

Ortadoğu Mutfak Kültürleri

(*Culinary Cultures of the Middle East*)

Editörler: Sami Zubida – Richard Tapper

Çeviren: Ülkün Tansel

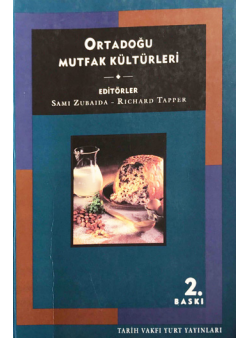
Tarih Vakfı Yurt Yayınları, No: 104

İkinci Baskı

16,5x24 cm., 309 sayfa

İstanbul, 2000

ISBN: 9799753331165



Anahtar sözcükler:

Gastronomi, Mutfak Kültürü,
Ortadoğu, Türkiye, İran, Irak, Suriye,
Suudi Arabistan.

Key words:

Gastronomy, Culinary Culture,
Middle East, Turkey, Iran, Iraq, Syria,
Saudi Arabia.

ÖZ

Geçen sayıda başladığımız kitap tanıtımı yazılarına bu sayıda orijinal başlığı "Culinary Cultures of the Middle East" olan, Türkçeye "Ortadoğu Mutfak Kültürleri" başlığı ile çevrilen kitap ile devam ediyoruz. Sonraki yıllarda "A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East" başlığı altında tekrar yayımlanmış olsa da, çevri, kitabın ilk baskısı üzerinden yapılmış. Kitap, 1992 yılında Londra Üniversitesi Doğu ve Afrika Araştırmaları Okulu'nun (School of Oriental and African Studies) bünyesindeki Yakın ve Orta Doğu Araştırmaları Merkezi (Center for Near and Middle East Studies) tarafından düzenlenen konferansta sunulan bildirilerin gözden geçirilmiş hallerine yer veriyor.

ABSTRACT

We continue with the book introduction articles that we started in the last issue, with the original title of "Culinary Cultures of the Middle East", translated into Turkish with the title of "Ortadoğu Mutfak Kültürleri". Although the book was republished under the title "A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East" in the following years, the translation was made on the first edition of the book. The book includes revised versions of the papers presented at the conference organized by the Center for Near and Middle East Studies at the University of London School of Oriental and African Studies in 1992.

GİRİŞ

Geçen sayıda başladığımız kitap tanıtımı yazılarına bu sayıda orijinal başlığı "*Culinary Cultures of the Middle East*" olan, Türkçeye "*Ortadoğu Mutfak Kültürleri*" başlığı ile çevrilen kitap ile devam ediyoruz. Sonraki yıllarda "*A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*" başlığı altında tekrar yayımlanmış olsa da, çevri, kitabın ilk baskısı üzerinden yapılmış. Kitap, 1992 yılında Londra Üniversitesi Doğu ve Afrika Araştırmaları Okulu'nun (School of Oriental and African Studies) bünyesindeki Yakın ve Orta Doğu Araştırmaları Merkezi (Center for Near and Middle East Studies) tarafından düzenlenen konferansta

sunulan bildirilerin gözden geçirilmiş hallerine yer veriyor.

Editörlüğünü her ikisi de Ortadoğu kökenli akademisyenler Sami Zubida ile Richard Tapper'in yaptığı bu kitabın ilk baskısı 1994 yılında Londra'da yapılmış. Tarih Vakfı Yurt Yayınları arasında yayımlanan kitabın Türkçe çevirisi ise Ülkün Tansel tarafından gerçekleştirilmiş.

Kitabın tanıtım yazıları incelendiğinde, kitabın bu alanda öncü bir kitap olarak Ortadoğu'nun mutfak kültürlerini çeşitli bağlamlarda inceleyen makalelere yer verdiği ve tarih, sosyoloji, coğrafya, antropoloji ve edebiyat gibi farklı disiplinlerden uzmanlar tarafından hazırlanan çalışmaların

Orta Asya'dan Fas'a kadar geniş bir coğrafyayı kapsadığı vurgulanıyor. Türkçe çevirisinde ise kitabın içeriği şöyle açıklanıyor:

"Varsıl ile yoksulun, farklı etnik kümelerin, kent ile kır sakinlerinin, kadın ile erkeğin, yetişkin ile çocuğun aynı şeyleri yemediğini hep biliriz. Yemek, insanların toplum içindeki konumunun bir göstergesidir. 'Ne yiyorsak oyuz' deyişine şaşmamak gerek. Ne yiyorsak olduğumuzdan dolayıdır ki, insan konumunu belirleyen ayrımların arkasında, çoğu kez, özü, kişiliği ve kişinin değerini belirleyen ayrımlar da saklıdır. Türkiye, İran, Suriye, Mısır, Suudi Arabistan gibi Ortadoğu ülkelerinin birbirinden çok farklı, ama zaman zaman da benzer mutfak kültürleri, bu kitapta sunulan makalelerde çeşitli bakış açılarından inceleniyor. Baklavanın kökeninden, pilav pişirmenin usullerine, bir ulusal Suudi mutfak yaratma çabalarından şarap ve suyun simgesel yönlerine, kokoreçten Ramazan yemeklerine muhteşem bir kültür birikiminin öğeleri çözümleniyor."

