



Hayat Dudaklarda Mey,
Overtteam Yayınları'ndan...

gazete duvar
kitaP.

SAYI: 81 YIL: 2



**Osmanlı'dan bugüne:
Mutfağın yasaklıları ve
sevilenleri**



Kaybolan toprağın yemekleri

18

**Tadı Damakta Kalan Geçmiş:
"Osmanlı Hanımları" Mutfakta**

Meral Uyar

22

**Güzin Yalın: Osmanlı'nın geçiş
döneminde yemek üstünden bir
yaşam kesiti veriliyor**

Merin Sever

30

Evliyâ Çelebi'den Osmanlı mutfağı

Evren Aybars

36

Sıradışı bir İttihatçı: Besarya Efendi

Soner Sert

40

Yemek Kitapları

45

**Etkinlik - Yeni Çıkanlar - Çok
Okunanlar**

Sayı: 81 | Ekim 2019

Yayın Sahibi

AND Gazetecilik ve Yayıncılık,

San. ve Tic. A.Ş. adına

Vedat Zencir

Genel Yayın Yönetmeni

Ali Duran Topuz

İcra Kurulu Başkanı ve**Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**

Ömer Araz

Yazı İşleri Müdürü

Cennet Sepetci / Anıl Mert Özsoy

Kapak Fotoğrafi

Zeki Çelik

Katkıda Bulunanlar

Bircan Değirmenci, Meral Uyar, Merin Sever, Evren Aybars, Soner Sert

Yönetim Yeri:

Maslak Mahallesi Ahi Evran Cad.

Nazmi Akbacı İş Merkezi 233-234

Sarıyer/İstanbul

Santral (212) 3463601, Faks (212)

3463635

e-mail: info@gazeteduvar.com.tr

Duvar Kitap'ta yayımlanan yazı,

haber ve fotoğrafların her türlü telif

hakkı AND Gazetecilik ve Yayıncılık

Sanayi ve Ticaret A.Ş.'ye aittir. İzin

alınmadan, kaynak gösterilmeden ve

link verilmeden iktibas edilemez.

Merhaba,

Bu sayımızı yemek kültürü üzerine yazılmış kitaplara ayırdık.

Silva Özyerli'nin Aras Yayınları tarafından yayımlanan, hepimizin kendinden bir parça bulduğu, kaybolan yemeklerin izini sürerken anımsadığı hikayeleri, bir coğrafyanın kaderini, kederini, lezzetlerini anlatan Amida'nın Sofrası adlı kitabı okurla buluştu. Bircan Değirmenci'ye konuşan Özyerli kitabı yazma amacını, "Sur'un yıkımı, yok edilmesi, orada bütün yaşanmışlıklarla birlikte yok edilerek yepyeni bir Sur, yepyeni bir Gavur Mahallesi oluşturulmasına direndiğim için yazdım" sözleriyle anlattı.

İletişim Yayınları'ndan çıkan "Osmanlı Hanımları" Mutfakta, geçmişimize ve sosyal bilimlere dair birçok kapıyı aralayan, çok keyifli bir izdüşüm. Tarih kitaplarının sayfalarına taraflı ya da eksik olarak sıkıştırılan, ardından gelen mücadele dönemiyle başarıyla atlatıldığı sanılan bir dönemin aslında ne kadar renkli, farklı ve bir o kadar da sancılı olabileceğini gözlemlemek, bugünü anlayabilmek için önemli. Meral Uyar yazdı.

Merin Sever, dizinin editörü Güzin Yalın'la birlikte yemek kültürü, mutfak tarihi ve dizinin ilk kitabı Osmanlı "Hanımları" Mutfakta üzerine konuştu.

Yapı Kredi Yayınları'nın geçtiğimiz aylarda Marianna Yerasimos'un yazdığı Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü adlı metnini yeniden bastı. Evliyâ Çelebi'ye göre, Osmanlı'da en çok hangi ürünler tüketiliyordu? Şarap hangi şehirlerde yasaktı? Sığır eti yememenin sebepleri nelerdi? Hepsi bu kitapta... Evren Aybars inceledi.

Soner Sert bu sayımızda katkıda bulunan bir diğer isim oldu.

Marifet iltifata tabidir. İyi okumalar.

Anıl Mert Özsoy



Kaybolan toprağın yemekleri

Silva Özyerli'nin Aras Yayınları tarafından yayımlanan, hepimizin kendinden bir parça bulduğu, kaybolan yemeklerin izini sürerken anımsadığı hikayeleri, bir coğrafyanın kaderini, kederini, lezzetlerini anlatan Amida'nın Sofrası adlı kitabı okurla buluştu. Özyerli kitabı yazma amacını, "Sur'un yıkımı, yok edilmesi, orada bütün yaşanmışlıklarla birlikte yok edilerek yepyeni bir Sur, yepyeni bir Gavur Mahallesi oluşturulmasına direndiğim için yazdım" sözleriyle anlattı.

Bircan Değirmenci

Ocakta tüten kahve ve taş fırından yeni çıkmış ekşi mayalı ekmeğin kokusuyla gözlerimi açıyorum. Sümerbank'tan alınmış mis gibi çarşaflarla yer yatağında uzanırken, gözüm tavandaki direklere takılıyor. Usta ellerden çıkmış bir taş ev burası. Yanı başımıza konulan bakır tasın içindeki sıcak halka tatlıdan yiyerek, pazen geceliklerimizle Ceco diye çağrılan Silva'yla birlikte Mayrig'in odasına gidiyoruz.

O kahve pişirmeyle uğraşırken biz sandığını karıştırıyoruz. Mayrig'in sandıktaki bohçasından neler çıkmıyor ki; acı, sürgün, hikayeler, komşuluk, kadife kumaşlar, Karabaş köyü, kilise, Xırsız Meco, Deli Ferho, Mermer Köyü, leylekler, maniler, yatılı okul, düğün, doğum, vaftiz, bayram ve cenaze zamanı yapılan yemekler, çörekler, tatlılar, likörler, şaraplar, şehriyeler...

Mayrig'in hışımla kovaladığı evin kapısından dışarı atıyoruz kendimizi, sokaktan geçen faytonun arkasına asılıp, faytoncudan yağlı kırbaç yiyoruz. Dar küçelerden geçerek yemek götürdüğümüz babasının verdiği harçlıkla eve dönüşte elma şekeri alıyoruz. Avludaki havuzun etrafında oyunlar oynuyor, Çemçe Gelin'in ardına düşüp yağmur duasına çıkıyoruz. Zethina dikiş makinesinde dikilen elbiselerimizi giyinip, kumbaradaki paramızla Dilan sinemasında filmler izliyoruz. Bahar geldiğinde dama çıkıp leyleğin gelişini karşılıyoruz. Gazi Köşkü'ndeki piknikte ud ve cümbüşle çalınan şarkılara eşlik edip halaya duruyoruz: Mardin Kapı şen olur...

Yastığımızın altında kırmızı rugan ayakkabılarımız ve ponponlu beyaz çoraplarımızla bayram sabahını gözümüzü kırpmadan karşılıyoruz. Komşularla şehriye kesiyor, taş dibeklerde buğday dövüyor, hamur yoğuruyor, Deve Hamamı'nda birlikte yıkanıyoruz. Deli Ferho'ya fal baktırıyor, dağılmış saçlarını özen-

“

Yastığımızın altında kırmızı rugan ayakkabılarımız ve ponponlu beyaz çoraplarımızla bayram sabahını gözümüzü kırpmadan karşılıyoruz. Komşularla şehriye kesiyor, taş dibeklerde buğday dövüyor, hamur yoğuruyor, Deve Hamamı'nda birlikte yıkanıyoruz. Deli Ferho'ya fal baktırıyor, dağılmış saçlarını özen-

“

Sırtımda taşınması zor yükün ağırlığı, kulağымda yığınla ses, kırmızı yemenili ayağымda Tüme ninenin ağrısıyla yıkılmış sokaklardan geçerken, damağымda bir dolu yemeğın tadı, burnumun direğini sızlatan bayram çöreğinin mahlep, rezene, tarçın ve kilisedeki buhurdanın kokusu, gözümün önünde annemin, babamın canlanan hayali ve anılarımla kitabın son sayfasını kapatıyor, gayri ihtiyari öpüp, başıma koyuyorum.

le tarıyoruz. Rengarenk çiçekli peştamallarını beline bağlayarak, kavurma yapmak için hazırlanan avlunun kadınlarına ocağı yakmaları için odun taşıyoruz.

Trenle İstanbul'a gittiklerinde bilinmezliğin verdiği korku ve tedirginlikle ablasıyla birbirlerine sarılıp ağlarken, vita yağı kutusundan çıkarttığım yemeği onlara uzatıyorum.

Elindeki işi bitirebilmek için hastalığını erteleyen taş ustası babasının cenazesinde döktüğü gözyaşını siliyorum.

Ve annesinin küpte kalan son unla yaptığı, mahalle fırınından eve gelinceye kadar kokusunu duyan herkese dağıtarak bereketini arttırdığı ekmekten bir parça koparıp ağzıma atıyorum ama boğazımda bir yumru, yutkunamıyorum.

Sırtımda taşınması zor yükün ağırlığı, kulağымda yığınla ses, kırmızı yemenili ayağымda Tüme ninenin ağrısıyla yıkılmış sokaklardan geçerken, damağымda bir dolu yemeğın tadı, burnumun direğini sızlatan bayram çöreğinin mahlep, rezene, tarçın ve kilisedeki buhurdanın kokusu, gözümün önünde annemin, babamın canlanan hayali ve anılarımla kitabın son sayfasını kapatıyor, gayri ihtiyari öpüp, başıma koyuyorum.

Ertesi gün Silva'yla buluşacağımız eski bir Diyarbakır evinin avlusundayım. Az sonra kapıda beliriyor. O beni ilk kez görüyor ama ben onu ziyadesiyle yakından tanıyorum. Yüzleşiyoruz. Yaşadıklarının, gördüklerinin derinliği; gözlerine, konuşurken dudacağının her bir kıvrımına yansıyan, ablam, komşum, arkadaşım, kuzenim, teyzem olan bu kadınla konuşmak için sabırsızlanıyorum.

Avluda durup, eve şöyle bir bakınıyor ve çalışan personele “Burası kimin eviymiş?” diye soruyor. Silva buranın bir tarihçesi olduğunda ısrar edince “Ulu Camii imamının eviymiş diyorlar” diye yanıtlıyor genç çocuk. Silva gülümseyerek, “Demek ki imam çok zenginmiş” diyerek üstelemiyor artık.

Kahvelerimizi içerken başlıyor durmaksızın anlatmaya.

Silva Özyerli'nin Aras Yayınları tarafından, Diyarbakır Kitap Fuarı'nda görücüye çıkan, hepimizin kendinden bir parça bulduğu, kaybolan yemeklerin izini sürerken anımsadığı hikayeleri, bir coğrafyanın kaderini, kederini, lezzetlerini anlatan Amida'nın Sofrası kitabının serüvenini birlikte dinleyelim.

Silva babasını kaybettikten sonra annesi çocuklarıyla birlikte, Diyarbakır'daki kocaman avlulu taş evi geride bırakarak, İstanbul Şişli'de bodrum katında bir eve taşınmak zorunda kalır. Annesi “Ölmeden mezara girdim” diye sayıklayarak, sürgün gibi yaşadığı İstanbul'da üç yıl sonra genç yaşta hayatını kaybeder.

40 YAŞINDA UYANIŞ!

Silva 40 yaşına geldiğinde kendi deyimiyle ‘uyanır’.

“Annemi çok erken kaybedince yoksunlaştım. Mutfagım gittikçe tadını, kokusunu renkliliğini kaybetti. Evleniyorsun, çoluk çocuğa karışyorsun, 40'lı yaşlara gelince hayat yavaşlıyor, mücadele duruyor. O an diyorsun ki ‘ben kimim, nereye aitim?’. Özüne dönüyorsun. Evimde pişen yemekler zaten Diyarbakır mutfığıydı. Annemin ölümüyle tatlar azaldı ve ben önüme gelen her Diyarbakırlıyla görüşerek minik



Silva Özyerli

“

2015'te seçim zamanı Diyarbakır Ermeni mutfağıyla ilgili bir çalışma yapacaktık. 'Yemeklerin hikayesini yazar mısınız?' dediler. Fikir öyle çıktı. Bu arada Diyarbakır ile ilgili bir çalışmaya yaptığım eleştiriden sonra Rober Koptaş bana 'Çok dolusun, madem öyle, kaçışın yok, oturup sen yazacaksın' dedi.

minik araştırmalar yapıp, notlar aldım. Ciddi bir birikim ve notlar oluşmaya başladı.”

'KAÇIŞIN YOK, OTURUP SEN YAZACAĞSIN'

Yemeklerin izini sürerken onda çağrışım yapan aile hikayesi de peşini bırakmaz Silva'nın.

“Annem hiç konuşmazdı, o nedenle anne tarafımın hikayesi kopuktu. 1950'de Kore Savaşı nedeniyle ninemlerle birlikte 10 yaşındayken Türkiye'den Suriye'ye giden teyzem Suriye savaşında tekrar bize sığındı. O gelince anne tarafımın hikayesi ortaya çıktı. Karabaş köyü, Mermer köyünde köy yaşamı, kıtlık yemeklerini teyzemden aldım. 10 yıl boyunca topladım. Bir şey çıkacaktı benden ama ne çıkacaktı bilmiyordum. Aile hikayemiz de çıkabilirdi. Kararsızdım. Mutfakta çok mutlu olurum. 2015'te seçim zamanı Diyarbakır Ermeni mutfağıyla ilgili bir çalışma yapacaktık. 'Yemeklerin hikayesini yazar mısınız?' dediler. Fikir öyle çıktı. Bu arada Diyarbakır ile ilgili bir çalışmaya yaptığım eleştiriden sonra Rober Koptaş bana 'Çok dolusun, madem öyle, kaçışın yok, oturup sen yazacaksın' dedi.

'SUR YIKILIYOR DİYE YAZDIM'

Aras Yayınları'nda bir gün bir araya geldik. Ben 'Şu anda Sur yıkılıyor ve ben yastayım. Taş ustasının kızıyım. Surun sokaklarını, hikayelerini yazabilirim, bunu yemekle harmanlayabilirim. Çünkü orada yeni bir tarih yazılıyor' dedim. Deneme için bir şey yazıp yolladım. "Başla" dediler. Ben, Sur'un yıkımı, yok edilmesi, orada bütün yaşanmışlıklarla birlikte yok edilerek yepyeni bir Sur, yepyeni bir Gavur Mahallesi oluşturulmasına direndiğim için yazdım. Sadece

babam değil yüz yıldır o kente emek vermiş, değer katmış, kadın-erkek herkesin emeği de yok oluyordu. Onu kalıcı kılmak istedim. Siz burayı yok ettiniz, evet ama benim hafızamı da yok edemezsiniz. Ne yaparsanız yapın hafızamı yıkamazsınız.”

ELİNDE KAYIT CİHAZIYLA DOLAŞIR

Silva, yaşlı insanlarla sözlü tarih çalışması yapmaya devam eder. Bir de eline Diyarbakır'ı anlatan Ermenice bir kaynak kitap geçer. Kitapta 1915'te qefleden(kafileden) kurtulanların tanıklıklarıyla bir araya getirilen bir buçuk sayfalık Diyarbakır yemek tariflerine rastlar. Birçok yemeğin ismi vardır ama çok fazla detay yoktur. Ölüm, düğün, bayram, vaftiz, hedik toplantılarına giderek, buradaki insanlara bu yemeklerin ismini sorarak kayıtlar alır. Elbette tarifi elde etmek için zorlandığı kısımlar da olur.

