta Türk Yurdu ve Sebilürreşad'da batılılaşmayı sadece kamusal alanla sınırlı ele alan yaklaşımlar görülmektedir. Tartışmaların merkezinde ise çoğunlukla gündelik hayatın kültürel akalarının çatışma barındıran yönleri yer almaktadır. Aslında bu durum tesadüfi de değildir çünkü batılılaşma ile birlikte Osmanlı toplum hayatı ciddi şekilde değişmiştir. Bu dönemde geleneksel tüketim ürünlerinin yerini ithal ve pahalı ürünler almaya başlamıştır (Artan, 2020, s.145). Ayrıca batı modası her tüketim sürecine dahil olmuştur. Yemek ve sofranın kurulması hususunda da benzer tavır alışlar kendisini göstermiştir. Pahalı ve lüks yemek takımları, porselen setler ve çok çeşitli çatal bıçak takımlarının kullanılması, ithal peçeteler gibi aksesuarların kullanımı en az yemekler kadar önemli hale gelmiştir. Bu güdülenmenin arkasında ise Beşirli'ye göre "*tüketilen ürünler pahalı ve ulaşılmaz zor ürünlerse bunları tüketen ya da sunan da o derecede asil ve şerefli sayılır*" düşüncesi yatmaktadır (2017, s.29).

Osmanlı mutfağı, ekme ve et (koyun eti ağırlıkta) etrafında kuruyemişlerin ve bakliyatların yoğun olarak kullanıldığı bir görünüm arz etmektedir. İçecek olarak ise çok çeşitli şerbetler kullanılmıştır (Artan, 2020, s.180-185). Ancak Osmanlı'nın son dönemlerinde Osmanlı yemek sofrasında ciddi değişiklikler olmuştur. 1858'de Mehmet Kâmil Efendi *Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)* isimli eserinde artık geleneksel yemeklerin yeterli gelmediğini ve batılı yemeklerin geleneksel mutfağa eklenmesinin elzem olduğunu yazmıştır (Emiroğlu, 2012, s.326).

Osmanlı yemek kültüründe coğrafyanın genişliği düşünüldüğünde çeşitli etlerin, yemişlerin ve sebzelerin kullanıldığı görülmektedir. Göçebelik kültürünün etkisi ile birlikte İslam'ın emir ve yasaklarının biçimlendirdiği Osmanlı mutfağı on dokuzuncu yüzyılla birlikte batı kültürüne açılmaya başlamıştır. Bu değişim ile birlikte sadece yemek çeşitleri değil, yemek yenen mekânlar, kullanılan araç ve gereçler ile yemek sofrasının dili ve temsil kabiliyeti de (kadının sofradaki yeri gibi) dönüşmüştür. Sofra ve yemek yeme biçimleri, oturma düzeninden yemek sonrası yapılacaklar listesine uzanan batılı yemek kültürü içerisinde mekânsal karşılaşmalar ve ritüeller de farklılaşmıştır.

#### 4. Cumhuriyet, Yemek ve Âdâb-ı Muâşeret

Özdenetimin ve kültürel ritüellerin yemek sofrasındaki hâkimiyeti, batıdakine benzer şekilde Saray'dan halka uzanan bir süreçte Osmanlı'da karşılık bulmuştur. On dokuzuncu yüzyılla birlikte mekânın özerkleşmesi ve yemeğin bir ihtiyacın karşılanmasından öte içinde hiyerarşi, müzakere, statü gibi unsurları barındıran bir sosyal iletişim alanına dönüşmesi, toplumsal ve kültürel yapının değişiminde önemli etkiye sahip olmuştur. Yeni kültür mekânlarında icra edilen yemek ve sofraya adabı ise yüksek oranda bir âdâb-ı muâşeret eğitimi ile mümkün olur hale gelmiştir ve bu dönemde peşi sıra bu alanda yayınlar yayınlanmaya

<sup>4</sup>1837 yılında batı usulü yemekleri öğrenmesi için bir Saray aşçısı Viyana'ya gönderilmiştir (Samancı, 2006, s.186).

