

YAYIN DEĞERLENDİRME / REVIEW

İÇİNE DOĞDUĞUNUZ MU, İÇİNDE DOYDUĞUNUZ MU? ŞEHİR, MUTFAK VE KÜLTÜR

Esra Dabağcı*

Sosyal bilimler özellikle de antropoloji ve halkbilimi gibi kültürü gündeminin merkezine koyan çalışma alanlarının iki uç özelliği bünyesinde barındırdığı söylenebilir. Bir tarafta, parçası ve “öteki”si olunan kültür üzerine anlama ve anlatma yetkesine, herkesin koşulsuz sahip olduğu düşüncesi; diğer tarafta ise, sosyal bilimlerin topluma ve insana diğer bilim dallarına nazaran çok daha yakın olmasına rağmen, bir o kadar da kendi içine kapalı, uzak, karmaşık ve anlaşılmaz olması veya algılanmasıdır. İnsanlar, günde-

lik ve özel pratikleri ile her seferinde yeniden üretilen kültürleri üzerine söz söyleme hakkını elbette kendilerinde bulmaktadır. Çünkü kültürün hem nesnesi hem de öznesidirler ve yaşamın, şu ya da bu şekilde anlamlandırılabilirdiği ve anlatılabildiği ölçüde bir manası vardır. Bu ‘yüzden herkes kendi yaşamının “teorisyen”idir’ önermesinin sosyal bilimcileri gücendirmemesi gerekir. Öte yandan kültürün büyük ve küçük ölçekte pek çok karmaşık ilişkiyi ve tarihselliği bünyesinde barındırması kendi yaşamımızın tikelliğinin ötesinde bir düşünme biçimini ve ayrı bir meşguliyeti zaruri kılar.

Altı alan araştırmasının derlemesiyle oluşturulmuş *Şehir ve Mutfak Kültürü* söz edilen ikili yapıyı aşma denemesi olarak okunabilir. Beşi Gaziantep ve biri Antalya’da gerçekleştirilmiş alan çalışmalarının yaratıcılarının çoğu, alışıla gelmiş

* Arş. Gör. ve doktora öğrencisi,
Ankara Üniversitesi, Sosyoloji Bölümü

olanın dışında sosyal bilimci veya sosyal bilim öğrencisi olmadığı kitabın sayfaları karıştırıldığında ilk göze çarpan unsurlardan biridir. Çoğunluğu “alaylı” olan araştırmacılar, kendi yaşamlarının “teorisyenleri” olmanın ötesine geçerek ve yakını uzaklaştırarak, antropoloji ve halkbilim deryasında bir yolcuğa çıkmışlardır. Bu çalışma, Orta Doğu Teknik Üniversitesi’nde bir öğrenci topluluğu olan Türk Halk Bilimi Topluluğu bünyesinde faaliyet gösteren Kuramsal Çalışmalar ve Yöre Araştırmaları alt biliminde çalışmalarını sürdüren bir grup tarafından kaleme alınmıştır. Farklı farklı alanlarda eğitim alan pek çok öğrenci, kendi ifadeleri ile “topluma ve kültüre dair bilgi edinmek ve araştırma yöntemlerini kavramak, daha sonra da bu bilgiler ve yöntem ışığında alan araştırmaları yapmak” (s.149) amacıyla bir araya gelerek bu alan araştırmalarını gerçekleştirmişlerdir. Çalışmayı, bu grubun şehir kültürünü ve kimliğini mutfak, tat ve bunlara verilen anlamlar üzerinden okuması olarak görebiliriz.