“Gittiğim her yerde ‘bu yemeği bilen var mı?’ diye sordum. Keçel Sarkis'i bir kişi bildi. Nohutlu köfteyi iki kişi hatırladı ama ikisi de yapmamış. Sadece tadını biliyorlar. Ben Bakırköy'deyim, bilen kişilerden biri Bostancı'da, bir diğeri Bakırköy'de oturan 90 küsur yaşında olan Seydun (Taşçı) teyze. Birçok Diyarbakırlı kadının bana çok katkısı oldu. Nohut köftesini haşlayınca dağılmaması için neyle bağlamak lazım? diye soruyorum. Cevap şu: ‘Vallah bilmiyem, sadece yemişem, yapmamışam.’ ‘E ne olabilir sence?’ Soruya soruyla cevap gelir: ‘Acep un koydular?’ Diyarbakır mutfağında un yoktur, bağlamak için ya dövmenin kırığı ya da yumurta kullanılır. Ama bu oruç yemeği olacağı için yumurta olması imkansız. 6-7 kez nohutlu köfteyi yaptım ve kimisi tutmadı. Her seferinde yapıp ona götürüyorum. İlk götürdüğümde: ‘Köstek, ben sahan demedim büyük olacak, çok küçük yapmışsan.’ Bir keresinde içerisine soğan doğrayarak



Nohut köftesini haşlayınca dağılmaması için neyle bağlamak lazım? diye soruyorum. Cevap şu: ‘Vallah bilmiyem, sadece yemişem, yapmamışam.’ ‘E ne olabilir sence?’ Soruya soruyla cevap gelir: ‘Acep un koydular?’

“

Ve sıra bu birikimi yazmaya gelir, asıl zor kısım başlar. Farklı bir zamana odaklandığı için başka bir boyuta geçer. Yazdıkça hatırlar, hatırladıkça ağlar, yas tutarak yazar, hatırlamak çok ağırdır. Yazdıklarının hiçbiri kurgu kahramanı değildir çünkü. Annesi, babası, komşuları, çocukluğu, hayatı, kilisesidir. Ve şu anda yok edilen Gavur Mahallesi'dir.

yaptım. Merakla beklerken yiyerek test ediyor: 'Yoo-oq olmamış ama bu da hoştur. Hele bi tene daha ver yiyeyim' En sonunda baktım olmayacak içerisine un koyarak yaptım. Yanında da yine eski tarifile yaptığım şalgam turşusunu alıp Seydun Teyzenin evine gittim. Karşısına geçip izledim. Bu kez yedi ve yüzünde bir mutluluk ifadesiyle 'Anana babana rahmet. Bu sefer tam olmuş' dedi. 'Papazların oruç yemeğinde yediği yavan bir şey, bunu nasıl yiyordunuz?' diye sordüğümde ise 'E şalgam turşusuyla yiyorduk' dedi. Bu tesadüf karşısında donup kaldım. Bu bilgiden habersiz meğer yanında yenilen turşuyu da götürmüşüm. Üst kattaki Mari (Çelik) teyzeye turşuyu götürdüm. 'En son Diyarbakır'da yemiştin. 70 yıl sonra bir daha bana yedirdin' diyerek duygulandı."

Bazı yemekler yaşanmışlıkla ilgili olduğu için bir taraftan hikayesini yazıp, bir taraftan ölçülendirip yemeğin tarifini yazması gerekir. "Yemekle ciddi anlamda hemhal olduğum için pişirmek değil ama ölçülendirip yazmak beni daha çok strese soktu" diyor Silva.

YAZMAK ÇOK AĞIR GELİR

Ve sıra bu birikimi yazmaya gelir, asıl zor kısım başlar. Farklı bir zamana odaklandığı için başka bir boyuta geçer. Yazdıkça hatırlar, hatırladıkça ağlar, yas tutarak yazar, hatırlamak çok ağırdır. Yazdıklarının hiçbiri kurgu kahramanı değildir çünkü. Annesi, babası, komşuları, çocukluğu, hayatı, kilisesidir. Ve şu anda yok edilen Gavur Mahallesi'dir. Bilgisayarı kapattığında o kahramanlar orada kalmaz, Silva'yla konuşmaya devam ederler. 'Şunu da yaz Silva, bunu da yaz, beni unutma Silva'. Bunların hepsi canını acıtır. Kimi bölümleri yazdıktan sonra günlerce kendine gelemez, tekrar bilgisayara dönebilmek için sindirmesi zor olur.

“Göz torbalarım bu kitapla oluştu. Çok zor bir süreçti. Bilmediğim, farkına varmadığım şeyleri de yazarken keşfettim. Annemin zengin ve köklü bir ailesi olmasına rağmen sürgünden gelen bir adamla evlenerek, bu evliliği saygı ve sevgi içerisinde yürüten, ketum ve asil bir kadın olduğunu fark ettim. Ninemin ne kadar güçlü bir kadın olduğunu, babamın çoğalmak, aile olmak isteğinin altında yatan nedenleri gördüm. Herkes erkek çocuğu haberi beklerken babam her kız çocuğundan sonra toprağı öpüp, ‘aile olduk, çoğalıyoruz’ diye şükredermiş. Bir gün bile ikisinden de dayak yemedim. Yatılı okul dönüşü annemden intikam aldığımı anlayınca çok kötü oldum. Deli Ferho’dan sonra günlerce yazamadım. Annemden özür dilediğim zaman da çok yordu beni. Unuttuğum şeyler kendini hatırlatıyordu bana. Bir gün bir taş dile geldi ‘beni yazmadın Silva’. Tüm işi bıraktım mutfak malzemelerini yazdığım o bölüme geldim, baktım onu yazmamışım. O taş da şarap curunuydu. Şarap kültürü o kadar yok olmuştu ki beynimdeki yeri de silinmişti”

‘BABAMA VEFA BORCUMU ÖDEDİM’

Silva yazmaya devam ederken, haberlerde Sur’da yaşanan olaylarla karşılaşır sürekli. “Yas tutuyordum, annem doktora gitmesi için babama yalvarmış. Ama babam sürekli geçiştirmiş, taahhüt ettiği Deve hamamını bitirip öyle gitmiş doktora. Doktor, abime babamın 6 ay ömrünün kaldığını söylemiş. Sur yıkılırken ben babamla aylarca kavga ettim. 47 yaşında annem çoluk çocukla dul kaldı. ‘Yaptın baba değdi mi? bak yıktılar, bak yok ettiler, bak hiçbir şey yok, değdi mi bizi babasız bıraktığına.’ Baktım yok, kavgayla olmuyor. Babamla birlikte bu toprağa emek vermiş herkese vefa borcumu da böyle ödedim.

“

Doktor, abime babamın 6 ay ömrünün kaldığını söylemiş. Sur yıkılırken ben babamla aylarca kavga ettim. 47 yaşında annem çoluk çocukla dul kaldı. ‘Yaptın baba değdi mi? bak yıktılar, bak yok ettiler, bak hiçbir şey yok, değdi mi bizi babasız bıraktığına.’ Baktım yok, kavgayla olmuyor. Babamla birlikte bu toprağa emek vermiş herkese vefa borcumu da böyle ödedim.

En sonunda sosyal medyadan bir çan kulesi düştü önüme. Eyvah dedim Silva artık masal kahramanların da gitti. Çünkü o çan kulesi leyleklerimle birlikte büyüdüğüm mekandı. O kilise daha önce de yıkılıp onarıldı ama çan kulesi olanca heybetiyle duruyordu. Kitabı leyleklere ithaf ettiğim gün de saatlerce kendime geledim.”

‘İYİ Kİ YAZDIN SİLVA!’

“Rober bana kitabın deneme baskısına girdiğini söyleyince birden bir korku saldı içimi. Vaz mı geçsem, geri mi çeksem? Sanki çırılçıplak sahneye çıkmışım, herkes bana bakıyor ve ben hiçbir yerimi örtemiyorum. Çok kötü hissettim. Ertesi gün kitabı elime aldığımda ‘Silva iyi ki yazdın. Bu kadar yük, bu kadar bilgi tek başına taşınmazdı. Bilgiyi de yükü de bu topraklara bırakmam lazımdı. Artık ucu nereye gider, kime dokunur, bu benim hikayemdir. Umarım birilerine dokunur, birilerinde farkındalık duygusu yaratır. O gün kitapla barıştım.”

Gavur Mahallesi yıkıldığından beri hafızasının yıkılmasından korktuğu için kente gelemeyen Silva, elinde geçmişini yüklediği kitapla döndü. “2015’ten itibaren küsmüştüm Diyarbakır’, ‘bu kitabı yazmasam adım atmam’ dedim. Yazamasam da gitmeyeceğim. Çünkü beni bağlayan şey yok oldu.”

Her zaman aidiyet hissettiği bu şehir artık ona yabancıydı. Tek tip sokaklar, tek tip dükkanlar, tek tip insan profili. Alıştığının dışında bir görüntüydü.

“Bu benim Diyarbakır’ım değil hayal ettiğim Diyarbakır da değil. Aidiyet duygumu pekiştiren Gavur Mahallesi yok. Kilisesiyle, hamamıyla, camisiyle, sokağıyla fırınıyla, fırıncısıyla bir bütündü. Dolayısıyla



geri dönme isteği de köreldi. Çünkü o aidiyet duygumun kökleri yok. Hafıza, insan, mekan, mutfak hepsi birden yok edildi. Benim için Diyarbakır Suriçi Gavur Mahallesi idi.

Surp Giragos'un avlusunda on saat dursam umurumda olmazdı çünkü nefes alıyordum. Kiliseler ayakta ama o bütünün içinde anlamlıydı. 1500 yıllık kilisenin yanında AVM mantığıyla yapılan yeni bir mimari koyarsan anlamını yitirir, sırtır, dokusu bozulur. Daracık sokaklarla, yüksek duvarlarla bir bütündü. Şimdi başka yerler aramak zorunda kalıyorsun. Çocukluğunun geçmediği, anılarının olmadığı yeni yerler. Seni bağlayan bir anı yok, var olan da yok oldu. Ama bu kitabı okuyanlar bir arada yaşamamanın insanı, mekanı, şehri, mutfağı nasıl zenginleştirdiğini fark edecekler.”

“Diyarbakır'a tekrar dönmeyi düşünür müsünüz?” sorusunu, “Bir arada yaşamamanın, kültürel zenginliğin içini dolduran bir proje olursa canı gönülden yine içinde olurum” diye yanıtlayan Silva sözlerine şöyle devam ediyor: “Çünkü bu kitabın bir amacı da bu.

“

“Kokunun, anın, tadın hafızası var çünkü. O koku hangi anı hatırlatıyorsa o duyguyu tekrar yaşıyor. Yemek sadece doymak değil başka bir şey. İnsan var içinde, ev var, sofrası var, bir arada olmak var. Dolayısıyla insandan ve hafızadan bağımsız değil. O kadar iç içe girmiş ki kavrulmuş soğan kokusu bana sıcak bir evi tüten ocağı, ailenin bütünlüğünü hatırlatıyor. Bir evde soğan kavruluyorsa o evde yaşam vardır.”

Kitabı okuyanlar ‘Keşke Diyarbakır kitapta anlatıldığı gibi olsaydı’ diyor. Öyle bir proje olursa Diyarbakır için her türlü hizmeti vermeye hazırım. Yeter ki kültürel farklılığın zenginleştirici yönünü destekleyen bir şey olsun. Yoksa buradan tekrar bir hayat zor.”

‘BİZ HİKAYELERİ OLAN BİR KUŞAĞIZ’

“Biz acı-tatlı hikayeleri olan bir kuşakız. Şimdiki neslin hiçbir hikayesi yok. Sokak kültürü yok, mahalle kültürü kalmadı. Ben apartmanımda kim oturuyor bilmiyorum. Diyarbakır’da yaşamış son kuşaktık. Benden sonra bu kültür unutulacak. Kim yazacak?. Böyle bir şeyi toprağımla buluşturduğum için mutluyum. Büyük bir iş yaptığımı yeni yeni fark ediyorum. Tarihe bir iz bırakmanın da ne kadar önemli olduğunu yeni anlıyorum. Çünkü bunu yazabilecek son nesildim ben.”

Mutfak, halkların ortak değeri olduğu için kitabı okuyanlarda mutlaka bir çağrışım yapacak ve anı-ları canlanacak.

“Kokunun, anın, tadın hafızası var çünkü. O koku hangi anı hatırlatıyorsa o duyguyu tekrar yaşıyor. Yemek sadece doymak değil başka bir şey. İnsan var içinde, ev var, sofrası var, bir arada olmak var. Dolayısıyla insandan ve hafızadan bağımsız değil. O kadar iç içe girmiş ki kavrulmuş soğan kokusu bana sıcak bir evi tüten ocağı, ailenin bütünlüğünü hatırlatıyor. Bir evde soğan kavruluyorsa o evde yaşam vardır.”



KAYIP YEMEKLER TOPRAĞINA KAVUŞTU

1915 öncesi yapıлып yok olan yemek tarifleri var ki-tapta. Silva'yı mutlu eden en önemli şey kaybolan bu yemeklerin toprağıyla buluşması.

“Bu toprağı ait yemeklerdi. Bunun burada sürdürüleceğini düşünmek beni çok mutlu etti ve onların da ruhunu mutlu edeceğini, onların da canına değeceğini hissediyorum. Çünkü bu yemekler bu toprakta değerli. İstanbul'da pişirirsem bu kadar değerli değil, çünkü buraya ait. Bir mutfak kültürü 40 yılda oluşmuyor. Yemeğin coğrafyası olur, milliyeti olmaz. Toprak sana ne verirse onu mutfağında pişirirsin. Mutfak kültürü halklara aittir. Komşuluk ilişkileri, yan yana yaşama kültürü mutfağın etkileşimini de beraberinde getiriyor. Hangi yemek kaç dille hatırlanıyorsa yazdım. Bir kişi bile yemeğin adını Kürtçe söylediye ekledim. Çünkü o yemek Ermeni toplumunda öyle biliniyorsa o da yazılmalı. Kayıp Ermeni yemekleri demek hoşuma gitmiyor. Kayıp toprağın yemekle-

ri bunlar. O yemekler burada yapılıyordu. İnsanlar Amerika'da yaşadığında yaptılar mı, ben İstanbul'da bile yapamadım. O yemekler orada bitti. Toprağına yüz yıl sonra geldi. Ve burada buluştu. Mutfak kültürü yerleşik bir toplumu da istiyor. Yerleşik olmalısın ki kültür oluşsun. Burada Kürtler, Zazalar ve Türkmenler de vardı. Bu toprakların ortak değeridir ama Ermeni mutfak kültürüdür. Kaybolan yemekler yeniden toprağıyla buluştu. Bu beni çok rahatlatıyor. Burada bir kişi bunu pişirirse devam edecektir.”