başlamıştır<sup>5</sup>. Osmanlı'nın son dönemlerinde yemek ve sofrada adabı özelinde başlayan değişim, Cumhuriyet ile birlikte daha da hızlanmıştır. Diğer bir ifadeyle değişen yemek yeme kültürü ile birlikte yemeğin sosyal olanı tayin edici kurumsal gücü yeni Cumhuriyet elitini batılı tarzda bir sofrada adabını takipte mukim kılmıştır. Bu süreçte Cumhuriyetin yeni tip asrı hayat kavramlaştırması, kamusal alandan özel alana uzanan bir uzamda, yemeğe kurumsal bir ben-öteki ayrımı üzerinden işlerlik kazandırmıştır. Bu ayrım temelde medeni olan-olmayan ya da makbul olan-olmayan (vatandaş) yaklaşımını sembolize eden zihinsel bir arka plana da denk düşmektedir. Bu açıdan yemek (sofrada ve yemekte âdâb-ı muâşeret) Cumhuriyet ile birlikte, kurumsallaşan bir düzlemde, sosyal bir olgu olarak bireyler arası etkileşime aracılık eden bir yapı olarak ortaya çıkmıştır. Batı modernleşmesine benzer şekilde yemek, doğal bir ihtiyacın karşılanmasından öte bir benliğin sunumu sahnesine evrilmiştir.

Batılılaşma sürecinin doğal bir sonucu olarak yemek çeşitlerinde olduğu gibi yemeğin yendiği masa düzeninde de değişiklik olmuştur. Özellikle büyük kentlerde Cumhuriyetle birlikte yer sofraları yerini masa ve sandalyelere bırakmıştır. Sofradan masaya geçiş ile birlikte sofrada kural ve adetleri de dönüşmeye başlamıştır. Diğer taraftan yemek kapları da çeşitlenerek her bir yemek için ayrı tabak kullanımına, daha sonra ise her bir yemek çeşidi için ayrı çatal-kaşık-bıçak uygulamasına geçilmiştir. Örneğin kaşık; tatlı, pilav, ana yemek, çorba hatta çay kaşığı olarak çeşitlenmiştir (Celal, 1992, s.183). Benzer şekilde yemek yenilen ayrı bölümler ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu yeni mekanlarda yemek, bir zamansal seremoni etrafında oturma ve yemek düzenini de değişime uğratmıştır. Türk mutfak kültüründe görülen tüm ailenin birlikte masaya oturarak yemek yeme alışkanlığı bu dönemde azalmaya başlamıştır. Cumhuriyet Dönemi ile birlikte teknoloji ve ekonomik faktörlerdeki değişim ile kadının çalışma hayatına katılması da yemek yeme alışkanlıklarının ev dışına taşmasına neden olmuştur (Göde, Kayaardı, Uyarcan ve Söbeli, 2021, s.223). Bu dönemde ilk batılı lokantalar İstanbul ve Ankara'da açılmaya başlamıştır<sup>6</sup>.

Yemekteki değişim ile birlikte Cumhuriyet şehirlerinin elitleri (burjuvazi) batılı araç gereçlerle olan ilişkisini pratik etmede daha fazla imkân bulmaya başlamıştır. Böylece bir takım alet ve gereç ile bunların sofralarda vazgeçilmez araçlar haline gelmesi de kaçınılmaz olmuştur. Zamansal açıdan iyi planlanan ve her aşamanın kurumsallaştırılmaya çalışıldığı yemeklerde çatal ve bıçak kullanımı ile ellerin ne suretle yemekle buluşturulacağı bir sorun alanı olarak zihinleri kurcalayan bir unsur olmuştur. Özellikle büyük davet ya da suarelerde bu araç ve gereçlerin doğru şekilde sunulmaması ciddi bir görgüsüzlük sayılmakta ve utanç vesilesi olmaktadır. Bu yüzden de araç-gereç kullanımı ile sofranın kurulması ayrıntılı bir şekilde dönemin âdâb-ı muâşeret kitaplarında gösterilmiştir. Masada oturma düzeninden, misafirlerle olan ilişkiye kadar uzanan genişçe bir yapılacaklar listesi etrafında hiyerarşilerin ve statülerin sürekli bir şekilde referans verildiği yemek sofralarında âdâb-ı muâşeret kitapları birer kılavuz işlevi görmüştür: “*Alafranga sofrada yemek yenirken içki ve kahve içirirken katiyen ağız şapırdatılmaz, zira çok ayıptır. Yemek, ziyadesiyle dikkat edilecek bir meseledir, yemeği dökmemeye azami özen gösterilmelidir. Çünkü sofrada her erkeğin sağ ve soluna oturan kadınların zengin ve rengin elbiselerini kirletmemek şarttır*” (Cahid Sahir'den aktaran İşli, 2018, s.110). Yine Vasif Necdet sofrada kurallarından bazılarını şöyle aktarır; “*sofrada oturup o zaman peçete boğaza takılmaz iki yelek ceplerine veyahut yerin alt düğmelerini takılır çatal kaşık ve bıçaksa da bulunur, et keserken sağ elde bıçak tutularak kesilir ve yemek sol ile yenilir...*” (Necdet, 1926, s.14-15). Yemek esnasında hangi konulardan bahsedileceğinin, özellikle kadınlarla nasıl diyalog kurulacağını iyi bilinmesi ve muhatabın rahatsız edilmemesi gerekmektedir.