Unutulan Duyu: Tat

Tassos Boulmetis’in filmi *Bir Tutam Baharat*’ı (2003) izleyenler bilirler, bir göç hikayesini mutfak kültürü, insanların yemeğe verdikleri anlamlar üzerinden anlatır. 1960’lı yıllarda İstanbul’dan Yunanistan’a göç ettirilen Rum bir ailenin küçük oğlu Fanis İstanbul’daki yaşantısına ve geride bırakılanlara olan özlemini, anne ve babasından gizli bütün gün mutfakta yemek yaparak, İstanbul’da aktar olan büyük babasından baharatlar hakkında

öğrendiklerini uygulayarak, zaman zaman baharatlarla oynayarak ve koklayarak gidermeye çalışır. Küçük bir erkek çocuğunun mutfaktan çıkmıyor olması, anne ve babasında çocuklarının eşcinsel olması korkusu yarattığından mutfağın kapısı kilitlenir; Fanis’in yemek yapma arzusundan vazgeçmesi için her şey yapılır; eve bir papaz dahi çağırılır. Filmde mutfağın anlamı sadece Fanis’in çocukça tutkusuyla anlatılmaz. Akrabalık bağları kuvvetli olan bu aileye katılacak gelin adayı olduğunda, tüm kadınlar mutfakta toplanır; adaya ailenin en büyüğü olan büyük babanın en sevdiği yemekleri yapması beklenir; yemek yapmasını bilmiyorsa tarif edilir ve el mahareti ölçülür. Tüm ailenin toplandığı masada yemek tadılır, eğer aday başarısız bulunursa potansiyel evlilik bağı için şerh koyulur.

Antropolojinin ve halkbiliminin diğer sosyal bilim disiplinleriyle bir ölçüde ayrışmasını da sağlayan, insan yaşamına ve kültüre dair bilgi edinme biçimine yakın plandan bakıldığında, karşımıza -hem araştırma tekniğinin, hem de ortaya çıkan metnin adı olarak tanımlanabileceğimiz- etnografi çıkar. Etnograf kültürün öznelerinin deneyimini önemser; bakmak, görmek, gözlemlemek ister; çoğu zaman dinler, soru sorar, deneyimin aktarılmasını talep eder; hatta bu da yetmez deneyime ortak olmak ister. Araştırılan gördüğünü, duyduğunu, hissettiğini anlatır. Araştırmacı açısından görüntüler ve sesler çok önemlidir, dünyayı böyle algılar, varlığı ve sorduğu sorularla bir bakıma araştırılanın da kendi dünyasını böyle algılamasına yol açar. Peki ya başka algılama biçimleri, ör-

neğin tat ya da koku?

İnsanlar arasındaki etkileşimi ve kurulan ilişkileri duyulardan hareketle anlattığı sosyolojik denemesinde Simmel, görmenin ve duymanın sosyolojik anlamda önemine nazaran diğer duyuların tali kaldığını, ancak yine de kokunun öneminin azımsanmaması gerektiğini söyler; çünkü toplumsal açıdan birbirleriyle temas olmayan veya temastan kaçınan grupların, -Germen halkları ile Yahudilerin; siyahlarla Kuzey Amerika'nın yüksek sosyal çevrelerinin, "alınterinin" kokusunun bulaştığı kişilerle, diğerlerinin- birbirine yaklaşması, koku izlenimleri aş(a)madıkları için mümkün olmadığını belirtir ve şöyle der, "[t]oplumsal sorun sadece etik bir sorun değildir, bir koku sorunudur da" (Simmel 2009[1907]: 228-229). Her ne kadar görme ve duyma kadar önemli bulmasa da, Simmel, kokunun hakkını teslim eder; ancak tat alma duyusuna hiç değinmez.

Marcel Proust *Kayıp Zamanın İzinde* (2008) serisinde ağzına götürdüğü bir kek parçasının tadının yarattığı uyarıcı etkiyle, çocukluğunda halasının günaydın demek için verdiği bir parça kurabiyenin tadını anımsayarak çocukluğuna geri döner. Kurabiyenin görüntüsü ona hiçbir şey anımsatmamıştır; ancak tadı belleğinde saklı birçok şeyi kontrolsüzce açığa çıkarır. Benzer bir şekilde, Küçük Fanis'in yeni yaşamının getirdikleri ile mücadele ederken, eski yaşamını yemek yaparak, tadarak, baharatları koklayarak canlı tutması, geçmişin tat ve koku üzerinden nasıl canlı tutulabileceğinin bir örneğini verir. Keza gelin adayının ailenin "İstanbullu" kimliğinin bir parçası olan yemekleri yap-