KAPAK FOTOĞRAFININ HİKAYESİ

Herkesin çok mutlu gözüktüğü kitabın kapak fotoğrafının hikayesini şöyle anlatıyor Silva:

“Kilisenin anahtarı bizdeydi. Arkasında ‘hokey hokey’ diyerek takılan onlarca çocukla birlikte bir turistle kiliseyi gezdirdik. O da evimizin olduğu sokakta bizim fotoğrafımızı çekti. Evimiz şimdi yıkık. Kilise de kötü. Sokakta yaşam varsa insanlar mutlu. Şimdi o sokaktan geçtiğimde sokak ölüydü. Sokaklar öldüyse insanlar da ölür. Şimdi fark ediyorum ne kadar önemli bir iş yaptığımı. Sur'u Gavur Mahallesi'ni tekrar anılarda hafızamdan aktararak ölümsüzleştirdim aslında. 20 yıl aradan sonra Diyarbakır'a geldiğimde çocuklar bu kez benim peşimden koştu ‘hokey hokey’ diye. Çocuklara kızarak, Diyarbakır ağzıyla ‘Ne hokeyi ben buralıyam’ dedim. Çocuklar da ‘Abla abla utanmisan bide yalan sölisen’ demişlerdi. “

‘ARTIK KİMSE MASAL ANLATMASIN’

Kitabını, “Her ne kadar Diyarbakır özelinde de olsa içeriden bir ses. Ermenilerin içinden bir ses” diye tanımlayan Silva, şöyle devam etti: “Masal kahramanı

değilim ben. Benim de acılarım, hikayem ve gerçeklerim var. Öyle toz pembe bir Diyarbakır yok. Yüzleşeceksek yüzleşelim. Durup dururken kimse toprağını terk etmedi. Senin kapın taşlanırsa, senin kilisen taşlanırsa yaşayabilir misin? Annem beş kızıyla yaşayabilir miydi orada? Yaşayamazdı. Gittiği yerde de kendi yaşayamadı. 30 yıl sonra yeni nesil burada bir Gavur Mahallesi olduğunu bilmeyecek. Kilise de kalırsa tabii! Çünkü ondan da emin olamıyorum. Artık bu kitapla ölümsüzleşti. O evleri alıp oturanlar da rahatsız olacak, bu kadar acının üzerinde oturarak huzur bulabilecek mi? Acımasızca bir yorum belki ama gerçek. Burada Ermeni toplumunun da hatası var. Sen kendini anlatmazsan kimse seni bilmez. Hep nostalji, masala ve ranta dönüşürsün.”

‘LEYLEK GELİYOR MU DİYARBAKIR’A?’

Mayriglere, hayriglere ve leyleklere ithaf ettiği Amida'nın Sofrası'nı yazdıktan sonra dua ettiği insan sayısı da çoğalmış Silva'nın. “Eskiden babama ve Mayrig'e dua ederdim. Şimdi Ferha'ya da ediyorum ve tanıyamadığım diğerlerine de...”

Sur'daki yıkım sırasında devamlı memleketiyle korkarak da olsa iletişim halindedir Silva. “Sürekli insanları arayıp iyi misiniz? diyordum ama bir türlü leylekleri sormadım. Onların da habitatıydı burası. Şimdi leylek geliyor mu Diyarbakıra?”

Sorusuna yanıt veremiyorum...

Sohbet bitiyor, o üzerindeki ağırlığı bu kez bana yüklüyor, yorgun ve yaşlı gözlerle birbirimize bakıyor, kucaklaşıyoruz.



Amida'nın Sofrası - Yemekli Diyarbakır Tarihi, Silva Özyerli, 272 syf., Aras Yayıncılık, 2019.



Tadı Damakta Kalan Geçmiş: “Osmanlı Hanımları” Mutfakta

İletişim Yayınları'ndan çıkan "Osmanlı Hanımları" Mutfakta, geçmişimize ve sosyal bilimlere dair birçok kapıyı aralayan, çok keyifli bir izdüşüm. Tarih kitaplarının sayfalarına taraflı ya da eksik olarak sıkıştırılan, ardından gelen mücadele dönemiyle başarıyla atlatıldığı sanılan bir dönemin aslında ne kadar renkli, farklı ve bir o kadar da sancılı olabileceğini gözlemlemek, bugünü anlayabilmek için önemli.

Meral Uyar

“

1880-1926 yılları arasında yayımlanmış Parça Bohçası, Hanımlara Mahsus Gazete, Bilgi Yurdu Işığı, Süs, Kadının Yolu gibi dergilerde yayımlanan tarifler, beslenme kültürüne dair makaleler ve ailenin nasıl “doyurulması” gerektiğine dair tavsiyeler veren yazılar, aslında büyük bir değişime giden Osmanlı kültürünün de panoramasını oluşturuyor.

Osmanlı dönemi, çoğu zaman duygusal ve kültürel reflekslerle sahiplenilen ve bunu yaparken de genellikle en ihtişamlı haliyle hatırlamaya meyilli olduğumuz bir tarihsel dönem... Askerî disiplinin-den siyasi otoritesine, sarayların içinden yayılarak dünyaya kurduğu hâkimiyete kadar Osmanlı, bugün hâlâ birçok insan için “yenilmiş” değil. Bizi tek boyutlu düşünmeye iten reflekslerimiz, Osmanlı'nın ele alınabileceği birçok alanda aynı düşünce kalıbına girmemize sebep oluyor. Şüphesiz ki, bu köklü imparatorluğun mutfağı da, belli bir kalıpla sınırlandırılanlar arasında... Bu şablona göre Osmanlı yemek kültürünün kıstası saraydır; her şey en iyi malzemelerle, en iyi aşçıların elinden, en iyi hükümdar için çıkar. Bu konuda literatürü basitçe taradığımızda, bugün bile başka bir Osmanlı gerçeğiyle karşılaşmamız açıkçası çok da mümkün değil.

OSMANLI KÜLTÜRÜNÜN PANORAMASI MUTFAKTA

Oysa mutfak kültürlerinin coğrafyaları anlamlandırma, toplumlara dair etkileyici ve başarılı çıkarımlar yapma konusunda göz alıcı bir yeteneği var. İletişim Yayınları'ndan çıkan "Osmanlı Hanımları" Mutfakta ise bu göz alıcı yeteneğin en iştah kabartıcı ve çok boyutlu göstergesi olarak okurla buluşuyor. 1880-1926 yılları arasında yayımlanmış Parça Bohçası, Hanımlara Mahsus Gazete, Bilgi Yurdu Işığı, Süs, Kadının Yolu gibi dergilerde yayımlanan tarifler, beslenme kültürüne dair makaleler ve ailenin nasıl “doyurulması” gerektiğine dair tavsiyeler veren yazılar, aslında büyük bir değişime giden Osmanlı kültürünün de panoramasını oluşturuyor.

OSMANLI'NIN BATILILAŞMA HAMLESİ

Okurun bu nefis kokular yayan literatür içerisinde ilk olarak dikkatini çeken şey şüphesiz ki, Osmanlı'nın içselleştirilememiş Batılılaşma hamlesi oluyor. Tanzimat Fermanı'na uzanan sürece değin dünyaya karşı son derece kapalı ve hatta kibirli bir tavır sergileyen Osmanlı'nın, kendi sonuna doğru, hayatın her alanında Batı'yla "kaynaşmak" istemesi bilinçsizce yapılmış bir hamle değil. Batı'yla kaynaşma girişimi, eski ve artık zayıf görülen doğu kültürünü, temellendirilememiş bir Batı kültürüyle hızlıca değiştirmeyi planlıyor. "Osmanlı Hanımları" Mutfakta sayesinde ise okur, bu iyi kurgulanamamış planın tüm gerçekliğini tariflerde ve mutfak mimarisine dair kaleme alınan yazılarda görmeye başlıyor. Aile dergisinde yayımlanan Evin Tertip ve Tanzimi başlıklı yazılar, muhtemelen yüzyıllar boyunca üzerine düşünülmemiş mutfak mimarilerini kesin bir şekilde değiştirerek, 'modernleştiriyor'. Aynı şekilde, bugün hâlâ birçok mutfakta sarsılmaz bir yere sahip olan, bize özgü yemek tariflerinin arasına 'beş çayları', küçük Fransız 'dokunuşları' da dahil olmaya başlıyor. Geçiş çok keskin olan bu girişimler, dönemin sancısını bir ölçüde atlatmayı başarmış bugünün okuyucusu için çok renkli bir geçit halini alıyor.

KADIN: EVİ ÇEKİP ÇEVİRENLERİ 'YÖNETEN' BİR FİGÜR

Yeniden oluşturulmaya çalışılan bu kültür literatüründe doğrudan kadına hitap ediliyor olması hususu, "Osmanlı Hanımları" Mutfakta'nın dönemin sosyolojik ve kültürel dönüşümüne dair odaklandığı başka bir nokta. Bu önemli, çünkü kadının her ne kadar yenilikçi ve ilerici bir tutumla olmasa da, doğrudan muhatap alınması, yeni aile yapısına dair önemli bir ipucu olarak kabul edilebilir. Zira çalış-

“

Yeniden oluşturulmaya çalışılan bu kültür literatüründe doğrudan kadına hitap ediliyor olması hususu, "Osmanlı Hanımları" Mutfakta'nın dönemin sosyolojik ve kültürel dönüşümüne dair odaklandığı başka bir nokta. Bu önemli, çünkü kadının her ne kadar yenilikçi ve ilerici bir tutumla olmasa da, doğrudan muhatap alınması, yeni aile yapısına dair önemli bir ipucu olarak kabul edilebilir.

manın eksenini oluşturan metinlerde kadın, artık yalnızca evi çekip çeviren bir reise değil; evi çekip çevirenleri “yöneten” bir figür. Okuma-yazma bilme-yen, kıt kaynaklarla evi geçindirmeye çalışan tutumlu bir anne değil bu kadın; Batıyı kendisine mahsus kaynaklardan takip eden, değişimi kabul eden bir üst-orta sınıf mensubu. Edinilen bu perspektif, Batılılaşma girişiminin en basit yapı taşında, yani ailede nasıl vuku bulduğunu gözlemleyebilmek açısından son derece değerli.

“Osmanlı Hanımları” Mutfakta’nın en ilgi çekici noktalarından biri de, şüphesiz ki “yemek yeme” üzerine düşündürülen makaleler. Parça Bohçası dergisindeki Küçük Çocukların Yiyecekleri yazısıyla başlayan, Doğu etkisi altındaki katı beslenme alışkanlıklarının, Bilgi Yurdu Işığı dergisindeki Et mi Yemeli, Ot mu? yazısına kadar uzanan yolculuğu son derece ilginç. Çünkü bu yol boyunca çocuklar için “zehir” olarak adlandırılan meyveler zararsız bir hal alırken, gereğinden fazlası hastalık olarak görülen sebzeler, bir öğünün ana unsuru olabiliyor. Belki yüzyıllar boyunca kesin olarak kabul edilen ya da köşeye itilenlerin hayatın her yerini, en çok da mutfığı değiştirmesi, aslında “katı olan her şeyin buharlaşmasına” sebep oluyor.



"Osmanlı Hanımları" Mutfakta,
Der.: Abdullah Uğur, 232 syf., İletişim Yayınları, 2019.

İletişim Yayınları’ndan çıkan “Osmanlı Hanımları” Mutfakta, geçmişimize ve sosyal bilimlere dair birçok kapıyı aralayan, çok keyifli bir izdüşüm. Tarih kitaplarının sayfalarına taraflı ya da eksik olarak sıkıştırılan, ardından gelen mücadele dönemiyle başarıyla atlatıldığı sanılan bir dönemin aslında ne kadar renkli, farklı ve bir o kadar da sancılı olabileceğini gözlemlemek, bugünü anlayabilmek için önemli. Bu zorlu yolu böylesine farklı ve lezzetli bir şekilde adımlayabilmekse, şüphesiz ki okurun damağında ve aklında nefis bir tat bırakıyor.



Güzin Yalın: Osmanlı'nın geçiş döneminde yemek üstünden bir yaşam kesiti veriliyor

İletişim Yayınları Ruhun Gıdası Kitaplar, adlı yeni bir diziye başladı. Dizinin editörü Güzin Yalın'la birlikte yemek kültürü, mutfak tarihi ve dizinin ilk kitabı Osmanlı "Hanımları" Mutfaktaüzerine konuştuk.

Merin Sever

Yemek yazarı, yemek kültürü araştırmacısı ve gıda iletişimi uzmanı Güzin Yalın'ın kurduğu Ruhun Gıdası Kitaplar, artık İletişim Yayınları'nın bir dizisi olarak yoluna devam ediyor. Aynı adı taşıyan dizi, hem daha önce yayımlanmış bazı kitapları içerecek hem de yeni kitapları okurlarla buluşturacak. Biz de dizinin editörü Güzin Yalın'la birlikte yemek kültürü, mutfak tarihi ve dizinin ilk kitabı "Osmanlı Hanımları" Mutfakta üzerine konuştuk.

Güzin Hanım, öncelikle Ruhun Gıdası Kitaplar dizisinden, bu dizide yer vereceğiniz kitaplardan biraz bahsedermisiniz?

Ruhun Gıdası Kitaplar dizisinde üç farklı kategoride kitaplar olacak. İlki elbette yemek kültürüne, yemek tarihine dair kitaplar; yani yemeklerin arkasındaki teruarı, onları besleyen kültürel öğeleri, gelenekleri, yemeğin tarihini, iklimini belirten, bu esnada belki de basılmaya değer bir yanı olan yemek tariflerini de içeren, kurgudışı kitaplar olacak. Kurgu kitaplar dediğimiz edebiyat kitaplarını da yemek kültürünün dışında tutmadığımız için, bu dizide edebiyat da olacak; derdini yemek üzerinden anlatan romanlara yer vereceğiz. Edebi bir lezzeti olan, yazarın kaleminin ayrı bir değer taşıdığı kitaplar olacak bunlar. Bir de Osmanlı kitapları olacak; Osmanlı zamanında yazılıp yayımlanmış, yemeğe dair o dönemden bir sözü olan kitaplar... Ben zamanında bütün saray arşivlerini, Milli Kütüphane'yi, başbakanlık arşivlerini taratmıştım. Oradan çok değerli metinler bulduk. Onları Latin alfabesine aktararak ve sadeleştirerek kitaplaştırıyoruz. Ancak bunları da bire bir basmayı değil, bir artı değer katmayı amaçlıyoruz; günümüzde anlam kazanacak şekilde, o konunun uzmanına bir yorum yaptırarak, metinleri bir tarihçi, sosyolog veya yemek uzmanına bugünden bakışla anlaşılmayı mümkün kılacak şekilde yorumlatarak zenginleştirmeyi planlıyoruz. Özellikle yemek tariflerini yayımlarken birimleri, tarifleri bugüne

“

Ben zamanında bütün saray arşivlerini, Milli Kütüphane'yi, başbakanlık arşivlerini taratmıştım. Oradan çok değerli metinler bulduk. Onları Latin alfabesine aktararak ve sadeleştirerek kitaplaştırıyoruz. Ancak bunları da bire bir basmayı değil, bir artı değer katmayı amaçlıyoruz...

uygun şekilde uyarlayarak vermek gerekiyor, anlaşılması açısından uzmanlarla o tarifleri deneyip düzenlemek gerekiyor. Ciddi bir kısmını bir arşiv değeri olduğu için, bir dönemi yansıttığı için yayımlamayı önemli buluyoruz.

‘GASTRONOMİ KİTAPLARINA İLĞİ ARTTI’

Bahsettiklerinizden, aslında tarih, araştırma veya edebiyat türüne girebilecek olan kitapları yemek odak noktasında buluşturduğunuzu anlıyorum. Bu noktada Türkiye’de gastronominin gelişmesinin, yemeği odağına alan kitaplara olan ilgiyi arttırdığından söz edebilir miyiz?

Burada iki yönlü bir ilgiden bahsedebiliriz, çünkü artık hem gastronomiye hem de gastronomi kitaplarına ilgi çok arttı. Gastronomiyle ilgilenen, onunla ilgili kitaplar da okumak istiyor, haliyle bu alanda yayın artıyor. Böyle bir arz var yani. Öte yandan, tersi de doğru, kitaplar da gastronomiye olan ilgiyi destekliyor. Doğru kitaplar basılırsa, özellikle kurgu alanında bu geçerli, eline hoş bir gastro-roman geçen kişi, o kitaptan yola çıkarak gastronomiye merak salabiliyor. Birbirini besleyen bir şey bu yani...

