



GAZİANTEP UNIVERSITY JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Journal homepage: <http://dergipark.org.tr/tr/pub/jss>



Araştırma Makalesi • Research Article

DOI: 10.21547/jss.1611685

Yemeğin Anlatısı Kültürün Yansıması Bir Gastro Roman Örneği Olarak Pir-i Lezzet¹

Narrative of Food, Reflection of Culture Pir-i Lezzet as an Example of a Gastro Novel

Sümeyye ÖZDEMİR^{a*}

^a Dr., Giresun Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı / Yüksek Lisans Öğrencisi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Giresun / TÜRKİYE
ORCID: 0000-0002-6221-4210

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 4 Ocak 2025

Kabul tarihi: 28 Kasım 2025

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi,
Roman,
Sofra,
Yemek,
Lezzet.

ARTICLE INFO

Article History:

Received: January 4, 2025

Accepted: November 28, 2025

Keywords:

Gastronomy,
Novel,
Table,
Food,
Taste.

ÖZ

Kültür tarihinde yemeğin bir dönüm noktası olarak önemli bir yeri vardır. Canlıların fizyolojik gereksinimleri olan yemek, hayatta kalmayı sağlayan temel unsurlardan biridir. Bu açıdan beslenme tarihinde ürünlerin doğadan temin edildiği şekilde tüketilmesi kadar işlenmesi ve yemeğe dönüştürülmesi de önemli bir konudur. İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için en önemli ihtiyaçları olan beslenme kültürü sözlü anlatılar ve yazılı belgelerle kalıcı hale gelerek nesiller sonrasına aktarılmıştır. Dolayısıyla edebî metinlerde toplulukların yemek kültürlerine dair önemli bilgiler bulmak mümkündür. Türk halk edebiyatı bağlamında destanlarda ve halk hikâyelerinde görülen durum modern anlatı türlerinden olan roman ve öykülerde de kendine yer bulmaktadır. Bu bakımdan her geçen gün artış gösteren disiplinlerarası çalışmalar yeni konuların gün yüzüne çıkmasına imkân tanımıştır. Edebiyat ve gastronomi ilişkisi bağlamında konuya bakıldığında çeşitlenen türlerin var olduğu görülecektir. Bu açıdan edebiyat kimi durumlarda yemeğin anlatısına dönüşmektedir. Son dönem araştırmalarında öne çıkan gastronomi eğilimi edebiyat açısından da farklı türlerin ortaya çıkışına kapı aralamıştır. Bu makalede yemek ve romanın birlikteliğini simgeleyen gastro-roman kavramının tartışılmaya açılması, teorik ve uygulamalı boyutlarıyla incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda Saygın Ersin tarafından kaleme alınan Pir-i Lezzet romanı örneklem olarak seçilmiş ve çalışmanın genel çerçevesi bu eserden hareketle oluşturulmaya çalışılmıştır. Eserde yemeğin kültürel değişimleri, gelenek ve göreneklerin dönemlere göre farklılığı, yemek çeşitleri romanın ana kahramanları olan aşçıların dilinden anlatılacaktır.

ABSTRACT

In cultural history, food holds a significant place as a pivotal point. Food, one of the essential elements that sustain life by meeting the physiological needs of living beings, has been transformed from its natural state into processed forms and culinary creations throughout the history of nutrition. The evolution of dietary culture, vital for human survival, has been preserved across generations through oral traditions and written documents. Consequently, literary texts offer valuable insights into communities' culinary cultures. This phenomenon, observed in epics and folk tales within the context of Turkish folklore, finds its place in modern narrative genres such as novels and short stories. Thus, interdisciplinary studies increasingly reveal new topics and perspectives. The relationship between literature and gastronomy highlights a variety of evolving genres, often manifesting in narratives centered around food. Recent research trends in gastronomy have paved the way for the emergence of diverse literary forms. This article aims to discuss and explore the theoretical and practical dimensions of the gastro-roman concept, symbolizing the alliance between food and novels. In this context, the novel "Pir-i Lezzet," authored by Saygın Ersin, has been selected as an example, forming the basis for the study. The work explores cultural transformations of food, the diversity of culinary traditions across different periods, and various types of dishes through the narrative voices of the chefs who serve as the main protagonists in the novel.

¹ Bu makale, 6-8 Haziran 2024 tarihinde düzenlenen II. Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumunda sunulan “Yemeğin Anlatısı Kültürün Yansıması: Bir Gastro Roman Örneği Olarak Pir-i Lezzet” başlıklı özet bildiriden hareketle yazılmıştır.

EXTENDED ABSTRACT

This study analyzes the novel *Pir-i Lezzet* from various perspectives based on the relationship between gastronomy and literature. The novel *Pir-i Lezzet* emerged as a result of intertextual relations. While writing his work, the author was inspired by Calvino's story *Under the Jaguar-Sun* (Calvino, 2023). Calvino's *Under the Jaguar-Sun* tells a love story. In the story, a priest and a nun who fall in love with each other bond through food. In this respect, food has become a form of language/communication in the work. The author says that he had been researching and reading about food culture for a long time before writing his work and that he himself had a sufficient level of culinary knowledge. Interdisciplinary studies, which are increasing day by day, contribute to the emergence of new and original subjects. Interactions between different branches of science and art find a place in almost many fields. Literary works are shaped by the emotional states, perspectives and psychological analyzes of individuals. From past to present, why and for whom a work is written has always been a subject of curiosity. Especially in stories and novels where the plot creates an element of curiosity, information and sociological data about the period are presented through characters, space and time.

As a literary genre, the novel symbolizes a fictional life through plot, space, time and people. "The novel is meant to be seen in itself, the same thing that happens with the real world" (Gasset, 2017, p. 90). The novel, which sometimes presents traces of real life, sometimes describes an imaginary life. It is also possible to see traces of the characters' cultures in the works. In this respect, new types and characters are created and different worlds are presented to the reader. "To write is to appeal to someone else's consciousness in order to make it recognize that you are very necessary for the totality of being; it is to want to live in this important intermediary" (Sartre, 2015, p. 65). In the most general terms, the novel is the re-presentation of lives that are reflections of life through fiction. "Art reflects the world of phenomena" (Moran, 2013, p. 19). In this respect, the plot of the novel focuses on the lives of individuals. "The novel examines existence, not reality. Existence is not something that has already happened; existence is the field of human possibilities, everything that man can be, everything he can do" (Kundera, 2014, p. 50). The problem of existence is the main theme of many literary works.

The evaluation of literature as both a science and an art finds its place in many works. Authors benefit from many branches of science while writing works on different subjects every day. They do this sometimes as a conscious choice and sometimes without realizing it. Literature and gastronomy, which constitute the starting point of this study, are a two-way channel that feeds each other.

Culinary culture has an important place in human life. Food culture consists not only of the food boiling in the pot but also of the cultures transmitted by societies. The fact that food is the subject of many branches of science is due to the fact that it is an indispensable element of life. Food culture, which is the subject of written texts, has found a new presentation area through both periodicals and fictional texts. The message that fictional texts want to give to the reader varies in each text. Authors have presented literary texts to the reader by making use of differences in events, situations and time. Food culture is the subject of many literary genres and contains information about individuals themselves.

When the narrative of food is considered as a reflection of culture, it is possible to see the identities of societies in many works written. "Religious, ethnic or national identity is intensely related to food" (Civitello, 2019, p. viii). Gastronomy is literally composed of the words *gastro* (stomach) and *nomos* (law). It is considered as the science and art of good and beautiful, pleasing eating (Tez, 2012, p. 9). Food is "literally life-sustaining, loaded with meaning, highly symbolic and emotive" (Ichito & Ranta, 2018, p. 226).

The fact that literature and gastronomy feed each other also supports their presentation as different reflections of the same culture. Both the texts written and the dishes cooked cover two fields that dominate each other and often offer positive data. "The word is food, knowledge is nourishment, knowing is flavor, and writing is cuisine" (Rigotti, 2011, p. 34). Writers, on the other hand, create new flavors by making use of the culinary culture with their works. "The written text has a magical suggestive quality, the novelist gives countless examples of this" (Girard, 2013, p. 44). In this context, it can be evaluated that the food culture is handled in the novel and the reader is enabled to navigate among the recipes. In this respect, "Authors can place the characters of the novel at the head of the table, which they use as a center, and include conversations or actions that can change their fate and the plot of the novel" (Abir, 2021, p. 54). In the most general terms, texts written by blending literature and gastronomy offer traces of the cultural life of the period. The reader's expectation is very important in the relationship between literature and gastronomy. Many readers want to be curious about the places the protagonist visits, walk the streets where the protagonist walks and taste the food he eats. Many actions of the protagonist are followed by the reader. From this point of view, a reader who has the desire to visit the places described in fiction also wants to eat around the same table with the novel's protagonists.