<sup>5</sup>Âdâb-ı muâşeret psikolojik bir üstünlüğü içinde barındıran içeride olanı ve dışarı kalması gerekeni belirleyen modern/batılı/kibar olanı imleyen gücüyle, bireysel bir psikolojinin toplumsal olanda yansımaları bulan yüzünü temsil etmektedir. Âdâb kurallarının farklılaşmasıyla beraber toplumsal uzamdaki etkileşim, yeni bir kurallar demeti etrafında biçimlenmeye başlamıştır. Bu dönemde tedavüle giren âdâb-ı muâşeret kitaplarında da bu kurallara uymayanların “kibar olmayanlar” olarak tanımlanma riskiyle karşı karşıya kalacağına özellikle dikkat çekilmiştir (Meriç, 2018, s.74-77).

<sup>6</sup>Ankara'da *Karpiç Lokantası* bunun önemli bir örneğidir.

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısından itibaren Batı'dan etkilenmeye başlayan Osmanlı mutfağı, yirminci yüzyılın başlarında geleneksel ve modern mutfak uygulamalarını içeren bir mutfak kültürüne geçiş yapmıştır. Cumhuriyet döneminde ise Türk mutfağı geçmiş yüzyılların birikimiyle şekillenen yemek kültürüne eklenen batılı formlarıyla birlikte önemli değişimler yaşamıştır. Batı'ya ait ürünlerin piyasada fazlalaşması damak tadını etkilemiştir. Tüketim anlayışındaki değişim, beslenme alışkanlıklarına da yansımıştır. Batı etkisi günlük öğün sayısına da yansımıştır. Cumhuriyet dönemine kadar günde iki öğün yemek yenirken, bu dönemde modernleşme süreciyle beraber kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinden oluşan üç öğün düzenine geçilmiştir (Samancı, 2006, s.188-203). Yine hangi saatlerde çay içileceği ya da suare ve baloların ne zaman düzenleneceği batılı adet ve zaman dilimlerine göre düzenlenmeye başlanmıştır.

Modernleşme sürecinde görünür olan kültürel ilişkiler yemek sofrasında bireyi artan bir kurallar demetine maruz bırakmıştır. Yeni Cumhuriyetin ideal yurttaş tipi bu kapsamda Osmanlı'dan devralınan mirasa uygun şekilde sofrada adabı hususunda batılı yaşam tarzlarını takip etmiştir. Yemek, sıkı protokollere bağlanan oturma biçimleri ve sofrada düzeni ile özel alana sirayet eden denetim uygulamaları için yeni bir hareket alanı olmuştur. Cumhuriyet, bireyi sofrada dahi her an meşgul eden bir resmiyetle tanıştırmıştır. Bunun iyi bir örneği Sevimli Ay Neşriyatı'ndaki (1927) şu sofrada tanımında kendisini göstermektedir; "*Masa örtüsü ile başlayan bir hiyerarşik süreci betimleyecek şekilde anlatılır. Buna göre masanın örtüsü Şam kumaşından bembeyaz olmalıdır ve orta kıvrımı masanın tam ortasında konumlanmalıdır. Şamdanlar müsavi mesafede ve aşırıya kaçmayan şekilde olmalıdır*". Sofranın düzenini takiben yemeklerin nasıl servis edileceği ve hangi araçlarla tüketileceği, sofradaki oturma düzeni ve sofraya gelirken kadın ve erkeklerin nasıl davranacağına uzanan genişçe bir alanda süreçlerin teker teker ve ayrıntılı biçimde açıklandığı bu yazıda da görüldüğü üzere, kendi özel alanında dahi artık birey sıkı kurallara bağlıdır. Aslında artık özel alan bir yönüyle kamusal bir alana, kamusal iletişime aracılık eden mekâna dönüşmüştür.