‘YEMEK ÜSTÜNDEN BİR YAŞAM KESİTİ VERİLİYOR’

Diziden çıkan ilk kitap "Osmanlı Hanımları" Mutfakta, yemek kültürünü, mutfak tarihini ve tarifleri bir araya getiren oldukça farklı bir örnek. Osmanlı dönemindeki kadın dergilerinin yemekle ilgili sayfalarını bir araya getiren bu

kitap incelendiğinde, aslında o günlerde ne yendiği, nasıl yendiği, nasıl bir beslenme ideasının olduğunu görmek tariflerden bile daha ilginç sanki, ne dersiniz?

Tabii, öyle... Bu dönem zaten Osmanlı'nın geçiş dönemi, Batı kültürüne açıldığı dönem. Kadınlara özel yayınlar yapılmaya başlanması bile zaten ancak 19. yüzyıl sonunda oluyor. Bu yayınlarda yer alan yazılarda da değişimin gerektirdiği adap, üslup, davranış biçimi, yemek kavramından anlaşılanlar vs. ağır basıyor, çünkü bir tür kadınları o yönden eğitme çabası var. Batı'dan gelen yemek kültürünü tanıtıp artık uygulamaya geçmesini sağlamaya çalışıyorlar. Bu geçiş yüzünden, bazen çok çok ilginç tarifler görürken bazen yer doldurmak için konmuş tarifler koyuyoruz. Bol bol bilindik Osmanlı tarifi de var, yepyeni tarifler de; bence ilginç olan da bu geçişi görmek zaten. Orada yemek üstünden bir yaşam kesiti veriliyor.



'KADININ EVİN İÇİNDEKİ YERİNİN OYNADIĞINI GÖRÜYORUZ'

Satır aralarına baktığımızda, başta kadınlar olmak üzere bir topluma yeni bir tür yemek tahayyülünün aşılarmaya çalışıldığını görüyoruz. "Fenni" yemek yapmanın incelikleri, günlük alınması gereken besinin yeni yeni duyulan bir besleyicilik değeri olan "kalori" üzerinden ifade edilmesi, hele hele kadınlara bebeklerini nasıl beslemeleri gerektiği üzerine verilen tavsiyeler, adeta bugün hem yemeğin bir zevkten ziyade bir "iyi yaşam" silahına dönüşeceğini işaretini vermiş, hem de kadınlara bunu tanzim etme yükünü yüklemiş gibi. Siz bunu nasıl yorumluyorsunuz?

Bunlar biraz evvel konuştuklarımızla da çok bağlantılı şeyler, evet, böyle bir şey var. Kadının evin içindeki yerinin aslında birazcık, bir gıdım bile olsa oynadığını görüyoruz. Kadının vazife, sorumluluk alış, toplumdaki yeri, verebileceği kararlar açısından Batı'ya yönlenmeye başladığı bir dönem bu. O döneme kadar evin ağababası o gün ne yemek isterse önüne onun konması gerekirken, belki o dönem mutfak biraz kadının hükümranlığına girmeye başlıyor. Örneğin ne sunulacağına o karar vermeye başlasın, mutfağını yönetsin isteniyor. Tamamen subliminal bu. Mutfağı da kadın yönetecekse eğer, o döneme kadar da hep "cahil" belenmiş olan kadınları eğitelim mantığı öne çıkıyor. Bilgilendirelim, kalori nedir öğrensin, beslenme nasıl olmalı öğrensin, ona göre yemek yapsın/ yaptırın, Batı mutfağının malzemelerini, yemeklerini, tekniklerini tanınsın... İyi yaşam silahına dönüşeceğini o zamandan kavramışlar mıydı bilemiyorum ama, o yaşamı kadın biçimlendirsın, sorumlusu o olsun isteniyor. Bu anlamda tabii, bu yükü ona veriyor, ama sorumluluğu da mutfakla sınırlı kalsın, kadın mutfağını iyi yönetse yeter gibi bir alt başlık da var elbette. Bu zaten hiçbir zaman kadından başkasının sorumluluğunda olmamıştı, ama bu kez bunu kabul

“

...İyi yaşam silahına dönüşeceğini o zamandan kavramışlar mıydı bilemiyorum ama, o yaşamı kadın biçimlendirsın, sorumlusu o olsun isteniyor. Bu anlamda tabii, bu yükü ona veriyor, ama sorumluluğu da mutfakla sınırlı kalsın, kadın mutfağını iyi yönetse yeter gibi bir alt başlık da var elbette.



Bu dergileri alabilecek bir kadının bir kez okuması yazmasının olması lazımdı, sonra bu dergileri alacak parası ve onları alıp okuma isteği de olmalıydı. Bu da ister istemez büyük şehirlerdeki üst sınıfa mensup kadınlara tekabül ediyor. Bu kadın da konaklarda yaşıyordu muhtemelen...

eden, adını koyan bir anlayış var, bu görevin kadına yönelik olarak tanımlandığını görüyoruz yani.

'DERGİLER, 'KONAK HANIMLARI'NA HİTAP EDİYORDU'

Yazılanlara baktığımızda aynı zamanda bu yazıların toplumdaki her kesimden kadını hedef almadığını, ortada adı belirgin biçimde konmasa da bir sınıf meselesi olduğunu da hissediyoruz. Hizmetçilerin, aşçıların başında duran 'konak hanımları'ndan, tıka basa dolu kilerlerden, vekil-i harçlardan bahseden bu metinleri hem zengin kesime yeni bir hayat tarzını öğreten hem de toplumsal statü ve gelir açısından daha aşağı gruplarda yer alanlara 'hayal etmeleri gereken nokta'yı gösteren bu metinler üstünden modernleşme, Batılılaşma meselesini nasıl okuyabiliriz?

Osmanlı son döneminde yazılan bu tarz tüm metinler, yayımlanan tüm dergiler -bugünkü bakış açısıyla burjuva da diyebiliriz, zenginler de, sosyete de- şehirli belli bir kesime yönelik olarak yayımlanıyordu. Tabii bir de halkın yediği içtiği, yaptığı ettiği vardı ama onlar konu edilmiyordu. Çünkü bu dergileri alabilecek bir kadının bir kez okuması yazmasının olması lazımdı, sonra bu dergileri alacak parası ve onları alıp okuma isteği de olmalıydı. Bu da ister istemez büyük şehirlerdeki üst sınıfa mensup kadınlara tekabül ediyor. Bu kadın da konaklarda yaşıyordu muhtemelen; o tariflerde bahsi geçen malzemeleri aldırabilecek kadar varlıklı, pişirtecek personeli olan, aşçısı, hizmetçisi bulunan kadınlar bunlar, bu kesinlikle belli. Vekilharçtan bile bahseden metinler var gerçekten. Ama en önemlisi, bu dergileri okuyacak kişiler modernleşmeye açık olacaklar. Çünkü muhtemelen toplumda ciddi oranda, bu söylenenleri baştan reddeden, henüz ilgilenme, uygulamaya çalışma aşamasına da

gelmemiş varlıklı aileler de vardı. Bu yüzden kitabın adı Osmanlı “hanımları”. “Kadınları” demeyi istedik fakat ancak o konak hanımlarına hitap ediyordu o dergiler...

Batılılaşma meselesine gelince... Bu bir moda haline geldikten, Batılılaşma yaşam tarzı bu insanlara tanıtıldıktan sonra, tabii ki yemeğin hayatın her boyutunda yer alması, herkese hitap etmesi bir avantaj oldu. Modernleşme hareketi de en çok bunun üstünden, yani yaşam tarzı üstünden yapıldı. Mesele yer sofrasında, elle yemek bitiyor, masada, çatal bıçakla yemek başlıyor. Sadece alaturka yemeklerin yapılması meselesi bitiyor, alafranga yemekler de yapılmaya başlanıyor. Yemek herkesin ortak noktası olduğu için bu konuda çok daha hızlı ve fazla değişim yaşanıyor, bu da haliyle göze batıyor. Nasıl ki Batılılaşmanın her alanda olumlu ve olumsuz birçok etkisi olduysa, bunun aynısını yemek alanında da söyleyebiliriz. Nasıl ki çok özentili, saçma uygulamalar varsa, çok başarılı uyarlamalar da var. Sonuçta Batılılaşma sosyal yaşama yansıtacak bir değişim olduğuna göre, yemek de sosyal yaşamın başköşesinde olduğuna göre, doğal olarak onun üstünden bu değişim çok net gözlemlenebiliyor. Bu kitabın içindeki yazılardan da bunu kolaca görebiliyoruz.

Kültürel öğeler ağır basıyor ama tabii yemek tariflerinin de üstünde durmadan olmaz. Tariflere baktığımızda hem kaz yutağı kebabı, av eti suyu gibi günümüzde görece az bilinen tarifler, hem sucuklu yumurta, ayran aşı gibi basit yemekler, hem de portakal karamelası, frenk üzümlü kurabiye tarifi gibi Batılı tarifler görüyoruz. Yahut bugün ‘salça’ dediğimizde aklımıza sadece domates salçası gelirken, -marinat, sos manasında- çeşit çeşit salçalar tarif edildiğini görüyoruz. Muazzam bir çeşitlilik... Hepsi aynı sayfalardan geçen bu tarifler hakkında neler söylenebilir?

“

Nasıl ki Batılılaşmanın her alanda olumlu ve olumsuz birçok etkisi olduysa, bunun aynısını yemek alanında da söyleyebiliriz. Nasıl ki çok özentili, saçma uygulamalar varsa, çok başarılı uyarlamalar da var. Sonuçta Batılılaşma sosyal yaşama yansıtacak bir değişim olduğuna göre, yemek de sosyal yaşamın başköşesinde olduğuna göre, doğal olarak onun üstünden bu değişim çok net gözlemlenebiliyor.

“

Biz ileride daha farklı, tamamen tarife özgü kitaplar da yayımlayacağız. Bunun için bu tarifleri deneye yanıla çözerek uygulanabilir hale getiriyoruz. Mesela tarifte birim farkları varsa uzmanlar, ünlü şefler, malzemeleri bugünün birimlerine çeviriyorlar...

Yemek kültürüyle, kültürün bir ögesi olarak ilgilenmek, hatta insanın kendi kültürüyle ilgilenmesi bile zaman içinde gelişen bir şey. Gözümüzü açtık yemek kültürüyle ilgilendik gibi bir şey yok; son 20-30 senenin öne çıkardığı bir tercih bu. Tam da bu yüzden, yemekle ilgili herhangi bir şeyi sadece kültür tarihi, besin değeri vs. üzerinden anlatmak demek, yazılanı anlaşılmanmaya mahkûm etmek demek. Doğal olarak yemekle ilgili bir kitapta yemekten bahis beklenir, o dönem neler yenmiş, nasıl yapılmış görmek ister okurlar. Biz de bundan kaçmayacağız elbette. Ancak o dönemki tarif anlayışı çok farklı. Bugün yemek kitaplarında dünyaca kabul edilmiş belli formatlar kullanılıyor, o zaman öyle değil, herkes kendi bildiği şekilde tarif ediyor. Hani şimdi herkes büyükannesinin defterinden tarif yazıyor ya güya, aslında öyle bir büyükanne yok, o zamanki büyükanneler bugünkü gibi bir tarif dili kullanmazdı, bunları biz bugüne uyarlıyoruz, kendi kullandığımız gibi tarif ediyoruz. Bu kitaptaki tarifler ise günümüze uyarlanmadıkları için çok kolay uygulanabilir tarifler olduklarını söyleyemeyiz. Biz ileride daha farklı, tamamen tarife özgü kitaplar da yayımlayacağız. Bunun için bu tarifleri deneye yanıla çözerek uygulanabilir hale getiriyoruz. Mesela tarifte birim farkları varsa uzmanlar, ünlü şefler, malzemeleri bugünün birimlerine çeviriyorlar. Tariflerde birimler belli değilse, söylenmemişse tekrar tekrar pişirerek, tarifte neyin ne ölçüde olması gerektiğini buluyorlar. Ancak bu kitapta böyle bir çalışma yapmadık, çünkü amaç farklı. Amaç, tarifler ve yazılar üzerinden Osmanlı son döneminde mutfakın dönüşümünü göstermek. Yine de okurlar kitaptaki tarifleri okuyarak fikir edinebilir, ilham alabilirler elbette.



Evliyâ Çelebi'den Osmanlı mutfağı

Yapı Kredi Yayınları'nın geçtiğimiz aylarda Marianna Yerasimos'un yazdığı Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü adlı metnini yeniden bastı. Evliyâ Çelebi'ye göre, Osmanlı'da en çok hangi ürünler tüketiliyordu? Şarap hangi şehirlerde yasaktı? Sığır eti yememenin sebepleri nelerdi? Hepsi bu kitapta...

Evren Aybars

Sosyal medya çağının muhtemelen insanoğlunun varoluşundan bu yana en garip alışkanlıklara sebep olduğu bir dönemde yaşıyoruz. Fotoğraflarımızı paylaşmadan gezemiyor, yemek yiyemiyor, hatta zaman zaman evden bile çıkamıyoruz. Hepimizde bir influencer (etkili) olma hevesi, her konuyu bilme arzusu. 2019'un sonlarından 2020'ye doğru son 2 ay kala halimiz bu.

Şimdi bir de 17. yüzyıla dönelim. Uçak yok, asfalt yok, araba yok, elinizde bilmem kaç megapiksel kamerası olan efektler uygulayan akıllı telefonlar yok, ve siz devasa bir imparatorluğun topraklarını yaklaşık 51 sene boyunca gezip gördüklerinizi yazıp çizerek büyük bir eser bıraktıysanız, tarihte bir yeriniz olması kaçınılmazdır. İşte Evliyâ Çelebi'nin yaptığı da tam olarak budur. 1630 ile 1682 yılları arasında neredeyse sürekli olarak gezmiş ve yazmıştır.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi elbette tarihçiler için paha biçilmez bir kaynak, ancak sadece tarihçiler değil, içinde bulunduğu ortamı anlatışı itibariyle sosyologlar, şehir plancıları, hatta benim gibi yeme içme meraklıları için de altın değerinde. Neyse ki bu sonucusu için yaklaşık 10 ciltlik bir okuma yapma gereksinimini ortadan kaldıran bir çalışma var. Yapı Kredi Yayınları'nın geçtiğimiz aylarda yeniden basımını yaptığı, Marianna Yerasimos'un yazdığı Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü.

MEYVE DÜŞKÜNÜ EVLİYÂ ÇELEBİ

Kitap öncelikle metodolojisini ve kısa hikayesini anlatarak başlıyor. Benim burada en çok ilgimi çeken konu, Seyahatnâme içerisinde geçen gıda maddelerinin çeşitlerinin sınıflandırılması oldu. Eğer bu bir ilgi belirtisi ise, Evliyâ Çelebi gerçek bir meyve düşkünü

olmasının yanı sıra, tatlılar, unlu mamül ve ekmekler gibi daha çok karbonhidrat ağırlıklı bir beslenmeye yöneliyor. Bunların haricinde et ve sakatat ürünleri, deniz ve su ürünleri, süt ürünleri, örneğin tavuk ve kanatlılara göre çok daha fazla yer bulmuş.

Yerasimos kitabı iki ayrı bölüm olarak tasarlamış. Birinci bölüm, bu bahsettiğim giriş sonrasında ana başlıklar halinde Evliyâ Çelebi'nin anlatıları ele alınıyor. Kap kacak ve sofraya gereçleri ile başlayan, yağlar, baharatlar, ekmek ve unlu mamüller, etler, çorbalar balıklar derken dönemin Osmanlı kültürü hakkında geniş bir perspektif sunuluyor. İkinci bölüm ise tamamen dizin olarak ayrılmış. Konuyu daha ayrıntılı olarak incelemek isteyenler için, akademik bir referans oluşturulmuş ve tüm yiyecek içecek ve ilgili her türlü malzemenin Seyahatnâme'nin ciltleri içerisinde buldukları yerler tek tek sıralanmış, sonrasında da bahsi geçen tüm malzemelerin isimleri tek tek yazılarak bir liste oluşturulmuş. Meraklısı veya konuyla ilgili akademik çalışma yapmak isteyenler için gerçek bir hazine olduğunu söylemeliyim.