Giriş

Bu makalede *Pir-i Lezzet* adlı roman gastronomi ve edebiyat ilişkisi bağlamında disiplinler arası bir bakış açısıyla ele alınmaktadır. Son yıllarda gastronomi bilimindeki gelişmeler edebî eserlerin konuları arasında kendine daha fazla yer bulmaya başlamıştır. Romanda çoğu kez sadece bir sahnede tamamlayıcı unsur ya da sıradan bir olgu olarak görülen yemek, anlatının şekillenmesine etki etmektedir. Bu bakımdan bir edebî anlatı olarak romanın vermek istediği mesaj yaşanan kültürel ve sosyolojik gerçeklerle doğrudan ilişkilidir. Geçmişten bugüne disiplinler arası çalışmaların seyrinde bir artış gözlemlendiği bilinmektedir. Disiplinler arası çalışmalar yeni ve özgün bakış açılarının ortaya çıkmasına katkı sunmaktadır. Farklı bilim ve sanat dalları arasındaki etkileşimler hemen hemen birçok alanda kendisine yer bulmaktadır. Dolayısıyla insanı ve onun yaşamını anlatan edebî eserler, bireylerin duyguları, bakış açıları, ruh tahlilleri üzerinden şekillenmektedir.

Bir eserin neden ve kim için yazıldığı her zaman merak konusu olmuştur. Özellikle olay örgüsünün merak unsuru oluşturduğu hikâye ve romanlarda karakterler, mekân ve zaman aracılığıyla dönem hakkında bilgi ve sosyolojik veriler sunmaktadır. Bir edebî tür olarak roman, olay örgüsü, mekân, zaman ve kişiler aracılığıyla kurgulanmış bir yaşamı simgelemektedir. “Roman kendi içinde görülmek içindir, sahici dünya ile olan da aynı şeydir” (Gasset, 2017, s. 90). Kimi zaman gerçek yaşamdan izler sunan roman, bazen de kişilerin hayallerini anlatmaktadır. Eserlerde karakterlerin kültürlerine dair izler görmek mümkündür. Bu bakımdan yeni tip ve karakterler oluşturularak okuyucuya farklı dünyalar sunulmaktadır. Yazarlar ister gerçek ister hayali tip ve karakterlerle şekillendirdikleri eserlerine her dönemde bir yön tayin ederler. Dolayısıyla yazma güdüsü yazarın çeşitli vesilelerle başvurduğu kendini ifade yöntemidir. “Yazmak, varlığın bütünlüğü için pek gerekli olduğunuzu kabul ettirebilmek üzere başkasının bilincine başvurmadır” (Sartre, 2015, s. 65). Roman türü, yaşamın yansıması veya kurgu aracılığıyla yeniden sunulmasıdır. Bir sanat türü olarak edebiyat da görüneni olduğu gibi veya yazarın gözünden yansıtmaktır (Moran, 2013, s. 19). Bu bakımdan romanın olay örgüsü bireylerin yaşamı üzerine eğilmiştir. Bu noktada dikkati çeken bir diğer detay da romanların gerçeklik yanında varoluşu da incelemesidir. “Varoluş ise olmuş bitmiş bir şey değildir; varoluş, insani olabirliklerin alanıdır, insanın olabileceği her şey, yapabileceği her şeydir” (Kundera, 2014, s. 50). Varoluş problemi birçok edebî eserin ana temasını oluşturmaktadır. İnsanı temel alan birçok metinde olduğu gibi romanlar da bir kişinin yaşamından izler sunarak farklı konuları ele almaktadır.

Tarihi gerçekliği olan metinlerin dışında kurgulanan hayatlardaki varoluş sorunu edebiyat aracılığıyla gerçekleşir. Gerçek yaşamdaki insanlar roman kahramanları olarak kurgulanır. Edebiyat, kurguladığı hayatlarda güzel sanatlar olmasının estetik kaygısını taşımaktadır. Anlatılan metinlerde kullanılan dilin estetik değer taşıyıp taşımadığı da edebiyatın bir sanat olarak değerlendirilmesini mümkün kılmıştır. “Edebiyatın malzemesi söz olan bir sanat oluşu, onun güzelle, yani biçimle organik bağını gerektirir” (Aytaç, 1999, s. 19). Edebiyatın gerek bir bilim gerek de sanat olarak değerlendirilmesi birçok eserde kendisine yer bulmaktadır. Yazarlar her geçen gün farklı konularda eserler kaleme alırken birçok bilim dalından faydalanmaktadır. Bunu kimi zaman bilinçli bir tercih olarak kimi zaman ise farkında olmadan yaparlar. Bu çalışmanın çıkış noktasını oluşturan edebiyat ve gastronomi de birbirini besleyen yaratıcılığa dayalı iki yönlü bir kanaldır.

Romanı yazan, gerçekliği yaşıyandır veya yaşamak istediğini hayal edendir. Romanın geçmişten bugüne farklı dönemleri ve yaşantıları anlatması kültürel bir değişim süreciyle değerlendirilmektedir. Tarihsel dönemlere bakıldığında romanın “neyi” anlattığı sürekli olarak merak edilmiştir. Anlatılan zamanın sosyal, siyasi, ekonomik ve kültürel şartlarına bağlı değişim gösteren roman, gerçek bir dünyanın kurgusal hayatlarından oluşmaktadır. Geçmişten

bugüne değişen anlatı konuları yaşanan devirden çeşitli izler taşımaktadır. Tanzimat'tan Cumhuriyet'e roman, çok yönlü bir ivme kazanmıştır. Diğer taraftan roman, toplumsal yaşantılardan bireysel hayatlara birçok süreci anlatmaktadır. Roman, tarihsel süreçler içerisinde sadece bir metin olarak okunmamıştır. Roman, toplumun aksaklıklarının dile getirildiği, biyografik yaşamdan izlerin sunulduğu, dönemlerin panoramasının çizildiği, kültürel değişimlerin aktarıldığı bir araç olarak da görülmektedir. Romanın çeşitli şekillerde adlandırılması ise konu, işleme ve amaçtaki farklara göre değişmektedir. Bu bakımdan sosyolojik romanlar ekonomik ve sosyal şartlar aracılığıyla karakterlerdeki değişimlere, tarihi romanlar geçmiş zaman yaşantılarına, bölge romanları ise mahalli unsurlara yer vermektedir (Enginün, 2016, s. 164).

Yazar, düşüncelerini roman aracılığıyla aktarırken kurgusal karakterlerden faydalanmakta ve okuru soyut bir dünyada gezdirirken gerçek yaşamdan uzaklaştırmaktadır. Bu bakımdan okuyucu da yazarın vermek istediği mesajlar üzerinde düşünmektedir. Okur, kitabın yazıldığı dönem, yazarın başından geçen olaylar ve anlatıların edebî bir akıma karşılık gelmesi gibi çeşitli konular üzerinde kafa yormaktadır (Forster, 1985, s. 50). Romandaki mekân, zaman, olay örgüsü, kişiler gibi birçok unsur eserin gidişatına yön veren ve okur tarafından merak edilen alanları oluşturur. Bu açıdan bakıldığında bir konunun tarihi bir metin olarak sunulmasının yanı sıra hayali kurulan bir yaşamı da anlatması esere dinamizm kazandırmaktadır. Romanın ana öğelerini oluşturan mekân, zaman, kişi ve karakterlerle esere yön veren yazarın vermek istediği birçok mesaj vardır. Bu bakımdan romanların, gastronomi ve yemek kültüründen izler sunmasının çeşitli nedenlerinin olabileceği bu çalışmanın oluşmasına zemin hazırlamıştır.

İnsan yaşamında mutfak kültürünün önemli bir yeri vardır. Yemek kültürü sadece tencerede kaynayan gıdalardan değil aynı zamanda toplumların aktardığı bilgilerden meydana gelmektedir. Yemeğin insan hayatındaki önemi birçok bilim dalına konu olmasına sebep olmuştur. Yazılı metinlere konu olan yemek kültürü gerek süreli yayınlar gerek de kurgusal metinler aracılığıyla kendisine yeni sunum alanı bulmuştur. Kültürel kimliğin en önemli öğelerinden olan yemekler, eserlerde anlatılırken sadece bir medeniyet tasavvuru çizilmekle sınırlı kalınmaz, yaşanan coğrafya, dönem insanları ve yaşam tarzına dair veriler de sunulmaktadır. Bir romanda anlatılan yemekle, kimi zaman kişiler kimi zaman da dönemler tanımlanır. Bu da Savarin'in "Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim" (Savarin, 2018, s. 1) düşüncesini akıllara getirmektedir. Eserde sunulan bir yemekle okur, kendi geçmişine gidebilir veya ona başka duyguları anlatarak güçlü bir bağ kurma aracı haline gelebilir.