Simavi'nin *Teşrifat ve Âdâb-ı Muâşeret* kitabı yemek davetlerinin nasıl organize edilmesi gerektiğini detaylı bir şekilde açıklayan kaynaklardan birisidir. Simavi'nin kitabında kadın erkek ilişkilerinin yemek sofrasındaki durumuna dair notlar dikkat çekmektedir; "*taam sofrasında yanınıza tesadüf eden madamın suyunu yahud şarabını bardağına koymak ve kendisiyle taciz olmayacak ve hoşuna gidecek surette mükaleme etmek icbat-ı nezaketten(dir)...*" (Simavi, 2011). Vasıf Necdet Armay'ın *Muâşeret Yolları* çalışmasında ise yemek sofrası takımlarından oturma düzenine tüm süreç titizlikle tarif edilmiştir. Bu eserde yazar yemeğin nasıl yenileceğini şöyle tarif eder; "*Çorbayı üfleyerek içmek, tabakta bırakmak, içerken ses çıkarmak, ekmeği bıçakla kesmek, yemek esnasında geçirmek, burun silmek, dış karıştırmak ayıptır ve hatayı azimdir*" (İşli, 2018, s.117). Yemek yerken kullanılan araçlar kadar çıkartılan sesler dahi bir medeniyet göstergesine dönüşmüştür. Abdullah Cevdet'e göre sofrada ağız gereğinden fazla açık olmamalı ve ağız şapırdatılmamalıdır. Yine sıcak içecekler hüpürdetilmeden yudum yudum içilmelidir (Cevdet, 1927). Sofrada zarif bir şekilde içeceği içmek ve yemek yerken yanınızdakileri rahatsız etmemek dönemin kitaplarının ortak öğütlerinden birisidir.

Yemek ve sofrada adabı davet veren ve davete katılanlar için önemli aşamaları temsil eden ve statü göstergesi birçok unsurun birlikte sergilendiği/müzakere edildiği bir alandır. Bu süreç yemek için salonda toplanan davetlilerin yemek odasına davet edilmesi ile başlayan ve tekrar salona dönmeleri ile sona eren bir döngüyü kapsamaktadır. Bu kapsamda kişinin ilk olarak salondan kalkıp yemek odasına giderken nasıl davranacağını bilmesi gerekmektedir. Yemeğe ilk kimin başlayacağı ve hangi sırayla konuşulacağı sofrada düzenlerinde öne çıkan unsurlardır. Davetin çeşidi ve katılımcıların protokol sırası da bu düzenin oluşmasında belirleyiciliğe sahiptir. Bu yüzden her bir aşamanın başarıyla neticelendirilmesi ciddi bir planlama gerektirmektedir. Davet sahibi için yemek kültürel ve sosyal bir olayın sahnesidir. Davet sahibi burada gelen ziyaretçilerine sahip olduğu ya da olmayı arzuladığı toplumsal konumunu sunmayı