Kitapta yer alan birçok ilginç bilgi mevcut. Bunların içerisinden benim dikkatimi çeken bir bölümünü paylaşmak ve Osmanlı'dan bugüne mutfağımızın gelişimi ile ilişkili bir kaç yorum yapmaya çalışmak istedim.

Yağlarla ilgili bölümde, Müslümanların ağırlıklı olarak hayvansal yağlar tükettiği, bitkisel yağların ise ağırlıklı olarak gayrimüslim nüfus tarafından tüketildiği belirtilmiş. İlginç olan ise, zeytinyağı tüketiminin neredeyse yok denecek seviyede olması. Zeytinyağı ile ilgili üretim bilgilerinin Edremit, Kararburun ve Urla olarak geçmesi ise Kuzey Ege'deki zeytinyağı üretiminin ne denli eski olduğuna dair ek bir kanıt teşkil ediyor. Zeytin ve zeytinyağı ile ilgili bilgiler aynı zamanda Yunanistan'da Peloponez yarımadası, Girit,

“

Yağlarla ilgili bölümde, Müslümanların ağırlıklı olarak hayvansal yağlar tükettiği, bitkisel yağların ise ağırlıklı olarak gayrimüslim nüfus tarafından tüketildiği belirtilmiş. İlginç olan ise, zeytinyağı tüketiminin neredeyse yok denecek seviyede olması.



Et tüketimi ise Seyahatnâme'nin en ilginç bölümlerinden birisi. İstanbul'daki saraya ait tüketimler, döneme ait farklı araştırmalar ile küçük farklılıklar gösterse de, et tüketiminin oldukça yüksek olduğuna işaret etmekte... Osmanlı dönemi için önemli bir bilgi de, et tüketiminin neredeyse tamamının küçükbaş, yani koyun ve keçi oluşudur.

Filistin ve Tunus'ta üretilen zeytinyağları da övgüyle anılmakta.

Yine Osmanlı topraklarında kullanılan baharatların çeşitliliği de ilgi çekici bir unsur. Örneğin tarçın, karanfil, safran gibi baharatlar sadece saray ziyafetlerinde değil, sıradan işkembe yemeklerinde bile kullanılmaktaymış. Boza, bugünkü gibi sadece tarçının yanı sıra, karanfil, zencefil ve hindistancevizi ile tatlandırılmaktaymış.

Seyahatnâme'de en fazla yer kaplayan besin çeşitlerinden birisi ekmek, çörek ve diğer unlu mamüller. Ekmeğin önemi, hem üretimi ve tüketiminin yaygınlığı, hem de günümüzde bile devam eden ekmeğin kutsala yakın bir statüye sahip olmasından ileri gelir. Yine unlu mamüllerden börekler de Seyahatnâme'de oldukça geniş yer bulmuş, imparatorluk içerisinde yer alan bir çok bölgeden börek çeşitleri anlatılmış.

OSMANLI SIĞIR ETİNDEN NEDEN UZAK DURUYOR?

Et tüketimi ise Seyahatnâme'nin en ilginç bölümlerinden birisi. İstanbul'daki saraya ait tüketimler, döneme ait farklı araştırmalar ile küçük farklılıklar gösterse de, et tüketiminin oldukça yüksek olduğuna işaret etmekte. Bunun haricinde Tatarların parça etle yaptıkları yatay çevirme kebabı, yani çağ kebabı ayrıntılı bir şekilde anlatılmış. Osmanlı dönemi için önemli bir bilgi de, et tüketiminin neredeyse tamamının küçükbaş, yani koyun ve keçi oluşudur. Kitapta yer aldığı şekliyle, "Osmanlıların sığır etinden uzak durmalarında sosyokültürel, ekonomik, gastronomik nedenlerin yanı sıra tıbbî inançların da önemli bir etkisi olduğu iddia edilebilir."



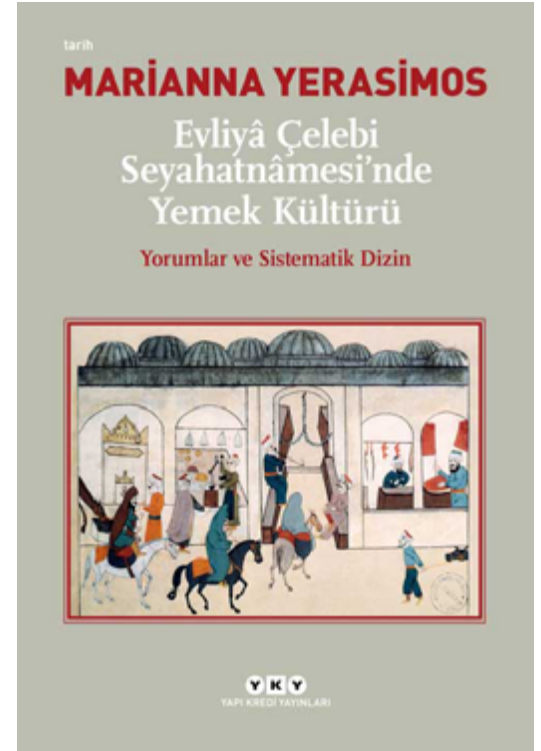
Çorbaların Osmanlı kültürü içerisindeki yeri ise başlı başına bir kitaba konu olacak nitelikte. Seyahatnâme’de kebab çeşitlerinden seksen beş defa bahsedilirken, çorbalara yüz yedi defa yer verilmiş. Çorbaların geneli geleneksel olarak buğday çorbaları iken, işkembe ve kelle paça gibi sakatat çorbaları da yer bulmuş, hatta akşam içkiyi biraz fazla kaçıranların o dönemde dahi sabaha karşı işkembe çorbası içtiklerinden bahsedilmiş.

Evliyâ Çelebi’nin anlattıklarında yaygın kanaate ters olan konulardan birisi ise deniz mahsülleridir. Osmanlı döneminde balık ve deniz ürünlerinin ağırlıklı olarak gayrimüslim halklar tarafından tüketildiği düşünülse de, Seyahatnâme bunun tersine bilgiler paylaşmaktadır. Hatta oldukça ilginç olarak, Seyahatnâme’de yer alan tek yemek tarifi, Trabzon’da anlatılan hamsi pilakisinin tarifidir. Bu tarif ayrıca zeytinyağı ile yapıldığı anlatılan çok az sayıda yemekten birisi oluşuyla da önemlidir.

Seyahatnâme’de en fazla yer kaplayan ürünlerden biri de meyveler. Meyveler, yetiştirildikleri yöreler üzerinden ayrıntılı olarak anlatılmış. Kirazlar, şeftaliler, kavunlar, armutlar, tür tür, yöre yöre anlatılmış, Ankara’nın armudu, Amasya’nın elması, Urfa’nın narları, Bozcaada’nın üzümleri, yani meyve çeşitleri ve yöreleri olarak bakarsanız memlekette o günden bu güne çok büyük değişimler olmadığını da söylememiz mümkün.

Seyahatnâme’de özellikle İstanbul’un çeşitli mahalleleri ağırlıklı olmak üzere, meyhaneler ve içki tüketimi de anlatılmıştır. Şarap üretimi İstanbul’da yasak olsa da, Bozcaada, Erdek, Mudanya, Midilli gibi yakın bölgelerde üretilen şaraplar İstanbul meyhanelerine getirilmekteydi. Rakı’yı ‘öldürücü’ sıfatıyla anan Evliyâ, ağırlıklı olarak rakıların Polonya üretimi olduğunu belirtmiştir. Rum Meyhaneleri kültürünün Osmanlı zamanından gelen bir adet olduğu Evliyâ Çelebi’nin Seyahatnâmesi’nde de yerini bulan bir gerçek olduğu da bu zengin kitaptan aldığım son bilgi olarak burada yerini bulsun.

Eğer gastronomi ve tarihçesiyle ilgilenen bir kişiyse, Yerasimos’un Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü kitabını mutlaka kütüphanenizde bulundurmanızı tavsiye ediyorum. Neredeyse 350-400 yıl öncesine dair bu denli zengin bir kaynak her zaman bulamayacağınıza emin olabilirsiniz.



Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü, Marianna Yerasimos, 440 syf., Yapı Kredi Yayınları, 2019.



Sıradışı bir İttihatçı: Besarya Efendi

Kendi toplumunun iyiliği ve Türklere rağmen yeni bir Türkiye için İttihat ve Terakki Cemiyeti'ne üye olan Besarya Efendi İttihat ve Terakki Cemiyeti içerisinde yer alan ilk Hristiyan. Besarya Efendi'nin 1906 yılından başlayarak Osmanlı Devleti'ni terk ettiği 1916 yılına kadar tanık olduğu olayları konu edinen "Sıradışı Bir İttihatçı" Timaş Yayınları tarafından yayımlandı.

Soner Sert

Asıl adı Nicolae Constantin Batzaria olan fakat Osmanlı kaynaklarında adı Basarya ya da Besarya diye geçen Besarya Efendi, aslen Ulah olup, 20 Kasım 1874 tarihinde Manastır'a bağlı Kruşova köyünde doğar. Anadili Romence'ye yakın olduğu için, diğer Ulahlar gibi, kendini Romen olarak niteler. Bükreş Üniversitesi'nde hukuk ve edebiyat eğitimi aldıktan sonra Manastır'a döner ve öğretmenlik yapar. Bir süre sonra müfettişliğe tayin edilir. 20. yüzyılın başında, Kosova ve Selanik gibi Osmanlı vilayetlerinde müfettişlik yapmaya başlar. Aynı dönem, siyasete ilgi duymaya başladığı, Jön Türklerle bağlantıya geçmeye çalıştığı dönemdir. 1906 yılında Enver Paşa ile tanışır ve tıpkı filmlerde olduğu gibi, puslu bir gecede, gizemli bir ortamda yemin ederek İttihatçılara katılır. II. Meşrutiyet'in ilanına yakından tanıklık eder. Daha sonra Talat ve Cemal Paşalarla da tanışıp dost olan Besarya Efendi, bu ilişkiler sayesinde önce Meclis-i Ayan üyeliğine, Bâb-ı Âli Baskını sonrasında da Nafia Nazırlığı'na getirilir. Birinci Balkan Savaşı sonrası toplanan Londra Barış Konferansı'na Osmanlı Devleti temsilcisi olarak katılır. Ülkeye dönüşte onu büyük bir sürpriz bekler. Zira Birinci Balkan Savaşı'nda yaşanan mağlubiyet –ve sonraki mağduriyet- için aranan suçlu bulunur: Meclis-i Ayan'ın Sırp ve Makedon üyeleri. Bu üyeler, meclisin diğer üyeleri tarafından düşman olarak görülür ve istifaya zorlanır. Besarya Efendi, her ne kadar tepkilerin anlamsız olduğunu, bütün kalbiyle Osmanlı Devleti'ne bağlı olduğunu söylese de, bu küçültücü muameleyi hak etmediğini düşünerek 5 Ocak 1915 tarihinde istifa eder.

İstifa ettikten sonra Osmanlı Devleti'nden ayrılarak Bükreş'e yerleşir. Burada da geçmişte olduğu gibi gazetecilik, belediye meclis üyeliği ve milletvekilliği yapar. Yıllar sonra, yolu bir kez daha İstanbul'a düşer. 1938 yılı Nisan ayı içerisinde İstanbul'da son defa gerçekleştirilen Balkan Matbuat Kongresi'ne Romanya'yı temsilen gelir. Hatta o tarihte dönemin bilinen mecmualarından Yedigün Dergisi'ne bir de röportaj verir. II. Dünya Savaşı sonrası Romanya'da rejim değişir ve yeni rejim Besarya Efendi'yi yönetim kadrolarından

“

İstifa ettikten sonra Osmanlı Devleti'nden ayrılarak Bükreş'e yerleşir. Burada da geçmişte olduğu gibi gazetecilik, belediye meclis üyeliği ve milletvekilliği yapar. Yıllar sonra, yolu bir kez daha İstanbul'a düşer. 1938 yılı Nisan ayı içerisinde İstanbul'da son defa gerçekleştirilen Balkan Matbuat Kongresi'ne Romanya'yı temsilen gelir.



Besarya Efendi, yalnızca içinde olduğu ya da bir şekilde kulağına gelen hadiseleri anlatmakla yetinmez. İttihatçıları ideolojik olarak da yorumlamaya girişir. Ona göre, İttihatçılar, başlarda iddia ettikleri gibi Osmanlıcılık politikasına bir süre sonra uzaklaşmış, giderek Türkçüleşmiştir.

uzaklaştırır. Ekonomik zorluklar ve maddi yetersizlikler içinde 28 Ocak 1952 tarihinde hayata veda eder.

İlk olarak Romanya’da, Din Lumea İslamului: Turcia Junilor Turci adıyla Bükreş’te artık faaliyette olmayan Alcalay ve Calafateanu Yayıncılık tarafından Romence olarak 1942 yılında basılan Besarya Efendi’nin hatıratı, o günden bugüne hiç çevrilmemiştir. Timaş Yayınları, geçtiğimiz günlerde Besarya Efendi’nin anılarını, Sıradışı Bir İttihatçı ismiyle ve Besarya Efendi’nin Hayatı ve II. Meşrutiyet Dönemi Hatıraları alt başlığıyla yayımladı. Esin Elkan Yılmaz’ın çevirdiği kitap, Besarya Efendi’nin 1906 yılından başlayarak Osmanlı Devleti’ni terk ettiği 1916 yılına kadar tanık olduğu olayları konu alıyor.

20. yüzyılın başında Selanik’te kurulan Osmanlı Hürriyet Cemiyeti’nin Balkanlardaki varoluşunu ve biçimlenişini anlatarak başladığı hatıralarını, bahse konu olan kuruluşun programını da açıklayarak devam eder. Osmanlı Devleti’nin iktidarını ele geçirmeden hemen önce, “temiz kalpli bir insan olarak” niteliği Enver Bey’le olan ilişkisinin ayrıca üzerinde durur. II. Abdülhamid’in baskıcı ve jurnalci yönetim politikasını kişisel olarak anlatmaya ve sosyal olarak betimlemeye de girişen Besarya Efendi, II. Meşrutiyet’in İlanı’nın ülke genelinde nasıl yaşandığını, 31 Mart Vakası olarak bilinen ayaklanmanın nasıl bastırıldığını, o an, kentte bulunan bir insan olarak doğrudan anlatır.

‘İTTİHAÇÇILAR GİDEREK TÜRKÇÜLEŞMİŞTİR’

Besarya Efendi, yalnızca içinde olduğu ya da bir şekilde kulağına gelen hadiseleri anlatmakla yetinmez. İttihatçıları ideolojik olarak da yorumlamaya girişir. Ona göre, İttihatçılar, başlarda iddia ettikleri gibi Osmanlıcılık politikasına bir süre sonra uzaklaşmış, giderek Türkçüleşmiştir. “Önemli görüşmelerde ve ko-

nuşmalarda ‘Hepimiz eşitiz!’ diyorlardı, fakat gerçek hayatta Hristiyanlar ve Türk olmayan Müslümanlar aşağılanıyordu ve bu durum gün geçtikçe daha da çok artıyordu” diyerek döneme dair düşüncelerini açıklayan Besarya Efendi, Nafia Nazırlığı yaptığı sırada karşılaştığı bir olayı ise anlatmadan geçemez. Birinci Balkan Savaşı’nın hemen sonrasındır ve Osmanlı Devleti ağır bir yenilgi almıştır. Balkanlar, hala durulmamıştır ve ikinci bir savaşın çıkması ihtimali yüksektir. Kabinedeki tek Romen olan Besarya Efendi, o günkü kurul toplantısını şöyle anlatıyor:

“...Sadrazam da geldi ve kabine toplantısı başladı. Ordunun durumunu, finansal durumu ve savaşmadığımız diğer devletlerle olan ilişkilerimizi konuşmaya başladık. Sadrazam (Mahmut Şevket Paşa) bana doğru döndü ve:

‘Sizin kralınız neler düşünüyor?’

