

GÖRSEL BELLEĞİN İZİNDE TÜRK RESMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

GİZEM TATLICI

IŞIK ÜNİVERSİTESİ

2018

GÖRSEL BELLEĞİN İZİNDE TÜRK RESMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

GİZEM TATLICI

Lisans, İşletme Fakültesi Boğaziçi Üniversitesi, 1991

Yüksek Lisans, Sanat Eleştirisi ve Teorisi, Işık Üniversitesi, 2012

Bu Tez, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne

Doktora (Ph.D.) derecesi için sunulmuştur.

IŞIK ÜNİVERSİTESİ

2018

İŞIK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
SANAT BİLİMİ PROGRAMI

GÖRSEL BELLEĞİN İZİNDE TÜRK RESMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

GİZEM TATLICI

ONAYLAYANLAR

Prof. Dr. Evangelia ŞARLAK Işık Üniversitesi
(Tez Danışmanı)

Prof. Dr. Ahmet Kamil GÖREN İstanbul Üniversitesi
(Tez Eş Danışmanı)

Prof. Dr. Halil AKDENİZ Işık Üniversitesi

Prof. Dr. Nedret ÖZTOKAT İstanbul Üniversitesi

Doç. Dr. Bülent ÇINAR MSGSÜ

Dr. Öğr. Üyesi Didem KARA SARIOĞLU Işık Üniversitesi

Onay Tarihi: 06.12.2018

GÖRSEL BELLEĞİN İZİNDE TÜRK RESMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

Özet

Bu çalışmanın temel amacı bir toplumun sosyo-ekonomik yapısını hiyerarşi, inanç, etnisite ve sosyal sınıflar gibi birçok farklı açıdan yansıtan yemek kültürünün resimler üzerinden analizinin mümkün olduğunu göstermektir. Sanat eserleri ve dönemlerin incelenmesinde müzelerin yanı sıra sanat tarihi ile gastronomi bölümlerinin yer aldığı üniversitelerin ve özel kütüphanelerin kaynaklarından yararlanılmıştır. Kültürel veriler incelenerek farklı toplum ve dönemlere ait sanat eserlerinde yer verilen yemek imgesi karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Böylelikle yemek tasviri içeren sanat yapıtlarından yola çıkılarak, bu sanatçıların yaşadığı dönemdeki yemek kültürünün izleri sürülmüştür. Türk yemek kültürünün görsel belleğimizdeki yansımalarına baktığımız zaman, özellikle son iki yüzyılda, modernleşmenin getirdiği yeniliklere ve sorunlara tanık olunmaktadır.

Çalışmamız Osmanlı döneminden başlayıp Cumhuriyet dönemini kapsadığından doğal olarak incelenen yapıtların bazıları minyatür, bazıları ise Batılı tarzda yapıtlardan oluşmaktadır. Araştırmamızda Antik Çağ'dan başlayan Batı yemek kültürüyle Türk yemek kültürü arasındaki etkileşimlerin izini sürmek amacıyla Batı yemek kültürü ve bunun resim sanatındaki yansımalarının da ele alınması gerekli görülmüştür. Cumhuriyet dönemiyle birlikte saray mutfağının geride bırakılmış olması ve devletin sanatçıları Anadolu'nun çeşitli yerlerine "Yurt Gezileri" kapsamında, yollaması yönetim şeklindeki değişimi de yansıtmaktadır. Bir başka deyişle Osmanlı'dan gelen monarşik yapının, daha halkçı ve demokratik bir yapıya dönüşmesi, resimler üzerinden de okunabilmektedir. Bu döneme ait örneklerde özellikle köy sofralarının, düğünlerin, halktan insanların, işçilerin resmedilmiş olması bu yaklaşımı doğrular niteliktedir. Kronolojik sıralamadan da anlaşıldığı üzere Türkiye Cumhuriyeti tarihindeki sosyo-kültürel ve politik dönüşümleri yemek sahneli eserler üzerinden okumak mümkündür.

Sonuç olarak Türk yemek kültürünün, tıpkı resim sanatında olduğu gibi, çevresindeki kültürlerden yalıtılmış bir biçimde ortaya çıkmadığı görülmüştür. Yemek kültürü yalnızca yenen şeylerden ibaret olmayıp, insanların bir sofranın etrafında bir araya geldiği ve yemek yemenin daha sosyal ve ritüelistik yanının temsil edildiği sahnelerden de oluşmaktadır. Bu sahneler resim sanatı tarihinin her döneminde farklı aktarım kalıplarıyla karşımıza çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk resmi, yemek sahneleri, yemek kültürü, mutfak ve sofranın kültürü.

FOOD CULTURE IN TURKISH PAINTINGS, TRACING THE VISUAL MEMORY

Abstract

The main idea of this study is to show that it is possible to analyse the food culture in a society with pictures that reflect the socio-economic structure by means of hierarchy, belief, ethnicity and social classes. During the study on the artworks and their periods, museums, the departments of history of art and gastronomy, were indicative. The cultural data was studied to show the different food imagery of different societies and periods. And thus starting from the artworks about food and their artists the food culture have been traced. When we look at the reflections of the Turkish food culture in our minds, the novelties and difficulties of the modernization can be observed especially in the last two centuries.

Our studies start from the Ottoman period and cover the republic term, therefore some of the artworks appear as miniatures and some in the western style. It has been a must to study the western culture of food sourcing from the ancient times and its reflections on art and the influence on the Turkish food culture. With the commencing of the republic period the palace cuisine was left back and the visits of the government artists to the various places in Anatolia under the name of ‘nationwide tours’ effect the changes in the administration. In other words, the change of monarchy to a more social and public and democratic structure could be seen on the pictures. The samples of this period showing the wedding ceremonies, the village tables, people from the ordinary public and working class appear as approvals. The changes in the history of the Turkish republic can be seen and understood by the chronology in the socio-cultural and politic transformations on the artworks with food theme.

As a conclusion, it has been observed that Turkish food culture has not just appeared, isolated from the cultures surrounding it like the pictorial art. Food culture does not only mean of edible things and it reflects ritualistic moments such as people sitting around a table and socializing. And such scenes appear with different transfer patterns in every period of the pictorial art

Key Words: Turkish artwork, Food scenes, Food culture, Kitchen and Table culture.

Teşekkür

Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Bilimi programındaki uzun ve meşakkatli süreçte emeği geçen tüm hocalarımıza, özellikle her zaman yanımda olup her türlü desteğini esirgemeyen değerli tez danışmanım Prof. Dr. Eva Şarlak'a teşekkür ederim.

Değerli tez eş danışmanım Prof. Dr. Ahmet Kamil Gören'e kıymetli zamanını çalışmama ayırarak, farklı açıdan bakmamı sağlayarak tezi keyifli ve heyecanlı hale getirmesinden dolayı minnettarım.

Tezimle ilgili bana yol gösteren, her türlü samimiyet ve içtenlikle yanımda olup beni destekleyen çok değerli hocalarım Prof. Dr. Nedret Öztokat, Doç. Dr. Sinan Güler, Doç. Bülent Çınar'a ve Yrd. Doç. Didem Kara'ya da sonsuz minnettarlığımı sunarım.

Değerli bölüm başkanlarımız Prof. Meriç Hızal ve Prof. Dr. Halil Akdeniz'e beni her zaman destekleyerek, engin deneyim ve bilgileri ile aydınlatmalarından ötürü sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Bu uzun süreçte hep yanımda olan bölümümüzün değerli öğretim görevlisi Eren Koyunoğlu ve kütüphane sorumlusu Ümit Özdemir Bey'e, Sosyal Bilimler Enstitü Sekreterliği'nden Leyla Şahin ve Elvan Asena Deniz hanımlara, Alternatif Kitap Kırtasiye ekibine bu süreçte tüm sorularımıza sabır ve içtenlikle cevap verip yardım ve destekledikleri için teşekkür ederim.

Her zaman yanımda olduklarını hissettiğim ailem ve bu süreçte desteklerini benden esirgemeyen çok değerli dostlarıma sonsuz teşekkürler...

Önsöz

Türk yemek kültürünün görsel belleğimizdeki yansımalarının izini sürmek için farklı toplum ve farklı dönemlere ait birçok sanat eseri araştırılarak yemek kültürünün imgesel boyutu karşılaştırmalı olarak bu tezde incelenmiştir. Yemek sahneli eserlerin toplumun sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yaşamından izler taşıdığını ortaya koyan çalışma, literatüre katkı sağlamakla birlikte sanat tarihi ve gastronomi alanlarına ilgi duyanlar için bir kılavuz niteliğindedir.

İçindekiler

Özet.....	ii
Abstract.....	iii
Teşekkür.....	iv
Önsöz.....	v
İçindekiler	vi
Resim Listesi	ix
Tablo Listesi	xvi
1. GİRİŞ.....	1
1.1 Amaç.....	3
1.2 Yöntem	4
1.2.1 Araştırma Modeli.....	4
1.2.2 Veriler ve Toplanması.....	4
1.2.3 Kapsam ve Sınırlılıklar	4
2. TARİH BOYUNCA YEMEK KÜLTÜRÜ	6
2.1 Batı Toplumunda Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	8
2.1.1 Antik Dönem	9
2.1.2 Kavimler Göçü- Orta Çağ	13
2.1.3 Keşifler ve Yeni Çağ.....	14
2.1.4 Erken Modern Çağ ve Amerika'nın Keşfi	15
2.1.5 Rönenans Dönemi.....	19
2.1.6 Endüstri Devrimi	20
2.1.7 Yemek Endüstrisinin Doğuşu.....	22
2.1.8 Yemek Kültürünün Küreselleşmesi	23
2.1.9 Birinci ve İkinci Dünya Savaşları ve Fast-Food Kültürü	23
2.2 Türk Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi	24
2.2.1 Orta Asya Dönemi	26
2.2.2 Selçuklu Dönemi	30
2.2.3 Osmanlı Dönemi.....	39
2.2.3.1 Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Sofra Düzeni ve Adabı.....	47
2.2.3.2 Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Ziyafetlerin Önemi	54
2.2.3.3 Lokantalar, Kahvehaneler, Seyyar Satıcılar	59

2.2.3.4 Osmanlı İmparatorluğu Döneminde İstanbul Mutfağı.....	64
2.2.3.5 XIX. Yüzyıl Sonrası Osmanlı Yemek Kültürü'nde Köklü Değişimler	67
2.2.3.6 Türkiyeli Azınlıklar ve Yeme(k) Kültürleri.....	73
2.2.4 Cumhuriyet Dönemi	75
2.2.4.1 Cumhuriyet Döneminde Sofra Düzeni ve Adabı	76
2.2.4.2 Cumhuriyet Sonrası Dönemde Yemek Kültürü	84
2.2.4.3 50'li Yıllardan İtibaren Batı Kültürünün Etkileri.....	90
3. BATI RESMİNDE DÖNEMLERİNE GÖRE YEMEK TEMALİ TASVİRLER.....	92
3.1 Mısır - Antik Yunan – Roma.....	95
3.2 Orta Çağ.....	103
3.3 Rönesans'tan Modernizm'e.....	115
3.4 Modernizm'den Günümüze.....	143
4. OSMANLI DÖNEMİNDE YEMEK TEMALİ TASVİRLER.....	162
4.1 Minyatürlerde Yemek Sahneleri	165
4.1.1 Osmanlı'da Saray İçi Şenlikler	168
4.1.2 Saray Dışı Günlük Yaşamdan Sahneler	186
4.2 Osmanlı'da Batılılaşma Dönemi	200
5. TÜRK RESMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ	213
5.1 Cevat Dereli (1900 – 1989, İstanbul)	217
5.2 Fikret Mualla (1903, İstanbul – 1967, Fransa).....	223
5.3 Turgut Zaim (1906, İstanbul – 1974, Ankara)	228
5.4 Bedri Rahmi Eyüboğlu (1911, Trabzon – 1975, İstanbul).....	232
5.5 Nuri İyem (1915, Aksaray – 2005, İstanbul)	237
5.6 Cihat Burak (1915 – 1994, İstanbul)	242
5.7 Mümtaz Yener (1918 – 2007, İstanbul).....	253
5.8 İbrahim Balaban (1921, Bursa).....	258
5.9 Neşet Günel (1923, Nevşehir – 2002, İstanbul)	265
5.10 Nedim Günsur (1924, Ayvalık- 1994, İzmir).....	271
5.11 Nuri Abaç (1926, İstanbul – 2008, Ankara).....	278
5.12 İsmet Birsnel (1934, İzmir - 2017, İzmir).....	285
5.13 Altan Gürman (1935, İstanbul – 1976, İstanbul).....	292
5.14 Neşe Erdok (1940, İstanbul).....	299
5.15 Gülsün Karamustafa (1946, Ankara).....	303
5.16 Şahin Paksoy (1952, Ceyhan-Adana).....	308

5.17 Mevlüt Akyıldız (1956, Ankara).....	312
5.18 Ali Elmacı (1976, Sinop).....	318
SONUÇ	323
KAYNAKÇA	329
EKLER	344
Ek 1: Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları.....	344
Ek 2: Oğlanlı Erkekli kır eğlencesi Tercüme-i Miftah Cifr’ül Cami 17. yüzyıl..	355
Ek 3: Sünnet Alayı: Şeker Bahçeleri ve Hayvanlar	356
Ek 4: Fil, At, Zürafa, Balık Şeker Süslemeleri	357
Ek 5: Levi Straus, Mutfak Üçgeni.....	358
Ek 6: Osmanlı Kemhasından Pelerin, Nar ve Saz Yaprağı Motifli.....	360
ÖZGEÇMİŞ	361

RESİM LİSTESİ

Resim 2.1: “Çatalhöyük’te Bir Aile Yaşantısı”.....	7
Resim 2.2: Kil tablet.....	10
Resim 2.3: Gümüş çatal ve kaşık bir arada (Roma dönemi MS 3. yy).....	12
Resim 2.4: Selçuklu sultanı yemekte, Kitab al-diryaq’ta minyatür, 1220, Avusturya Ulusal Kütüphanesi, A. F. 10, y.3a.1	30
Resim 2.5: İçki dağıtma makinesi, Topkapı Müzesi Kütüphanesi A.34.72, y.89a.....	31
Resim 2.6: El yıkama makinesi, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi A.34.72, y.136a.....	32
Resim 2.7: Hz. Muhammed’in mucizesi, (Siyer-i Nebi, TIEM 1974),.....	38
Resim 2.8: Memuniye yapanlar, Surname-i Hümayun, (1582) Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.1344, y311a.	43
Resim 2.9: İdari kadroya ziyafet, yaprak 21b	44
Resim 2.10: Kebapçı dükkânı, Surname-i Hümayun, (1582) Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.1344, y.343a.....	59
Resim 2.11: IV. Murad’ın Meclisi	60
Resim 2.12: Kahve Keyfi, Ressamı belirsiz, Fransız Okulu, 18. yy ilk yarısı, Suna ve İnan Kıraç Vakfı Koleksiyonu	62
Resim 2.13: Mükellef Bir Yemek Sofrası adı ile 1920-21 tarihli kız mektebi ders kitabında bulunan alafranga sofra örneği.....	76
Resim 2.14: 7 Kasım 1927 Atatürk ve Yabancı Ziyaretçileri.....	82
Resim 3.1: Mısır’da değişik et türlerinin parçalanması ve pişirilmesi (Piramitlerin yanındaki mezarlardan)	95
Resim 3.2: Bir Mısır sofrası: İncirler, üzüm ve etler (Piramitlerin yanındaki mezarlardan).....	95
Resim 3.3: III. Ramses’in mezarından Mısır mutfağı resmi	96
Resim 3.4: Görsel metin	96
Resim 3.5: Pompei kazılarında bulunan Menandros Synaristosai, M.S. 70 yıllarına ait, Kadınların Öğle Yemeği, (Greko-Romen komedi sahnesinden bir bölüm-başlığı olabilir.)	98
Resim 3.6: Food & Feast in Art sayfa 102, 1.yy	99
Resim 3.7: Antik Roma dönemine ait Eurytios Krater adlı vazo ve kesiti 600-625 yıllarına ait.....	100
Resim 3.8: Antik Roma'da Ziyafet, Duvar Resmi.....	101
Resim 3.9: Bayeux Duvar Halısı, Centre Guillaume Le Conquerant, Bayeux, Fransa, (1066-77) 500x7000 cm,.....	103