Gerçek yaşamda kurulan aile sofraları, davetler, balolar aracılığıyla kişisel ilişkilerin güçlendiği bilinmektedir. Aynı şekilde bu durum romanlara da yansımaktadır. Romanda hazırlanan bu sofralar bireyleri birleştirici bir özelliğe sahiptir ancak bazı durumlarda kahramanlar sofradan ayrıştırılarak ötekileştirilir. Bundan dolayı denebilir ki yemeğin vermek istediği mesajlar da karakterlerin iç dünyasında yaşadığı buhranlar da okuyucuya sunulmaktadır. Ebubekir Hazım Tepeyran'ın kaleme aldığı *Küçük Paşa* romanında, Salih'in konak yaşamının ardından köyüne döndükten sonra oturmuş olduğu sofraya bu bakımdan dikkate değerdir. Salih, köyünden konağa gittiğinde yaşadığı alışma sürecini köyüne geri döndüğünde yeniden yaşar. Salih'in konak masasından köydeki yer sofrasına uzanan hayatı, dönemin sosyal görüntüsünden izler taşımaktadır. Salih, üvey annesinin hazırladığı yemeklerden ve evdeki sarımsak, soğan kokusundan tiksindir (Tepeyran, 2011). Bu açıdan yemeğin kültürel değişimleri yansıtmaya işlevi yanında verilmek istenen mesaja da aracılık ettiği söylenebilir.

Yemeğin anlatısı, kültürün yansıması olarak değerlendirildiğinde yazılan birçok eserde toplumların kimliklerini de görmek mümkündür. Bu bakımdan "dini, etnik veya ulusal kimlik,

yoğun bir şekilde yemekle ilgilidir” (Civitello, 2019, s. viii). Bu noktada yemeğin sanata dönüşümünü inceleyen gastronomi bilimi, gastro (mide) ve nomos (yasa) kelimelerinden meydana gelmektedir. Bu kavram, iyi ve güzel, hoş giden yeme bilimi ve sanatı olarak değerlendirilir (Tez, 2012, s. 9). Yemek, birincil ihtiyacın dışında diğer bir ifadeyle “kelimenin tam anlamıyla yaşamın sürdürülmesine yarar, anlamlarla yüklüdür, oldukça sembolik ve duygulandırıcıdır” (Ichito ve Ranta, 2018, s. 226). Bu noktada edebiyat ve gastronominin ortak paydada buluşması da kültürü temsil eden bilim ve sanat dalı olmalarından kaynaklanır. “Şüphesiz, hazırlanmasından sunumuna, muhatabının bilgisi ve görgüsüne uzanan süreçte yemek, güzellekle doğrudan ilişkilidir” (Güreşir, 2019, s. 80). Gerek edebiyat gerekse gastronomi toplumların hafızasında yer bulur. Türk edebiyatı, Türk mutfakı temelinde millîlik içerir ve toplumun bağlı olduğu değerleri ifade eder. Geçmişten günümüze edebiyat tarihine bakıldığında yemek kültürünün izleri görülmektedir. Edebiyat “dönemin gastronomik unsurlarını, alışkanlıklarını, tüketim biçimini, tüketme sıklığını, ne tüketildiğini, tüketilen gıdanın hangi anlam taşıdığının anlaşılabilirliği gastronomi tarihinin göstergesidir” (Özkul vd., 2019, s. 103).

Edebiyat ve gastronominin birbirini beslemesi aynı kültürün farklı yansımaları olarak sunulmasını da desteklemektedir. Gerek yazılan metinler gerekse pişirilen yemekler birbiri üzerinde tahakküm kuran ve çoğu kez olumlu veriler sunan iki alanı kapsar. “Sözcük yiyecek, bilgi beslenmek, bilmek lezzet, yazı ise mutfaktır” (Rigotti, 2011, s. 34). Yazarlar ise yazdıkları eserleriyle mutfak kültüründen faydalanarak yeni lezzetler oluşmasına katkı sağlamaktadırlar. “Yazılı metnin büyüğü bir telkin özelliği vardır, romancı bunun sayısız örneklerini verir” (Girard, 2013, s. 44). Yemek kültürü, romanda işlenirken okuyucunun yemek tarifleri arasında gezinmesi bu kapsamda değerlendirilebilir. Bu bakımdan “Yazarlar, bir merkez olarak kullandıkları sofranın başına roman karakterlerini oturttukları onları kaderini, romanın olay örgüsünü değiştirebilecek konuşmalara ya da aksiyonlara yer verebilir” (Abir, 2021, s. 54). En genel ifadeyle edebiyat ve gastronomiyle harmanlanarak yazılan metinler dönemin kültürel hayatından izler taşımaktadır. Edebiyatın gastronomiyle ilişkisinde okurun beklentisi oldukça önemlidir. Birçok okur, okuduğu eserdeki kahramanın gezdiği yerleri merak etmektedir. Kahramanın geçtiği sokaklarda yürümeyi ve onun yediği yemekleri tatmayı istemektedir. Roman kahramanının yapmış olduğu birçok eylem, okur, tarafından izlenmektedir. Bu açıdan bakıldığında hayali olarak anlatılan yerleri gezme arzusunda olan bir okur, aynı zamanda eserde anlatılan roman kahramanlarıyla aynı sofrada yemek yemenin de hayali kurmaktadır. Yemek, en genel ifadeyle duygusal bir bağ diğer bir ifadeyle kültürün taşıyıcısı, ideolojik fikirlerin de yansımasıdır (Annur, 2007).

Bu çalışmada edebiyat ve gastronomi ilişkisi bağlamında değerlendirilen *Pir-i Lezzet* romanında yazar, birçok yemeğin tadını, pişirme yöntemini, kültürel yönünü ve anlamını ilgi çekici bir şekilde sunmaktadır. Hemen hemen birçok roman, hikâye ve şiir de yemek kültürünün izlerinin olduğu bilinmektedir. Ancak bu eserde edebiyat bir eylem biçimi olarak yemeğin ifade aracıdır dolayısıyla ikinci plandadır. Eserde yemek kültürünün ön planda olması, lezzet ve tat algısının olay örgüsünün önüne geçmesi eserin tarafımızdan gastro-roman kavramıyla değerlendirilmesini mümkün kılmıştır.

Gastronomi ve edebiyat konusunda zengin bir literatür olmakla birlikte bu tür anlatıları konu edinen eserleri karşılayan bir terimin olduğu söylenemez. Bu makalede ele alınan roman örneğinde gastronomi ve edebiyat ilişkisinde anlatının belirginleştirilmesi anlamında “gastro-roman” terimi kullanılmıştır. Literatürde gastro-roman kavramıyla ilgili, doğrudan bu kavram etrafında şekillenen herhangi bir yayın bulunmamaktadır. Edebiyat ve yemek veya mutfak

kültürü ilişkisi şeklinde yer alan eserlerde de gastro-roman terimine rastlanılmamıştır² (Kiell, 1991; Prodanov, vd. 2025). Bu makalede ele aldığımız şekliyle gastro-roman yemek, mutfak kültürü ve bunları kapsayan çeşitli deneyimler etrafında şekillenen ve roman formunda yazılmış eserlere verilen isimdir. Bu roman türünde, edebiyattan ziyade anlatının merkezinde mutfak ve yemek vardır. Romanda edebiyat, yemekler ve onlara bağlı gastronomi bilgisinin aktarılmasında bir vasıtaadır.

Kurgunun ana konusu mutfak, tarifler, malzemeler, araç-gereçler, yiyecekler, içecekler, sofralar, çalışanlar, anılar ve bunlar etrafında oluşan birtakım ritüellerdir. Bu roman türünde yemek ile edebiyat arasında kültürel ve duygusal bir bağ olduğu söylenebilir. Bu bakımdan yemek, beslenmenin ötesinde tarih, kimlik, hafıza, aşk, aile, güç gibi birtakım olgular arasında ilişki kurulmasında etkilidir. Gastro-roman türünde anlatılarda okuyucu gerçek anlamda bir mutfak deneyimine erişebileceği gibi yemeklerle birtakım duygusal yakınlıklar da kazanabilir. Anlatıcının betimlemeleri, mutfak kokusu, tanımlanmış tatlar, tencerenin fokurtusu, bıçağın tınısı ve bütün bunları kapsayan aşçının ve çırakların telaş hâli örnek verilebilir.