arzulamaktadır. Bu kapsamda misafirlerin uygun şekilde ağırlanması ve takdirlerinin kazanılması davet verenin sosyal statüsünü ve iktidarını güçlendirmesi açısından önem arz etmektedir (Beşirli, 2017, s.71). Bu yüzden yemek odası davet verenin ekonomik durumu ne olursa olsun belirli kuralların hâkim olması gereken bir yerdir. Tabağın, bardakların, çatal ve kaşığın, peçetenin, ekmeğin yeri bu açıdan her bir yemek odasında aynı olmalıdır. Ayrıca ziyafette herkesin mevkiini göstermek amacıyla sofraya birer kart konulmalıdır. Yemek salonuna girmeden önce içtima salonunda gösterilecek olan listeye göre, her erkeğin sağ tarafında kadın olacak şekilde (erkeğin kolunda) yemek salonuna teşrif edilir ve kartlarda yazan isimlere göre oturulur. Yemek odasından kalkıldığı zaman ise kadın misafirin koltuğa alınması ve sohbe davet edilmesi icabet etmektedir (İşli, 2018, s.111). Davetler cemiyet içerisinde yer edinme kaygısının en derinden hissedildiği sahne öne etkileşimin profesyonel şekilde icra edildiği alanlar olarak bu dönemde ön plana çıkmıştır. Bu çerçevede *Sodom ve Gomore*'nin Leyla'sının bu davetlerden birinde yaşadığı hayal kırıklığının onu sürüklediği psikolojik hal toplumsal bir kaygının bireysel dışavurumunu temsil eden bir trajediyi ortaya koymuştur. Bu açıdan değerlendirildiğinde yemek ve yemek yeme biçimlerinin, batılılaşma hareketi ile birlikte ciddi bir değişime uğradığı görülmektedir. Kurallar ve ritüeller etrafında şekillenen bir sosyal etkileşim sürecinin merkezinde yer alan yemek, bu açıdan sosyolojik dönüşüm sahalarından birisi olarak Türk modernleşmesinin önemli bir bileşeni olmuştur.

Cumhuriyet döneminde geçmişten gelen zengin yemek kültürü ile batılı mutfak uygulamaları karma şekilde devam etmiştir. Avrupa'nın etkisiyle alafranga mutfak uygulamaları ile şekillenen İstanbul mutfağı ise özünde bu güçlü mirası taşıyıp geleneksel ile modern sentezleyerek zengin bir yemek kültürüne ev sahipliği yapmıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıuşık, 2017, s.202). Diğer taraftan Cumhuriyetle birlikte yemekteki değişime paralel şekilde içecek türlerinde de önemli değişimler yaşanmıştır. Alkollü içecekler büfelerde daha fazla ön plana çıkmıştır. Yakup Kadri'nin *Sodom ve Gomore* romanında bu durum şöyle anlatılmıştır; "...Çay vakti çoktan geçmişti, şimdi davetlilerden aperatif düşkün olanlar ellerinde viski ve likör bardaklarıyla dolaşıyorlardı." (Karaosmanoğlu, 2020, s.22). Aslında daha bu dönemde büyük şehirlerde mekân ve eğlence anlayışı batıyla entegre hale gelmiştir. Bu yeni eğlence arayışı beraberinde yeni tüketim alışkanlıklarını da getirmiştir.

Mekânsal ve zamansal süreçlerin yemek ile dönüşüme uğradığı erken Cumhuriyet döneminde ziyafetler kadar dışarıda yemek yeme mekânlarının da artan varlığı ile sosyalleşme önünde var olan engellerin kalkması, yemeği sosyal etkileşimin ana unsurlarından birisi haline getirmiştir (Meriç, 2007, s.136). Cumhuriyetle birlikte pastane ve kafeler gündelik hayata ve toplumsal etkileşime dâhil olmuş; kentli yeni sınıf klasik Osmanlı kıraathane kültürünü terk ederek bu yeni sosyalleşme mekânlarında birer tüketici yurttaş olarak yerini almaya başlamıştır. Öğleden sonra çay buluşmalarının merkezi olan pastane ve kafelerde tatlılar çay ve kahve eşliğinde tüketilirken, akşam saatleri için alkollü mekânlar yeni tüketici gruplar için eğlence hayatına dahil olmaya başlamıştır (Özer, 2014, s.195-200). Bu durumun ortaya çıkmasında, temel sosyalleşme merkezi olarak kentin merkezinde yer alan caminin gündelik hayat üzerinde egemen olan mekânsal konumunun, yeni kültür mekânları/tüketim mekânları karşısında gerileyen egemenliğinin de etkisi olduğu açıktır.