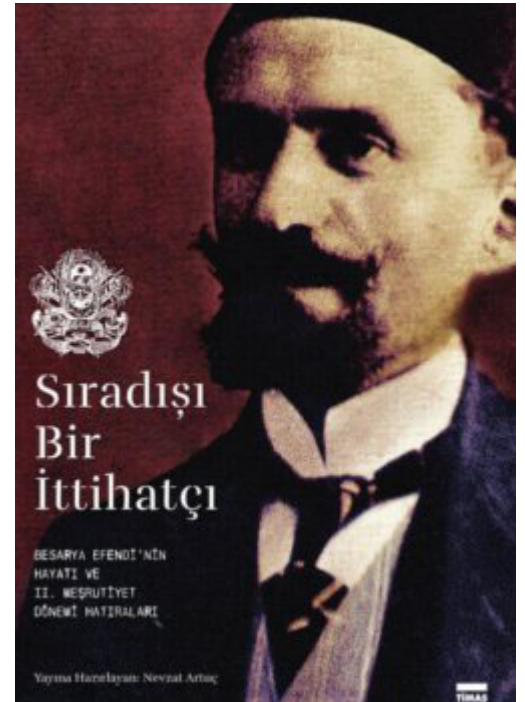
‘Hangi kral?’

‘Nasıl hangi kral? Romanya’nın Kralı, sen Roman değil misin?’

Ben o an Türk bakanıydım.”

Besarya Efendi, bu durumu –doğal olarak- şaşkınlıkla karşılar fakat burada esas olan İttihatçıların yaşadığı değişimdir. O dönemde Nafia Nazırı olan Besarya Efendi de özellikle bu ideolojik değişim üzerinde durur.

Besarya Efendi’nin kaleme aldığı hatıratı, II. Meşrutiyet Dönemi’ni ve Birinci Dünya Savaşı’na kadarki Osmanlı Devleti’nin yönetsel sürecini anlamak için, iyi bir çalışma olma özelliği taşıyor. Özellikle de yapılan çalışmanın, yönetim kadrosunda bulunan tek Romen’in tanıklığına dayanması ise ayrıca önemli. Farklı bir gözle bakmak için...



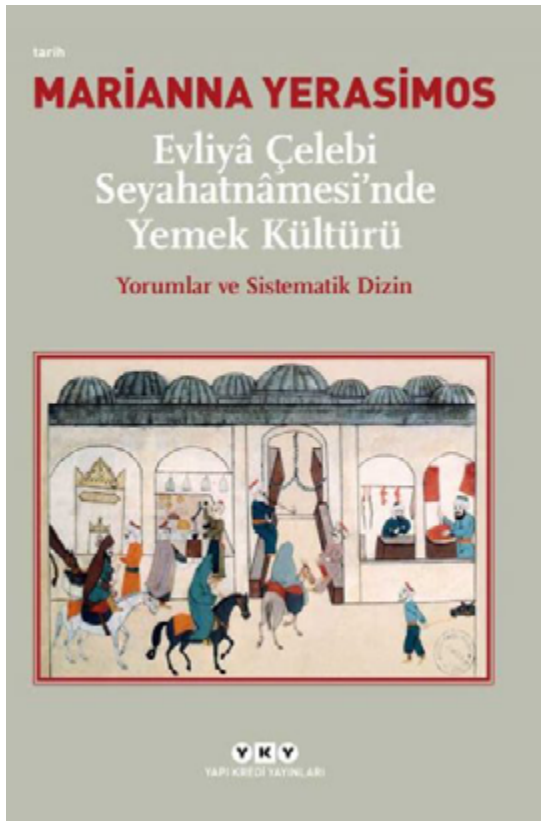
Sıradışı Bir İttihatçı, Yayına hazırlayan: Nevzat Artuç, 232 syf., Timaş Yayıncılık, 2019.

YEMEK KİTAPLARI



"Osmanlı Hanımları" Mutfakta

Derleyen: Abdullah Uğur
Yayınevi: İletişim Yayınları
Sayfa Sayısı : 232



Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü

Yazar: Marianna Yerasimos
Yayınevi: Yapı Kredi Yayınları
Sayfa Sayısı: 440

YEMEK KİTAPLARI

**Kokular Kitabı**

Yazar: **Vedat Ozan**

Yayınevi: **Everest Yayınları**

Sayfa Sayısı : **700**

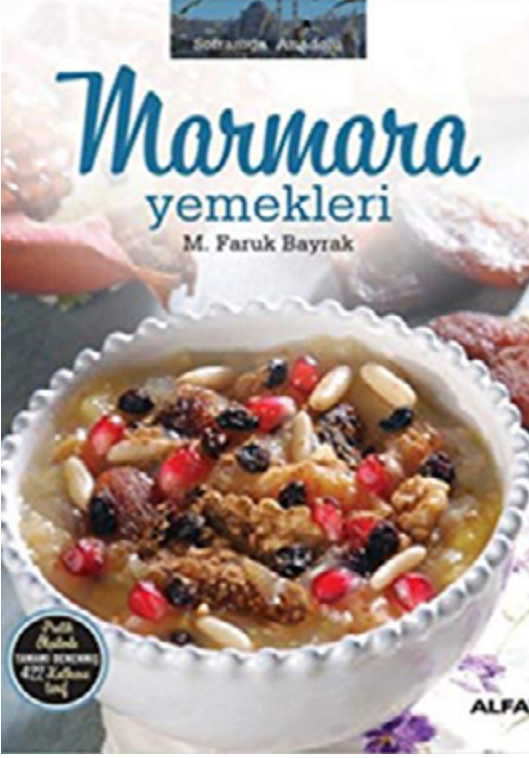
**Amida'nın Sofrası**

Yazar: **Silva Özyerli**

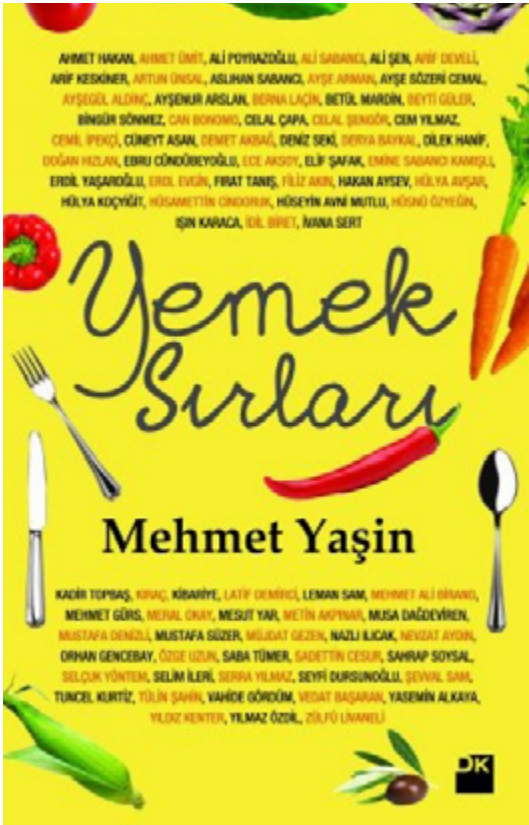
Yayınevi: **Aras Yayıncılık**

Sayfa Sayısı: **272**

YEMEK KİTAPLARI

**Marmara Yemekleri**

Yazar: M. Faruk Bayrak
Yayınevi: Alfa Yayınları
Sayfa Sayısı : 491

**Yemek Sırları**

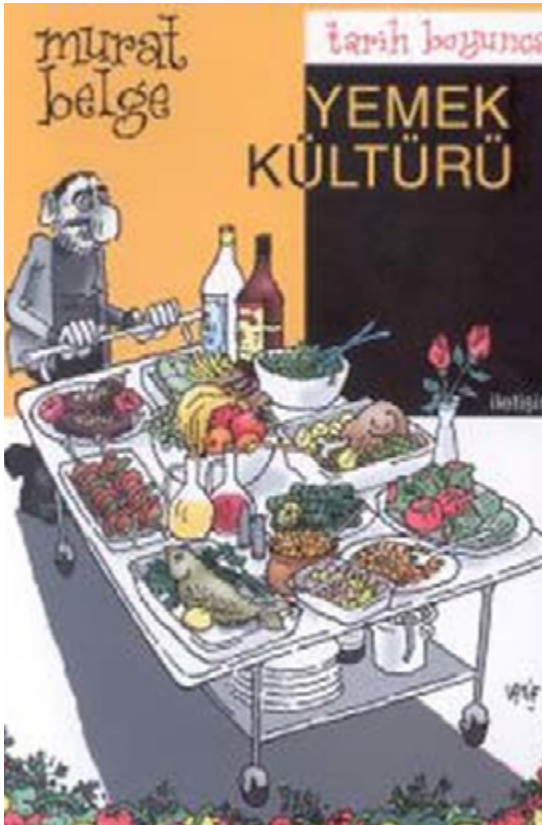
Yazar: Mehmet Yaşin
Yayınevi: Doğan Kitap
Sayfa Sayısı: 530

YEMEK KİTAPLARI



Avcılıktan Gurmeliğe - Yemeğin Kültürel Tarihi

Yazar: Priscilla Mary Işın
Yayınevi: Yapı Kredi Yayınları
Sayfa Sayısı : 425



Tarih Boyunca Yemek Kültürü

Yazar: Murat Belge
Yayınevi: İletişim Yayınları
Sayfa Sayısı: 381

ETKİNLİK

GET CLOSER TO 'DAY OF THE DEAD

02 Kasım 2019
Saat: 20:00
Binbirdirek Sarnıcı,
İstanbul



OZBI FEAT. GÜLCE DURU

06 Kasım 2019
Saat: 20:00
IF Performance
Hall Beşiktaş,
İstanbul

YÜZSÜZ - TARTUFFE

11 Kasım 2019
Saat: 20:00
Mevsim Tiyatro
Salonu,
Ankara



VER PARAYI!

15 Kasım 2019
Saat: 20:30
Moda Sahnesi,
İstanbul

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Hekimler Suç İşliyor

Yazar: A. Özdemir Aktan

Yayınevi: Nota Bene Yayınları

Sayfa Sayısı : 128



Baba Yağmur Bitti

Yazar: Ceyhun Atuf Kansu

Yayınevi: Telgrafhane Yayınları

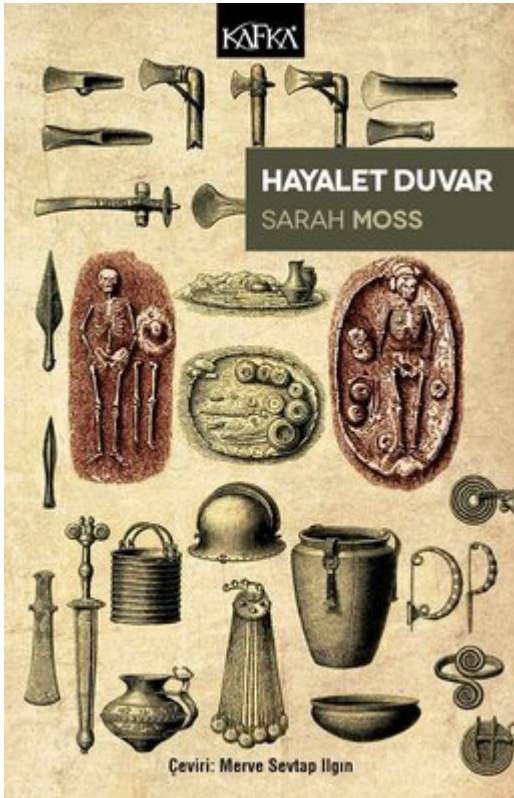
Sayfa Sayısı: 168

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Son Rüyam

Yazar: **Tuğçe Çakır**
Yayınevi: **Hayy Kitap**
Sayfa Sayısı : **64**



Hayalet Duvar

Yazar: **Sarah Moss**
Çevirmen: **Merve Sevtap Ilgın**
Yayınevi: **Kafka**
Sayfa Sayısı: **136**

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR

C. HAKKI ZARİÇ

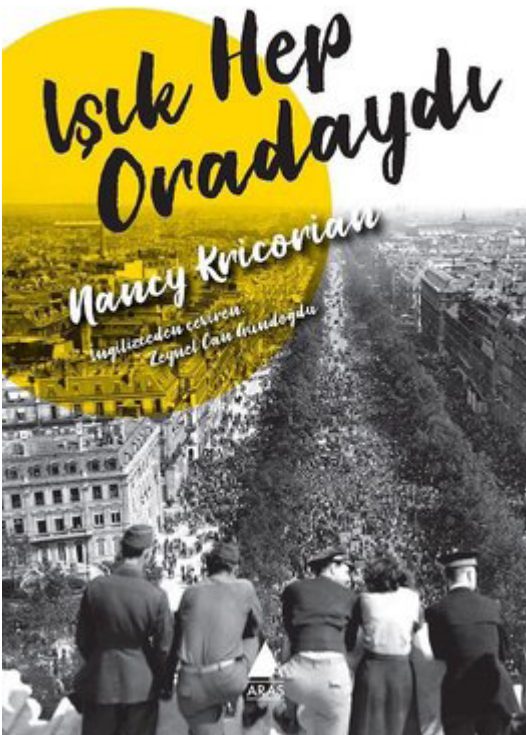
İHTAR



manos

İhtar

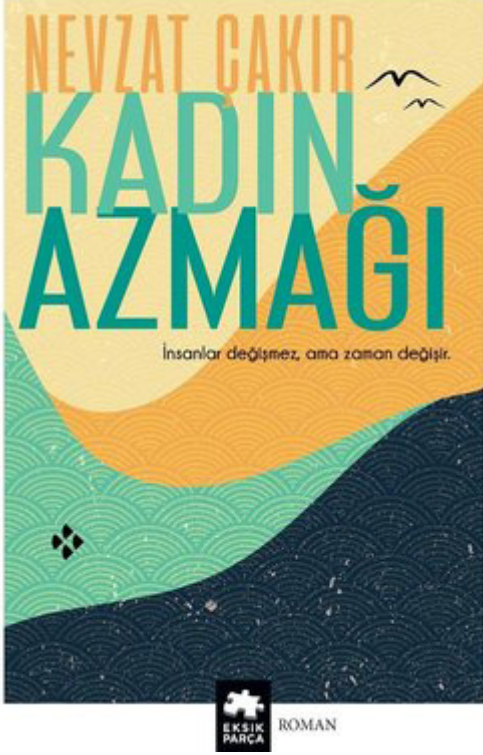
Yazar: C. Hakkı Zariç
Yayınevi: Manos Kitap
Sayfa Sayısı : 64



Işık Hep Oradaydı

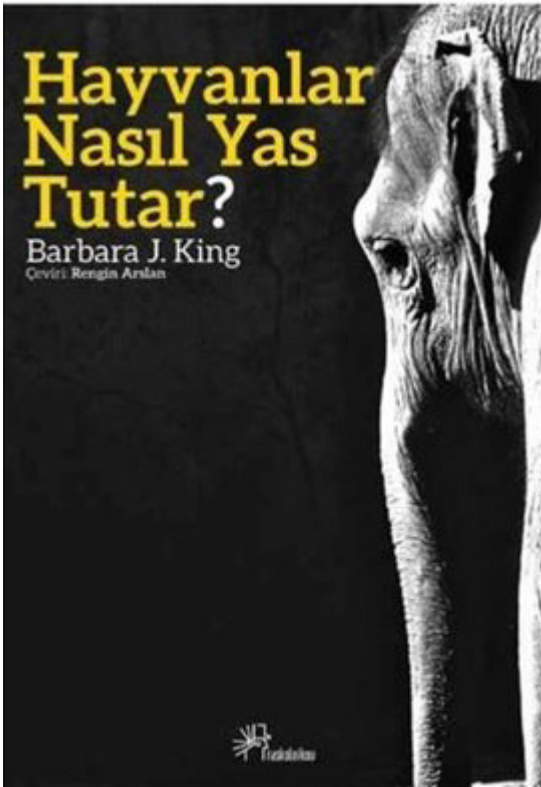
Yazar: Nancy Kricorian
Yayınevi: Aras Yayıncılık
Sayfa Sayısı: 272

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Kadın Azmağı

Yazar: Nevzat Çakır
Yayınevi: Eksik Parça
Sayfa Sayısı : 425



Hayvanlar Nasıl Yas Tutar?