Edebî metinler yaratılırken kendi kavramsal ve kuramsal çerçevesini oluşturmaktadır. Roman, gerek teknik gerek içerik olarak en zengin anlatım türlerinden birisidir. Yemeğin anlatısı olan romanın bir kıyaslama yapıldığında teknik özellikler ve içerik bakımından hangisinin önde olduğu gastro-roman olarak adlandırılmasında temel kriter kabul edilmiştir. Kelime anlamı itibarıyla gastro-roman mutfak teknikleri romanı, yemek romanı ve mide sanatı romanı gibi terimlere karşılık gelmektedir. Bu türde yemek, her bakımdan öndedir; romanın konusu, olay örgüsü, zamanı, tipleri bütün olarak mutfak kültürüne, yemek sanatına ve duygusal beslenme hazlarına hitap etmektedir. Yazar, edebî bir eser yaratırken mutfak sınırlarında bulunur; okuyucu ise romanı okurken yazarın kahramanları aracılığıyla pişirdiği lezzetlerin kokusunu duyar.

Roman türünün ne anlattığı konusu insan zihninde oluşturulan bir hayale işaret etmektedir. Genel olarak tarihi roman, psikolojik roman, realist roman, toplumcu gerçekçi roman gibi birçok türün var olduğu bilinmektedir. Bu bakımdan çalışmanın alt zemini oluşturan gastro-roman türü de mekân, zaman, kişi, olay ve durumlarda yemek kültüründen etkilenmektedir. “Edebiyatta yemek, kültürel anlamların taşıyıcısı olarak da görülebilen ve kimlikleri, değer sistemlerini, anıları inşa etmenin bir aracı olarak görülebilen güçlü bir edebi araç olarak anlaşılmaktadır” (Demirci ve Erşahin, 2025, s.2). Romanlarda sunulan yemekler, kimi zaman ekonomik kaygıların kimi zaman da ideolojik problemlerin sembolü; bazen de geçmişe duyulan özlemin kokusudur. Bu bakımdan yemek, sadece doyma eylemiyle ilgilenmez aynı zamanda eserdeki kahramanların karakterine, kültürüne ve yaşadığı coğrafyaya dair ipuçları vermektedir. Dolayısıyla yeme-içme kültürü üzerinden değerlendirme yapıldığında toplumsal hayatta zengin ve fakir ailelerde de sofralarının nasıl olduğu, davet ve balolardaki sunumlar, lokantalar, toplum açısından en fazla tercih edilen yiyecekler, farklı kültürden aktarılan yemekler ve değerler romanlarda kendisine sıklıkla yer bulmaktadır (Ceyhan Akça, 2023, s. 1012-1023).

Romanların merkezî olarak belirli bir temayı işlemesi yeni konuların çeşitlenmesinde etkilidir. Gastro-roman merkezli eserlerde yemek, yazar tarafından gelişigüzel kurgulanmış bir dekor değil, metnin olay örgüsünü şekillendiren, karaktere dair ipucu sunan ve mekânlar aracılığıyla farklı zamanları yansıtan bir araçtır. Kimi zaman bir yemekle bellekte canlanan

² İnternet veri tabanında yapılan araştırmalar sonucunda gastro-roman kavramını bir yemek yazarı olan Güzin Yalın'ın kullandığı görülmüştür. Ancak bu yazıda ilgili kavram hakkında detaylı açıklama verilmemiştir (URL 3).

duygular kimi zaman da yaşam öyküsü üzerinden verilmek istenen mesajlar bu bağlamda sıklıkla anlatılmaktadır. Gastro-roman en genel ifadeyle, yemek unsurlarının, tariflerinin, mutfak eşyalarının, aşçı/şef karakterlerinin, bir mekân olarak mutfağın aracı olduğu çağdaş romanın alt türü olarak kabul edilebilir. Kültürel bir aktarımın yansıması olarak görülen mekânlar gastronomik öğeleri içerisinde barındırmaktadır. Romanlarda farklı şehirlerin özellikleri tanıtılırken yemek kültüründen faydalanılması toplumun sahip olduğu bir kimliğe aidiyet sürecinin aydınlatılması için katkıda bulunur. Bu bakımdan bir romanda geçen gastronomik unsurlar eserin kültürel dokusunun oluşmasında rol oynamaktadır (Güzel, 2024, s. 16)

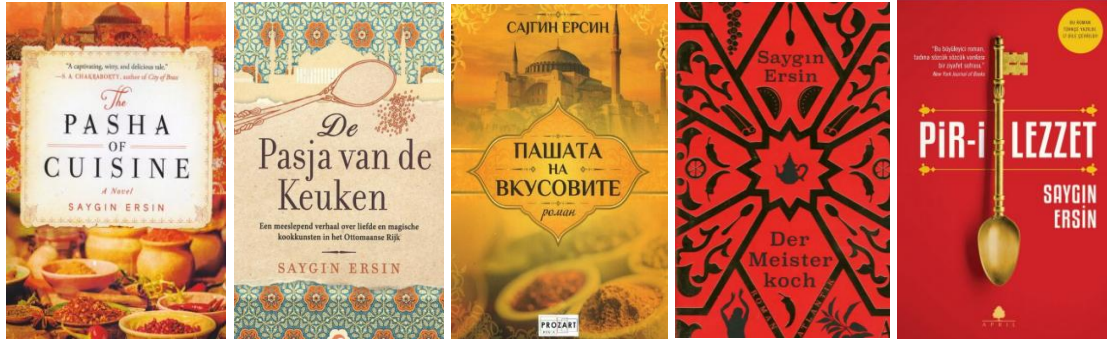
Gastronomik öğelerin varlığı geçmişten günümüze yeme-içme kültürü ekseninde edebî metinlerde varlığını sürdürmüştür. Özlem Kumrular'ın *Sultan'ın Mutfağı* adlı romanını incelediği makalesinde, Canan Sevinç, Osmanlı Mutfağının roman üzerinden tanıtılması ve dönemin gastronomik panoramasının çizilmesi hakkında bilgiler vermiştir. Bu çalışma doğrultusunda denilebilir ki kimi romanlarda geçen yeme-içme kültürü bazı romanlarda kurgusal metnin önüne geçerek gerçek mutfağın yansıtılmasına aracı olur. Yazarın ifadesiyle bu roman “gastronomi merkezli” entrikalı olayların aktarıldığı bir tarih metni olmasının yanı sıra mutfak merkezli çalışmalara da kaynak durumundadır (Sevinç, 2024, s.121).

Roman yazarları gastronomik unsurları metne dâhil ederken imgelerden faydalanmaktadır. “Gastronomi edebiyatının dehası, duyularımızı hayal gücüyle harekete geçirme becerisindedir. Yetenekli bir yazar, size bir çorbanın lezzetini anlatmakla yetinmez; buharını yüzünüzde hissettirir, kısık ateşteki çıtırtısını duyurur, baharatların kokusunu ve zengin tadını tattırır. Burada “imge”, yazarın en etkili malzemesidir” (Doğan, 2025, s. 2). İmgelerle ifade edilen her durum ve olgu edebiyatın işlevsel parçalarını oluşturmaktadır. Bu bakımdan yemek, roman içerisinde simgesel bir araç olarak karakterleri tanımlamada, toplumsallık ve psikolojik çıkarımlar gibi birçok işleve sahiptir (Kolb-Seletski, 1970).

Bir Gastro Roman Örneği Olarak *Pir-i Lezzet*

“Nelere kadirdir bir yemek?
Hangi baharat kılavuzdur kalbe giden yolun?
Kamer, Şems, Merih, Zühre;
Hangi, yıldızlar saklıdır sıcak bir tencerede?
Ve cevza ve mizan ya da kavs;
Hangi burcun kokusudur bir tutam tarçın?
Sarmısak deva mıdır yoksa bela mı?
İsmi nedir taze ekmek kokusunun?
Bir bardak şerbet unutturur mu acıları?
Ya da bir yudum çorba açar mı kapıları?”
Saygın Ersin

Bu çalışmada gastronomi ve edebiyat ilişkisinden hareketle *Pir-i Lezzet* romanı tematik açıdan incelenmektedir. Saygın Ersin tarafından kaleme alınan “İştah kabartan bir roman: *Pir-i Lezzet*” 2016 yılında basılmıştır. Kitabın kapağındaki kaşık figürü ve anahtar simgesi romanın içerikle uyuştuğunu göstermektedir. Tarihsel süreç boyunca kaşığa yüklenen anlam oldukça fazladır. “Osmanlı, kaşık çeşitleriyle bir kaşık uygarlığı yaratmak istemiş gibidir” (İleri, 2010, s. 13). Birçok dile çevrilen romanın kısa olay örgüsünü şu şekilde açıklamak mümkündür: *Pir-i Lezzet* romanında üstün bir tatma yetisi olan yetenekli bir aşçıbaşının Zümrützade Konağı'ndan Topkapı Sarayı'na gidişi, Cihan Padişahı dönemi ve orada yaşadığı olaylar anlatılır. 314 sayfadan oluşan eserde *Konağın Efendisi, Matbah-ı Azam, Sağır Gece Dilsiz Şafak, Dar'üz Zevk, Hekim ile Müneccim, Itırlar Hanımı, İsimler* olmak üzere yedi bölüm vardır.