Mardin'e göre (2006) Türkiye sınıfsal değil statü odaklı bir toplumdur. Bu çerçevede yemek ve sofrada toplumsal yapıda statünün işler hale geldiği mekânsal sahneler olarak ortaya çıkmıştır. Yemek; oturma düzeni, yemek takımı, menü, kullanılan mutfak takımları ve bunların menşei, kalitesi ve moda uygunluğu ile bütüncül bir kompozisyonu parçaları olarak ziyafeti ya da baloyu verenin statüsünü imleyen teatral bir sahneye dönüşmüştür. Öncelikle Osmanlı döneminde daha sonra ise Cumhuriyet ile birlikte yemek sofrasındaki değişim gündelik iletişim sahasından, toplumsallaşma süreçlerine etki eden yönüyle özel ve kamusal alanı birlikte dönüştürmüştür. Sofradaki yeni kurallar bütünü ile kutlama, eğlenme ve iletişim biçimleri değişirken, bu değişimin kurallar bütünü toplumsal ve politik bir düzlemde kentli olmak/makbul olmak noktasında bir referans noktasına dönüşmüştür. Çünkü yemek kültüründeki değişim,

toplumsal kimliğin kültürel pratiklerinin değişimine denk düşmektedir. Bu açıdan Türk modernleşmesi çerçevesinde yemek ve sofradaki değişim, Orta Asya'dan gelen ve İslamiyet'le şekillenen ve bu biçimiyle kültürel örüntüye hayat veren bir düzenin terk edilmesini; daha açık bir ifadeyle beslenme üzerinden geleneğin değişimini ve yeni bir kültür, eğlence ve tüketim medeniyetine dâhil olmayı ifade etmektedir.

Cumhuriyet bir ulusu inşa etmeyi hedeflerken bunun için kültürel alana da dokunması gerektiğinin farkındaydı ve bu çerçevede siyasal alandaki inkılaplara paralel şekilde kültürel hayatı hedefleyen politikaları da uygulamaya koymuştur. Ichijo ve Ranta'ya göre ulusal bir kimlik inşasında yemek özel bir kültürel öneme sahiptir. Ortak bir yemek kültürü inşa etmek, somutlaştırmak ve onu savunmak gelenek ile bağ kurarak yeni olana bireyleri alıştırmak ve ortak bir sinerji etrafında bir kültürel seremoni olarak tekrar ettirmek ulusun inşasını daha kolay hale getirmektedir (2018: 22-23). Grup veya ulusal kimlikleri anlamada yemek kültürü yasaklar, kurallar ve sembolize ettiği anlamlar ile birlikte sofradan toplumsala ve politik olana uzanan bir iletişim ağını mümkün kılmaktadır (Ichijo ve Ranta, 2018, s.66). Bu çerçevede cumhuriyet aydınları yemeğin toplumsal dönüşümdeki anahtar rolüne yatırım yapmıştır. Ancak bu dönemde her toplumsal pratikte olduğu gibi yemek ve sofrada adabı noktasında da gelenek tamamen yok olmamıştır aksine ikili bir görünüm ile birlikte devam etmiştir. Alafranga ve alaturka yemekler yeni batılı adetlerle uyumlaştırılmaya çalışılan görgü kurallarıyla birlikte var olmuştur (Samancı, 2006, s.186).

## Sonuç

Türkiye'de modernleşme, bireyin gündelik hayatına etki eden kültürel açılımlarıyla batı kültürünü halkın gündelik hayatına eklemeye çalışmıştır. Kıyafet tercihlerinden mekân kullanımına, tüketilen nesnelere yemek çeşitlerine uzanan bu değişim, ilerleyen dönemlere miras kalacak batılılaşma tartışmalarına da referans oluşturmuştur. Osmanlı döneminde devletin kültürel alanı topyekûn dönüştürme yönündeki iradesi, Cumhuriyet ile birlikte sosyo-kültürel alanı da dönüştürmeyi hedefleyen bir yönelim kazanmıştır. Bu amaç gündelik hayata, daha açık bir ifadeyle bireyin bizatihi kimliğine odaklanan bir alanda hareket etmiştir. Bu kapsamda Cumhuriyet modernleşmesinin yansımaları bulunduğu en önemli alanların başında gündelik yaşam pratiklerinden birisi olan *yemek* gelmiştir. Batı yaşam pratiklerini yeni kurulan ulusun gündelik pratiklerinde kurumsal olarak hâkim kılmayı modernleşme projesinin bir gereği olarak değerlendiren Cumhuriyet ideologları açısından yemek önemli bir vasıta işlevi görmüştür. Osmanlı'da olduğu gibi Cumhuriyet kadroları da hedeflenen muasır medeniyetler seviyesine ulaşmada kendilerini bir geç kalmışlık sendromu içinde bulmuştur. Bu açıdan hızlanmak Cumhuriyetin temel eylem pratiği olmuştur. Yemek kültürünün dönüşümü toplumun en küçük sosyolojik yapısını temsil eden ailenin etkileşim sahasından cemiyet hayatına uzanan bir değişimi mümkün kılmıştır. Böylece yemek ve sofrada sıkı kurallar etrafında yeni inşa edilen toplumun kurucu sosyolojik ögesi olarak kurumsallaşmıştır.