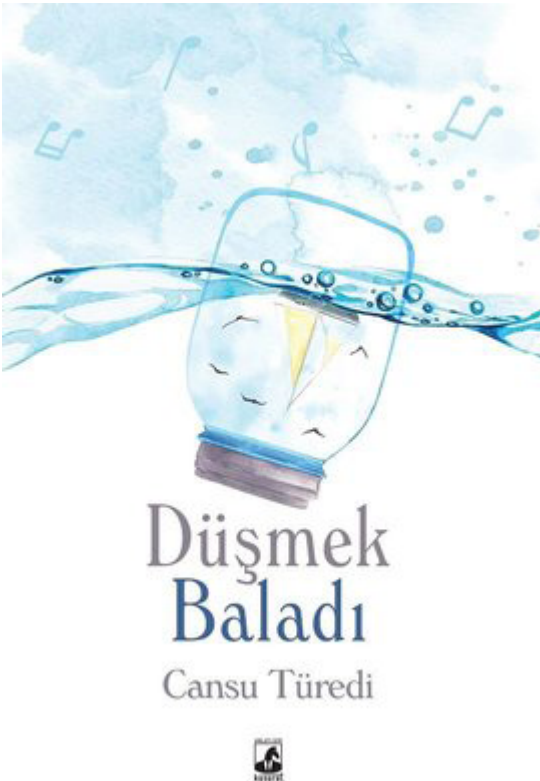
Yazar: Barbara J. King
Çevirmen: Rengin Arslan
Yayınevi: Raskolnikov Kitap
Sayfa Sayısı: 264

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Rusya'dan Sonra

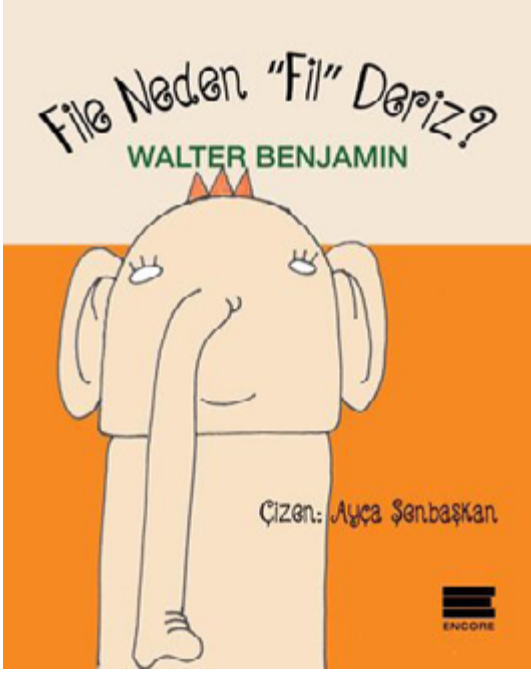
Yazar: Marina Tsvetayeva
 Çevirmen: Günay Çetao Kızılırmak
 Yayınevi: 160. Kilometre
 Sayfa Sayısı : 128



Düşmek Baladı

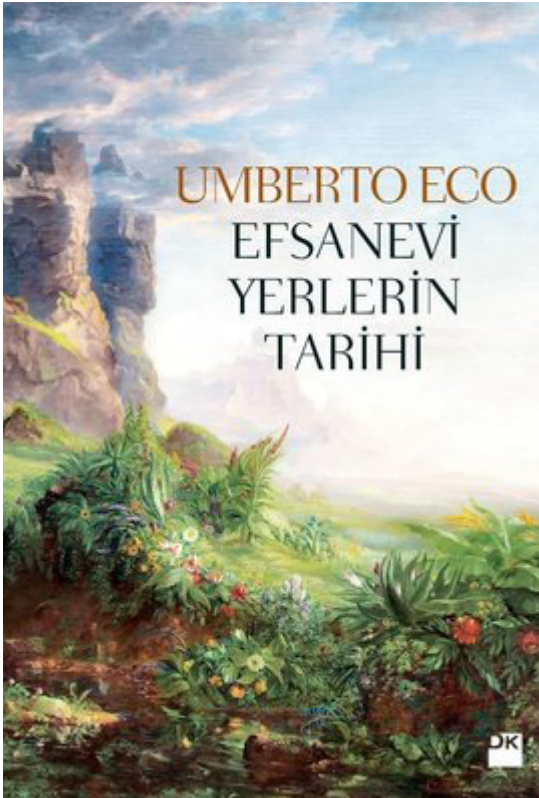
Yazar: Cansu Türedi
 Yayınevi: Küsurat
 Sayfa Sayısı: 134

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



File Neden Fil Deriz?

Yazar: **Walter Benjamin**
Çevirmen: **Evşen Yeşert**
Yayınevi: **Encore Yayınları**
Sayfa Sayısı : 40



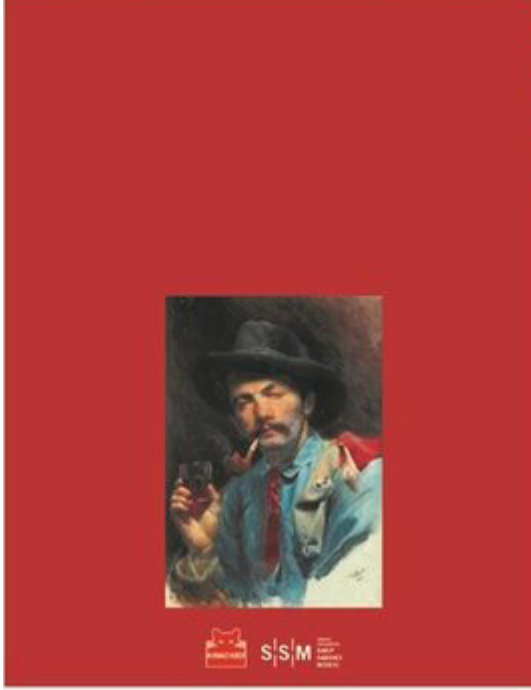
Efsanevi Yerlerin Tarihi

Yazar: **Umberto Eco**
Yayınevi: **Doğan Kitap**
Sayfa Sayısı: 478

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR

AVNİ LİFİJ

Sanat Yazıları

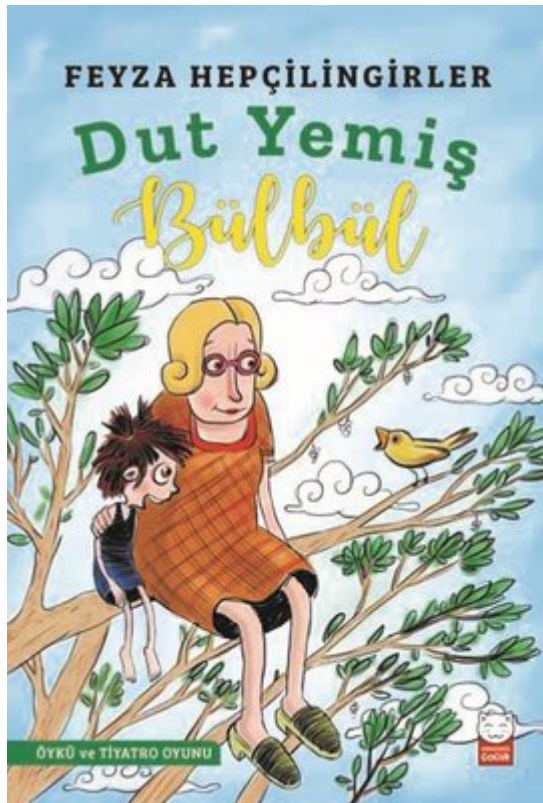


Sanat Yazıları

Yazar: Avni Lifij

Yayınevi: Kırmızı Kedi

Sayfa Sayısı : 376



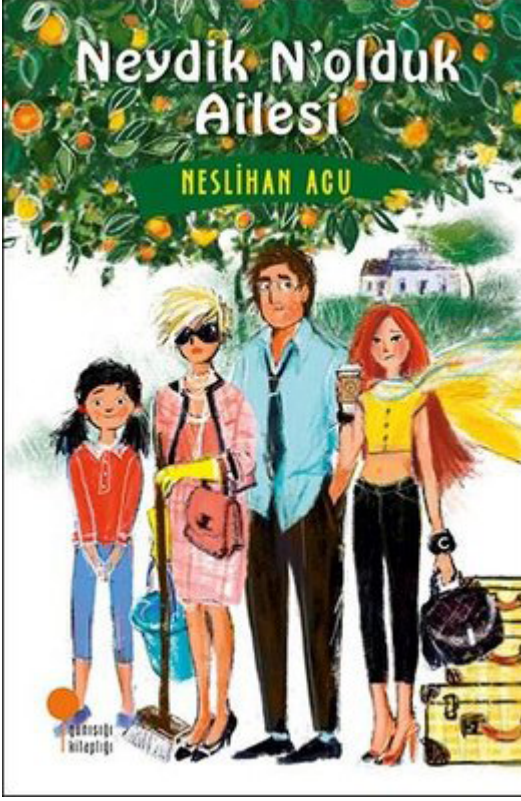
Dut Yemiş Bülbul

Yazar: Feyza Hepçilingirler

Yayınevi: Kırmızı Kedi

Sayfa Sayısı: 160

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Neydik N'olduk Ailesi

Yazar: Neslihan Acu

Yayınevi: Güneşli Kitaplığı

Sayfa Sayısı : 284



Paul ile Virginie

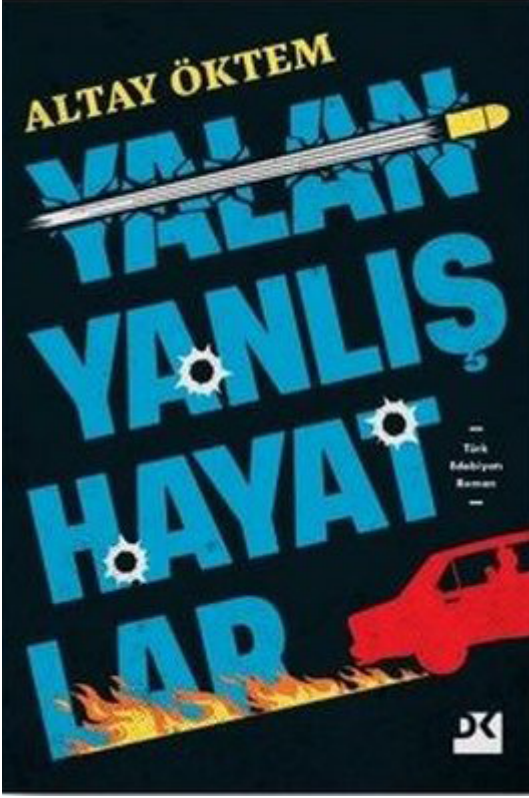
Yazar: J.H. Bernardin De Saint-Pierre

Çevirmen: İlkay Atay

Yayınevi: Türkiye İş Bankası Yayınları

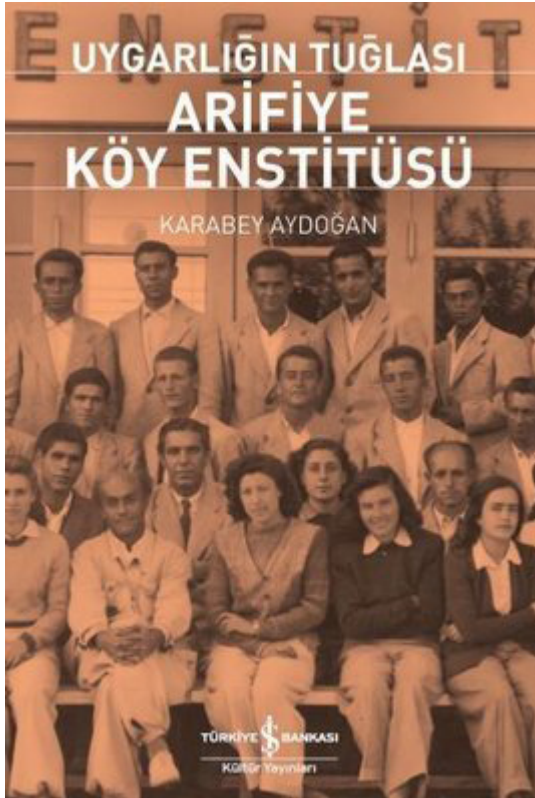
Sayfa Sayısı: 128

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Yalan Yanlış Hayatlar

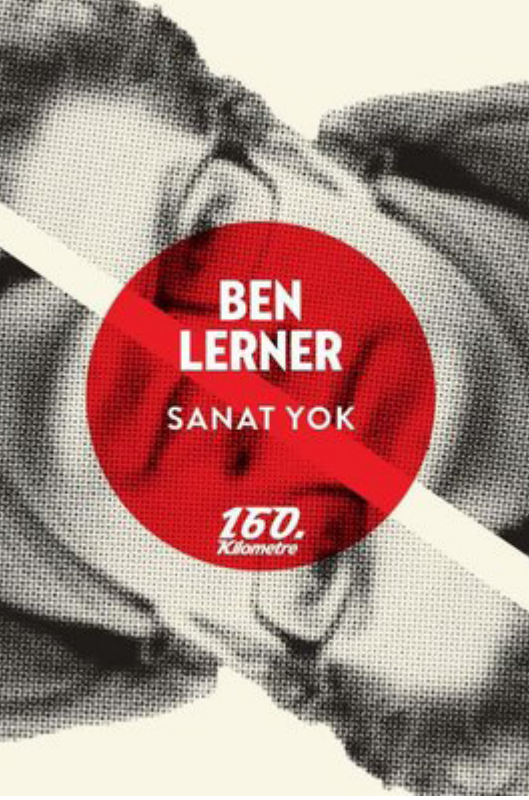
Yazar: Altay Öktem
Yayınevi: Doğan Kitap
Sayfa Sayısı : 248