Resim 3.10: Kral Charles V'in daveti, Jean Fouquet (1455-1460)	105
Resim 3.11: Firavunun Ziyafeti Minyatürü, Yaratılış Kitabı 40:2-3, Eski Ahit, 6. yy, (Österreichische Nationalbibliothek, Viyana).....	108
Resim 3.12: Eyüp Peygamber'in en büyük oğlunun evinde şölen Manuel Tzikandiles'in tefsiriyle Eyüp Kitabı, Eski Ahit, Bibliotheque Nationale de France, Paris	109
Resim 3.13: Son Akşam Yemeği, Duvar Resmi, (Yaklaşık 1200- 1210) (Kapadokya, Göreme Karanlık Kilise).....	110
Resim 3.14: “İbrahim’in Konukseverliği”, 4.yy, İkona, Atina Benaki Müzesi (Byzantium 2004, kat.107)	111
Resim 3.15: Deir Mar Sarkis (St. Sarkis Manastırı).....	112
Resim 3.16: Deir Mar Sarkis Kilisesi İkonası.....	113
Resim 3.17: Limbourg Kardeşler, 14. Yüzyıl sonu 15. Yüzyıl, Berry Dükü'nün çok zengin saatleri, Chatilly, Conde Müzesi	114
Resim 3.18: Sandro Botticelli, “Nastagio Degli Onesti`nin Hikâyesi”, (1483), Ahşap üzerine tempera, 83x138 cm, (Prado Müzesi, Madrid).....	117
Resim 3.19: Hieronymus Bosch, “Yedi Ölümcül Günah”, (1485), Ahşap üzerine yağlıboya, 120x150 cm, (Prado Müzesi, Madrid).....	119
Resim 3.20: Hieronymus Bosch, “Yedi Ölümcül Günah, Oburluk”, (1485), Ahşap üzerine yağlıboya, 120x150 cm, (Prado Müzesi, Madrid).....	120
Resim 3.21: Giovanni Antonio Bazzi (Sodoma), “Aziz Benedict ile Yemek Yiyenler”, (1508), Fresk, (Monte Oliveto Maggiore Manastırı, Toskana).....	122
Resim 3.22: Paolo Veronese, “Cana'da Düğün”, (1563), Tuval üzerine yağlıboya, 677x990 cm, (Louvre Müzesi, Paris).....	123
Resim 3.23: Paolo Veronese, “Cana'da Düğün” (ayrıntı).....	125
Resim 3.24: Pieter Brueghel, “Köy Düğünü”, (1567), Ahşap pano üzerine yağlıboya, 69.9x105.2 cm, (Museum voor Schone Kunsten Gent Museum of Fine Arts Ghent).....	126
Resim 3.25: Annibale Carracci, “Fasulye Yiyen”, (1583), Tuval üzerine yağlıboya, 57x68 cm, (University of California, San Diego).....	129
Resim 3.26: Abraham Bloemaert, Müsrif Oğul, (A Couple in a Kitchen Interior – The Prodigal Son), (1590-1600), Ahşap üzerine yağlıboya, Özel Koleksiyon.....	131
Resim 3.27: Jacopo Tintoretto, “Son Yemek”, (1594), Tuval üzerine yağlıboya, 365x568 cm, (San Giorgio Maggiore, Venice)	132
Resim 3.28: Jan Brueghel the Elder, İşitme, Dokunma ve Tat Alma, (1616-1618), Prado Müzesi, Madrid.	134
Resim 3.29: Jan Brueghel the Elder, İşitme, Dokunma ve Tat Alma (ayrıntı)	134
Resim 3.30: Jan Steen, “Yemek Zamanı Bir Köylü”, (1625), Tuval üzerine yağlıboya, 44.8x37.5 cm, (National Gallery, Londra).....	135

Resim 3.31: Jan Steen, “Prens’in Doğumünü Kutlaması”, (1664), Panel üzerine yağlıboya, 46x62.5 cm, (Rijks Museum, Hollanda).....	137
Resim 3.32: Jan Steen, “İstiridyeye Yiyen Kız”, (1658-60), Panel üzerine yağlıboya, 20.5x14.5 cm, Royal Picture Gallery Mauritshuis	138
Resim 3.33: Jean François De Troy, “İstiridyeye ile Öğle Yemeği”, (1735), Tuval üzerine yağlıboya, 180x126 cm, (Musée Condé, Chantilly).....	139
Resim 3.34: Nicolas Lancret, “Jambonlu Yemek Daveti”, (1735), Tuval üzerine yağlıboya, 54.1x46 cm, (Musée Condé, Chantilly).....	140
Resim 3.35: Jean Baptiste Siméon Chardin, “Yemek Duası”, (1740), Tuval üzerine yağlıboya, 50x38 cm, (Louvre Müzesi, Paris)	142
Resim 3.36: Edouard Manet, “Atölyede Kahvaltı”, 1868, Tuval üzerine yağlıboya, 120x154 cm, Neue Pinakothek (Munich, Germany)	144
Resim 3.37: Edouard Manet, “Kırda Öğle Yemeği”, (1863), Tuval üzerine yağlıboya, 208x264 cm, (Musée d’Orsay).....	146
Resim 3.38: Monet , “Öğle Yemeği”, (1868), Tuval üzerine yağlıboya, 230x150 cm, Stadelsches Museum, Frankfurt	148
Resim 3.39: Monet , “Kırda Öğle Yemeği”, (1866), Tuval üzerine yağlıboya, 130x181 cm, Puşkin Güzel Sanatlar Müzesi, Moskova	149
Resim 3.40: Pierre-Auguste Renoir, “Öğle Yemeğinin Sonu”, (1879), Tuval üzerine yağlıboya, 100.5x81 cm, (Städel Museum, Frankfurt)	150
Resim 3.41: Vincent Van Gogh, “Patates Yiyenler”, (1885), Tuval üzerine yağlıboya, 82x114 cm, (Van Gogh Müzesi, Amsterdam)	152
Resim 3.42: Paul Signac, “Yemek Odası”, (1887), Tuval üzerine yağlıboya, 89x115 cm, (The Kröller-Müller Müzesi)	154
Resim 3.43: Edouard Vuillard, “Villerville’de Kahvaltı”, (1910), Tuval üzerine yağlıboya, 57.47x77.47 cm, Özel Koleksiyon	155
Resim 3.44: James Sidney Ensor, “Açların Ziyafeti”, (1918), Tuval üzerine yağlıboya, 115.6x145.4 cm, (The Met Museum, New York)	156
Resim 3.45: Fernand Leger, “Kahvaltı”, (1921), Tuval üzerine yağlıboya, 183.5x251.5 cm, MoMA	157
Resim 3.46: Claes Oldenburg, Floor Burger, (1962), Tuval üzerine akrilik, kauçuk ve karton, 132.1x213.4 cm, (Art Gallery of Ontario-Toronto).....	158
Resim 3.47: Andy Warhol, “Campells’in Domates Çorba Kutuları”, (1962), Tuval üzerine sentetik polimer boya, 50.8x40.6 cm, MoMA	159
Resim 4.1: At Meydanı’nda Şölen, Surname-i Hümayun, TSM H1344.....	170
Resim 4.2: At Meydanı’nda şekerden yapılmış hayvan heykelleri, Surname-i Hümayun, (1582)	173
Resim 4.3: Sultan II. Ahmed 'in şehzadelerinin sünnet düğünü ziyafeti, Surname-i Vehbi, 1720, TSM.....	174

Resim 4.4: Hüsrev -ü Şirin, Hükümdarın Meclisi, Hatifi, (1498-9).....	175
Resim 4.5: Lala Mustafa Paşa Doğu Seferi'ne giderken İznik'te/İzmit kasabasında beylerbeyine verdiği ziyafet, Nusretname (TSM, H1365).....	178
Resim 4.6: Lala Mustafa Paşa ve komutanlar Şirvan'a doğru sefere çıkarken erzak bitince ordu yiyecek satın alıyor, Nusretname, (TSM, Hazine Kitaplığı 1365)	180
Resim 4.7: Nakkaş Osman. Tek bir çerçeve içinde bir hareketin farklı safhalarını tasvir eden çanak yağması sahnesi. 16. yüzyıl; Minyatür. Surname-i Hümayun. (TSK) H. 1344; 31a	181
Resim 4.8: Çanak Yağması Surname-i Vehbi, TSM.....	182
Resim 4.9: Kanuni Sultan Süleyman, 1530 yılında, dikilitaşa tırmanan cambazları ve halkın çanak yağmasını seyrediyor, Hünername II (TSM, H 1524)	184
Resim 4.10: Sultan I. Bayezid'in Cülusu, Ahmeti, İskendername, (1460 civ)	185
Resim 4.11: Kırdı Dinlence, 1. Ahmed Albümü (TSM, B408)	187
Resim 4.12: Kadınlı Erkekli Kır Eğlentisi, Tercüme-i Miftah Cifrü'l-Cami, (1595-1600) (TSM, H373).....	188
Resim 4.13: Kadınlar Arasında Eğlenti, 1. Ahmed Albümü	191
Resim 4.14: Elçi Onuruna Sarayda Verilen Yemek	194
Resim 4.15: 19. Yüzyıl Başlarında İstanbul'da Bir Kahvehane Gravürü, Antoine.....	194
Resim 4.16: 16. yy sonunda, İstanbul'da Kahvehane, Albüm (1610 civ).....	196
Resim 4.17: Kanuni Sultan Süleyman'ın Belen'de yaptırdığı menzil külliyesi. Seyyid Lokman, Hünername II, (TSM. H. 1524).....	198
Resim 4.18: 18.yy'ın ikinci yarısında Topkapı Sarayı'nda, kubbealtı odasında Avrupalı bir elçi ve maiyetine verilen yemek.....	201
Resim 4.19: Şefik, “Yıldız Sarayı Şale Kasrı Hümayunu Yemek Salonu”, (1891), Tuval üzerine yağlıboya, 73x91 cm, Mimar Sinan Üniversitesi Resim ve Heykel Müzesi Koleksiyonu.....	204
Resim 4.20: “Fransız İmparatoru Veliht Prens Napolyon Onuruna Beylerbeyi Sarayı'nda Verilen Ziyafet”, (1854), İllüstrasyon.....	206
Resim 4.21: Ali Rıza Toroslu, “İftar Sofrası”, Yapı Kredi Bankası Koleksiyonu	208
Resim 4.22: İbrahim Safi, “Sarayda Eğlence”, Tuval üzerine yağlıboya, 50,5x75 cm	209
Resim 4.23: İbrahim Safi, “Sarayda Eğlence”, Tuval üzerine yağlıboya, 65x100 cm	211
Resim 5.1: Cevat Dereli, “İstihsal”, (1954) Tuval üzerine yağlıboya, 201x305 cm, İstanbul Resim Heykel Müzesi Koleksiyonu	218
Resim 5.2: Cevat Dereli, “Dört Masalı Meyhane”, Tuval üzerine yağlıboya, 60x73 cm....	220
Resim 5.3: Cevat Dereli, “Karakaş'ın Midyesi”, Duralit üzerine yağlıboya, 48x35 cm	221
Resim 5.4: Cevat Dereli, Cumalılar'da Yılbaşı, (1984) 55x46 cm, Tuval üzerine yağlıboya, Özel Koleksiyon.....	222

Resim 5.5: Fikret Mualla, Chianti Şişesi ve Balık, 33x55 cm kâğıt üzerine guaş, Oya-Bülent Eczacıbaşı Koleksiyonu.....	224
Resim 5.6: Fikret Mualla, “Garson” (1955) 54x73 cm	225
Resim 5.7: Fikret Mualla, “İsimsiz”, (1966) Tuval üzerine yağlıboya, 33x41 cm.....	226
Resim 5.8: Fikret Mualla, Le Banquet, guaj boya, 52x65 cm.....	227
Resim 5.9: Turgut Zaim, “Hamur Açan Kadın”, Tuval üzerine yağlıboya, 92x73 cm, Ankara Resim ve Heykel Müzesi	229
Resim 5.10: Turgut Zaim, “Yörükler”	230
Resim 5.11: Turgut Zaim, “Yörükler Köyü”, Tuval üzerine yağlıboya. 117,5x99,5 cm. Ankara Resim Heykel Müzesi	231
Resim 5.12: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Han Kahvesi”, (1943), Dışişleri Bakanlığı Koleksiyonu	233
Resim 5.13: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Han Kahvesi”, (1973), Duralit üzerine yağlıboya, 124x124 cm, Dr. Nejat F. Eczacıbaşı Vakfı Koleksiyonu	234
Resim 5.14: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Kırmızılı Han Kahvesi”, (1975), Tuval üzerine akrilik, 122x122 cm, Özel Koleksiyon	235
Resim 5.15: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Oda İçi”, (1937), T.ü.y.b., 50x68 cm	236
Resim 5.16: Nuri İyem, “Babaya İyi Geceler”, (1977), 50x40 cm, Duralit üzerine yağlıboya. .	238
Resim 5.17: Nuri İyem, “Tarlada Dinlenme” (1995) Tuval üzerine yağlıboya, İş Bankası Koleksiyonu.....	239
Resim 5.18: Nuri İyem, “Enteriyör”, Tuval üzerine yağlıboya, 82x100 cm.....	240
Resim 5.19: Nuri İyem, “Tarlada Öğle Yemeği”, (1995) Tuval üzerine yağlıboya, 44x53 cm, Özel Koleksiyon.....	241
Resim 5.20: Eylemlerimiz, 1971, Tuval üzerine yağlıboya, 140x140 cm, Ankara Resim ve Heykel Müzesi	243
Resim 5.21: Cihat Burak, “Tabarin Bar”, (1962), Kontraplak üzerine yağlıboya, 82x120 cm, Mustafa Taviloğlu Koleksiyonu.....	244
Resim 5.22: Cihat Burak, “Meydan Muharebesi”, 1969, T.ü.y.b., 100x100 cm.....	246
Resim 5.23: Cihat Burak, “Başkomutan”, 1969, Tuval üzerine yağlıboya, 100x100 cm....	247
Resim 5.24: Cihat Burak, “Doğum, Yaşam, Ölüm”, (1955), Tuval üzerine yağlıboya, 85x127 cm, T.C. Dışişleri Bakanlığı Koleksiyonu	248
Resim 5.25: Cihat Burak, “Kültür Bekçisi”, (1969), Tuval üzerine yağlıboya, 100x100 cm, Sema-Ahmet Esmen Koleksiyonu.....	250
Resim 5.26: Cihat Burak, “Sultan Sofrası”, (1984), Tuval üzerine yağlıboya, 160x86 cm, Mehmet Barlas Koleksiyonu	251
Resim 5.27: Mümtaz Yener, “Düğün ”, 1947, Tuval üzerine yağlıboya, 33.4x41.2 cm.	253
Resim 5.28: Mümtaz Yener, “Elektrikli Hava”, (1982), T.ü.y.b, 39x30 cm	255

Resim 5.29: Mümtaz Yener, “Ortadirek”, (1984), Duralit üzerine yağlıboya, 59x45 cm ...	256
Resim 5.30: Mümtaz Yener, “Beyoğlu” (Kompozisyon)”, T.ü.y.b., 50x55 cm.....	257
Resim 5.31: İbrahim Balaban, “Sarhoşlar”, (2004), Tuval üzerine yağlıboya, 70x80 cm...	259
Resim 5.32: İbrahim Balaban, “Fırın”, (1993), Tuval üzerine yağlıboya, 80x110 cm.....	260
Resim 5.33: İbrahim Balaban, “Evde Yemek”, (2004), T.ü.y.b., 70x80 cm.....	261
Resim 5.34: İbrahim Balaban, “Evde Yemek/Ön Çalışma”, (2004), 29x41 cm	261
Resim 5.35: Hasan Nâzım Balaban , “Yufka Açanlar”, T.ü.y.b, 50x40 cm.	262
Resim 5.36: Hasan Nâzım Balaban, “Tarlada Yemek”, (2007) Tuval üzerine yağlıboya...	263
Resim 5.37: Neşet Günel, “Sorun-Sorum I”, (1990), T.ü.y.b., 142x195 cm	267
Resim 5.38: Neşet Günel, “Sorun-Sorum IX”, (1994), T.ü.y.b., 97x130 cm.	268
Resim 5.39: Neşet Günel, “Sorun-Sorum XI” (1996), T.ü.y.b.,152x142 cm.....	269
Resim 5.40: Nedim Günsur, “Madenci Sofrası”, (1960), Tuval üzerine yağlıboya, 67.5x47 cm, Cengiz Akıncı Koleksiyonu	272
Resim 5.41: Nedim Günsur, “Balıkçı Kahvesi” (1981) Tuval üzerine yağlıboya, 41x63 cm	275
Resim 5.42: Nedim Günsur, “Çardak”, (1992), Tuval üzerine yağlıboya, 36x56 cm.....	276
Resim 5.43: Nedim Günsur, “Kırda Çocuklar”, (1984), T.ü.y.b., 50x35 cm.....	277
Resim 5.44: Nuri Abaç, “Köyde Alman Gelin”, (1985), Tuval üzerine yağlıboya.....	279
Resim 5.45: Nuri Abaç, “İsimsiz”, (1991), Tuval üzerine yağlıboya, 60x51 cm.....	280
Resim 5.46: Nuri Abaç, 1999, “Çay Bahçesi”, Tuval üzerine yağlıboya, 50x50 cm.....	282
Resim 5.47: Nuri Abaç, “Piknik”, (1989), Tuval üzerine yağlıboya,40x40 cm.....	283
Resim 5.48: Nuri Abaç, “Lokantada”, Halk Bank Koleksiyonu, (1989), Tuval üzerine yağlıboya, 63x 63 cm.	284
Resim 5.49: Sanatçı eskizi	286
Resim 5.50: İsmet Birsnel, Zerdüş Sanat Galerisi Yayını, Çankaya Ankara “Şık Lokanta”, Tuval üzerine yağlıboya, 60x70 cm	287
Resim 5.51: İsmet Birsnel, “Oturmalı Yemek” (2002), T.ü.y.b. 60x80 cm	288
Resim 5.52: İsmet Birsnel, “Dalyan Köy’de Balıkçı Lokantası”, (2001), Tuval üzerine yağlıboya, 50x70 cm.	289
Resim 5.53: İsmet Birsnel, “Damar Keyfi”, (1994), Tuval üzerine yağlıboya, 80x60 cm	290
Resim 5.54: Altan Gürman, “Mısır ”, (1965), Tuval üzerine akrilik, 145x90 cm.....	293
Resim 5.55: Altan Gürman, “Şeker Pancarı”, (1965), Tuval üzerine akrilik ve saydam pembe plastik yapıştırma, 115x90 cm	294
Resim 5.56: Altan Gürman, “İstatistik”, (1965), Tuval üzerine akrilik, 45x38 cm.....	295
Resim 5.57: Altan Gürman, “Tasarı-İp ve Pancar ”, (1974), Kâğıt üzerine mürekkep ve kuruboya, 14x11 cm.....	296