Cumhuriyet modernleşmesi, siyasal alanın gündelik hayatta ve kültürel alanda işlerlik kazandığı bir eylemliliğe sahiptir. Daha açık ifadesiyle siyasal alanın kültürel alana nüfuz etmeyi öncelediği bir ideolojik duruşa içkindir. Bu kapsamda yemek gibi gündelik hayata dair bir unsurun siyasal alanın gündemine kültürel bir enstrüman olarak eklenmesi bu alanda çalışacak olanlar için önemli bir ipucu sunmaktadır. Çünkü modernleşme süreçlerinde siyasal iradenin yansımaları gündelik hayatta karşılık bulmaktadır. Bu yüzden de modernleşme (ve özel olarak Türk modernleşmesi) çalışmalarına kültürel alanın gündelik sahnesinden bakmak farklı bakış açıları sunacaktır.

## Kaynakça

Adanır, O (2013). *Osmanlı ve Avrupalılar*. Ankara: Doğu Batı Yayınevi.

Artan, T. (2020). "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri: Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde". (D. Quataert, Ed.). *Tüketim*

- Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 155-1922.* (T. Günseren, Çev.). İstanbul: Alfa Yayınevi.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 11(87),159-169.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi*. 2. Baskı. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Celal, M. (1992). *Eski İstanbul Yaşayışı*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Cevdet, A. (1927). *Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi*. İstanbul: Yeni Matbaa.
- Elias, N. (2017). *Uygarlık Tarihi*. Cilt:1. (E. Ateşman, Çev.). 10. Baskı. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Emiroğlu, K. (2012). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Fendal, D. (2012). Türkiye'deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, Özel Sayı: 2, 147-180.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *Milli Folklor Dergisi*, 20(80), 129-140.
- Fielhouse, P. (1995). *Food and Nutrition, Customs and Culture*, 2. Baskı. London: Chapman & Hall.
- Göçek, F. M. (1999). *Burjuvazinin Yükselişi, İmparatorluğun Çöküşü*. Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Göde, G, Kayaardı, S, Uyarcan, M ve Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*. (E. Ataseven, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- İşli, E. N. (2018). *Âdâb-ı Taam*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar Yayıncılık.
- Karaosmanoğlu, Y. K. (2020). *Sodom ve Gomora*. 39. Baskı. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kızıldemir Ö, Öztürk E. ve Sarıışık M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBU Journal of Social Sciences*,14(3),191-210.
- Mardin, Ş. (2006). *Türkiye'de Toplum ve Siyaset*. 13. Baskı. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Meriç, N. (2007). *Adab-ı Muâşeret: Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*. İstanbul: Kapı Yayınevi.
- Meriç, N. (2018). Şehir ve Âdâb-ı Muâşeretin Halleri. *Şehir Düşünce Dergisi*, Sayı 12, 74-81.
- Necdet, V. (1926). *Muâşeret Yolları*. İstanbul: Kardeş Matbaası.
- Oberling, G ve Smith, G. M. (2001). *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*. (Z. Rona, Çev.). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özer, İ. (2014). *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda*. İstanbul: Truva Yayınları.
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. (S. Faroqhi ve C. K. Neumann, Ed.). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddî Kültüründe Yemek ve Barınak*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Sevimli Ay Neşriyatı. (1927). *Herkesin Bilmesi Lazım Gelen Muâşeret Usulleri*, Sayı: 8.
- Simavi, L. (2011). *Tefrişat ve Âdâb-ı Muâşeret*. Ankara: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Tercüman, Ç. (2018). *Türk Romanında Moda ve Toplumsal Değişim (1923-1940)*. İstanbul: İletişim Yayınları.

ETİK ve BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara ve bilimsel atıf gösterme ilkelerine riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.