masının arzulanması, geçmişin geleceğe mutfak kültürü üzerinden aktarılmasının bir yansımasıdır. Elbette kültürel hafızanın korunmasında aile dışından gelen kadının hem "yabancı" olması hem de mutfak kültürün devamlılığını sağlayacak yegâne kişi olarak tezahür edilmesi paradoksal bir durum yarattığından, mutfağın şu anki sahipleri tarafından sınava tabi tutulması bir şaşkınlık yaratmaz.

Şehre Mutfak Kapısından Girmek

Şehir ve Mutfak Kültürü derlemesi, tadın peşinden giden bir çalışma olup, beslenmeye ve mutfak kültürüne yalnızca biyolojik bir gereksinim olarak değil, aynı zamanda sosyal, siyasal ve kültürel ilişkileri kurulmasında ve yeniden üretilmesinde oynadığı rol çerçevesinden okumaktadır. Z. Nilüfer Nahya'nın ve Pelin Yılmaz'ın imzalarının olduğu giriş bölümünde beslenmeyi ve mutfak kültürünü, dünyada ve Türkiye'de yapılan sosyal antropoloji ve halkbilim çalışmalarının ışığında bir değerlendirmeye tabi tutmaktadır. Bu bölümde, besin sisteminin sınıflandırılması bizzat kültürel olması, yiyecek aracılığıyla insanlar arasında iletişim kurulması, yemeğin ve içeceğin sosyal olaylara işaret ettiği ve tekrar eden analogiler biçimde anlaşılması gerektiği tartışılır. Yiyecek, yalnızca mikro ölçekte değerlendirilebilecek bir olgu değildir. İnsanlığın tarihsel seyri içinde sınıfsal ilişkilerin, politik ekonominin, toplumsal cinsiyet rejiminin doğrudan etkisinin görüldüğü bir alandır. Mutfak kültürünü tarihsel bir perspektif doğrultusunda ele almış pek çok eser ise, aslın-

da belleklerde kaybolmuş pek çok alışkanlığı ve örneğin Osmanlı sarayında ve toplumundaki gündelik yaşamı Rumlar, Ermeniler, Yahudiler ve toplumun değişik katmanları açısından gözler önüne serer. Bu tür çalışmalar içinde yaşadığımız anda üzerine hiç düşünmeden rutinleştirdiğimiz ve bu yüzden ebedi ve ezeli kıldığımız yeme ve içme kültürünü, zaman ve uzam boyutu doğrultusunda düşünmemize yardımcı olur. Bu anlamda mutfak çalışmalarının unutulmaları hatırlattığı söylenebilir. Kitabın en büyük katkısı olan beslenme ve mutfağa şehir kültürü ve kimliği perspektifinden bakılmasının girizgâhı yine bu bölümde verilir. Şehirlerin pek çok açıdan kozmopolitliği birçok farklı pratiğin bir araya gelmesinde, yeniden yorumlanmasında ve yeni biçimlerin yeni kültürlerin üretilmesinde başat rol oynadığından, şehir kimliği ve kültürünün bu anlamda beslenme pratikleri üzerinden nasıl üretildiği ve yeniden üretildiği tartışılmaktadır.

Kitabın *Kurutmalık Tatlar: Mevsimlik Hazırlıklar Üzerinden Gaziantep* başlığını taşıyan ikinci bölümünde ise, Pınar Şimşek kurutmaları ve mevsimsel hazırlıklar üzerine yaptığı çalışmada “Antepli” kimliğinin söz konusu yemeklerle nasıl kurulduğunu masaya yatırır. Yemek Gaziantep örneği özelinde şehir kimliğinin bir parçasıdır, çünkü Antepli kadınlar kendilerini mevsimsel hazırlıkları üzerinden tanımlamaktadırlar (s.32). Bu ürünlerin hazırlanmasının bir hayli zahmetli olması bu düşüncenin en temel dayanağıdır; zira onlara göre “Antepliler” mevsimlikleri ve kurutmaları asla dışarıdan almaz, kendileri hazırlar. Hazır gıda olarak satın alanlar