Fotoğraf 1: Pir-i Lezzet romanının farklı ülkelerdeki çevirileri (URL 1).

Pir-i Lezzet romanı metinler arası ilişkilerin sonucunda ortaya çıkmıştır. Bir yaratım biçimi olarak metinler arası ilişkiler, edebî eserlerin kendinden önce yazılan eserlerden birtakım izler taşıması olarak ifade edilebilir (Aktulum, 2007, s. 17). İki veya daha fazla eserin birçok bakımdan birbiriyle olan ilişkileri metinlerarası göstergelerdir. Bu bakımdan yazar, eserini yazarken Calvino'nun, *Jaguar-Güneş Altında* (Calvino, 2023) hikâyesinden esinlendiğini dile getirmiştir. Calvino'nun, *Jaguar-Güneş Altında* eserinde bir aşk hikâyesi anlatılmaktadır. Hikâyede birbirine âşık olan bir rahip ve rahibe yemekler aracılığıyla bağ kurmaktadır. Bu bakımdan eserde yemek bir dil/iletişim biçimi haline gelmiştir. Yazar, eserini yazmadan önce uzun bir süre yemek kültürüyle ilgili araştırmalar ve okumalar yaptığını kendisinin de yeterli düzeyde mutfak bilgisi olduğunu söylemektedir. Yazar, eserinin can alıcı noktasını “yemekle büyü yapabilme” olarak tanımlarken eserde fantastik öğelerin de var olduğunu unutmamak gerekir (URL 2).

Pir-i Lezzet romanının ana kahramanı olan aşçıbaşı olağanüstü bir tat duyusuna sahiptir ve yaptığı yemeklerle diğer insanları kendisine hayran bırakmaktadır. Başlangıçta bir konakta aşçıbaşı olan kahraman, yaptığı bir hatadan dolayı Topkapı Sarayı'na gönderilir. Romanda Pir-i Lezzet namına sahip olan aşçıbaşının saraya gitmek istemesindeki sebep âşık olduğu Kamer'e kavuşmaktır. Eserdeki verilerden yola çıkılırsa romandaki yaşantının 17. yüzyılda ve Osmanlı sarayında geçtiği düşünülmektedir. Esere yön veren asıl çıkış noktası yemek tariflerinin uzun anlatımı ve okuyucunun yemek yapılırken konuya dâhil olmasıdır. Yemek kültürünün izlerinin görüldüğü bu romanda farklı mekân ve zamanlarda yapılan yemekler, baharatların anlamları, yıldız falına göre beslenme biçimleri, karakterlerin yemeklere karşı hissettiği duygular dikkati çekmektedir. Yazar, olay örgüsünde yemeği anlatırken okuyucu da onunla birlikte yemeğin hazırlanma sürecine dâhil olmaktadır.

Romanda yemek tariflerinin açık şekilde verilmesi okuyucu üzerinde merak duygusu oluşturmaktadır. Eserde tespit edilen bazı yemekler aşağıdaki tabloda verilmektedir.

Tablo 1: Pir-i Lezzet romanındaki yemeklerin sınıflandırılması (Ersin, 2016).

Yemek Türü	Yemek Adı
Çorba	Makiyan Çorbası, Mercimek Çorbası, Mercimek Aşı.
Ana Yemek	Güvercin Kebabı, Hünkâr Beğendi, Dane-i Fuldül, Me'muniye, Pırasa Kalyesi, Medfun, Kuzu Söğüş, Enderun Usulü Yumurta, Dane-i Yeşil, Etli Kereviz Kapaması, Davud Paşa Köftesi, Süt Kebabı, Zarf Kebabı, Borani, Çılbır, Zırba-i Zindegi.
Tatlı-Unlu Mamul.	İrmik Helvası, Meyveli Paluze, Saray Lokması, Kar Helvası, Güllabiye, Peynir Lokması, Levzine, Lokma, Fincan Böreği, Zerde-i Mülayemet.

Romanda adı geçen yemeklere bakıldığında bunların saray mutfak kültüründen izler taşıdığı görülmüştür. Saray mutfacı, Osmanlı döneminde 16. Yüzyıldan itibaren zengin ve görkemli tariflere sahiptir. Osmanlı devletinde farklı ırktan ve inançtan olan toplumların bir

arada yaşaması mutfağın da zenginleşmesini sağlamıştır. Bu sebepten dolayı saray mutfağı Orta Asya, İran, Arap, Selçuklu, Bizans ve yerel Anadolu mutfağı üzerine kurulmuştur (Işın, 2021, s. 211). Osmanlı mutfak kültürünü Refik Halid Karay, şatafat mutfağı olarak tanımlar (2019, s. 30). Eserin geneline bakıldığında saray mutfağında pişen ve ziyafetlerde hazırlanan yemeklerin sunum şekilleri ve pişirme yöntemlerinin o döneme has özellikler taşıdığı görülmektedir.

Pir-i Lezzet romanında helva yapılırken emek istemesi ve kavurma işleminin uzun sürmesinde dolayı dikkat edilmesi gerektiği söylenmektedir. Pırasa yemeği yapılırken yemeğin ayva ile tatlandırılması, Osmanlı mutfağında sıklıkla kullanılan sadeyağ tüketimi (Bilgin, 2002, s. 98) de dönemin mutfak kültürü hakkında ipucu vermektedir. Çorbanın meyanesinin yapımı tarif edilirken aşçıbaşının “ulan demedim mi ben sana miyaneye ne kadar yağ o kadar un diye!” (Ersin, 2016, s.52) seslenmesi okuru yemek yapım sürecine dâhil etmektedir.

Yemekler yapılırken mutfağa misafir olan okur, yemeğin yapım aşamalarını takip etmektedir. Okur, kavurma yapılırken aşçıbaşıyla birlikte yemeği yapmaya başlar, aynı kokuyu hisseder ve lezzet algısını yakalamaya çalışır.

“Ocaktaki tencereden mutfağa mis gibi bir kavurma kokusu yükselmeye başlayınca, Aşçıbaşı kıyılmış soğanlarla birlikte ateşin başına geçti. Suyunu iyice çeken etler tencerenin dibinde keskin keskin cızırıyordu. Aşçıbaşı soğanları tencereye attıktan sonra hızlıca tezgâha gidip, elinde bir kaşık sadeyağ ile geri döndü. Kavrulmuş etler halis yağ ile buluşunda şenlik başlamış, tencereden şiddetli nağmelerle birlikte hafif yanık soğanlı ve kaygan bir koku da yükselmeye başlamıştı” (Ersin, 2016, s.52).

Romanda mekân olarak mutfağının bölümlerini matbah-ı amire, matbah-ı azam, has mutfak, kilar-ı amire, kalaycılar koğuşu, helvahane, harici fırın, aşçılar mescidi olarak sıralamak mümkündür. Romanda saray çalışanlarının sayısının beş yüzün üzerinde olduğu dile getirilmektedir. Aşçıbaşı, pazarbaşı yamakları, elekçiler, karıcılar, pişiriciler, sııklı sakalar, ateşbaz neferleri, Miri Mandıra’nın yoğurt ve peynir ustaları, şifalı ot toplayan aşşablar, buzcular, kasaplar ve tavukçular sarayın mutfak kadrosunu oluşturmaktadır. (Ersin, 2016, s. 34). Eserde yemek yapılırken kesim tekniklerinden de tanımların yapılması dikkat çekmektedir. Yarmanın bir şeyi ikiye bölmek olduğu, lokma çıkarmak, parmak ve lime kesmek, tike doğramak, sebzeyi ince kıymak yerine çirtmek, bir ürünü rendelemenin de çintmek olduğu gibi kesme ve doğrama tekniklerinden bahsedilmektedir (Ersin, 2016, s. 73).