Resim 5.58: Altan Gürman, “Patates ”, (1965), Tuval üzerine akrilik, 90x115 cm	297
Resim 5.59: Altan Gürman, “Charbon ”, (1965), Tuval üzerine yağlıboya, 80x80 cm.....	298
Resim 5.60: Neşe Erdok, “Çırağın Yemeği ”, (1988), T.ü.v.y., 200x150 cm.....	300
Resim 5.61: Neşe Erdok, “Kadıköy Vapurunda Sabah”, (1995), Tuval üzerine yağlıboya, 180x150 cm.....	301
Resim 5.62: Neşe Erdok, “Kadıköy Vapurunda Sabah”, (1993), Tuval üzerine yağlıboya, 180x150 cm.....	302
Resim 5.63: Gülsün Karamustafa, “Son Yemek Üzerine Düşkün Çeşitleme I”, (1984), 150x190 cm	304
Resim 5.64: Gülsün Karamustafa, “Adab-ı Muaşeret”, (2013), Yerleştirme.....	305
Resim 5.65: Gülsün Karamustafa, “Adab-ı Muaşeret ”, (2013), Yerleştirme.....	305
Resim 5.66: Gülsün Karamustafa, “Adab-ı Muaşeret ”, (2013), Yerleştirme.....	306
Resim 5.67: Gülsün Karamustafa, “Vatan Doğduğun Değil Doyduğun Yerdir”, (1994)....	307
Resim 5.68: Şahin Paksoy, “Düğün Yemeği”, Özel Koleksiyon, (2006) 140x280 cm,	309
Resim 5.69: Şahin Paksoy, “Bahçe Partisi”, (2006), T.ü.y.b., 140x280 cm	310
Resim 5.70: Şahin Paksoy, “Beyin Salatası”, (2013), 80x100 cm	311
Resim 5.71: Mevlüt Akyıldız, “Curcuna 79”, T.ü.y.b. (1980), 114x146 cm	312
Resim 5.72: Mevlüt Akyıldız, “Şarap Tanrısı”, (1987).....	314
Resim 5.73: Mevlüt Akyıldız “Zamparalık Hikâyeleri” (2007) Tuval üzerine yağlıboya, 81x100 cm.....	315
Resim 5.74: Mevlüt Akyıldız “Homini Gırtlak Tombi Yatak” Camaltı Resim, 57x47 cm.	316
Resim 5.75: Ali Elmacı, “Yemek Yemek V”, (2011), T.ü.y.b., 160 x 210 cm,	317
Resim 5.76: Ali Elmacı, “Onu Öldür Beni Güldür V”, (2014) T.ü.y.b., 175x220 cm ...	318
Resim 5.77: Ali Elmacı, “Yemek Yemek II”, (2011), T.ü.v.y., 190x140 cm.....	320

TABLO LİSTESİ

Tablo 2.1: Kül Tigin ve Bilge Kağan anıtlarında yer alan yemekle ilgili bilgiler.....	28
Tablo 2.2: Divânü Lügati't-Türk'te yer alan yemekle ilgili bilgiler.....	34
Tablo 2.3: Fatih Sultan Mehmet'in Saray Mutfağında Tüketilen Malzemeler	42
Tablo 2.4: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Adına Verilen Ziyafete Ait Menü	58

1. GİRİŞ

Yemek kültürü, üretiminden yemek yeme alışkanlıklarına, yiyeceğin seçiminden hazırlanışına kadar tüm süreçler içerisinde toplumdan topluma farklılık göstermesi ve beslenmenin çok ötesinde pişirme, hazırlama, sunum ve yemek yeme pratikleri gibi ekonomik, sosyal ve kültürel birçok süreci temsil etmesi açısından bu çalışmanın temel dayanağını oluşturmaktadır. Sofra adabı, tercih edilen besinler, sunum biçimleri gibi yemek kültürü unsurları tarihsel akış içerisinde çeşitli süreçler sonucunda değişime uğramıştır. Yemek üretimi ve tüketiminde gerçekleşen tarihsel bu dönüşümler özellikle coğrafi ve etnik farklılıklar göz önünde bulundurularak incelendiğinde toplumdan topluma, toplumsal bir sınıftan diğerine değişiklik göstermektedir. Bu durum da kültürler arasındaki farklılıkları işaret etmektedir. Bu sebeple yemek hazırlama ve yeme alışkanlıkları sadece fiziksel bir eylemi ifade etmenin ötesinde aynı zamanda sosyal, ekonomik ve kültürel birçok sürecin izlerinin sürülebileceği sembolik bir anlam taşımaktadır.¹

Bu çalışma 19. yüzyılda ve 20. yüzyılda yaşanan sosyo-kültürel değişimleri Türk resim sanatındaki yemek sahneli resimler üzerinden ele almayı hedeflemektedir. Yemek kültürünün bir toplumun sosyo-ekonomik ve sosyo-politik boyutlarını yansıttığı düşüncesi temel alınarak yemek temalı resimler incelenmektedir. Yemek yeme alışkanlıklarının tarihsel süreç içerisinde gelişen ve değişen kurallarıyla beraber sanayileşme ve modernleşme gibi etkenler, yemek yeme kültürünü sosyal boyut içerisinde inceleme gereksinimini doğurmuştur.

Çalışmanın ikinci bölümünde, Türk resim sanatında yemek temalı resimler ve tasviri içinde yer alan elemanlar göz önünde bulundurulduğunda, yüzyıllar boyu gelişmiş olan çeşitliliğiyle yemek olgusu, bir karın doyurma eyleminden çok, kültürel kalıpların önemli göstergelerinden biri olarak karşımıza çıkar. Bu bağlamda

¹ Osman GÜLDEMİR & Nevin HALICI, (2009) “*Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri*”, s. 565 (http://www.academia.edu/232470/Türk_Mutfağında_Geleneksel_Etli_Meyve_Yemekleri_Fruit_Dishes_with_meat_in_the_traditional_Turkish_cuisine) [Erişim Tarihi: 04.01.2019].

yemek; dini veya milli törenlerin, düğün ve cenazelerin, eğlence kültürünün ve pek çok toplumsal etkinliğin temel öğelerinden birisidir. Bu bağlamda yemek, toplumsal dayanışma, birlik ve iletişimin de önünü açabilir.

Üçüncü bölümde, Batı resim sanatı Mısır ve Antik Yunan döneminden başlayarak, Orta Çağ, Rönesans ve Modern döneme kadar belli başlı eser ve temalar çerçevesinde ele alınmıştır. Bu bölümde odaklandığımız eserler natürmortlardan ziyade, bir masa ve etrafında insanların yer aldığı, yani bir “sofrayı” yansıtan resimlerdir. Bunun sebebi, yemek kültürünün yalnızca yenen şeylerden ibaret olmayıp, insanların bir sofraya etrafında bir araya geldiği ve yemek yemenin daha sosyal ve ritüelistik yanını temsil eden sahneleri öne çıkarmaktır.

Türk resim tarihinin oluşumu veya daha genel tabiriyle Türk resim sanatının estetik anlayışını belirleyen unsurlar Türklerin Orta Asya'daki varlığına kadar uzanmaktadır. Bir toplumun içinde bulunduğu sosyo-ekonomik ve politik yapısı ile kültürel kodlarını en açık şekilde gözler önüne seren, o toplumun sanat eserleridir. Türk resim sanatı ve minyatür geleneği de bu çizgide düşünülmeli ve kökleri Orta Asya'ya uzanan tarihsel sürece bakılmalıdır. Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde bulunan ve Anadolu Selçukluları'ndan bugüne değin resim sanatına ait eserler, Orta Asya'daki ilk Türk resim örnekleri, özellikle de minyatür sanatı gereği gibi incelenmedikçe anlaşılamayacaktır.² Dördüncü bölümde, bu noktaya uygun düşecek bir biçimde, öncelikle Osmanlı yemek kültürünün minyatür sanatındaki yansımaları incelenmiştir. Bu bağlamda özellikle şenlik tasvirlerine yer verilmiştir.

Modernleşme, 19. yüzyılda tüm dünyada olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu'nda da radikal değişikliklere yol açmıştır. Devletin idari yönetiminden, politik ilişkilerine, oradan da sosyal ve kültürel hayata kadar bu değişimi gözlemleyebilmekteyiz. Örneğin, sofraların düzenlenmesinde kullanılan çatal, bıçak, sandalye vb. ürünlerin dönüşümüyle beraber yer sofrasından yemek masasına geçilmesi gibi değişiklikler Osmanlı yemek kültürünün biçimsel değişiminin okunmasında önemli örnekler olarak ele alınabilir. Çalışmanın dördüncü bölümünün ikinci kısmında, sofraya adabının Osmanlı'da ne gibi biçimsel değişikliklere uğradığı, özellikle ziyafet törenlerinden örneklemelerle, minyatür sanatından yola çıkıp Batılı anlamda eğitim almış sanatçıların eserleri ile açıklanması amaçlanmaktadır.

² Suut Kemal YETKİN, (1963) *Türk Resim Sanatının Menşei Hakkında*, s. 5.

Beşinci bölümde, Türk tarihinde Tanzimat'la başlayan modernleşme hareketinin, Cumhuriyet Dönemi'nde daha radikalleşerek devam ettiği anlatılmaktadır. Yeni kurulan Cumhuriyet'in, Doğu ve Batı kültürleri arasındaki yerini tanımlama çabası, Osmanlı'nın kültürel geçmişini yer yer yok sayan radikal devrimleri mecbur kılmıştır. Bu dönemde, Fikret Mualla'nın Batılı anlamda yemek sahneli betimlemeleri bize ışık tutacaktır. Bedri Rahmi Eyüboğlu, Cihat Burak, Neşet Günal, Neşe Erdok gibi birçok sanatçımızın yemek temalı betimlemeleri ile Türk toplumu üzerindeki kültürel yansımalarına geniş yer verilecektir.

1960'lı yıllardan itibaren, Türkiye'de yaşanan toplumsal ve siyasal dönüşümler, sanatın çağdaş karakterini belirlemede oldukça etkili olmuştur. Altan Gürman gibi yenilikçi sanatçılarda da gördüğümüz üzere, soyut ve soyutlama eğilimi, zamanla kavramsal ve deneysel açılımları da kapsayarak, Batı dünyasına da hitap edebilen bir sanat anlayışı yerleşmeye başlamıştır.

Yemek kültürünün, içinde bulunulan döneme ait sosyo-kültürel özellikleri yansıttığı, hatta toplumsal davranışları ve ilişkileri şekillendirdiği düşünülmektedir. Bu çalışma, yemek kültürünü eserler üzerinden değerlendirirken, özellikle disiplinler arası bir yaklaşıma bağlı kalınarak, bir toplumun yaşam tarzını, toplumsal düzeyini, ekonomik gelişmişliğini, dini inançlarını, eğlence şekillerini ve ritüellerini göstermesi açısından da önemlidir.

Bu çalışmada, Türk resmi merkeze alınarak, yemeğin tarihsel yolculuğu resim sanatı üzerinden incelenmiştir. 19. ve 20 yüzyılda, Türk resim sanatında görsel bellek üzerinden o dönemin siyasal ekonomik sosyal ve dinsel değişimleri imgeler vasıtasıyla değerlendirilmiştir

1.1 Amaç

Bu çalışmanın temel amacı bir toplumun sosyo-ekonomik yapısını hiyerarşi, inanç, etnisite ve sosyal sınıflar gibi birçok farklı açıdan yansıtan yemek kültürünün resimler üzerinden analizinin mümkün olduğunu göstermektir. Bu bağlamda çeşitli yemek sahneli resimler incelenerek o kültüre özgü yemek yeme alışkanlıkları, üretim ve tüketim biçimleri, sunuş tarzları ve sofrada adabı gibi hususların detaylı analizi hedeflenmektedir. Bu araştırma böylelikle bir toplumun yemek kültürünün zaman içerisinde teknolojik ve ekonomik gelişmeler, endüstrileşme ve modernleşme gibi

çeşitli sosyo-ekonomik süreçler sonucunda nasıl değişim gösterdiğini de gözler önüne serecektir.

1.2 Yöntem

1.2.1 Araştırma Modeli

Araştırma “Alan Araştırması/Taraması” niteliğindedir. Sanat eserleri ve dönemlerin incelenmesinde; müzelerin, sanat tarihi, gastronomi bölümlerinin yer aldığı üniversitelerin ve özel kütüphanelerin kaynaklarından yararlanılmıştır. Kültürel veriler incelenerek farklı toplum ve dönemlere ait sanat eserlerinde yer verilen yemek imgesi karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Böylelikle yemek tasviri içeren sanat yapıtlarından yola çıkılarak, bu sanatçıların yaşadığı dönemdeki yemek kültürünün izleri sürülmüştür.

1.2.2 Veriler ve Toplanması

Çalışmanın ikinci bölümü, tarih boyunca Batı’da ve Türklerde yemek kültürünün genel bir izleğini vermektedir. Bu bağlamda yemek kültürünün tarihine dair pek çok makale ve kitap kaynak olarak kullanılmıştır. Üçüncü bölümde ise sofrası tasvirlerinin Batı sanatında nasıl yer aldığına dair belli başlı eserler üzerinden genel bir bakış sunulmaktadır.

Batılılaşmanın ilk evrelerine sahne olan 18. yy’dan günümüze kadar, toplumsal değişimi yansıtan eserlerin araştırılıp, Cumhuriyet dönemi sonrası ve günümüze kadar literatür taraması yapılarak gruplar halinde değerlendirilecektir.

1.2.3 Kapsam ve Sınırlılıklar

Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü adlı bu tez Orta Asya’dan başlayıp Anadolu’ya kadar uzanan Türk resim ve minyatür sanatının günümüze kadar olan süre içerisindeki sanat eserleri ve tarihsel verilerini kapsamaktadır. Bu faaliyette elde edilecek bilgiler doğrultusunda dönem olarak 20. ve 21. yüzyıl ile sınırlandırılmıştır. Tezde yer alan hemen hemen bütün resim ve minyatürlerde yemek teması işlenmiştir. Bu bağlamda da yerde yenilen yemeklerden, sofrası düzenine, kalabalık davetlerden, tek kişilik portrelere kadar çeşitli resimler incelenmiştir. Bu sayede Türk resminde yemek temasının hangi süreçlerden geçerek günümüze kadar geldiği aktarılmıştır.

Bu çalışmaya başlarken karşılaşılan en büyük sorun, Türk sanatçılara ait tüm sanat yapıtlarını içeren bir arşivin bulunmaması olmuştur. Bu sebeple, tez çalışmamız basılı kitap ve sergi kataloglarının yanı sıra banka koleksiyonlarının ve kişisel koleksiyonların verilerine dayanılarak hazırlanmıştır.