olsa olsa Gaziantep’e sonradan gelmiş yerel kültürün parçası ol(a)mayan, kimliğinin dışında kalanlar ve/veya bırakılanlardır. Şimşek, beslenme kültürünün literatürde, popüler kültürde ve gündelik yaşamda mutfağın millileştirilmesi ve Antep mutfağının da “Türk milli mutfağı”nın ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmesine dikkat çeker. Hatta Gaziantep’te Türkiye’nin ilk mutfak müzesi olma özelliğini taşıyan Emine Gögüş Mutfak müzesine sahip olması Gaziantep’i “mutfağıyla anılan şehir” yapmanın yanı sıra, müzecilik bağlamında düşünüldüğünde, beslenme kültürünün Anteplilik yerel kimliğinin ve “milli mutfak” fikrinin inşasında ne denli önemli olduğunu gösterdiği söylenebilir. Ancak bölümün esas vurgusu, Antep mutfağının milli kimlik içerisinde güzellenmesi değil, yerel kimliğin ve geleneğin yeniden üretilmesinde mutfağın rolüdür. Zahmetli mevsimsel hazırlıkları kısa sürede yapmak bir iş birliği gerektirdiğinden ve mutfağa “yabancı” bir kadının girmesi söz konusu olamayacağından “imece” usulü ile çabucak işler bitirilir. Her ne kadar yazarın aktardığı alıntılar itibariyle kaynak kişiler açısından zahmetli mevsimlikleri akrabalığın etkilediği bir sosyalleşme ve eğlence mecrası olarak görünse de, Antepli kadınlar söz konusu zahmetli işler üzerinden kimliklerini (kadın olarak değil de) “Antep’in yerlileri” olarak kurarken, aynı anda geleneksel toplumsal cinsiyet rollerinin ve akrabalık ilişkilerinin mutfak aracılığıyla yeniden üretimini ve sürekliliğini gerçekleştirirler. Mutfak kültürü yaşam biçiminden salt etkilenen bir aracı değil, aynı zamanda belirleyici de olmaktadır.

Benzer bir bağlamda Filiz Ece Sağcan, üçüncü bölümde Antep'te mutfak kültürünü misafir ağırlama geleneğini mercek altına alarak anlamaya çalışmakta ve misafire verilen anlamı incelemektedir. Antep-liler, daha doğrusu Antepli kadınların her an misafire hazırlıklı olmaları gerekmektedir. Bunun nedeni ailenin "itibarı"nın misafir ağırlamak üzerinden tanımlanması ve bu itibarı kazandıracak ve koruyacak esas aktörün kadınlar olmasıdır: "sofra, kadının becerisini gösterdiği alandır" (s.46). Antepli kimliği sofrada adabında da kendini gösterir. Antepli kadınlar servis yapma biçimleri diğer şehirlerden ayırıştırırlar. Antep usulü olarak tanımlanan adaba göre yemekler sırayla sofraya getirilmesi yerine -ki bu adap Antepli kadınlar için İstanbul usulüdür- mөнünün tamamı sofrayı getirilir, misafirin beğenisine sunulur ve misafir bir sonraki hamlede ne yiyeceğini bilir. Misafir ağırlamada karşılıklılık, sofranın kadınların toplumsal statüleri kurmalarında oynadığı rol ve buna bağlı olarak üretilen kadınlar arası rekabet yazar tarafından bir dayanışmaya kaynaklık ettiği biçiminde tartışılrsa da bu aynı zamanda kendini sürekli tekrar eden bir ilişki kurma biçimidir. İade-i ziyaret veya iyi bir ağırlama yapılmadığı takdirde hem ailenin itibarı zedelenir hem de döngü bozulur, bir taraf bir diğerine hep borçlu kalır ve sosyal ilişki kurulamaz hale gelir.

Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü adı taşıyan bölümde Pelin Yılmaz mutfak kültürü içerisinde değerlendirdiği içecek kültürünün fizyolojik bir ihtiyacı gidermekten çok sosyal bir eyleme dönüştüğünü ve hatta sosyal ilişkilerin merkezinde bulunduğunu vurgulamakta ve bu

yüzden içeceklerin sosyal ilişkilerdeki yerini anlamaya çalışmaktadır. Örneğin pek çok insan kahveyi tek başına içmeyi tercih etmez, kahve sosyal ilişki kurarken içilir. Mevz-u bahis Türk Kahvesi ise kahve ile birlikte fal kültürü iletişimi güçlendiren ve süreklileştiren önemli bir araç haline alır. İçecek kültürü yalnızca sosyal olarak iletişim kurarken ağız tatlandırmaz, aynı zamanda mutfak kültürünün bir parçası olarak belleğin yeniden üretiminde önemli bir rol oynar. Örneğin Antep ve çevresine özgü meyankökü şerbetinin genellikle Ramazanlarda içilmesi ve eski bir içecek olmasına rağmen her evde bulunması gereklidir. Çünkü bu şerbetten alınan bir yudum eski güzel günlere götürür, geçmiş şimdide can bulur, "Antepli" olma kimliği "tadılarak" pekiştirilir, yazarın ifadesi ile "nostalji duygusu yaşatır" (s.71). Yine daha çok Antep ve çevresinde bulunan menengiç kahvesi benzer bir şekilde yerel kimliklerin içecekler üzerinden nasıl yeniden üretildiğine örnek oluşturmaktadır.

Şehir ve Mutfak Kültürü'nün, Evin Kalbi: Gaziantep'te bir Kültürel Mekan olarak Mutfak başlığını taşıyan beşinci bölümünde ise mutfak salt beslenme kültürünün edilgen bir parçası veyahut yalnızca mimari bir öğe olarak bakmak yerine, kültür ve mekan ilişkisi üzerinden değerlendirmektedir. Mutfak bir mekan olarak mutfak kültürünün parçasıdır; çünkü mekanın kullanımı yemek kültüründen ayrı düşünülemediği gibi mekanın kendisi ve kullanım biçimleri de yemek kültürünü etkilemektedir. Bu düşünceden hareketle geleneksel Antep mimarisindeki mutfak düzeni ile günümüzdeki mutfak mimari-

lerini karşılaştırarak besin saklama yerleri, teknikleri, mutfak araç ve gereçlerinin yerleştirilmesi, mutfak içi oturma ve çalışma düzenleri incelenmektedir. Bu bölümde kültürel bir mekan olarak mutfaktaki değişim, toplumsal dönüşümlerin bir izdüşümü olarak okunmaktadır. Mutfağın ilk defa, evcilleştirilmiş ateşin korunması ile ısınma ve yemek ihtiyaçlarının karşılanması maksadıyla ortaya çıkışı, cinsiyetli bir mekan olması, sınıfsal farklılıkları mekansal temsillerinden biri haline gelmesi, sanayi devrimi ve teknolojideki değişimler sonucu dönüşümü irdelenmektedir. Geleneksel Antep evlerinde mutfağın “ocaklık” olarak anıldığının hatırlatılması, “ocak” kelimesinin ev ve hane anlamındaki kullanımının, evin mutfakla eşdeğer bir sembolik anlamla yüklü olduğunu düşündürmektedir. Bu yüzden bugün de Antep’li kadınlar dua, amulet gibi pratiklerle besinin eve girdiği yol olan mutfaklarını bereketli kılmaya çalışmakta ve böylece hanenin devamlılığını sembolik olarak sağlamaktadırlar.