Romanda yıldız falına göre hareket edilmesi, hünkârın yemeğine karar verilmeden önce onun yıldız haritasının incelenmesi, baharatların özelliklerine göre kullanımı ve bazı gıdaların bu açıdan gruplandırılması önemli veriler içermektedir. Sarımsağın ikinci dereceden sıcak ve kuru tabiata sahip olup Merih Yıldızı olduğu ve bu sebeple birçok hastalığın tedavisinde kullanıldığı aktarılmıştır. “Misalen sarmısak, ikinci dereceden unsurlara sahip bir gıdadır ve sarmısak yiyen bir kimsenin beden dengesi, en geç iki saat içinde eski haline kavuşur. Dereceler arttıkça dengeye gelme süreci de artar” (Ersin, 2016, s. 182).

Aşçıbaşının konaktan saray yolcuğuna uzanan serüvenine aracı olan yemek ise Pırasa Kalyesi’dir. Zümrüztade Konağı’nda verilen bir ziyafette pırasadan nefret eden Siyavuş Ağa için yapılan bu yemek, aşçıbaşının saraya alınmasına sebep olmaktadır. Pırasa yapmaması konusunda uyarılan aşçıbaşı, uyarıları dinlemeyip yemeği bilerek yapmış ve sarayın kapılarının bu şekilde ona açılacağına inanmıştır. Bu durum karşısında öfkelenen Hüsnü Bey “Acaba Silahdar Ağa ne şekilde dürecekti defterini? Bir pırasa için yapar mıydı bunu?” (Ersin, 2016, s. 15) diye düşünürken ertesi gün aldığı haber karşısında şaşırmıştır. Siyavuş Ağa, Topkapı Sarayı’na kendine özel yemekler yapması için aşçıbaşını çağırılmaktadır.

Topkapı Sarayı’nda hayatı tamamen değişecek olan Aşçıbaşı, yeni hayatında geçmişe dair duyduğu özlemleri sürekli olarak hatırlamaktadır. Aşçıbaşı, yapacağı yemekler aracılığıyla âşık olduğu kadına kavuşmanın hayalini kurmaktadır. Çocukken başladığı aşçılık mesleği bir

müddet sonra diyar diyar gezmesini, yeni yemekler ve baharatlar keşfetmesini buna bağlı olarak da Pir-i Lezzet olmasını sağlamıştır. Yemeğin toplumsal yönü ve kültürel zenginliği bir aşk hikâyesinin kurgusuyla birleştirilmiştir. Eserin genelinde yemeğin bir gerek bir dil gerek se kültür olarak birtakım gizli işlevlerinin ve farklı kültürel kodlarının bulunması, kişilerde korku, heyecan ve merak gibi çeşitli duyguları tetiklemesi önem arz etmektedir.

Yemeğin Sembolik Görünümü: Gastronomi, Karakter ve Roman İlişkisi

Pir-i Lezzet romanının geneline bakıldığında birçok roman kahramanın yemeklere farklı anlamlar yüklediği görülmüştür. Karakterlerin yemekler hakkındaki görüşleri ve yeme biçimleri anlatılırken dönemin mutfak kültürüne dair çeşitli ipuçları görmek de mümkündür. Bu bakımdan eserde seçilen kahramanlar olay örgüsüne çoğu kez yön veren ve okuyucuya ulaşılması istenen mesajları vermektedir. “Anlatı sanatında kahraman hem bir araç hem de bir amaçtır. Araçtır; çünkü, motifleri birbirine bağlar, dolayısıyla anlatıda bütünlüğün doğmasına vesile olur. Amaçtır; çünkü, çoğu romanların varlık nedeni odur” (Tekin, 2001, s. 95).

Romanın ilk sayfalarında aşçıbaşının saraya gönderilmesi bir yemek sebebiyledir. Aşçıbaşının saraya gitmesi bir arzu durumudur. Zümrüztade Konağı’nın sahibi ise Aşçıbaşı’nı büyük bir tehlike konusunda uyarır. Dolayısıyla Pırasa Kalyesi yapmak Aşçıbaşı için arzulanan bir sürgün biçimidir. Pırasadan nefret eden Siyavuş Ağa, karakter olarak huysuz, sinirli, mızımlığı ile meşhur biridir. Onun yemeğe ve aşçıya olan tavrı da çoğu kez olumsuz özelliklerle anlatılmıştır. Yemek, birey ve gurmelik ilişkisinin kurulduğu olay örgüsünde Siyavuş Ağa’nın yemekten anlamadığı ve ruh haline göre yemekleri değerlendirdiği görülmektedir.

Damağının titizliği ise apayrı bir meseleydi ki herkese illallah dedirmişti. Koca cihan devletindeki en mahir aşçıların bıçak salladığı Saray mutfağından çıkan o cânım yemeklere bile ne yapar eder bir kulp takardı. Yemekten öyle aman aman anladığı falan da yoktu üstelik. Hazretin memnun kalıp kalmaması o günkü keyfiyle alakalı olduğundan, aşçıları artık uğraşmaktan vazgeçmişler, yemekleri bildikleri gibi pişirip gerisini Allah’a bırakır olmuşlardır. Toy bir yamağın yüzüne gözüne bulaştırdığı neredeyse hiç pişmemiş güvercin kebabını takdir edip bahşiş gönderdiği de oluyordu, Hünkâr’ın kendisinin bile zevkten bayıltacak lezzette bir hünkârbeğendiği daha bir lokma almadan tutup yere çaldığı da (Ersin, 2016, s. 9).

Yemeğin sadece bir haz olarak sunumu Siyavuş Ağa üzerinden kendisine yer bulmaktadır. Gurmelikten uzaklaşan biri olarak Siyavuş, gurman³ olarak değerlendirilebilir. Birçok kişi Siyavuş Ağa ile aynı ortamda bulunmayı ve aynı masada oturmayı zulüm olarak görmektedir.

Romanda yemeğin kahraman üzerinden değerlendirildiği ikinci isim Defterdar Halil Paşa’dır. “Halil Paşa öyle boğazına çok düşkün bir adam değildi. Mülâyim tabiatından, nimete saygısından ve çocukluğundan getirdiği alışkanlıktan dolayı yemek seçmez, önüne ne konursa şikâyet etmeden karnını doyururdu. Taşrada bir bey konağında besleme olarak başlayan hayatında ilk öğrendiği şey şükretmek olmuştu” (Ersin, 2016, s. 10). Halil Paşa, yemek daveti sırasında “ilk defa damağının ayırdına varıyor, yemek denen şeyin karın doyurmadan öte bir anlam taşıdığını fark ediyordu” (Ersin, 2016, s. 10). Paşa’nın bu farkındalığa geç ulaşması ekonomik kaygıları sebebiyledir. Küçük yaşlarda sahipsiz kalan bir çocuk için beslenme, sadece aç kalmamak üzerine kurulmuştur. Onun ilk zamanlarda sadece karnını doyurmak için yediği yemekler, bir müddet sonra sembolleşerek bir zamanı, mekânı ya da kişiyi hatırlamasına katkıda bulunur. Defterdar Paşa’nın Me’muniye tatlısını yerken aklına yeni evlendiği genç

³ Gurman, karnını doyurmak için her şeyi yiyebilen obur kimsedir (Oğan ve Özkaya, 2021, s. 4)

zevcesinin gelmesi, Pırasa Kalyesi sunulurken çocukluğunda pazar yerinde geçirdiği zamanları hayal etmesi bu durumu örnekler (Ersin, 2016, s. 11-12).

Aşçıbaşı için karanfilli elma ve taze ekmek, Hüsnü Bey için Medfun, Silahdar Ağa için Kuzu Söğüş ve Enderun Yumurtası sembolik değeri olan önemli yemeklerdir. Bireylerin üzerindeki yemek kültürünün etkisi roman kahramanları aracılığıyla kendisine yer bulmaktadır. Yemekler geçmişe doğru yolcuğun simgesi olan hatıraları ifade eder. Yemek, bazen çocukluk zamanına gidiş bazen de sevdiği kadına olan özlemi ifade eder. Bireyin yemeği sadece beslenme olarak görmediği romanda kahramanların dilinden anlatılmaktadır. Siyavuş Ağa'nın pırasadan nefret etmesi, Halil Paşa'nın pırasa kokusuyla çocukluk dönemine doğru bir seyahate çıkması aynı yemeğin farklı kişiler üzerinde bıraktığı tesiri göstermesi bakımından önemlidir.