2. TARİH BOYUNCA YEMEK KÜLTÜRÜ

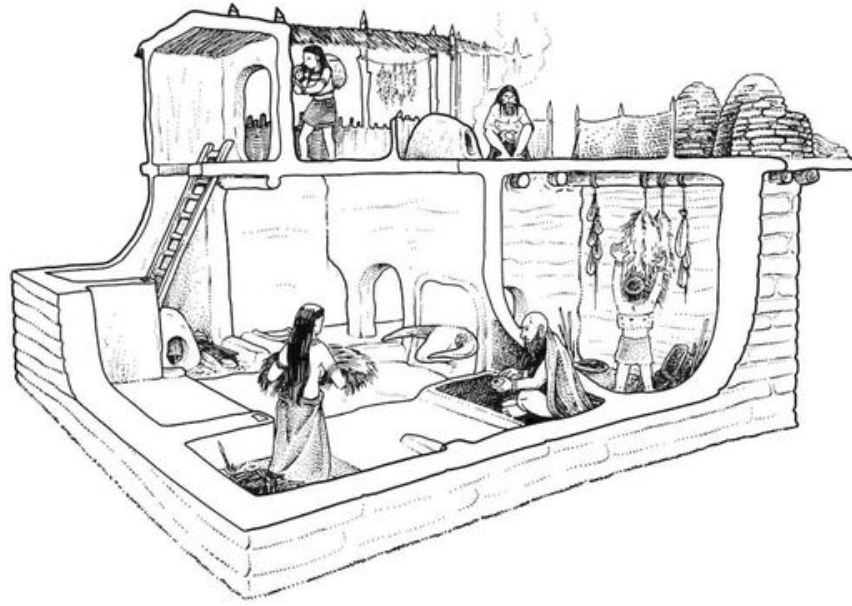
Beslenme, insanların hayatta kalabilmeleri için en gerekli temel ihtiyaçlardan biri olduğundan, insanlık var olduğundan bu yana, yemek de insan hayatının en vazgeçilmez unsurlarından biri olmuştur. Beslenmeksizin hayatta kalabilmenin imkânsız olduğu düşünüldüğünde, yemek yemenin insan yaşamı için ne kadar önemli olduğu anlaşılır. İnsanın büyüüp, gelişebilmesi, üremesi ve her türlü eylemini istenilen şekilde yerine getirebilmesi ancak yeterli düzeyde enerji elde etmesiyle mümkündür. Her canlı gibi insan da ihtiyaç duyduğu enerjiyi, yaşadığı çevredeki besinlerden elde eder.³

İnsanlığın yemekle olan bağı çok eskilere dayandığından yemek bulma macerası da avcı-toplayıcı döneme kadar uzanmaktadır. Yaşamlarını sürdürebilmek için etrafta buldukları ile beslenmek zorunda olan ilk insanlar, zamanlarının önemli bir bölümünü besin aramakla geçiriyorlardı. Zamanla doğada bulunduğu besinlerden uygun olanları yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini de işleyip saklayarak kullanabilmeyi öğrenmişlerdir. Böylece, göçebe hayattan yerleşik hayata geçmişlerdir.⁴ Avcı-toplayıcı döneme bakıldığında erkeklerin avcılıkta, kadınların toplayıcılıkta ustalaştığı, sosyal düzende bu tür bir işbölümünün olduğu gözlenmektedir. O dönemde göze çarpan diğer önemli unsurlar da, yerleşik hayatta geçen süre boyunca insanların hayvanları avladıktan hemen sonra tükettikleri, bitki toplamada zehirli otları ayırtmak zorunda oldukları için bu alanda uzmanlaştıkları ve henüz yiyecek saklama yöntemleri geliştirememiş olmalarıdır.

³ Galip AKIN, Vahdet ÖZKOÇAK & Timur GÜLTEKİN, (2015) Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, Ankara, Sayı: 30, s. 33.

⁴ Ayşe BAYSAL, (2002) *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı, Ankara, s. 29.

İlk yerleşik toplumlar kurulmaya başlandığı ve çeşitli saklama yöntemlerinin ortaya çıkmasıyla birlikte yiyecek üretiminin daha sistematik hale dönüştüğü Neolitik döneme kadar, insanlar besinlerini çeşitli hayvanları avlayarak ve çeşitli bitkileri toplayarak temin ediyorlardı. Priscilla Mary Işın'ın aktardığına göre, Anadolu'nun neolitik insanları çeşitli mutfak aletleri de kullanmaya başlamışlardı. Obsidyen veya çakmak taşından yapılmış bıçaklar, kemikten kaşıklar, un öğütmek için ezgi taşları, taştan oyulmuş kaplar gibi. Çatalhöyük yerleşim yerinde MÖ 7400-6000 yılları arasında, iki üç gözlü evlerinin orta yerinde ocak ve pişmiş topraktan yapılmış fırın vardı.⁵



Resim 2.1: “Çatalhöyük’te Bir Aile Yaşantısı”

Kaynak: <http://www.strangehistory.net/blog/wp-content/uploads/2016/09/catalhoyuk-house.jpg>
(İzlenme tarihi: 24.11.2018).

İspanya’daki Alta Mira mağarasında yer alan ve kaya sanatı olarak da bilinen en eski mağara resimlerinde de görüldüğü üzere, besin kaynağı olan bizon ve at gibi av hayvanları kutsal addediliyordu ve bu sebeple resmedilmişlerdi. Bu resimlerin hayvan popülasyonunu artırmak amaçlı düzenlenen ritüellerde kullanıldığı biliniyor. Kısacası yemeğin bir sanat eseri olarak betimlenmesi ve günlük hayatın içine dahil edilmesi insanlığın çok eski dönemlerine dayanmaktadır.

⁵ Priscilla Mary IŞIN, (2018) “*Avcılıktan Gurmeliğe, Yemeğin Kültürel Tarihi*”, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık – İstanbul, s. 33.

Uzun süre sadece avcı-toplayıcı olarak yaşayan insanoğlu, yerleşik düzene geçmesiyle birlikte çevresel koşullara ve gelişmişlik düzeyine bağlı olarak farklı mutfak kültürleri oluşturur.⁶ Dolayısıyla her milletin kendine has sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal ve hayvansal üretimine göre şekillenen mutfak kültürleri oluşmuştur. Bunların yanı sıra özellikle dini inanışlar ve kurallar da toplumların yemek kültürlerini, hayvan yetiştirme pratiklerini ve beslenme biçimlerini belirlemiştir. Hüsrev Hatemi, *Yeme İçme Kültürü* başlıklı yazısında Herodot tarihinden şöyle bir örnek aktarır:

“Persler derler ki Yunanlıların yemekten doymamış olarak kalkmaları, yemekte son olarak diş dokunur bir şey ikram edilmemesindedir ve diyorlar gene, eğer yemeğin arkasından tatlı filan gibi şeyler de verilse, bu sefer yemekten hiç kalkmazlardı.”

Özellikle Semavi dinlerin kutsal kitaplarında yeme-içme kültürüne dair birçok detaylı kurallar belirlenmiştir. Bu kurallar hangi hayvanların ve bitkilerin ne şekilde yeneceğini ve hangilerinin sakıncalı olduğunu belirtmekle beraber, kurban ritüellerinde, özel bayram günlerinde, oruçlar, doğum ve ölüm durumunda ikram edilecek yiyecekler gibi günlerin düzenlenmesini içerir. Özetle kültür dediğimiz şey, yemek kültüründen bağımsız olarak ele alınamaz.⁷

2.1 Batı Toplumunda Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Tarih boyunca diğer uygarlıklarda görüldüğü gibi Batı toplumunda da yemek kültürünün tarihsel gelişimini belirleyen ana faktörler savaşlar, iklim değişiklikleri ve göçler olmuştur. Bu kitlesel yer değiştirmelerle birlikte yemek yeme alışkanlıklarını derinden etkileyen bir başka önemli unsur da daha bol ve ucuz yiyecek sağlama amacıyla uzak bölgelere doğru çıkılan keşif yolculuklarıdır. Nitekim Avrupa'daki yemek kültürünün kronolojik değişiminin sosyo-ekonomik ve kültürel izini sürebilmek için oldukça eski medeniyetlerin tarihsel koşullarına bakmak gereklidir. Bu süreçte özellikle bir devri kapatıp başka bir devri açtığı düşünölen tarihsel olaylara ve onlara yön veren köklü değişimlerin derinlerine inmek gerekmektedir.

⁶ Ahmet UHRİ, (2011) “*Boğaz Derdi, Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*”, İstanbul, Ege Yayınları, s. 17-18.

⁷ Hüsrev HATEMİ, (1995) “Sanat Dünyamız”, *Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 125.

Bu çerçevede Batı toplumunun yiyecek seçimi ve yemek yeme alışkanlıklarındaki dönüşümleri incelemek ve Batı yemek kültürü hakkında daha kapsamlı bilgilere ulaşabilmek için özellikle Antik Yunan döneminden başlayarak, Roma İmparatorluğu ve Helenistik dönem, Roma'nın düşüşü ve Orta Çağ'ın başlangıcı, Yeni Dünya'nın keşfi ve Rönesans sonrası dönemlerle ele alınmalıdır.

2.1.1 Antik Dönem

-Babilliler'de Yemek Kültürü

Babilliler kahvaltıda süt, yağ, siyah ekmek ve undan oluşan bir karışım tercih ederdi. Bu kahvaltı günümüzde müsli olarak bilinen yiyeceğe benzetilebilir. Diğer öğünlerde ise Doğu Akdeniz usulü vejeteryan tarzı menü sarımsak, soğan, turp, salatalık ve sebze çeşitli baharatlarla birlikte yenirdi. Dolayısıyla bugünkü Akdeniz usulü beslenme piramidinin de Doğu Akdeniz kökenli olduğu söylenebilir.

Zenginlerin verdikleri ziyafetlerde, pahalı yemekler; kızartılmış antilop, güvercin, kaz, ördek, koyun, keçi, tavşan, geyik gibi et çeşitleri bulunurdu. Babil'in en merak duyulan yemeği "yaban eşeği eti" idi. Balık, midye ve kaplumbağa da Babil'de sevilen yemekler arasındaydı.

Son olarak MÖ 2500 yılında Urukagina olarak adlandırılan elmalı pasta için özel bir reçete yine Babil kayıtlarında görülmektedir. Avusturya'da "apfelstrudel" olarak bilinen tarçınlı elmalı tarifin geçmişi de inanıldığı üzere Habsburg Hanedanı'na değil, Babilliler'e dayanmaktadır.⁸

⁸ Ali Esad GÖKSEL, (1995) Anadolu ve Akdeniz'in Yemek Kültürü, Coğrafyası ve Tarihinden Seçmeler, *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 139.



Resim 2.2: Kil tablet⁹

Kaynak: <https://cdn.zmescience.com/wp-content/uploads/2015/11/Babylonian-350.jpg> (İzlenme tarihi: 24.11.2018).

-Antik Mısır'da Yemek Kültürü

Antik Mısır'ın yemek kültürüne baktığımızda, şarabın, hazırlanışı ve içilişiyle beraber o dönemin ressamaları ve heykeltıraşları tarafından ayrıntılarıyla tasvir edildiğini, çok sayıda duvar resmi ve kabartmaya konu olduğunu görüyoruz.

Antik Mısır'ın en temel besin kaynakları ekmek ve bira idi. Ayrıca Sümerler'den bazlama biçiminde mayasız ekmek yapmayı öğrenmişlerdi. Günümüzde tükettiğimiz ekmeği Mısırlılar'a borçlu olduğumuz söylenebilir. Antik Mısır'da en çok tüketilen meyveler ise incir, hurma ve üzümüdür.

Mısır'da ziyafet sofraları da oldukça önemliydi. Sofralar çiçekler ve kokulu kozalaklarla süslenir, yemekler ise müzik eşliğinde yenirdi. Antik Mısır'da evin bölümlerinden biri hem kiler hem de mutfak olarak kullanılırdı. Bu bölümde ekmek fırını, birahane, süthane, şarap mahzeni, su, balık ve meyve depoları bulunurdu. Dolayısıyla Antik Mısır'da iç mimarının de yemek kültürünün etkisiyle geliştiği söylenebilir.

⁹ Babil dönemine ait yemek tariflerinin yazılı olduğu, MÖ 1700 tarihli kil tablet. Miktarlar ve pişirme süresi belirtilmemiştir. Yale Üniversitesi Babil Koleksiyonu Env. No. C-YBC4644.

Antik Mısır'la ilgili bir başka önemli nokta ise oruç ritüeline ilk kez bu medeniyette rastlanmasıdır. Mısırlılar oruç tutmanın ve müshil kullanmanın sağlıklarına iyi geldiğine inanıyorlardı ve oruçlarını incirle açıyorlardı. Belki de günümüzde “detoks” denilen uygulamanın Antik Mısır'daki karşılığı da bu pratiklerdi.¹⁰

-Antik Yunan Dönemi

Eski Atina'nın boyalı kapları mitolojik sahnelerin yanı sıra şölenlere ve ev halkının gündelik yaşantısına dair resimler bulundurur. Ayrıca Yunan sözlü anlatım geleneğinin iki başyapıtından biri olan Odysseia yazıldığı zaman, Yunanistan savaşlar ve korsanlarla baş etmeye çalışan bir ülkeydi. Antik Yunan dünyasına yaklaşacaksa, Odysseus'un gözüyle, tıpkı bir yabancı gibi bakmalıyız.

Yunanistan, ekmek için arpa, zeytinyağı için zeytin, şarap için de üzüm ürettiyordu. Ülkede kayalık arazilerin çokluğu sebebiyle yiyecek için deniz ticaretine bağımlıydılar. Bu da ilerleyen yüzyıllar boyunca Akdeniz çevresinde doğal bir liman, geniş bir tarım arazisi ve ticaret yolu sunan yüzlerce yerde yeni Yunan kasabalarının kurulmasına yol açmıştır. Deniz ticareti, müziğin, akrobatik gösterilerin birbirini izlediği içkili-yemekli toplantılar olan symposionlarda tadına bakılan lüks malların getirilmesine sebep oldu. Ayrıca, yıllık tiyatro festivallerinde de yemek ve şarap, vatandaşların oburluğu ve aşçıların gösterişli sunumları sıkça rastlanan temalar arasındaydı. Bu ziyafetlerde davetliler, yüksek ayaklı sedirler üzerinde uzanarak yemek yerlerdi. Bu toplantılarda şarabın yanında kuru incir, kavrulmuş kestane ve leblebi gibi çerezler, küçük miktarlarda mezeler ve her türlü lüks yemek sunulurdu.¹¹

MÖ. 356-323 yılları arasında yaşayan Büyük İskender'in Makedonya'dan yola çıkarak Pers İmparatorluğu'na hâkim olması, Yunanlı göçmenlerle Yunan yaşam tarzını Orta Doğu'ya getirdi. Karşılığında ise Doğu'nun zengin kültürünü Batı'ya

¹⁰ Deniz GÜRSOY, (2004) *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayınları, İstanbul, s. 30.

¹¹P. MIŞIN (2018) s. 124.

taşıdı. İskender'in zamanında Doğu'ya giden doğa bilginleri Yunanistan'a turunçgilleri, şeftali, Şam fıstığı ve hatta tavus kuşunu getirmiştir.¹²

-Antik Roma Dönemi

Roma mutfağı Avrupa mutfağının kökeni sayılır. Ağır sosların kullanımı, yemeklere şarap katılması, ana malzemenin tadı tanınmayacak raddede baharat kullanımı, lüks ve egzotik malzemelere merak, ziyafet yemeklerinde gösteriş ve görünüme verilen önem, Roma mutfağının temel özelliklerindedir.

Yemekler genellikle elle yenirdi, ancak çorba gibi sulu yemekler kaşıkla yenilirdi. Sofrada çatal nadiren kullanılırdı. En önemli yemek olan akşam yemeği dışında, ekme ve meyveden oluşan hafif bir kahvaltı ve basit bir öğle yemeği yenirdi.



Resim 2.3: Gümüş çatal ve kaşık bir arada (Roma dönemi MS 3. yy).¹³

Kaynak. https://scontent-sea1-1.cdninstagram.com/vp/b1627c83afe1a0cdeb07192a64c6967b/5C3A197E/t51.2885-15/e35/10431995_1630331793886357_2038542777_n.jpg?se=7&ig_cache_key=MTE1MTUxODYwNzgwNzU2ODE2Ng%3D%3D.2 (İzlenme tarihi: 24.11.2018).

¹² Andrew DALBY, Sally GRAINGER, (2001) *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Çev. Betül Avunç, Antik Homer Kitabevi: İstanbul, s. 4.

¹³ Gümüş çatal ve kaşık bir arada Roma dönemi, MS 3. yüzyıl, Metropolitan Museum of Art, Env. No. 2006.514.3. Romalılar genellikle el veya kaşıkla yemek yerlerdi fakat ender de olsa çatal kullanırlardı.

Roma döneminde birçok yemek kitabı yazılmış olmasına rağmen yalnızca MS 5. yüzyıla ait olan Apicius De Re Quoquinaria adlı eserin tamamı günümüze kalmıştır. Bu kitap, MS 1. yüzyılda yaşamış Romalı bir gurme olan Apicius'a ithaf edilmiştir. Bu dönem zenginlerinin aşçıları köle olmalarına rağmen onlara değer verilir ve yüksek fiyatlara satılırlardı.¹⁴

Ziyafetlerde konukları şaşırtarak eğlendiren yemekler sunulmasına önem verilirdi. Örneğin kanatlı at görünümü verilmiş tavşan ve içine canlı kuşlar konulmuş yaban domuzu kebabı gibi. Bu sunum, Orta Çağ İtalyası ve Fransası'nda olduğu gibi bazı Osmanlı ziyafetlerinde de sürdürülen bir gelenek haline gelmiştir. 1582 yılında 3. Murat'ın şehzadesi Mehmet için yapılan sünnet düğününde kızartılmış bir sığırın karnına yerleştirilen canlı hayvanların serbest bırakılmasının betimlendiği bir minyatür vardır.¹⁵

2.1.2 Kavimler Göçü- Orta Çağ

Batı toplumunun yemek kültüründeki köklü değişikliklerinin en temel sebeplerinden biri, göçler ve istilalar olduğunu anlamak için öncelikle Orta Çağ'ın başlangıcından bitimine kadar devam eden Kavimler Göçü incelenmelidir. Keltler, Anglo-Saksonlar, Cermenler ve Vikingler gibi pek çok kavmin farklı zaman dilimlerinde farklı coğrafyalarda dahil olduğu Kavimler Göçü olarak anılan bu kitlesel göçler, Batı toplumunun yemek kültüründe önemli değişikliklere yol açmıştır. Yine aynı süre zarfında, MS 756-1031 yılları arasında hüküm süren Endülüs Emevi Devleti zamanında, özellikle 9. ve 10. yüzyıllarda Avrupa'da gerçekleşmekte olan kavimler istilası sebebiyle İslam kültürü ve Batı toplumu arasında derin sosyo-ekonomik ve kültürel etkileşimlerin gerçekleştiği bir dönem yaşanmıştır. Elbette bu yakından etkileşimin yankılarını Batı mutfağında da görmek mümkündür. Orta Çağ sonrası, Ortadoğu'yla yakından ilişkilendirilen ve oldukça sofistike bir mutfak olan Akdeniz Mutfağı ile baş döndürücü bir medeniyet olan Cordoba'daki Emevi Halifesi iktidarı altındaki İspanya dışındaki Avrupa, her

¹⁴ P.M. IŞIN (2018) s. 126.