Söz konusu, temsiliyet özelliği taşıyan mutfak, halk oyunları, geleneksel müzik gibi bazı kültürel öğeler olduğunda, modernitenin ve kapitalizmin bu kültürel öğeleri nasıl değiştirdiği ve yeniden ürettiği çoğu zaman göz ardı edilir ve “geleneksel kültür” tarihin belli bir anında donmuş olarak anlatılaştırılır. Kitabın, *Ayaküstü Tatlar: Gaziantep’te Ayaküstü Yemek* ismini taşıyan altıncı bölümünde Berçin Özteke, bu anlayışa kapılmadan, hazır yemek ve küresel *fast-food* kültürünün Antep kültürü içerisinde nasıl yeniden yorumlandığını incelemektedir. Bu bölümde, evlerinin

ŞEHİR ve MUTFAK KÜLTÜRÜ



Fdiör: Z. Nilüfer Nahya



dışında tüketimde bulunan Antep’lilerin tercihlerini, yemek sırasındaki davranış biçimlerini ve restoranların işletmecileri ve çalışanları ile ilişkilerini değerlendirmektedir. Çalışma, *fast-food*’u yalnızca bir yemek yeme biçimi değil aynı zamanda bir yaşam biçimi olarak okumuş, bu yemek kültürünün Antep’teki örneği özelinde farklı manzaraları irdelemiştir. Örneğin küresel *fast-food* restoranlarının Antep’teki müşterileri yemeklerini hızlıca yememektedir. “Hızlı ye ve çık” ilkesiyle çalışan ve yemek yerken sosyal ilişki kurmayı mümkün olduğunca törpülemek üzerine kurulan bu yemek yeme kültürü dahi, Antep’liler için bir sosyalleşme imkanını barındırdığı aktarılmaktadır. Bu resme söz konusu restoranların işletmecileri açısından bakıldığında ise, Antep’lilerin bu mekanlarda beklenenden fazla vakit ge-

çirmeleri pek önemsenmemektedir. Daha doğrusu işletmeci ve çalışanların müşterilerle olan ilişkisi mününün sipariş edilmesinden satın alınması anına kadar süren birkaç dakikadan öteye geçmediğinden ve fiziksel koşullar çok sayıda müşteriye aynı anda hizmet verebilme imkanı sunduğundan, insanların restoranda kalma süreleri dikkate değer bir unsur olarak algılanmamaktadır. Öte yandan geleneksel kökenli *fast-food* (lahmacun, dürüm, döner, kebab, cevizli köfte, nohut dürümü) işletmecileri “diğerlerini” (küresel *fast-food* işletmecilerini) “esnaf” olarak kabul etmemektedirler. Çünkü “esnaflık” olarak tarif edilen ilişki biçimi, alınan hizmetin sadece yemek olmadığı, yemek kadar sunum ve sohbetin de önemli olduğu bir kültürdür. İşin devamlılığı yemeklerin ve sunumun biçiminin ve süresinin standartlaştırılması üzerinden değil, sosyal ilişkinin devamlılığına ve karşılıklılığına göre belirlenir. Bu yüzden sadece müşterinin kendisi değil, müşteri ile kurduğu sosyal ilişki esnafın veli nimetidir. Bu ilişkilene karşılığını bulmuş olmalı ki, bu bölümde evde yemek yeme kültürü daha baskın olmasına rağmen, Gaziantep halkının zaman zaman ocakta hazır bulunan yemeği bırakıp geleneksel *fast-food* mekanlarına gidebildikleri belirtilmektedir.

Kitabın *Baharat Mekanları* üst başlığına taşıyan son bölümünde ise Antalya’da baharat ve baharat ticaretinin şehir yaşamındaki yerini incelemekte ve bir şehri baharatçıları üzerinden anlamlandırmaktadır. Uzun yıllar boyunca batı tarafından doğu “egzotikliğini” sembolize eden ve lüks bir tüketim ürünü olan baharatın, antik ve orta