Kitabın "Giriş" yazısında editörlerce makalelerin ayrıntılı değerlendirmesi yapılmış. Bu bölümde her bir makalenin alana getirdiği katkı, o konuyla ilgili daha önce yapılmış önemli çalışmalar üzerinde duruluyor ve okurlara makale konusuyla ilgili yol gösterici değerlendirmeler yapılıyor.

Kitap, "Giriş", "Mutfaklar, Yemekler, Kullanılan Malzemeler", "Yemek ve Toplum Düzeni" ve "Sofraların Dili" olmak üzere dört bölümden oluşuyor.

Kitabın "Giriş" bölümünde, editörlerin değerlendirmelerine yer veren yazıya ek olarak iki yazı daha bulunmaktadır. Tony Allan'ın kaleme aldığı "Ortadoğu'da Yiyecek Üretimi" ile Sami Zubaida'nın yazdığı "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Ulusal Boyutları" başlıklı yazı da kitabın "Giriş" bölümünde yer alıyor.

"Mutfaklar, Yemekler, Kullanılan Malzemeler" başlıklı ikinci bölümde altı makale bulunuyor. Bu bölümde Bert Fagner "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", yine Bert Fagner tarafından yazılan "Toplumsal Gerçeklik ve Kurmaca Mutfak: İran ve Orta Asya Yemek Kitaplarında Bir Bakış" ikinci bölümde yer verilen makaleler arasında. İkinci bölümde yer alan diğer yazılar ise şöyle: "Meyhane mi McDonalds mı İstanbul'da Ayak Üstü Yemeğin Evri-

mi" (Holly Chase), "Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri" (Charles Perry), "Ortadoğu Mutfak Kültürüne Pirinç" (Sami Zubaida) ve "El-kışk. Geçmişiy-le Bugünüyle Karmaşık Bir Yemek" (Françoise Aubaile-Sallenave).

Kitabın "Yemek ve Toplum Düzeni" başlıklı üçüncü bölümde beş makale yer alıyor. Bu bölüme Peter Heine "Modern Arap Yemek Kitaplarında Geleneksel Mutfığa Dönüş", Claudia Roden "Ortadoğu'da Musevi Yemekleri", Lanthe MacLagan "Bir Yemen Kasabasında Toplumsal Cinsiyetin Sofraya Yansıması", Mai Yamani "Bana Ne Yediğini Söyle, Sana Kim Olduğunu Söyleyeyim: Mekke Mutfığı ve Sınıflar" ve Christian Bromberger "Kuzey İran'da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar" başlıklı makaleleri ile katkıda bulunmuşlar.

"Sofraların Dili" başlığını taşıyan dördüncü bölümde ise dört makale var. Bu makaleler ve yazarları şu şekilde: "Ortaçağ Arap Mutfak Geleneğinde Renk ve Koku" (Manuela Marin), "Kan, Şarap ve Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları" (Richard Tapper), "Mayalı Yiyecekler: Fas'ta Ramazan" (Abdelhai Diouri) ve "Arap Yazınında Yemek ve Göstergebilim" (Sabri Hafez).

Kitapta ayrıca genel bir kaynakça bölümü ile dizin de yer alıyor.

DEĞERLENDİRME

Türkiye'de gastronomi kavramının ve çalışmalarının henüz yaygın olmadığı bir dönemde Türkçeye çevrilen bu kitapta, Türk mutfağının da içinde ve etkisinde olduğu bir coğrafyanın mutfak kültürlerini inceleyen makaleler yer alıyor. Bu yönüyle kitabın Türkçeye kazandırılması literatüre önemli bir katkıdır. Aslına bakılırsa 1980 ve kısmen de 1990'larda Türkiye'de mutfak ve yemek kültürleri üzerine kayda değer uluslararası boyutta toplantılar yapılırken, son yirmi-yirmi beş yılda bu tür çalışmaların ve etkinliklerin zayıf kaldığını, üstelik üniversitelerdeki gastronomi ve aşçılık ile ilgili bölümlerin sayısal olarak epeyce artmasına rağmen söylemek durumundayız. Otuz yıl önce gerçekleştirilen bir toplantının metinlerini içerse de, kitabın günümüzde gastro-

Kitap Tanıtımı

nomi ve mutfak sanatları alanlarında çalışmalar yapacaklara yön ve vizyon verecek bir içerikte olduğunu düşünüyorum.

Nazmi KOZAK, Prof. Dr., Emekli öğretim üyesi, P. K. 109, 06444 Yenışehir, Ankara

E-posta: nazmi.kozak@gmail.com

ORCID: 0000-0002-0859-8874



Nazmi KOZAK

Afyon'da doğdu. İlkokulu Sultandağı'nda Yeşilçiftlik İlkokulu'nda, ortaöğrenimini ise Yeşilçiftlik Ortaokulu'nda ve Sultandağı Lisesi'nde tamamladı. Çocukluk ve gençlik dönemlerini Sultandağı'nda geçirdi. Daha sonra Çukurova Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1986). Hacettepe Üniversitesi, İşletme Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı'nı (1991), Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Doktora Programı'nı tamamladı (1996). Başkent Üniversitesi'nde yardımcı doçent kadrosuna atandı (1998). Doçent unvanını aldı (2006). Anadolu Üniversitesi'nde profesörlük kadrosuna atandı (2011). Anadolu Üniversitesi'nden emekli oldu (2022).