¹⁵ A.g.k., s. 132.

yönüyle harabeler içindeydi. Avrupa'nın geri kalanı da sadece açlıktan, güçsüz krallardan ve ekonominin altüst olmasından mustarip değildi, aynı zamanda Vikingler olarak bilinen ve kuzeyden gelen kavimlerin de istilasını altındaydı. Bu göçler Avrupa'yı ciddi anlamda yerle bir etmekle birlikte Avrupa'nın yeni yiyecek kanallarıyla buluşmasına da vesile oldu.¹⁶

Böylece Avrupalılar kendilerinden hem maddi olarak hem de kültürel açıdan çok daha zengin bir medeniyete sahip Müslüman Endülüs Emevileri ile yakından iletişime geçmiş oldular. Bu süreç Avrupa'nın İslam medeniyetiyle ilk kez tanışma fırsatı bulmuş olması sebebiyle ayrı bir önem taşımaktadır. Avrupalılar yine bu dönemde Arapça'dan Latince'ye yapılan çeviriler sayesinde Antik Yunan dönemine ait tıp, matematik ve bilimle ilgili kaynaklara ulaşmakla birlikte, İslam dünyasına ait yiyecekler ve pişirme teknikleri hakkında da daha önce sahip olmadıkları pek çok bilgiye erişmiş oldular. Bu sayede başta baharat olmak üzere, kurutulmuş meyve, kuruyemiş ve şeker gibi daha önceden pek de aşına olmadıkları yiyeceklerle tanıştılar. Ticaret yollarının aynı tarihlerde yeniden açıldığı düşünülürse, bu dönemin Avrupa mutfağı için yeni keşiflerin gerçekleştiği oldukça zengin bir dönem olduğu rahatlıkla söylenebilir.

2.1.3 Keşifler ve Yeni Çağ

Bilindiği üzere Orta Çağ'ın kapanıp Yeni Çağ'a girilmesini müjdeleyen 14. ve 15. yüzyıllardaki barut, pusula ve matbaanın icadı, insanlık tarihinde köklü değişikliklere yol açarak hem olumlu hem de olumsuz anlamda pek çok farklı imkânın doğmasına sebep olmuştur. Nitekim özellikle pusula ve matbaanın icadı, ülkelerin yeni yerler keşfetme tutkusunu perçinlemiş ve başka dünyalar görebilme hayalini mümkün kılmıştır. Diğer yandan matbaanın icadı farklı kaynaklara erişimi kolaylaştırmış, bu anlamda bilgi ihtiyacını gidermiş ve başka diyarlara ait haritaların elde edilmesini ve kopyalanmasını sağlamıştır. İnsanlık tarihini kökten değiştiren bu üç icattan en tehlikelisi ne yazık ki barut olmuş ve çıkar çatışmaları içerisindeki devletlerin ve ideolojilerin arasındaki yarış iyice körüklemekle beraber savaşlarda yoğun bir biçimde kullanılmaya başlanmıştır.

¹⁶ Ken ALBALA, (2013) *Food: A Cultural Culinary History*, The Teaching Company, Virginia, s. 91-92.

Erken modern zamanların bu üç inanılmaz keşfi aynı zamanda erken modern Avrupa'nın yemek kültürünü de dönüştürmüştür. Matbaa sayesinde yemek kitapları, beslenmeye dair el kitapları ve yemek pişirme tekniklerini içeren yayınlar geniş çapta basılmaya başlamıştır. Denizaşırı yolculukları mümkün kılan pusula ve barutla güçlendirilmiş ölümcül silahların birleşimi, erken modern Avrupa'nın tüm dünyadaki yükselişine sebep olmuştur. Avrupa'nın politik, ekonomik ve askeri anlamda güç dağılımı, Avrupalıları yeni besinlerle ve yeni pişirme teknikleriyle tanıştırmıştır. Aynı zamanda ulus devletler bu imparatorlukların kimlik bilinçlerinin gelişmesine sebep olmuş ve bu kimlik farklılaşması birbirinden ayrışan ulusal mutfakların ortaya çıkmasına vesile olmuştur.¹⁷

2.1.4 Erken Modern Çağ ve Amerika'nın Keşfi

Diğer taraftan günümüz Batı toplumunun beslenme alışkanlıklarını belirleyen yiyecek seçimi ve yemek yeme pratikleri incelendiğinde, gelenekselden ziyade modern yemek kültürünü oluşturan belirleyici unsurların köklerinin özellikle Erken Modern Çağ diye anılan 15. yüzyılda atıldığı gözlemlenmektedir. Bu dönemde yaşanan savaşlar, keşifler ve göçler dünyanın bir ucundan diğer ucuna uzanan pek çok farklı coğrafyanın yemek kültüründe azımsanamayacak değişiklikler meydana getirmiştir. 12 Ekim 1492 tarihinde Amerika'nın keşfi, yine aynı yılın Nisan ayında Granada'nın Hıristiyanlar tarafından yeniden ele geçirilmesi ve son İslam kralının İber Yarımadası'ndan çıkarılması, Avrupa, Amerika, Afrika ve Asya kıtalarının yemek kültürlerinde yeni bir dönemin başlangıcına sebep olmuştur.¹⁸ Bu noktada belirtmek gerekir ki tarih boyunca insanlığın yelken açtığı keşif yolculuklarının büyük bir kısmı yiyecek veya doğal kaynak arayışına dayanmaktadır; keza Amerika'nın keşfini başlatan sebeplerden birinin de Orta Çağ döneminde baharata duyulan ihtiyaç olduğu unutulmamalıdır.

Amerika'nın keşfi ve sonrasında yaşanan gelişmeler sadece yiyecek ve içecek tercihlerinin değişmesi, gelişmesi ve yayılması olarak algılanmamalıdır; aynı zamanda yeni icatlar sayesinde kıtalar arası yoğun etkileşimin mümkün kılındığı bu dönemde yemek ekonomisi ve sosyolojisi açısından da önemli değişiklikler

¹⁷ Brian COVEN, (2007) *New Worlds and New Tastes: Early Modern Europe*, s.1, e-kaynak: https://www.academia.edu/453702/New_Worlds_New_Tastes_Food_Fashions_After_the_Renaissance

¹⁸ Giovanni REBORA, (2001) *Culture of the Fork*, Columbia University Press, New York, s. xiii.

yaşanmıştır. Nitekim Avrupa'nın *baharat* tutkusu neredeyse bütün dünyayı birbirine bağlayacak gelişmelerin meydana gelmesine vesile olmuştur. Amerika'dan Avrupa'ya, Avrupa'dan Asya'ya, Asya'dan Afrika'ya kadar uzanan kültürler arası etkileşimin oldukça arttığı bu dönem doğal olarak kıtalar arası yiyecek değiş tokuşuna da sahne olmuştur. Öyle ki bu dönemin *yemeğin küreselleşmesinin* başlangıcı olarak anılması hiç de yanlış olmaz; çünkü insanlık tarihinde bu ölçekte kıtalar arası bitki ve gıda alışverişinin olduğu bir dönem daha önce hiç yaşanmamıştır. Bu yüzden üzerinde insan yaşayan hemen hemen her bölgede yiyecek seçimleri ve yemek yeme alışkanlıkları açısından köklü dönüşümler yaşanmıştır.

Amerika'nın keşfi sonrası Avrupalılar Yeni Dünya'dan pek çok yeni gıda ürünü öğrenmekle kalmayıp kendileri de oraya pek çok çeşit yiyecek ve hayvan götürdüler. İspanyollar Yeni Dünya'yı hem büyükbaş hayvan, at, tavuk gibi çeşitli hayvanlar ile hem de buğday, Avrupa'ya özgü meyve ve sebzelerle tanıştırdılar. Bahsi geçen bu bitkiler ve hayvanlar bir yandan bu bölgede yaşayanlar için yeni beslenme kaynakları oluştururken, öte yandan önlenemez bir şekilde yayılarak, bölgenin kendine has hayvan ve bitki yaşamına ciddi anlamda zarar verdiler. Yeni gelen bitkiler ve hayvanlar yerel ekosistemi neredeyse tümünden bozarak bölgede bulunan birçok türün neslinin tükenmesine sebep oldular.¹⁹ İşte tam da bu sebeplerle artık herkes tarafından bilinen ve kabul edilen, binlerce insanın ölümüne, hatta Maya, İnka ve Aztek medeniyetlerinin çeşitli sebeplerle yeryüzünden silinmesine sebep olan Yeni Dünya'nın keşfi, sadece insanların yok edilmesi değil ekosistem açısından da ciddi tahribatların meydana gelmesine yol açmış, birçok bitki ve hayvan türü sonraki çağlara taşınmamıştır.

-Yeni Tatlar: Patates, Domates, Çay, Mısır

Günümüzde Avrupa mutfağının temel taşlarını oluşturan patates, domates, mısır, hindi gibi yiyecekler ve kakao, çay gibi içecekler ile Avrupalılar erken modern dönemde gerçekleştirilen denizaşırı yolculukların keşifleri sonucunda tanışmışlardır. Bu yüzden de bu besinler ile Avrupa'nın teması ancak 16. yüzyılda gerçekleşmiştir. O zamanlar Yeni Dünya'ya özgü sayılan bu yiyecekler Avrupa yemek kültürüne

¹⁹ K. ALBALA, (2013) s. 123.

hemen entegre olmamış ve Avrupa mutfağındaki yaygın kullanımları özellikle 18. yüzyılın ortalarından sonra ve 19. yüzyılın başlarında başlamıştır. Denizaşırı ülkelerde keşfedilen egzotik yiyeceklerin kullanımına karşı Avrupa'da ilk etapta direnişle karşılık verilmesinin sebeplerinden biri olarak erken dönem modern kültürün hem popülerite hem de elitizm anlamında göstermiş olduğu inatçı tutuculuk düşünülebilir. Yenilik, erken modern toplumlarda her zaman takdir edilen bir şey olarak kabul görmüyor, özellikle yeme içme gibi sosyal geleneklerde meydana gelen değişiklikler halihazırda kurulu olan sosyal düzeni sarsacak potansiyel bir tehlike olarak düşünülüyordu.²⁰

Günümüz Avrupa mutfağıının bir vazgeçilmezi olan patates sadece hızlı gıda tüketiminin simgesel bir ürünü olmamakla birlikte, aynı zamanda hemen hemen her et yemeğinin yanında garnitür olarak kullanılmaktadır. Çok ilginçtir ki patatesin keşfi çok erken bir dönemi işaret etse de, Avrupa mutfağıındaki kullanımının yaygınlaşması oldukça geç olmuştur. Patates 1539 yılında Peru'da İspanyol istilacılar tarafından keşfedildi ve 16. yüzyıldan önce İspanya, İtalya, İngiltere ve Orta Avrupa'da bilinmesine ve tüketilmesine rağmen, bu denli büyük miktarlarda bir tüketim o dönemler mevcut değildi. Patatesin yüksek kalori potansiyeli sayesinde, nüfusu hızla artan Batı Avrupa tarafından geniş insan kitlelerini oldukça ucuz bir şekilde besleyebilmek için kullanılması ancak 18. yüzyıla tekabül eder, bu tarihten sonra patates Avrupa beslenme rejiminin ana unsuru oldu.²¹

Yeni Dünya'ya özgü gıdaların hemen hemen hepsi Avrupa'ya getirilince Aztek veya İnka medeniyetlerindeki kullanımlarından oldukça farklı şekilde kullanılmaya başlandı. Mısır bu durumun mükemmel bir örneğidir. Mısır, Kuzey İtalya ve İspanya'da yetiştirilmeye başlandı. Ekilmesi kolaydı ve böylece daha önceden tercih edilen darı ve arpa gibi başka tahılların yerini aldı. Zamanla mısır irmiğine dönüştürüldü ve polenta olarak bilinen bir garnitür olarak her yerde tüketilmeye başlandı.²² Bu noktada belirtmek gerekir ki Yeni Dünya'nın keşfi ile gerçekleşen kıtalar arası gıda alışverişinin doğal sonucu olarak farklı yemek kültürlerinin

²⁰ B. COVEN, (2007) s. 9.

²¹ B. COVEN, (2007) s. 8.

²¹ K. ALBALA, (2013) s.189.

birbiriyle etkileşimi, dönüşümü ve farklılaşması söz konusu olmuştur. Bunun sonucunda birçok farklı yiyeceğin kullanımı hatırı sayılır bir şekilde bölgeden bölgeye değişiklik göstermeye başlamıştır.

- Şekerin Tarihi

Columbus'un keşif yolculukları sadece patates, domates, mısır, hindi gibi yiyeceklerin Avrupa'ya taşınmasıyla sınırlı kalmadı; aynı zamanda bu dönem şeker üretiminin dünya tarihindeki değişen öneminin dönüm noktası olarak da anılabilir. Bu tarihten önce Avrupa'da şeker çok pahalı olması sebebiyle sadece çok küçük ölçeklerde ve tıbbi sebeplerle kullanılıyordu. Avrupa himayesine geçen Amerika'daki yeni keşfedilen bölgeler, şeker kamışı yetiştirilmesine oldukça elverişliydi ve böylece şekerin bir lüks olmaktan çıkıp gündelik hayatta yaygın olarak kullanılabilir ucuz bir gıdaya dönüşmesinin yolunu açtı. Şekerin tarihi, Avrupa açısından ne yazık ki aynı zamanda sömürgeciliğin ve köleliğin de tarihidir.

Şeker plantasyonları gittikçe yaygınlaştı ve üretim ölçeği oldukça artmasına rağmen, şeker kamışlarının üretiminde geleneksel, yoğun işgücüne dayanan yöntemlerin kullanılmasına devam edildi. Asıl temel gelişmeler şekeri işleme sürecinde meydana geldi ve rafine edilmemiş şekerleri kolonilerden alarak sermaye-ağırlıklı üretimine dayanan işleme gücüne sahip Avrupa ülkelerine ithal etmek bir model haline geldi.²³ Bu sürecin kendisi çikolata, şekerleme ve hammaddesi olarak şeker kullanılan diğer envai çeşit gıdanın geniş ölçeklerde üretilebilmesini mümkün kılarak, özellikle Avrupa'da şeker tüketiminin kat kat artmasına sebep oldu. Bunun doğal bir sonucu olarak kölelik koşulları da o denli ağırlaştı. Belirsiz bir başlangıç ve değişken bir başarının ardından 18. yüzyıl itibarıyla Karayip Adaları, dünyanın önde gelen şeker üreticilerinin ve tedarikçilerinin merkezi haline geldi.²⁴

Şekerin bu tarihsel süreci aslında bir besin maddesinin kıtalar arası yolculuğunun hikâyesini anlatmaktan çok, Avrupa'nın o dönemki ekonomik ve sosyo-ekonomik yapısının bir özetini sunmaktadır. Nitekim özellikle 1500'lü yıllarla birlikte Avrupa'da merkantilizm popüler hale geldi; bu sistem bir ulusun refah

²³ Alan BEARDSWORTH - Teresa KEIL, (2002) *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*, Routledge. Londra ve New York, s. 245.

²⁴ G.C. ABBOT, (1990) *Sugar*, Routledge, Londra, s. 11.

seviyesini ve gücünü ancak ihracatın artırılması ve altın, gümüş gibi değerli madenlerin toplanmasına odaklanan bir anlayışa dayanıyordu. Batı Avrupa'daki eski feodal ekonomi sisteminin yerini alan merkantilizm, ekonomi üzerinde devlet kontrolünün yolunu açtı. Bu dönemde, Britanya İmparatorluğu'nun merkezi olan İngiltere oldukça sınırlı miktarda doğal kaynaklara sahipti. Bu sebeple İngiltere, ekonomik gücünü artırmak amacıyla sömürgecilerin yabancı ürünleri kaçırmasını önleyen ve İngiliz ürünleri alımını teşvik eden “Şeker Yasası” ve “Denizcilik Yasası” gibi mali politikalar belirledi.²⁵ 18. yüzyıla kadar devam eden bu süreçte kıtalar arası ticaretin ekonominin temel taşı haline oluşturduğu merkantilizm, sömürgeleştirilen yerlerde elde edilen ürünlerin dünya çapında satışa sunulmasına dayanıyordu. Avrupalıların kontrolünde olan ve köle iş gücü kullanılarak üretilen şeker, kahve, çay, tütün, baharat gibi pek çok gıda ürünü küresel ekonominin bel kemiğini oluşturmaktaydı.