Geçmişe Duyulan Özlem: Lezzet ve Hatıralar

İnsanın tat alma duyusunun doğuştan olduğu ileri sürülmektedir. Bebeklikten yetişkinliğe her yeni tadın keşfi yeni bir hatırlatma aracı ve süreci olmaktadır. Bilinen tatlarla verilen tepkiler ve bilinmeyene karşı sergilenen ön yargı bu durumun önemini göstermektedir. Tat genellikle ağıza alındığı zaman başladığı düşünülen bir olgu olsa da algının beyinde gerçekleştiği bilinmektedir. Bir yemeğin tüketilirken farklı zamanları, mekânları ve kişileri hatırlatması tat algısının beyinle kurduğu etkileşim sayesinde gerçekleşir. “Tat alma ağızda gerçekleşir, fakat tat algısı beyinde meydana gelir” (Allen, 2021, s. 84).

Romanın önemli karakterlerinden olan Halil Paşa, Pırasa Kalyesi ile geçmişine doğru bir yolculuğa çıkar. “Koku en eski anılarına yeniden can vermiş, yetmişine merdiven dayamış bu adamı çocukluğuna geri götürmüştü. Sırtında boyu kadar bir küfe, beslemesi olduğu konağın kâhyasının peşi sıra pazara gidiyordu yine. Yol uzun, yük ağır, Kâhya Efendi huysuzdu ama mütebessim ve heyecanlıydı Küçük Halil” (Ersin, 2016, s. 12). Aşçıbaşı için konağın her tarafına yayılan ekmek kokusu insanın tüm sıkıntılarını azaltmaktadır. “Taze çıkmış ekmek kokusunun insan ruhuna yaptığı etkiyi gayet iyi bilen Aşçıbaşı, kokuyu derin derin içine çekti” (Ersin, 2016, s. 31).

Romandaki birçok karakter geçmişe karşı duyduğu özlemlerin istedikleri yemekleri tüketerek azalacağına inanmaktadır. “Siyavuş ‘Ağa’nın ruhunu, sebebini bilemediği, ismini koyamadığı bir sıkıntı kaplamıştı. Derdinin mazisinden kaynaklandığını bilemiyordu ama çareyi yine mazisinde, zahmetli ama kendisine has bir huzurla dolu ilk gençlik yıllarının yemeklerinde arıyordu. Geçmişini, yiyerek şifa bulacağını düşünüyordu” (Ersin, 2016, s. 67). Bu bakımdan Siyavuş Ağa, içinde bulunduğu ruh halinden özlemini duyduğu yemekleri yiyerek kurtulacağına inanır. Benzer tatların olduğu yemeklerin lezzetleri kişiden kişiye değişir. “Hepi topu dört tat vardır ama lezzetler sonsuzdur” (Ersin, 2016, s. 99).

Eser genelinde, lezzet ve tat algısının önemli işlevleri olduğu bilinmektedir. Yazar, roman kurgusunda lezzet, tat, koku gibi birçok kavramı derinlemesine aktarmıştır. Bu bölümlerde eserin roman tekniği bakımında geride kaldığı ancak gastronomik açıdan ön planda olduğu değerlendirilebilir.

Lezzet denen şey altı kattan ibarettir. En başta ‘dört esas tat’ vardır: Tatlı, tuzlu, acı ve ekşi. Bunlar bir başlarına ya da birleşerek lezzetin ana makamını, nüvesini, çekirdeğini oluştururlar. Sonra ‘temaslar’ gelir. Her lezzet ağza kendine has bir şekilde temas eder. Kimi dolgundur, kimi zayıf kalır. Kimi dişleri kamaştırır, kimi ağız sulandırır, kimi ısıtır, kimi serinletir. Üçüncü sırada ‘satıl’ gelir. Satıl temaslara seslerin de dâhil olmuş halidir. Lezzet vardır, çıtırdır, lezzet vardır, kıtırdır. Bazısı yumuşacıktır, bazısı pütür pütür. Tat dile temas ettikten, ağız satıl keşfettikten sonra sıra ‘ıtlara’ gelir. İtlarlar çok önemlidir, zira lezzetler ancak kokuyla birlikte tamama ererler. Öyle ki kokusu olmayan lezzet diye bir şey mümkün değildir. Lezzetin beşinci katı ‘zevahir’ yani görünüşün evidir. Lezzetin göze vurmuş, gözleri de doyurmaya başlamış halidir. Göz görmezse dil, damak ve burun da yabancılaştır. Son olarak altıncı katta yani en derinde ‘hisler’ vardır. İnsanların çoğu fark edemez ama her lezzet mutlaka bir

hatırayla, maziden gelen bir duyguyla alakalıdır. Lezzetler insanın geçmişidir ve duyguların bir başka lisana tercümesidir... (Ersin, 2016, s. 100).

Bu çalışmada incelediğimiz romanın yemek ve edebiyat ilişkisi bağlamında konuyu somut bir biçimde yansıttığını söylemek mümkündür. Yazarın yapmış olduğu ön okumalar neticesinde yemek biliminin gizemli taraflarına hâkim olduğu yukarıda verilen pasajdan anlaşılmaktadır. Konunun edebî tarafı bir yana gastronomik yönü oldukça güçlüdür. Bu bakımdan yazar yemeklere dair duygularını ve bilgisini aktarırken detayları en ince ayrıntılarına kadar yansıtacak karakterler oluşturmuştur. Söz konusu bu durumlar, çalışmada incelenen eserin “gastro-roman” kavramıyla değerlendirilmesinin haklılığını net bir şekilde ortaya koymaktadır.

Sonuç

Edebiyatın uzun soluklu metinlerinden olan romanlar gerek olay örgüsü gerekse anlattığı karakterler bağlamında önemli eserlerdir. Geçmişten günümüze insan yaşantısının dışavurumu olan edebî eserlerde, yemek genellikle ön planda yer almıştır. Gerek kahramanların karınlarını doyurmak için bir sofraya etrafında birleşmeleri gerekse toy, şölen gibi eğlence ortamlarında statü işlevleriyle öne çıkmıştır. Kişilerin kim oldukları, ne yedikleri ve nasıl yedikleri önemli detaylar sunmaktadır.

Her anlatının bir hikâyesi olduğundan hareketle esere dâhil edilen her şeyin de bir anlamı olduğunu söylemek mümkündür. Edebiyat farklı bilim dallarıyla iletişim kurarak yeni ve özgün değerlere sahip türlerin oluşmasına katkıda bulunur. Türk edebiyatı tarihine bakıldığında geçmişten bugüne birçok farklı konu ve temanın işlendiği görülmektedir. Edebî türlere bakıldığında anlatılan her olay örgüsünün farklı alt metinleri bulunmaktadır. Hemen hemen her konunun roman, hikâye ve şiir gibi kurgusal türlere kaynak oluşturduğu bilinmektedir. Kişilerin yaşamında en önemli fizyolojik ihtiyaç olan beslenme de edebiyatın kaynakları arasındadır. Yemek kültürü farklı türler aracılığıyla yazarların kaleminden yeniden şekillenmiştir. Refik Halid Karay, Abdülhak Şinasi Hisar, Yahya Kemal Beyatlı gibi birçok yazarın eserlerinde yemek kültürünün izleri sık sık görülmüştür. Roman yazarlarının uzun uzun anlattığı yemek sahneleri, sofraya çeşitleri ve kahramanların pişirdiği yemekler her eserde dönemine uygun olarak kendisine yer bulmuştur.

Bu çalışmada gastro-roman olarak ele aldığımız *Pir-i Lezzet* isimli eser içerdiği maddi olgular yanında yemeğin çeşitli boyutlarıyla edebî nitelikleri bakımından değerlendirilmiştir. Bu eser, içerik bakımından gastronomi ve edebiyatı bir araya getirmesiyle gastro-roman olarak ele alınmıştır. Eser bağlamında gastro-roman kavramı birçok unsuru bir araya getirmektedir. Bunlar arasında mutfak ve yemekler dışında, reçeteler, ürünler, araç-gereçler, sofraya, çalışanlar, deneyimler, paylaşımlar ve bunları kapsayan duygular gibi özellikler yer almaktadır. Tüm bunlar, mutfakın sadece yemeklerin pişirildiği bir alan olmaktan öte insan yaşamının birçok boyutunun yansıtıldığı, çeşitli performansların sergilendiği, sanatsal içeriklerin yaratıldığı özel bir alan olduğunu gösterir. Nitekim, sıralanan bu özelliklerin bir yazar tarafından kurgu eşliğinde ele alınması tarihi bir döneme, kişiliklere ve kültüre ışık tutması açısından edebiyatın önemli bir işlev gördüğünü göstermektedir.