çağda sınıfsal farklılığın bir göstergesi olması, yeniçağda ise tahtını Yeni Dünyadan gelen diğer egzotik tatlara bıraktığına değinilmektedir. Baharat, günümüzde zihinlerdeki “Doğu rüyası”nın tadı ve kokusu olma özelliğini büyük ölçüde yitirdiyse de, çalışmada bu imgenin Antalya örneği özelinde nasıl yeniden üretildiği keşfedilmektedir. Meryem Mudara, yerel bir kimliğinin sınırlarını belirlemesi anlamında önemli olan “Antalyalılar baharat yemez” ifadesini baharatçılardan sık sık duysa da (s.135), Antalya’da sayıları oldukça çok olan baharat arzının sebeplerini irdelemektedir. Çalışmada yerel (aktarlar) ve turistik olmak üzere ikiye ayrılan baharatçılar, şehir kültürünün oluşumundaki iki farklı dinamiği ortaya çıkarmaktadır. Öncelikle iç göç, özellikle de yemek kültüründe baharatın yeri baskın olan şehirlerden gelen göçmenler, Antalya’ya beraberlerinde baharat kültürünü getirmiş, yerel bir baharatçılık sektörü yaratmışlardır. Bir de buna günümüzün sağlıklı ve doğal yaşama, zayıflama, *anti-ageing* ve alternatif tıp gibi “benlik teknolojileri” eklendiğinde Antalya yerelindeki aktar sayısının bir hayli artış gösterdiği kaydedilmiştir. İç göç yarattığı değişim, “Antalyalılık” kimliği ile “dışarı”dan gelenler arasında yemek kültürü açısından bir kimlik sınırı olarak kabul edilebilecek baharat, şehrin ekonomik ve sembolik bir değer olarak “satılması”nın biçimini dahi değiştirmektedir. “Yerli Antalya”ların geleneksel mutfak kültürü daha çok çeşitli otlar üzerinden şekillenmiş olsa da, turistik olarak kategorize edilen baharatçılar kanalıyla yabancı turistlere şehrin sembolik ve turistik değerinin baharat olarak gösterilmektedir. Bu durum çalışmada,

Antalya'nın "Doğu" ile tanışmanın ve karşılaşmanın gerçekleştiği önemli bir uğrak olarak tezahür edildiğinden, yabancı ve özellikle batılı turistlerin zihinlerindeki "Doğu rüyası"nın baharatlı imgesinin bir tür yeniden üretimi biçiminde yorumlanmıştır. Bundan hareketle aktarlarla, turistik baharatçıların hedef kitleleri, ürün çeşitliliği, mekan kullanımı ve baharatı sunma ve pazarlama biçimleri farklılaşmakta, turistik baharatçılar görselliğe çok daha fazla önem vererek müşteriye cazip etmeye, aktarlar ise ürün çeşitliliği ile müşteriye bilgilendirmeye yönelik ilişki kurdukları aktarılmaktadır.

Her gün en az üç kez karşılaştığımız besinlerin üretiminden, hazırlanmasına ve tabakta yerini almasına kadar her aşama, ekonomi politığı, geçmişe ve kültüre dair pek çok "hikaye" anlatır. *Şehir ve Mutfak Kültürü* mutfağın şehir kültürüne dair anlattığı hikayelerin peşinden giderek, mutfak kültürünü romantize etmeden ve yemek programlarının, gurmelerin, organik

tarımın, kalori hesabının "trendy" olduğu zamanın ruhunu yadsımadan, yemek kültürünü anlamaya çalışmaktadır. Yer yer yoğun betimlemelere başvurulsa da, mutfak kültürünün şehir kültürü ile karşılıklı ilişkisini ve yerel kimliklerin ve kimlik sınırlarının üretilmesindeki rolünü pek çok bağlamda değerlendirmesi açısından bir derleme çalışmasının ötesindedir.

KAYNAKÇA

- Proust, Marcel. 2008. *Kayıp Zamanın İzinde: Swanların Tarafı*. Roza Hamken (çev). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Simmel, Georg. 2009 [1907]. "Duyuların Sosyolojisi". *Georg Simmel: Bireysellik ve Kültür*. Tuncay Birkan (çev). İstanbul: Metis yayınları. s. 219-231