2.1.5 Rönesans Dönemi

15. ve 16. yüzyıllarda İtalya başta olmak üzere Avrupa'nın geneli, Orta Çağ'ın boyun eğdirici ve dogmatik karanlığından sıyrılarak bilim, sanat ve kültür gibi pek çok farklı alanda köklü değişime sahne olmuştur. Antik Yunan ve Roma dönemlerinin bilgeliğine ve aydınlığına dönüş yapıldığı için tarihe ismini *Aydınlanma* olarak yazdıran Rönesans döneminde sadece sanat ve bilim dallarında çığır açan yenilikler yapılmamış, bu dönemde aynı zamanda Orta Çağ'dan oldukça farklılaşan yiyecek seçiminden üretimine, yemek hazırlanışından, yemek yeme pratiklerine kadar mutfakla ilgili pek çok alanda da değişiklikler yaşanmıştır. Bu durum gündelik hayatın başka birçok pratiğine de yansımıştır, özellikle İtalya resim, heykel ve müzik gibi sanatın pek çok farklı dalında adeta ismi Rönesans ile özdeşleştirilen sanatçılar yetişmiştir. Nitekim felsefe, sanat ve kültür alanlarındaki köklü dönüşümler ve yenilikler, gündelik hayatın tam da göbeğini oluşturan mutfak ile ilgili üretim, tüketim ve sunum pratiklerini de derinden etkilemeyi başarmıştır.

16. yüzyıl İtalyası'nın hem sanatın çeşitli dallarında hem de yemek pişirme yöntemlerinde sahip olduğu baskın tarz, olabildiğince farklı türde malzeme kullanılarak harmanlanan ve birbirinden farklı şekillerde pişirilen yemekleri içeren

²⁵ Encyclopaedia Britannica (2014) *Sugar Act*, <https://www.britannica.com/event/Sugar-Act>
Mercantilism, <https://www.britannica.com/topic/mercantilism>.

daha kapsamlı ve sofistike sunumların ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Rönesans dönemi yemek kültürünün belkemiğini oluşturan 16. yüzyıl İtalyan mutfağı yemeklerinde baharat, şeker ve sirkeyle hazırlanan pek çok sosun kullanımına yer vererek Orta Çağ'dan aldığı mirası devam ettirmesine rağmen, özellikle ziyafetlerin sunuluşu konusunda ciddi değişikliklere sahne olmuştur. O zamana özgü tipik bir ziyafette salatalar, çorbalar, sebzeler, hamur işi yiyecekler, turtalar, şekerlemeler, özellikle *trionfi* adı verilen ve alegorik sahneleri içeren şekerden yapılmış heykelcikler, bununla beraber hemen hemen her serviste balık ve et çeşitleri bulunurdu.²⁶ Yemeklerin sıradan sergilenilişinden ziyade, ziyafeti verenin adeta her biri başarılı ve şıklık düzeyinde birbiriyle yarışan bir sunum ile misafirleri şaşırtması beklenirdi.²⁷

Ali Esad Göksel, bu yeni yemek estetiğinin ortaya çıkışını, bir sınıf olarak burjuvazinin ortaya çıkışıyla açıklar. Örneğin İtalya'da o dönemin ileri gelen aileleri (Peruzzi, Capponi, Bardi, Pitti, Rucellai, Strozzi vb.) güçlü sermayeleri sayesinde kendi "haute cuisine'lerini" yaratmışlardır. Bu mutfak anlayışı yalnızca yemeklerin içeriğini değil ritüellerini de kapsamaktaydı.²⁸ Bu akım İtalya'da başlamış, daha sonra da Fransa'ya geçmiştir. Özellikle de "yüksek kültür'ün" yemek pratiklerindeki yansıması olan "haute cuisine" ancak belirli maddi ve akli koşulların (refah, bilimsel ilerleme, özgür düşünce) ortaya çıkmasıyla mümkün olmuştur.

2.1.6 Endüstri Devrimi

18. yüzyılda başlayarak 19. yüzyılda hızlanan ve İngiltere'nin başını çektiği *Endüstri Devrimi* gerek teknolojik açıdan gerek sosyo-ekonomik ve kültürel açıdan insanlık tarihini ve uzun vadede tüm dünyayı etkileyecek değişikliklere yol açmıştır. Kısaca, Endüstri Devrimi ile birlikte tarımsal ve zanaata dayanan ekonomiden fabrikasyon tarzı üretime dayalı bir ekonomik sisteme geçiş yapıldığı rahatlıkla söylenebilir. Her ne kadar bu süreç İngiltere'de başlamış olsa da, kısa sürede tüm

²⁶ Benzer bir estetik yaklaşıma Osmanlı minyatürlerinde de rastlamak mümkündür. (Bkz. Ek-2, Ek-3)

²⁷K. ALBALA, (2013) s. 111.

²⁸ Bu mutfak kapsamında gerçekleştirilen örnek bir ziyafet için Bkz: Göksel (1995) s. 140-141.

dünyayı etkisi altına almıştır. Ekonomik düzende gerçekleşen bu denli köklü değişimler kaçınılmaz olarak toplumsal dinamiklerin de dönüşmesine vesile olmuştur. Endüstrileşmenin yaygınlaşması sonucu fabrikaların artması ile daha önceden hayatını tarımla kazanan önemli bir çiftçi kitlesi, bu fabrikalarda çalışmak üzere kendi işlerini bırakıp işçi olmayı tercih etmişlerdir. Bu durum da haliyle üretim-tüketim ilişkilerinde ciddi değişimlere yol açmıştır.

Tarımsal üretimin önemli bir kısmını oluşturan alt sınıfın çeşitli sebeplerle artık kendi ürününü yetiştirmiyor oluşu, önceden kendine yetebilen bu sınıfın zorunlu olarak tüketime yönelmesine ve endüstriyel üreticiler tarafından sağlanan yiyecekleri almaya başlamasına sebep olmuştur. Nitekim endüstri devri, fabrikaları elinde bulunduran burjuva sınıfının gitgide daha zenginleşmesine yararken, işçi sınıfının alım gücü her geçen gün daha da düşmüştür. Yukarıda bahsedildiği üzere sanayileşmeyle birlikte değişen kültürel ve sosyo-ekonomik dengeler gıda üretiminin dinamiklerinde de köklü değişimlere yol açmıştır. 18 ve 19. yüzyılla birlikte gıda üretimi insanların günlük hayatlarının doğal bir parçası olmaktan çıkıp ayrı bir sektör haline gelmiştir.²⁹

Endüstri Devrimi'nde yaşanan teknolojik gelişmeler sonucunda farklı sektörlerde yaygınlaşan seri üretim, gıda üretimini de yakından etkiledi. Bu dönemde, iki metal silindirin arasında uygulanan yoğun baskı sonucunda taneleri ezilen yeni bir un öğütme tekniği geliştirildi. Her ne kadar un biraz ısıtıldığı için besin değerlerinin bir kısmını yitirse de oldukça ucuz hale geldi. Diğer yandan ekmeç imalatçıları üretimin hızına yetişemedikleri için çeşitli kimyasallarla ekmeçi daha hafif, daha kabarık yapabilmeyi yapay yollarını aramaya koyuldular.³⁰ Ekmeç örneğinden yola çıkılarak rahatlıkla söylenebilir ki, günümüzde oldukça sık gündeme gelen gıdaların imalat sırasında tabii tutuldukları işlemler sonucunda azalan besin değerleri ve eklenen katkı maddeleri sonucunda her geçen gün daha da sağlıksızlaşma sebepleri ne yazık ki bu kadar eski zamanlara kadar uzanmaktadır.

Bu dönemde yaşam standartları göreceli olarak yükseldikçe halk tabakasından kimselerin de eskiden lüks sayılan yiyeceklere erişebilme fırsatı doğdu. Açlık ve

²⁹ K. ALBALA, (2013) s. 185.

³⁰ K. ALBALA, (2013) s. 189.

anemi artık işçi sınıfı için kaçınılmaz olmaktan çıksa da ete, yağa ve şeker olan kolay erişim kalp krizi, şeker hastalığı, obezite gibi sorunların yoğun bir oranda artışına sebep oldu. Yemek üretim teknolojilerindeki gelişmeler rafine edilmiş ürünlerin daha çok yenmesini mümkün kıldı ve evde yemek pişirme ritüelleri yerini hazır yemek yeme pratiklerine bıraktı. Tüketim çılgınlığının önlenemeyen bir oranda artışı ise zamanla reklam furyasının doğmasına, yeni talepler oluşturulması da gün geçtikçe daha da savurganlaşan bir toplumun yaratılmasına vesile oldu.³¹

2.1.7 Yemek Endüstrisinin Doğuşu

19. ve 20. yüzyılda hâlâ sürmekte olan sömürgecilik faaliyetleri ile birlikte, yine bu dönemde meydana gelen geniş çaplı teknolojik yenilikler yemek yeme alışkanlıklarını gözle görülür oranda değişikliğe uğrattı. Gıda üretimi her aşamada, tarlada ekin yetiştirmeden, tedarik, dağıtım ve reklam kanallarına kadar büyük firmaların eline geçti. Günümüzde *yemek endüstrisi* olarak tabir edilen gıda üretiminden daha ziyade tamamen pazar odaklı tüketimi teşvik eden firmaların büyük çaplı kazançlar sağladığı, yerli üreticilerin ise sahneden çekilmek zorunda bırakıldığı bu sektör bu dönemde köklerini saldı.

Önemli teknolojik gelişmelerin, büyük şirketlerin ve seri üretimin adından söz ettirdiği bu yüzyılda yemek endüstrisinin büyük bir açılım yapmasının başka bir sebebi de gıda üretiminin yanında yiyecek pişirme ve saklamada kullanılacak yeni enerji biçimlerinin keşfedilmesi oldu. 19. yüzyılın ortalarında kömür, gaz ve yağ en yaygın enerji biçimleriydi. En önemlisi elektrik insanların evlerine girmeye başladı ve neredeyse aynı zaman diliminde imalatçılar işten tasarruf sağlayan tost makinesi, bulaşık makinesi gibi ev kadınlarının evdeki iş yükünü azaltacak cihazlar üretmeye başladılar. Yıllarca süren denemeler sonucunda bu döneme damgasını vuran en önemli icatlardan biri ise ticari amaçlı kullanılması öngörülen buzdolapları oldu; böylece et artık marketten alınıp hemen tüketilmesi gereken bir ürün olmaktan çıktı. Yemek sektörünü kökünden değiştiren başka bir yenilik ise konserveleştirme yöntemleri oldu.³² Yemek sektörü adına bahsi geçilen bütün bu gelişmelerin elbette

³¹ Jeffrey M. PILCHER, (2006) *Food in world history*, Routledge, New York, s. 61.

³² K. ALBALA, (2013) s. 206-208.

Amerika veya Avrupa'nın hemen her bölgesinde aynı anda aynı hızda benimsendiğinden bahsetmek mümkün olmasa da gıda sektörünün küreselleşmesi ve homojenleşmesinin habercisi olduğu rahatlıkla söylenebilir.

2.1.8 Yemek Kültürünün Küreselleşmesi

19. ve 20. yüzyıllarda sömürgecilikle paralel olarak gerçekleşen kitlesel işçi göçleri de yemek kültürlerinin küreselleşmesine ciddi anlamda katkıda bulunmuştur. Yeni keşfedilen yerlere iş bulmak amacıyla göç eden insanlar, kendi memleketlerinin yemek yeme pratiklerini de beraberlerinde götürdüler. Göçmenler gittikleri yerlere daha önceden bilinmeyen tatları taşımakla birlikte, göç edilen yerdeki yiyecekleri de zamanla kendi mutfaklarıyla harmanlayarak birden fazla kültürün izlerini taşıyan melez yemek kültürleri ortaya çıkardılar. Tüm Avrupa'da oldukça popüler olan *Çin Mutfağı* ve özellikle Amerika'da o dönem oldukça sevilen *İtalyan Mutfağı* en önemli göçmen mutfakları arasında sayılabilir.

Her geçen gün daha da küreselleşen yemek kültürlerine dair ilginç bir nokta ise, bu tatların kuşaklara göre farklılık göstermeleri veya bir şekilde asimile olmalarına rağmen varlıklarını sürdürmeyi başarmalarıdır. Her ne kadar gelmiş oldukları toprakların yemek kültüründen etkilenip menülerin içeriklerini değiştirseler de, hâlâ lezzet olarak bu kültürün yemekleri kendilerine has tadı korumaktadır. Çarpıcı bir diğer nokta ise, herhangi bir yiyeceğin günün birinde çok tüketilir olduğu takdirde, doğduğu topraklara yeni biçimiyle tekrardan ithal edildiği gerçeğidir. Bazen seri üretilmiş bir şekilde veya konserveleştirilmiş olarak geldiği topraklara veya dünyanın başka bir yerine ihraç edildiğini görüyoruz.³³ Buradan yola çıkarak rahatlıkla söyleyebiliriz ki yemek kültürleri arasındaki bu önlenemeyen alışveriş, özellikle göçmenler sayesinde küresel tatların ortaya çıkmasına vesile olmuştur.

2.1.9 Birinci ve İkinci Dünya Savaşları ve Fast-Food Kültürü

Batı kültürüyle birlikte, zamanla tüm dünyayı etkisi altına alan ve tarihin akışını değiştiren Birinci ve İkinci Dünya Savaşı sonrasında dünya çapında hızla yaygınlaşan bir fast-food kültürü oluşmuştur. 1. Dünya Savaşı'nda olduğu gibi 2. Dünya Savaşı'nda da hükümetlerin başlıca derdi askerlerin beslenmesini mümkün

³³ K. ALBALA, (2013) s. 222.

kılacak yiyecekleri, bozulmadan savaş alanına taşıyabilmektir. Askerlerin sağlıklı kalabilmesi için yeterli kalori ölçümünü yapmak, gelişmekte olan teknolojiler sayesinde mümkündür. Bu dönem askerlere gönderilen gıdalar, daha sonradan oluşacak savaş sonrası mutfağının temel taşlarını oluşturdu. Bu gıdalar şu anda *abur-cubur* olarak anılan, satılması ve taşınması oldukça kolay yiyeceklerdi. Bu dönemde özellikle Amerikalı askerler arasında konserveleştirilmiş et, bisküvi, sakız, sigara, şekerlemeler, meyve aromalı içecekler, kahve ve şeker tüketimi oldukça yaygındı.³⁴

Aynı dönemde fast-food ile adeta özdeşleşen *McDonalds* zincir restoranları da kurulmaya başlamıştı. Fast-food tarzı gıda üretiminin temel amacı, olabildiğince hızlı bir şekilde yemek servisi yapabilmek ve ücretleri de bir o kadar düşük tutmaktır. Fast-food kültürünün bu denli hızlı yayılmasının sebeplerinden birisi de, *McDonalds* tarzı zincir restoranların dünyanın her yerinde hem aynı yemeği servis etmeleri hem de tıpkı eski devirlerdeki gibi bu yemeği bir ritüel eşliğinde sunmaları olabilir. Bir zincir restorana girdiğimizde, bizim neler söyleyeceğimizi, kasiyerlerin vereceği cevaplar, giydikleri kıyafetler, alacağımız tatlar tıpkı bir ritüeldeki gibi önceden belirlenmiştir. Günümüzde fast-food çılgınlığının ne boyutlara eriştiği düşünülürse, maalesef tüm dünyanın bu sağlıksız gıdaların boyunduruğu altında olduğu açık bir gerçektir. Fast-food endüstrisi kaçınılmaz olarak insanlık için korkunç sonuçları da beraberinde getirdi. Bunlardan biri hızlı tüketimin vazgeçilmez olan, geri dönüşümü oldukça zor plastik ve başka diğer atık maddelerinin üretimi ve obeziteye yol açan sağlıksız beslenme rejimidir.

2.2 Türk Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Herhangi bir topluluğa ait yemek kültürünü anlayabilmek için o toplumun geçirdiği sosyal, ekonomik ve kültürel değişiklikleri incelemek zorundayız. Türk yemek kültürü denilince akla Türk tarihi ve bu tarihin içinde olduğu coğrafya geldiği düşünülürse, bu kültürü anlayabilmek için Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya yolculuğunun mekânsal ve yapısal izlerini sürmek gerektiği aşîkârdır.