Uygarlığın Tuğlası Arifiye Köy Enstitüsü

Yazar: Karabey Aydoğan
Yayınevi: Türkiye İş Bankası Yayınları
Sayfa Sayısı: 776

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Sanat Yok

Yazar: **Ben Lerner**
Yayınevi: **160.Kilometre**
Sayfa Sayısı : 72

ÖYKÜ

DENİZ KARANFİL
ÇAĞANOZLAR İNDİĞİNDE



Çağanozlar İndiğinde

Yazar: **Deniz Karanfil**
Yayınevi: **Alakarga Yayınları**
Sayfa Sayısı: 96

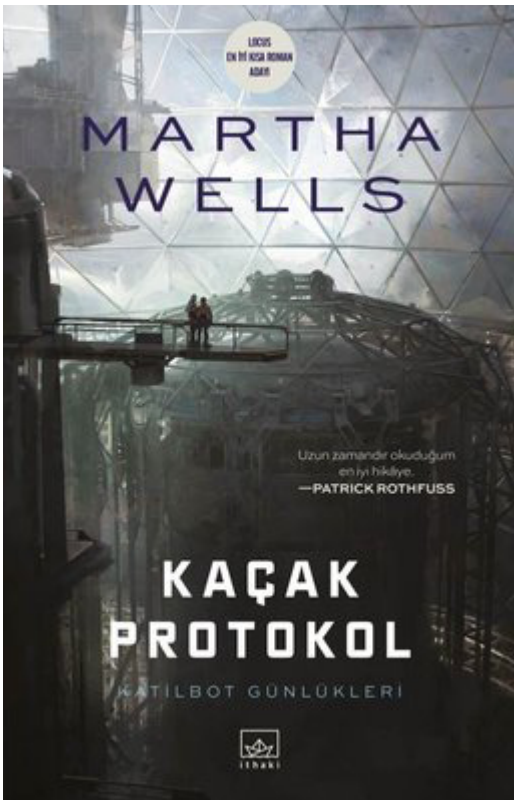


YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Bunu Sen de İstiyorsun

Yazar: **Kristen Roupenian**
Yayınevi: **İthaki Yayınları**
Sayfa Sayısı : **224**



Kaçak Protokol

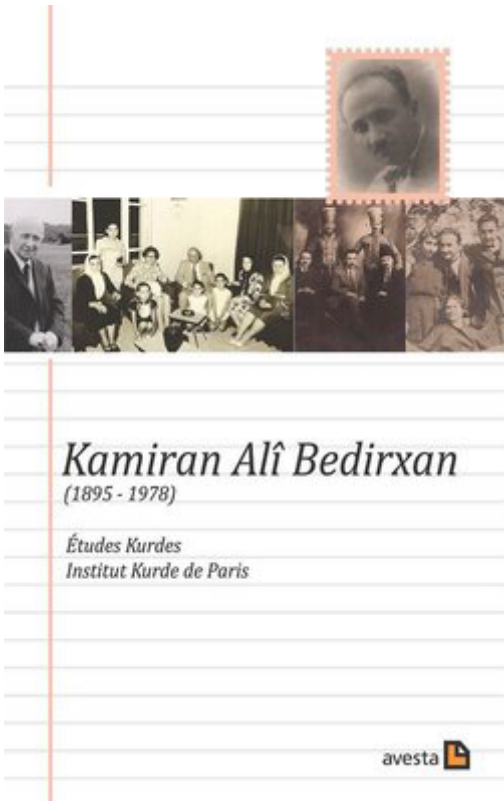
Yazar: **Martha Wells**
Yayınevi: **İthaki Yayınları**
Sayfa Sayısı: **128**

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Emirxane Lepzerin u Kela Dimdim-Di Navbera Meju u Efsaneye da

Yazar: **Eli Teter Nerweyi**
Yayınevi: **Avesta Yayınları**
Sayfa Sayısı : **208**



Kamiran Ali Bedirxan

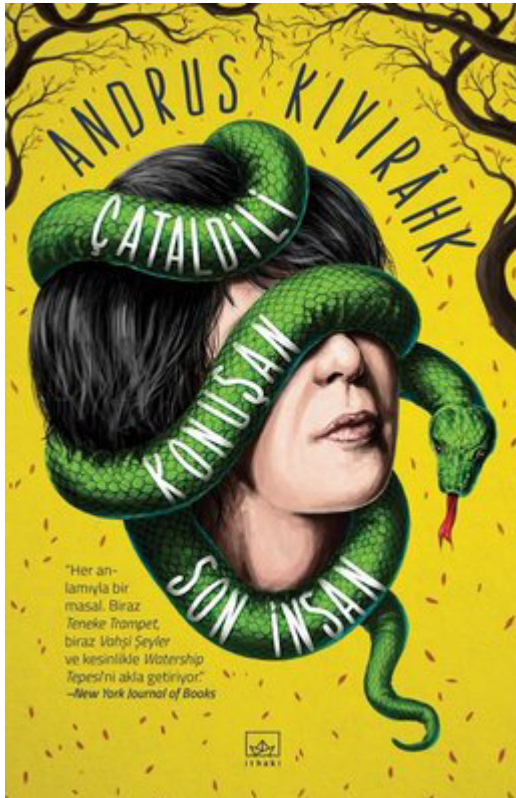
Yazar: **Kolektif**
Yayınevi: **Avesta Yayınları**
Sayfa Sayısı: **144**

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Sanatın Önemli Anları

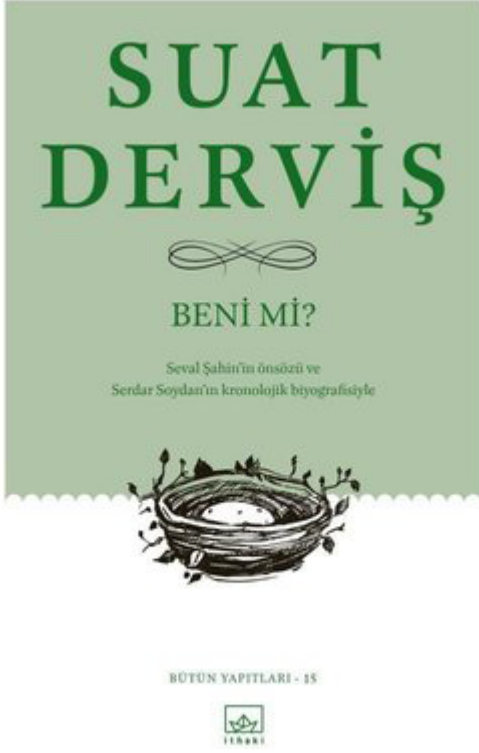
Yazar: Lee Cheshire
Yayınevi: Hep Kitap
Sayfa Sayısı : 176



Çataldili Konuşan Son İnsan

Yazar: Andrus Kivirahk
Yayınevi: İthaki Yayınları
Sayfa Sayısı: 400

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Beni mi?

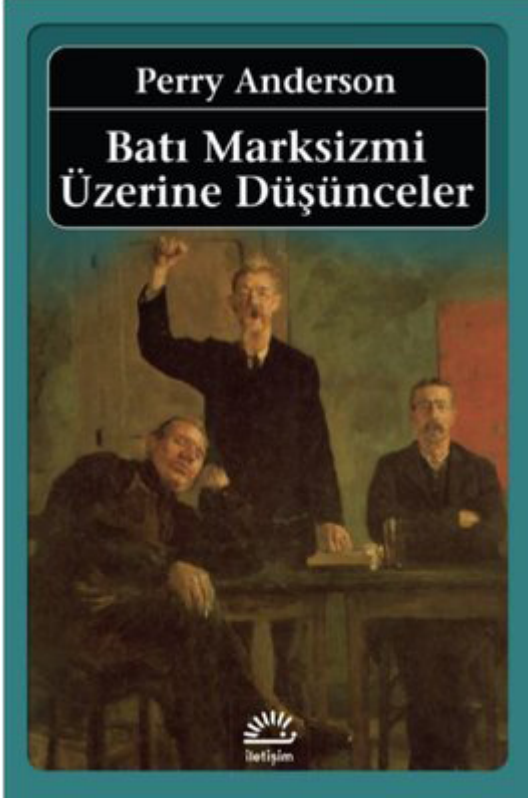
Yazar: Suat Derviş
Yayınevi: İthaki Yayınları
Sayfa Sayısı : 206



Jürgen: Bir Adalet Komedi

Yazar: James Branch Cabell
Yayınevi: İthaki Yayınları
Sayfa Sayısı: 336

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Batı Marksizmi Üzerine Düşünceler

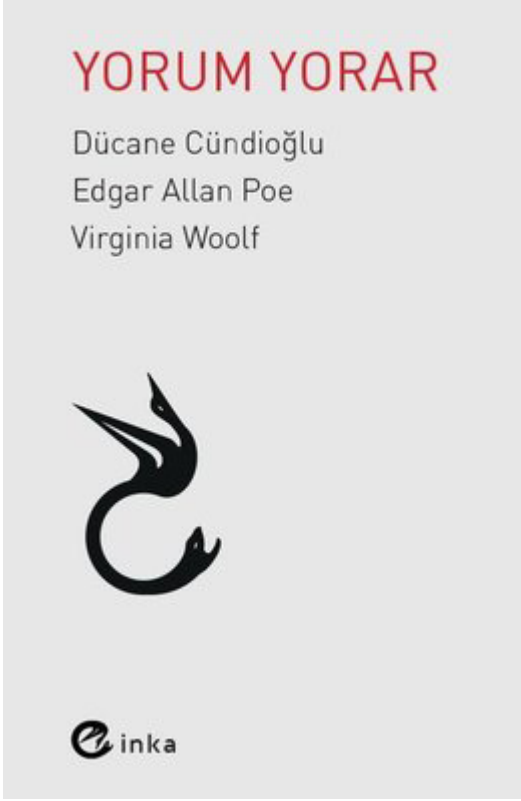
Yazar: Perry Anderson
Yayınevi: İletişim Yayıncılık
Sayfa Sayısı : 181



Hayat Dudaklarda Mey Seti-2 Kitap Takım

Yazar: Murat Meriç
Yayınevi: Overtteam Yayınları
Sayfa Sayısı: 288

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Yorum Yorar

Yazar: Kolektif
Yayınevi: İnkayayıncılık
Sayfa Sayısı : 104



Resimlere Bakmak

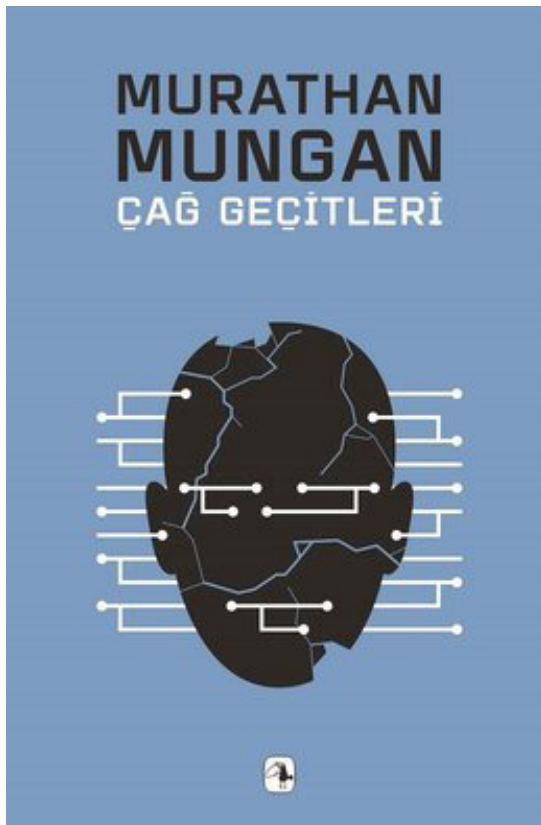
Yazar: Susan Woodford
Yayınevi: Hep Kitap
Sayfa Sayısı: 176

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Gözleri Bağlı Adam

Yazar: Adnan Özyalçiner
Yayınevi: Manos Kitap
Sayfa Sayısı : 104



Çağ Geçitleri

Yazar: Murathan Mungan
Yayınevi: Metis Yayınları
Sayfa Sayısı: 136

YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR YENİ ÇIKANLAR



Barış Akademisyenlerinden Hudüt Dışı Öyküler

Yazar: Kolektif
Yayınevi: Nota Bene Yayınları
Sayfa Sayısı : 184



Çeme Barane

Yazar: Berken Bereh
Yayınevi: Avesta Yayınları
Sayfa Sayısı: 112

ÇOK SATAN KİTAPLAR**EDEBİYAT****1. Şeker Portakalı**

José Mauro De Vasconcelos, Can Yayınları

2. Aşkımız Eski Bir Roman

Ahmet Ümit, Yapı Kredi Yayınları

3. Kendine Hoş Geldin

Miraç Çağrı Aktaş, Olimpos Yayınları

4. İgelirken Ekmek Al

Şermin Yaşar, YDoğan Kitap

5. Beyaz Zambaklar Ülkesinde

Grigory Petrov, Karbon Kitaplar

6. Hayvan Çiftliği

George Orwell, Can Yayınları

7. Bilinmeyen Bir Kadının Mektubu

Stefan Zweig, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

8. 1984

George Orwell, Can Yayınları

9. Suç ve Ceza

Fyodor Mihayloviç Dostoyevski, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

10. Fahrenheit 451

Ray Bradbury, İthaki Yayınları

11. Cesur Yeni Dünya

Aldous Huxley, İthaki Yayınları

12. Sineklerin Tanrısı

William Golding, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

13. İnsan Neyle Yaşar

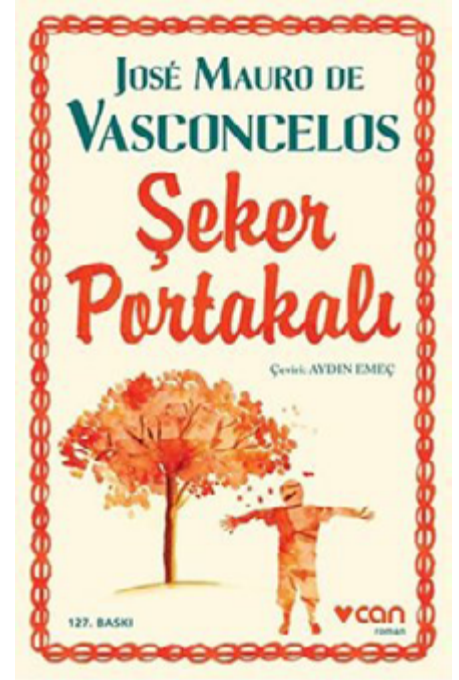
Lev N. Tolstoy, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

14. Bir İdam Mahkumunun Son Günü

Victor Hugo , Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

15. Satranç

Stefan Zweig, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları



ÇOK SATAN KİTAPLAR**EDEBİYAT DIŞI**

- 1. Bir Ömür Nasıl Yaşanır?
Hayatta Doğru Seçimler İçin Öneriler**
İlber Ortaylı, Kronik Kitap
- 2. Momo**
Michael Ende, Pegasus Yayınları
- 3. Tüfek, Mikrop ve Çelik**
Jared Diamond, Pegasus Yayınları
- 4. Bırak ve Rahatla**
Adem Güneş, Timaş Yayınları
- 5. Çocuklarımızla İtişmeyelim İletişelim**
Hatice Kübra Tongar, Hayy Kitap
- 6. İrade Terbiyesi**
Jules Payot, Ediz Yayınevi
- 7. Şehvetiye Tarikatı**
İsmail Saymaz, İletişim Yayınları
- 8. Evlat**
Saniye Bencik Kangal, Elma Yayınevi
- 9. Bağırmayan Anneler**
Hatice Kübra Tongar, Hayy Kitap
- 10. İyi Hissetmek**
Dr. David Burns, Psikonet Yayınları
- 11. Hayvanlardan Tanrılara Sapiens**
Yuval Noah Harari, Kolektif Kitap
- 12. Derin ve Gizli Devlet Gazetecisi Olarak İtiraflarım**
Sabahattin Önkibar, Kırmızı Kedi
- 13. Metastaz**
Barış Pehlivan-Barış Terkoğlu, Kırmızı Kedi
- 14. Beyinde Ararken Bağırsakta Buldum**
Serkan Karaismailoğlu, Elma Yayınevi
- 15. Değişen Beynim**
Sinan Canan, Tuti Kitap