Gerek edebî bir türdeki merkezi rolü, gerek de yaşamın temel unsuru olan yemek, çok katmanlı bir rol alarak birçok yerde varlığını sürdürmektedir. *Pir-i Lezzet* romanına bakıldığında, yemeğin sadece bir ihtiyaç olarak değil bireysel, sosyolojik, felsefi, tarihi ve ekonomik bir alt yapısı olan bir sembol olduğu görülmektedir. Yemeğin romanda ele alınması yaşamdaki yansımalarının bir örneği olarak gerçeklik sunmaktadır. Gastro-roman olarak değerlendirilen romanda karakterlerin yemeği sadece fizyolojik bir ihtiyaç unsuru olarak görmediği açıktır. Karakterlerin yemek seçimleri ve mutfakla bakış açıları sadece bireysel bir

iştah duygusunu değil, toplumsal kabulü, kültürel mirası, tarihsel zenginliği, varoluşu, kimlik ve aidiyet kazanımını kapsayan eylemlerin toplamıdır.

Romanın ağırlıklı olarak yemek kültürü hakkında detaylı bilgiler vermesi, dönemin mutfak anlayışı, roman kahramanlarının sevdiği ya da sevmediği yemeklerin varlığı gibi birçok konunun derinlemesine anlatılması sebebiyle bu eser gastronomiye kaynaktır. Pir-i Lezzet, Osmanlı Saray mutfağına dair uzun uzun anlatılan yemek kültürü içeriklerini merak, heyecan, korku gibi birçok duygu eşliğinde vermektedir. Roman genelinde ele alınan yemekler, karın doyurmak amacıyla tüketilen basit bir eylem olmaktan öte aşçıbaşının sırları, gizemi ve düşüncülerini okuyucuya aktarmaktadır. Kahramanların yemeğe dair bakış açıları sunulurken geçmişe dönülmesi, baharatların arzulan duyuların felsefi düzlemde sunulması, sembolleşen bir dilin yansımada örneklerdir. Romanda kişiler üzerinden yapılan çıkarımların yanı sıra zengin bir mutfak kültürünün olduğu Osmanlı Mutfağı, içerisinde yemeğin kültürel kimliğinin ve tarihinin bulunduğu hem lezzetli bir unsur hem de zengin bir mirastır.

Romandaki yemek tariflerinin en ince detaylarıyla anlatılması okuyucunun kendi mutfağında aynı yemeği yapabilmesine imkân vermektedir. Bu bakımdan romanın bir yönüyle de yemek kitabı olduğu söylenebilir. Kurgusal metinlerin okuyucuya vermek istediği mesaj, her metinde değişkenlik göstermektedir. Yazarlar, edebî metinleri olay, durum ve zaman farklılığından faydalanarak okuyucuya sunmuşlardır. Romanın başkahramanı olan aşçıbaşının hayatındaki değişimler de yine yaptığı yemekler aracılığıyla olmuştur. Genel olarak bakıldığında romandaki birçok kahraman yemeği sadece bir beslenme aracı olarak değil geçmişe sığınma, iletişim kurmada yeni bir dil ve arzusuna ulaşmada bir vasıta gibi işlevleriyle kullanmıştır. Romanın anlatısının mutfak kültürüne yansımaları ise Pir-i Lezzet'in sevdiği kıza kavuşmak için hazırladığı yemeklerde saklıdır. Yemek, geçmiş zamanların hatırlanmasında aracı olan bir unsur olarak ele alınırken roman kahramanları için maziye dönüş özlemini içermektedir.

Kaynakça

- Abir, N. (2021). *Siniden masaya Türk romanında sofra*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Aktulum, K. (2007). *Metinlerarası ilişkiler*. Ankara: Öteki Yayınları.
- Allen, J. S. (2021). *Obur zihin yiyeceklerle ilişkimizin evrimi*. (Gökyaran, E. Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Aytaş, G. (1999). *Çağdaş Türk romanı üzerine incelemeler*. Ankara: Gündoğan Yayınları.
- Bilgin, A. "Seçkin mekânda seçkin damaklar: Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek kitabı*, (Haz. Sabri Koz); İstanbul 2002, s. 35-75
- Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Sanatı Üzerine Düşünceler*, (Çev. H. Bucak). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Calvino, I. (2023). *Jaguar-güneş altında*, (Atalay, K. Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ceyhan Akça, N. (2023). Safiye Erol'un Romanlarında Yeme-İçme Kültürü ve Alışkanlıkları. *Folklor/Edebiyat*, 29(116), 1007-1026.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak&kültür insanın beslenme tarihi*, (Nilüfer Yahya, N. ve Saim Örek, S. Çev.). Ankara: Bilim ve Sanat.
- Demirci, B. ve Erşahin, R. (2025). Batı edebiyatındaki ritüellerde yeme içme kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15 (1), 1-17.
- Doğan, M., (2025). Sözcüklerin ve lezzetin simyası: edebiyat tabaklarımızı nasıl dönüştürüyor? (1). *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (10), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.
- Enginün, İ. (2016). *Yeni Türk Edebiyatı Tanzimat'tan Cumhuriyet'e (1839-1923)*, İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Ersin, S. (2016). *Pir-i lezzet*. İstanbul: April Yayıncılık.

- Forster, E. M. (1985). *Roman sanatı*. (Aytür, Ü. Çev.). İstanbul: Adam Yayınları.
- Gasset, J. O. (2017). *Sanatın insansızlaştırılması ve roman üstüne düşünceler*. (Işık, N. G. Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Girard, R. (2013). *Romantik yalan ve romansal hakikat*. (İldem Etensel, A. Çev.). İstanbul: Metis Yayınları.
- Güreşir, S. K. (2019). Hayattan esere: Ahmet Hamdi Tanpınar'da yeme-içme kültürü. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (14), 78-102. DOI: 10.29000/rumelide.540996.
- Güzel, O. E. (2024). Ayşe Kulin'in Nefes Nefese Romanı ile İngilizce çevirilerindeki gastronomik göstergelerin çeviri göstergebilimi bağlamında incelenmesi. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 11(1), 14-28.
- Ichijo, A. ve R. Ranta. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik*. (Atseven, E. Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işın, P. M. (2021). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. Hadzibegoviç, D. (Ed.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İleri, S. (2010). *Oburcuk mutfakta*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Karay, R. H. (2019). *Mutfak zevkinin son günleri*. (Birkan, T. Haz.). İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Kiell, N. (1991). "Food in literature: A selective bibliography". *Mosaic: An Interdisciplinary Critical Journal*, Summer/Fall 1991, Vol. 24, No. 3/4, Diet and Discourse: Eating, Drinking and Literature, pp. 211-263.
- Kolb-Seletski, N. M. (1970). *Gastronomy, Gogol, and his fiction*. *Slavic Review*, 29(1), 35-57.
- Kundera, M. (2014). *Roman sanatı*. (Bora, A. Çev.). İstanbul: Can Yayınları.
- Mannur, A. (2007). *Culinary nostalgia: Authenticity, nationalism, and diaspora*. MELUS, 32(4), 11-31
- Moran, B. (2013). *Edebiyat kuramları ve eleştirisi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Oğan Y. ve Durlu Özkaya, F. (2021). *Gastro Artvin*, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Özkul E., Şengül, s. ve E.Z. Özer (2019). Türk edebiyatında gastronomik etkileşim, gastronomik deyimler, atasözleri ve mizah öğeleri. Avcıkurt, C. ve Sarıoğlu M. (Ed.). *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış*, (s. 85-104). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Prodanov, S. S, Conte, D. ve Schemes, C. (2025), "This work analyzes the relationship between gastronomy and literature through the works Ana Terra by Erico Verissimo and A Mesa Voadora by Luis Fernando Verissimo". *Estudios Historicos* . (33), pp. 27-30.
- Rigotti, F. (2011). *Mutfaktaki felsefe*. (Çokuslu, C. Çev.). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Sarte, J. P. (2015). *Edebiyat nedir*, (Onaran, B. Çev.), İstanbul: Can Yayınları.
- Sevinç, C. (2024). Özlem Kumrular'ın Sultan'ın mutfak adlı romanında Osmanlı mutfak kültürü ve Matbah-ı Âmire. *NEUGastro*, 3(2), 112-123.
- Tekin, M. (2001). *Roman sanatı romanın unsurları 1*, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Tepeyran, E. H. (2011). *Küçük Paşa*. İstanbul: İnkılâp Yayınları.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*, İstanbul: Hayykitap.
- URL 1: <https://www.gunesintamicinde.com/pir-i-lezzet-kitap-inceleme-saygin-ersin/> adresinden 1 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL 2: <https://magazine.bantmag.com/issue/post/64/1093> adresinden 1 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL 3: <https://www.gazeteduvar.com.tr/kitap/2019/10/31/guzin-yalin-osmanlinin-gecis-doneminde-yemek-ustunden-bir-yasam-kesiti-veriliyor> adresinden 5 Kasım 2024 tarihinde alınmıştır.