Türk mutfağı yüzyıllardır süren gelişimini ve çeşitliliğini tarih boyunca yaşadığı farklı coğrafyalara ve bu coğrafyaların kendisine sunduğu farklı lezzet imkânlarına borçludur. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göçü, bu

³⁴ K. ALBALA, (2013), s. 234-235.

coğrafyalarla kurulan iletişim ve yaşanan etkileşim düşünüldüğünde, bu zaman zarfı içerisinde farklı coğrafyaların kültürel ve sosyal zenginliklerini de içine alan çok zengin bir yemek kültürünün oluşması bir bakıma kaçınılmazdır. Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlar, iki kıtanın sunduğu ürünlerin çeşitliliği, kültürlerarası etkileşim, saraylarda yeni geliştirilen tatlar olarak sıralanabilir. Türk mutfağı bu özellikleriyle aynı zamanda dünyanın en ünlü birkaç mutfağından biri olarak görülmektedir.³⁵

Geleneksel Anadolu yemek kültürü yüzlerce hatta binlerce yıllık süreçlerin, denemelerin, etkileşimlerin ve çabaların sonucu oluşmuştur. Bu kültürün oluşumunda farklı dönemlerden ve bölgelerden gelen birçok topluluğun payı yadsınamaz. Topoğrafik yapısı, rakımı ve iklimi farklılık gösteren yerlerde yetişen farklı bitki ve hayvan çeşitlerinin yanı sıra farklı dönemlerden gelen toplulukların her birinin yemek kültürü, Anadolu yemek kültürünün gelişimini etkilemiş ve çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur.³⁶

Türklerin Anadolu'ya göçmesinden önce, yemek kültürü özellikle Hitit ve Urartu uygarlıkları yoluyla şekillenmişti. Bu yemek kültürlerinin çarpıcı yanı, su ve ekmeğin merkezi öneme sahip olmalarıdır. Anadolu'ya gelen Türkler de hem ekmeği hem de suyu yemek kültürünün başat unsurları olarak benimsemişlerdir. Ali Esad Göksel, su ve ekmeğin önemini şöyle anlatır:

“Türklerdeki su connaisseur'lüğü, bu su Çırcır'dan, bu Fıstık Suyu, bu Sırmakeş... su içerken elin başın üstüne konulması, ya da Mevlevilerde birisi su içerken diğerlerinin kaşığı bırakıp beklemesi, hakkı geçmesin diye, Orta Asya'dan getirdiğimiz, bir kısmı köklerini Şamanizm'de bulan davranış biçimleri dünyasıdır. Yine ekmeğin kutsallığı, öpüp başa konulması, ya da Anadolu'da cenaze arabasına (B. Oğuz) ekmeğe bağlanması Hititlerde mevcut olan âdetler).”³⁷

Türk tarihi boyunca gerek göçler, gerek de fetihler sayesinde diğer kültürlerle yaşanan iletişim ve etkileşim, Asya'dan Anadolu'ya uzanan geniş bir Türk mutfağı

³⁵ Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU - Ayşe Özfer ÖZÇELİK, (2005) *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, s.1289; <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/SÜRÜCÜOĞLU-Metin-Saip-ÖZÇELİK-Ayşe-Özfer-TÜRK-MUTFAK-VE-BESLENME-KÜLTÜRÜNÜN-TARİHSEL-GELİŞİMİ.pdf>; Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine araştırmalar, Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No.34, Ankara: Birlik Matbaacılık, SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve ÖZÇELİK, A.O. (2005), s. 7- 54

³⁶ AKIN, ÖZKOÇAK - GÜLTEKİN, (2015) s. 35.

³⁷ A.E. GÖKSEL, (1995) *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 142.

oluşturmuş ve her dönem değişen sosyo-ekonomik ve kültürel koşullar yeni damak zevkleri, yemek yeme pratikleri ve sofrada farklılıkların oluşmasına vesile olmuştur. Anadolu'ya göç eden Türkler oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahipti. Bunun sebebi de kendi gelenek ve göreneklerinin yanı sıra Türklerin, çok eskiden beri birçok kültürle iç içe yaşamış olmaları ve geldikleri toprakların birçok farklı ürüne ev sahipliği yapmasıdır.³⁸ Günümüzde de dünyanın en zengin mutfaklarından biri sayılan Türk mutfağının ortaya çıkışı ve gelişimi temelde 4 kategorik dönem altında ele alınabilir.

2.2.1 Orta Asya Dönemi

Türk yemek kültürü, Türklerin ilk anayurdu olan Orta Asya'ya kadar uzanır ve oldukça geniş ve verimli bir coğrafyada ortaya çıkmış ve gelişmiştir. Geçmiş dönemlere ait sosyo-ekonomik ve kültürel yapı, arkeolojik kazılarda elde edilen bulgular ışığında analiz edildiğinde, Türklerin yemek üretim ve tüketim şekilleri, yemek yeme pratikleri, besin çeşitleri ve yemek yerken kullandıkları araçlar hakkında da bilgi sahibi olmak olasıdır. Orta Asya'da ve özellikle de Anadolu'da yapılan tarih öncesi kazılar, ziraat ürünleri ve sulama kültürünü göstermeleri bakımından Türklerin tarım yaptıklarını ortaya koyar.³⁹

Tarım ve hayvancılıkla uğraşan Orta Asya Türkleri için avcılık da çok önemli bir yere sahip olmuştur. Bunun yanı sıra at, o dönemin en önemli ulaşım ve besin kaynağı olmuştur. Hayvancılıkla uğraşan Türkler, ilkbaharda geniş meraları olan yaylalarda at ve koyun yetiştirirken, sonbaharda ise kurak vadilere göçerek, özellikle de nehir kıyılarında yaşamışlardır. Bu dönemlerde Türkler buğday unu, süt ve süt ürünleri, at ve koyun etiyle beslenmiş, içki olarak da kısırak sütünden hazırladıkları kınızı tercih etmişlerdir.⁴⁰

Orta Asya'da yapılan kazılardan MS 6. ve 8. yüzyıllarda kullanıldığı düşünülen süs eşyaları, altın kaplar, av sahneleri resmedilmiş bronz levhalarla

³⁸ SÜRÜCÜOĞLU - ÖZÇELİK, (2005) s. 1291.

³⁹ Zeki Velidi TOĞAN, (1981) "*Umumî Türk Tarihi'ne Giriş*". Cilt 1, Enderun Kitabevi, İstanbul, s. 10.

⁴⁰ Hamit Zübeyir KOŞAY, (1982) *Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara Üniversitesi Basımevi: Ankara, s. 47.

beraber Türkçe yazıtlar da içeren kaplar çıkarılmıştır. Bu mezarlardaki buluntulardan anlaşılacağı üzere, at, sığır, geyik etleriyle beraber, en çok koyun eti tüketilmiştir. Zamanla at ve geyik eti yerini kuş ve balık etlerine bırakmıştır.⁴¹

Kazılarda elde edilen çeşitli bulgular sayesinde hangi dönemde ne tür bir beslenme tarzı tercih edildiğine, et tercihlerinin zamanla nasıl değiştiğine ve yemek pişirme araçlarının seçimine dair önemli veriler elde edilmiştir. Bu kazılardan da anlaşılacağı üzere at, koyun, sığır gibi et ürünleri o dönemki beslenme şeklinin asli unsurlarıdır. Bu yüzden her zaman sulak alanları tercih etmişlerdir. Bu sıralarda tarımın gelişmesiyle birlikte tahıllar ve sebzeler de beslenmelerinin önemli bir unsuru haline gelmeye başlamıştır.⁴²

Eski çağlara ait beslenme alışkanlıklarını anlayabilmenin başka bir yolu da o döneme ait yazılı kaynaklara bakmaktan geçer. Bu yazıtlarda ne tür yemeklerin ne amaçla ve ne sıklıkla tercih edildiğinden, nasıl bir yemek yeme anlayışı olduğuna, yemek yeme eyleminin hangi koşullarda gerçekleştiğinden beslenme alışkanlıklarının hangi koşullarda oluştuğuna kadar oldukça geniş bir yelpazede bilgi edinmek mümkündür.

Orta Asya dönemi Türk mutfak kültürünü yansıtan en eski yazılı kaynaklar; Kül Tigin'in yeğeni Yolluğ Tigin tarafından yazılan Kül Tigin ve Bilge Kağan anıtlarından oluşan Orhun Yazıtları'dır. Bunlardan Kül Tigin anıtının 732 yılında dikilmiş olduğu düşünülmektedir. Orhun Yazıtları'nın ikincisi Bilge Kağan anıtının ise 735 yılında dikilmiş olduğu tahmin edilmektedir.⁴³ Bu anıtlarda yer alan yemek ile ilgili bilgiler Tablo 1'de listelenmektedir.

⁴¹ Bahaeddin ÖGEL, Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU, Ayşe Özfer ÖZÇELİK, (1982) *Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara Üniversitesi Basımevi: Ankara, s. 9.

⁴² Metin S. SÜRÜCÜOĞLU - Ayşe Ö. ÖZÇELİK, (2007) *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül: Ankara, <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MADDİ-KÜLTÜR-1.-CİLT.pdf> s.1289)

⁴³ Talat TEKİN, (2008) *Orhun Yazıtları*. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: Ankara, s. 7-8.

Tablo 2.1: Kül Tigin ve Bilge Kağan anıtlarında yer alan yemekle ilgili bilgiler

Sıra No	Kaynak Adı	Yemekle İlgili Bilgi/Kelime	Etler
1	Kül Tigin anıtı	Adak; âçsık; aşsız; azuk; igid; igit; to-; tod	At
2	Bilge Kağan anıtı	Aç; adak; âçsık; aşsız; igid; igit; to- ; tod-; yut	At; sığun (sığır)

Yukarıdaki tablodaki verilerin detaylı bir analizi yapıldığında, Eski Türk devletlerinde gerek bireysel anlamda gerek toplumsal anlamda yemek ile ne kadar yakından bir ilişki kurulduğu yemek kelimesi için ne kadar çok kelime türetildiğinden anlaşılabilir.

Yemek yeme eyleminin sadece karın doyurma işlevini yerine getirmediği, aynı zamanda topluluklar için simgesel bir anlama sahip olup çok önemli bir iletişim ve sosyalleşme aracı olduğu gerçeğini göz önünde bulundurduğumuz zaman, toplu yemek törenlerinin eski Türk devletlerinde ne kadar vazgeçilmez bir yerinin olduğu rahatlıkla anlaşılabilir. Eski Türklerde halkın yiyecek gereksiniminin karşılanması, hakanın yerine getirmesi gereken başlıca görevlerden biriydi. Türk kağanları o dönemlerde fakir, öksüz, kimsesiz, dul, yetim insanları doyurmakla da yükümlüydü. Bu nedenle eski Türk toplumlarının dayanışma ve yardımlaşmaya önem verdiklerini söylemek mümkündür.⁴⁴

Türk geleneklerinde misafirperverliğin oldukça önemli bir yeri vardır. Gerek toplumsal gerekse siyasal bağlamda misafire saygı ve ikram hayati öneme sahiptir. Aile ve akrabalık bağlarını kuvvetlendirmeye yarayan bu misafirlik anlayışı, devlet nezdinde de yabancı yönetici ve elçilere uzanıyordu.⁴⁵

Günümüzde dahi sünnet, düğün, ölüm gibi toplu yemek aktivitelerini içeren aile dışı topluluk içi davetler ile akrabalar arasında verilen aile içi yemek davetlerinin önemi oldukça büyüktür. Bu davetlerde boy göstermek nerdeyse bir zorunluluktur.

⁴⁴ İbrahim KAFESOĞLU, (1992) *Selçuklu Tarihi*. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 452, Tarih Dizisi: 11. Milli Eğitim Basımevi: İstanbul, s. 2141.

⁴⁵ Mehmet Altay KÖYMEN, (1982) *Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi*, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara Üniversitesi Basımevi: Ankara, s. 45.

Eğer herhangi bir birey kendisini o aileye veya o topluluğa kabul ettirme isteğindeyse bu toplu yemek yeme törenlerine mutlaka katılmalıdır.

Son olarak Orta Asya yemek kültürü incelendiğinde ziyafetlerin simgesel ve kültürel önemi yadsınamaz. Orta Asya Türk devletleri döneminde kaleme alınan birçok yazıt ve kitapta toplu yemek ziyafetlerinden sık sık bahsedilmesinden bu yemek yeme aktivitelerinin o dönem Orta Asya Türk toplumunun sosyo-ekonomik ve kültürel yapısı içerisinde taşıdığı simgesel anlamın öneminin ne derece büyük olduğu anlaşılabilir. Orta Asya Türklerinde sofrada adabı konusunda en erken bilinenler Göktürklerle ilgilidir. Bu dönemde kibar sınıfa ait insanlar yemekten sonra ellerini yıkar ve havlularla kurular, sarayda yemek sırasında müzik çalınır ve şarkı söylenirdi.⁴⁶ Yusuf Has Hacib, Kutadgu Bilig’de, 11. yüzyılın ziyafet türleri olarak altı çeşit yemekten bahsetmekte ve bu ziyafetlere gidilmesi gerektiği görüşünü çok açık bir şekilde ifade etmektedir. Bu yemekler; düğün yemeği (küdenke aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ad, san alma yemeği (ad aş), doğum yemeği (togum aş), arkadaş yemeği (koldaş aş), ölü yemeğidir (yoğ=yuğ aş).⁴⁷ Ayrıca sofrada adabı ile ilgili ayrıntılı bilgi de vermiştir, yarıntılı bilgi de vermiştir. Bu kurallardan bazılarının bin yıl geçmesine rağmen pek değişmediğini görmekteyiz; bu kurallardan bazılarının bin yıl geçmesine rağmen pek değişmediğini görmekteyiz; ikram edilen yemeği reddetmemek ve davete icabet etmek gerektiği gibi.⁴⁸ Eski Türkçe ile yazılmış en eski eserlerden biri olan Kutadgu Bilig’de ziyafetlere dair bu kadar detaylı bilgi verilmesi ziyafetlerin Orta Asya Türk devletlerinin sosyo-kültürel yapısının oluşumunda ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

⁴⁶ P.M. İŞİN, (2018) *Avcılıktan Gurmeliğe Yemenin Kültürel Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları s. 113.

⁴⁷ Metin S. SÜRÜCÜOĞLU - Ayşe Ö. ÖZÇELİK, (2007) *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül: Ankara, <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MADDİ-KÜLTÜR-1.-CİLT.pdf> s. 1300.

⁴⁸ P. M. İŞİN, (2018) s. 311.

2.2.2 Selçuklu Dönemi



Resim 2.4: Selçuklu sultanı yemekte, Kitab al-diryaq'ta minyatür, 1220, Avusturya Ulusal Kütüphanesi, A. F. 10, y.3a.⁴⁹

Kaynak: <https://i.pinimg.com/236x/29/99/09/2999091ae9ba3db8cfbd0df83289e6e6--ants-middle-east.jpg> (İzlenme tarihi: 24.11.2018)

Sultanın önünde meyve ve içecek dolu iki tepsi, sağ altta mangalda Sultanın önünde meyve ve içecek dolu iki tepsi, sağ altta mangalda şişlere geçirilmiş et pişiren bir kişi ve sağ üstte biri ördek, biri de kadeh taşıyan iki kişi görülüyor.

Malazgirt Savaşı'ndan sonra Anadolu'ya temelli yerleşen Selçuklular 1077 yılında Anadolu Selçuklu Devleti'ni kurmuştur. Selçuklularda misafirperverlik çok önemliydi ve ziyafetler hayatlarında önemli bir yer tutardı. Selçukluların Anadolu'ya yerleşmesiyle birlikte Türk yemek kültürünün çeşitliliği oldukça artmış ve mutfak kültürleriyle ilgili bilgiler de yazılı kaynaklarda yer almaya başlamıştır. Bunlardan en önemli kaynak, Kaşgarlı Mahmud'un Divânü Lügati't-Türk adlı eseridir. Selçukluların besin tercihleri, yemek pişirme şekilleri ve bazı yemeklerin tarifleri bu

⁴⁹ P. M. İŞİN, (2018) s. 200.

eserde verilmiştir. Selçuklu ve Anadolu beylikleri zamanında yazılan Selçukname’lerde de düzenlenen törenlerde pilavlar, boraniler, yahniler, kebaplar, helise, bunların yanında şerbetler, çorbalar, tutmaç, tirit, bulamaç, ekme ve sebze yemekleri tatlılardan helva ve kadayifin verildiği yazılmaktadır.⁵⁰ Ayrıca mutluluk ve bereket dileğinin ifadesi olarak sultanlar ve zenginlerin düğünlerinde şeker sunulurdu.



Resim 2.5: İçki dağıtma makinesi, Topkapı Müzesi Kütüphanesi A.34.72, y.89a.⁵¹

Kaynak: Şükran ve İhsan Fazlıoğlu (Çev.), *Cezeri'nin Olağanüstü Makineleri*, Cilt 1, 2015, Papersense Yayınları-İstanbul, Resim 79, s.255.

⁵⁰ Galip AKIN, Vahdet ÖZKOÇAK - Timur GÜLTEKİN, (2015) *Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi*, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/71/2037/21170.pdf>, s. 43.

⁵¹ P. M. IŞIN, (2018) Artuklu Beyliği, Diyarbakır, Mardin, Hasankeyf ve Harput bölgelerinde 1102-1409 yılları arasında hüküm sürmüş bir Oğuz Türkmen beyliğidir, s. 207.

İçki dağıtma makinesi, El-Cezerî'nin 13. yüzyıl başında Artuklu hükümdarı Sultan Mahmut için tasarladığı bu makine, tepesinde ördek figürü bulunan, gümüş veya bakırdan imal edilmiş bir kadeh şeklindedir. Prof. Atilla Bir, düzeneğin çalışmasını şöyle anlatır: “İçki meclisinin ortasına konan kadehin kullanımı şu şekildedir: Sâki, elindeki ibrikten kapağın kenarına şarap dökmeye başlar. Şarap, üst kapağın kenarından ara bölmeye akar ve fırıladağı çevirmeye başlar. Bununla birlikte, tepedeki ördek de dönmeye başlar ve şarap kadehin içine akınca düdüğ ötmeye başlar. Doldurma işlemi sona erince düdüğ sesi kesilir ve ördeğin gagasıyla işaret ettiği kişi kadehi kaldırıp içkiyi kendi kadehine boşaltır.”



Resim 2.6: El yıkama makinesi, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi A3472, y.136a⁵²

Kaynak: Şükran ve İhsan Fazlıoğlu (Çev.), *Cezerî'nin Olağanüstü Makineleri*, Cilt 2, 2015, Papersense Yayınları-İstanbul, s.112.

⁵² P.M. IŞIN, (2018) s. 209.

El yıkama makinesi. Artuklu Sultanı Mahmut'un saray mühendisi El-Cezerî'nin tasarladığı bu makine, 1206 tarihli Kitâb fi ma'rifeti'l-hiyeli'l-hendesiyye (Harika Düzenler Kitabı) isimli kitabında anlatılmış ve resmedilmiştir. Prof. Atilla Bir, bu makinenin çalışmasını şöyle anlatır: “Sultan, yemeğini yedikten sonra hizmetkârlar resimde görülen ayaklı kabı ortaya koyarlar. Bu yaklaşık bir buçuk metre boyunda bir tepsinin içindeki ayaklı sehpanın üzerinde duran bir tavus kuşudur. Sultan ayağa kalkıp tavusun önüne gelince bir hizmetkâr tavusun kuyruk ucundaki halkayı çeker ve tavusun gagasından su akmaya başlar. Yemekte bulunan misafirleri şaşırtmak için güzel bir fırsat.

11. yüzyıl'da Kaşgarlı Mahmut tarafından Araplara Türkçe öğretmek için yazılan ve Türkçe'nin ilk sözlüğü, antolojisi ve ansiklopedisi kabul edilen Divânü Lügati't-Türk aynı zamanda o döneme ait sosyo-kültürel veriler de barındırır. Bu önemli eserde yemek ile ilgili yer alan bilgilerin bazılarını aşağıda yer alan Tablo 2'de yer verilmiştir.⁵³

⁵³ Osman GÜLDEMİR, (2014) *Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme*. 7. Lisansüstü Turizm Araştırma Kongresi: Aydın, s. 351-352.

Tablo 2.2: Divânü Lügati't -Türk'te yer alan yemekle ilgili bilgiler

Sıra No	Grup	Yemekle İlgili Bilgiler
1	Kelime	Acıkmak: açıgsadı; açıktı; açlık; aş; aşlık; azukluk; basan; ekşiğ
2	Çorbalar	Tutmaç: litü; mün; özlüğ mün; ügre
3	Et, Sakatat ve Balık Eti:	bagırsadı; balık; budursın; kuzu; koyun; but; iç et; kebab; kak; kartal; pastırma; oğlak; ördek; pışık et; sogut; soktu; söklünçü; takagu; tamırlığ; tawışgan; türmek; ular; yung
4	Unlu Ürünler:	Amata; awzuru; bulgama; büşkeç; çörek; çukmın; ebek; epmek; kakurgan; kalbuz; kara etmek; katma; kömeç; közmen; kuyma; küwşek; püşkel; sarmaçuk; sinçü; tikim; tokuç
5	Süt ve Süt Ürünleri:	İkdük; kanak; kor; yoğurt; süt; kurut; soğut; süzme; udhitma
6	Meyveler:	Alma: amşuy; armut; awya; üzüm; bargan; büken; çaxşak; çiniştürük; erük; incir; kavun; kak; kakuk; kat; kımız almıla; limgen; meşiç; hurma; sengeç; üsketeç; yafışgu; yakrıkan
7	Sebzeler;	Basar: büsteli; bütüğe: çagmur; kabak; kuçgundı; turp; küwürgen; püstülü; sagnagu; samursak; ugli
8	Yemişler:	Akı yagak, bitrik: kosık; şekirtük
9	Tatlılar	Bal: bekmes; buldunı; esberi-aşbörek; kagut
10	Otlar ve Tahıllar:	Aluçın, boy, burçak, ışgun, inğliç, kogurmaç, konak, kürşek, sipüt, süt, ötrüm, şamuşa, top, tuturkan, tübün, yarmaş
11	İçecekler:	Agartgu: agız; aguj; ayran; begni; bor; buxısı; buxsum; kımız; pışığ süçük; ugut; uxak
12	Diğerleri:	Sirke, yağ, batmul, bibli, katık; küç; mandu; murç; öz; sağ yağ; sunu

Divânü Lügati't-Türk'te yer alan Anadolu Selçuklularının beslenme alışkanlıkları ile ilgili yukarıdaki bilgiler dikkate alındığında Selçukluklar döneminde yerleşik düzene geçilmesiyle birlikte artık sadece konargöçer kültürü sürdüren Orta Asya Türklerinde olduğu gibi at, sığır ve geyik gibi et ağırlıklı beslenilmediği ortaya çıkmaktadır. Selçuklular ile birlikte özellikle sebze, meyve ve tahılın üretimi ve tüketimi ciddi miktarda artmıştır.

Selçukluların kendilerine has yemek kültüründe kuşluk ve akşam (zevale) olmak üzere iki öğün yenirdi. Kuşluk öğünü sabah ile öğle saatleri arasında tok tutan yiyeceklerle yapılmaktaydı. Akşam yemeği hava kararmadan önce yapılırdı ve bu yemekler bol çeşitli olurdu. Bu yemeklerde et, un ve yağ oldukça yaygın kullanılırdı.

Kuş ve balık yemekleri de dahil olmak üzere kuzu, keçi, at ve tavuk eti sıklıkla tercih edilirdi.⁵⁴

Paça, etli pide, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, sucuk ve pastırma gibi yiyecek isimleri Selçuklu'dan bu yana değişmemiştir.⁵⁵ Görüldüğü üzere, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan Türk mutfağının yemek kültürüne, yerleşik düzene geçilmesiyle birlikte, tarımsal besin maddeleri de eklenmiş ve bu sayede oldukça zenginleşmiştir. Et ve süt ürünleri, buğdayın başı çektiği tahıl ürünleri ile birlikte sebze ve meyve tüketimi de yaygınlaşmaya başlamıştır.

-Mevlevi Yemek Kültürü

12. ve 13. yüzyıllarda Mevlevi kültürünün vücut bulduğu esas mekânlar dergâhlardı. Bu dergâhlarda mutfığın (matbah) ayrı bir önemi ve kutsiyeti vardı. Dergâhlardaki sofralar büyük bir tahtadan ibaretti. Kaşıklar, sofranın kenarına doğru sapları sağ yöne yüzleri ise sol yöne dönük olarak sıralanırdı. Kaşığın açık konması Sûfiler açısından kaşıkların “duada” olması olarak anlaşıldı. Kapalı konması ise Mevleviler açısından “niyazda” olarak yorumlanırdı. Dergâhta yemekler bir kaptan yenirdi ve yemek esnasında konuşulmazdı. Herkesin önünde üçer dilim ekmek ve bir tutam tuz bulunurdu; yemek başlamadan işaretparmakları bu tuza bandırılır, yemek sonunda da yine tuzla bitirilirdi. Sofranın etrafında ise su ikram etmek için bekleyen “can’lar”, su isteyenleri gözetirlerdi. Su istemek için de konuşulmaz, bir lokma ekmek omuz hizasında tutularak candan su istenirdi.

Artun Ünsal, “Sofra Adabı” başlıklı makalesinde Mevlevilerde yemek yemenin önemini şöyle anlatır:

“Doyan kimse sofradan kalkmazdı, kaşığını çevirir eski haline kor beklerdi. Mevlevilerde yemek yemenin teşrifatı ortadadır. Genelinde, yemek, ‘kolektif’ yaşanan ve paylaşılan bir olaydır. Bir arada topluca yemek yemenin esas olduğu tekke, dergâh, kışla, imarethane, han, kervansaray ya da medrese sofralarını bırakın, evlerde bile, sofradan biri herhangi bir nedenle kalkarsa, dönüşüne dek yemeğe ara verilir, sonra yeniden devam edilirdi. Çünkü paylaşılan yemek, ortada tek kap içindedir.”⁵⁶

⁵⁴ GÜLER, (2010) s. 25.

⁵⁵ SÜRÜCÜOĞLU - ÖZÇELİK, 2005 s. 12.

⁵⁶ Artun ÜNSAL, (1995) Sofra Adabı, *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları Sayı 60.-61, Sofra Adabı: İstanbul, s. 125.

Selçuklu döneminin büyük din adamı Mevlana Celaleddin Rumi'nin (1207-1273) ünlü eserleri *Mesnevi* ve *Divan-ı Kebir*'de yer alan tasavvuf felsefesi dolu manzumelerinde çeşitli yiyecek ve içecek adları da geçer. Mülgan Cunbur'un "Mevlana'nın *Mesnevi*'sinde ve *Divan-ı Kebir*'de Yemekler" başlıklı incelemesinden yararlanarak Daha sık birkaç örnek verelim:

"Yemek dediğim akıldır, ekmek ve kebab değil. Oğul, cana gıda, akıl ruhudur." "Patlıcanın eşi, dostu nedir?" "Ya sirke ya sarımsak." "Ruh, üzümünden şarabı, yoktan varı görür". "Yahut da sana ne yedin diye soruversen, ne şarap içtim ne kebab yedim, ne tirit ne de mercimek diyorsun, ne yediysen yalnız onu söyle kâfi." "Seher çağı bana coşkulu bir ses geldi: kalyadan, boraniden güzel bir koku geliyor burnuma"...

Selçuklu dönemi sofralarında yer alan yiyecek ve içeceklerle dolaylı olarak değinilen bu eserlerde neler yoktur ki: Tandır ekmeği, yufka ekmeği, çorba, tutmaç, keşkek, ciğer kalyesi, borani, pişmiş baş, şiş kebab, ciğer kebabı, tirit, bulgur aşısı, bulamaç, börek, çörek, mercimek, kadayıf, nohut, soğan, sarımsak, turşu, patlıcan, pırasa, ıspanak, kabak, şalgam, kereviz.

Sohbetname, bize ortalama İstanbul sofralarından örnekler sunmakla kalmıyor. Ayrıca, birçok yabancı yazarın iddia ettiklerinin tersine, muhafazakâr Müslüman İstanbulluların bile sofrada balığa yer verdiklerini kanıtlıyor: Seyyid Hasan Efendi'nin akşam sofralarına gelen "baş yemekler" arasında balık dolması, uskumru dolması, gümüş balığı, kefal, lüfer, tekir tavasası, tekir dolması, çorbalardan balık çorbası ve kefal çorbası dikkat çekiyor. Şeyhin sofrasındaki yemek çeşidinin 6 ile 24 arası değiştiğine dikkat çeken Orhan Şaik Gökyay'ın örnek verdiği üç akşam yemeğinden 24 çeşitlisine baktığımızda "Kebab-Yahni-Mumbar-Lahana Dolması-Turunciyeye-Ispanak-Süzme-Tavuk-Ekşili Tavuk-Kefal çorbası-Uskumru dolması-Tekir tabesi-Börek-Baklava-Sabuni-Zerde-Ekşi Aşısı-İşkembe-Üzüm-Pestil-Bağrıbastı hoşafı-Hezarpare"den oluşan yemekler arasında kefal çorbası, uskumru dolması ve tekir tavasının da yer aldığını görüyoruz. Müslimlerin gayrimüslimlerden farkı, karides, midye, ıstakoz, istiridye, deniz salyangozu gibi deniz ürünlerine hâlâ uzak durmalarıdır.

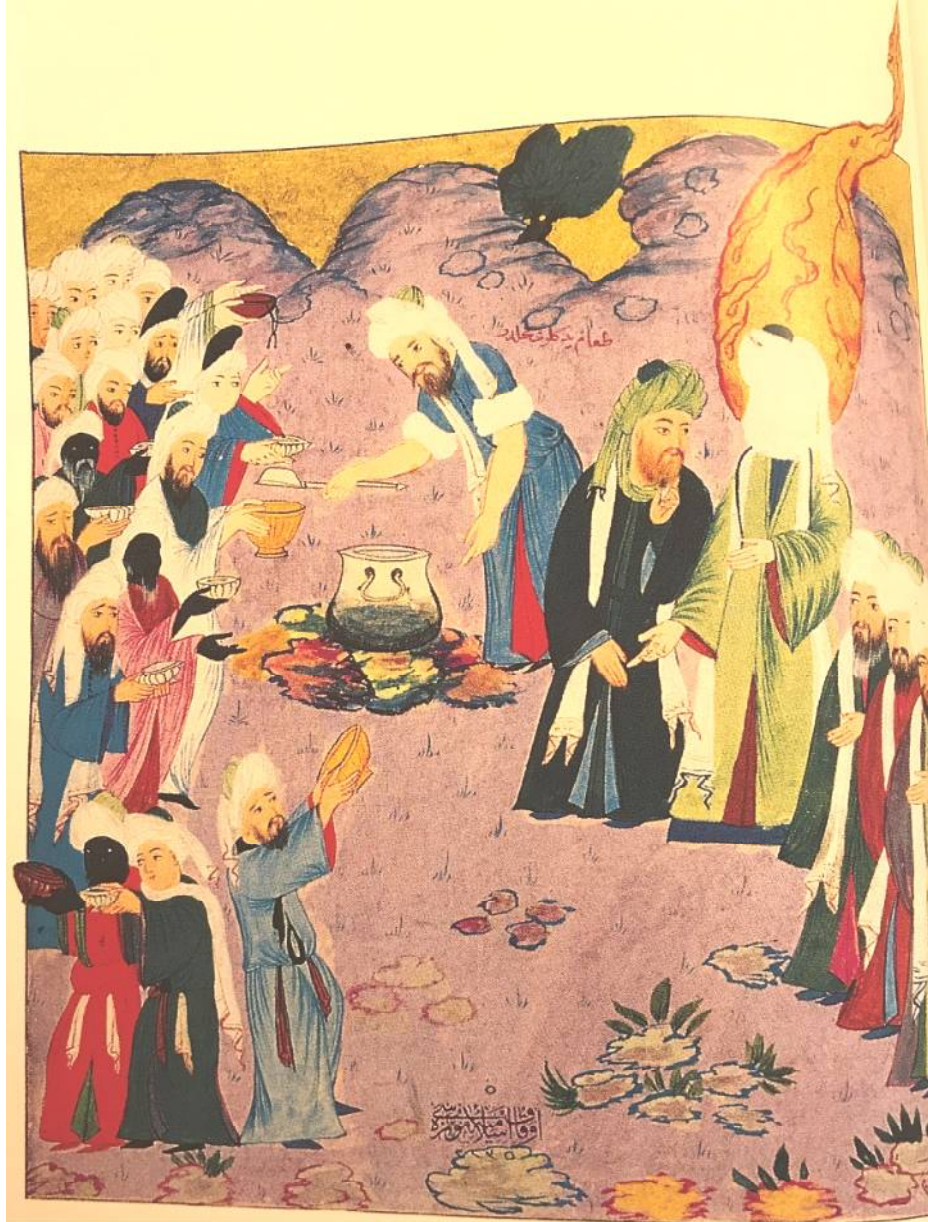
Bektaşilerin, Mevlevilerin, Kadirilerin, Halvetilerin, Cerrahilerin, hasılı çeşitli tarikat mensuplarının her birinin bir araya geldikleri, derviş tekkeleri, sadece ibadet edilen, dinsel okumalar yapılan ve mistik düşüncelerin dile getirildiği mekânlar

değil; aynı zamanda, tarikat şeyhinin ailesiyle, daimi kalan yatılı ya da akşamları evlerine giden müritleri ve çalışanları arasında gündelik yaşam uğraşlarının da sürdürüldüğü; türbesi, harem ve selamlıklı köşkü, ibadethanesi ve bitişikteki derviş hücreleriyle bir “ortak ev”dir. İstanbul’da bu tür dinsel/kültürel merkezlerin sayıları giderek artacak, 20. yüzyılda yaklaşık iki bin erkek ve kadın bulunduran 250’den fazla tekkeye ulaşacaktır.

Şeyh Yahya Efendi vakfından her yıl gelen 50 kile (yaklaşık 1825 kg) buğday ve 50 kile pirincin yanı sıra padişahın her bir tekkeye gönderdiği 6 kıyye (7.8 kg) et, ayrıca günde 2 kile tuz, dahası yılda 50 kile pirinç, 50 kile buğday, 50 kile arpa, kimi hayırsever bir hanımın, tekkenin “fukarasına” yiyecek sağlaması için vakfettiği bir bostan ve bir değirmenden geliyordu. Pişirilen yemekler, tekke şeyhi, ailesi, daimi kalan bekâr derviş/çalışanlardan ve tekkede geçici bir süre kalan kişilerden oluşan çekirdek grubun dışında da akşamları evlerine giden evli tekke dervişlerine, tarikata yakınlık duyanlara, ziyaretçilere ve yoksullara da düzenli bir biçimde yediriliyordu: Akşam namazından sonra meydancı dede, “Ya hu” diye bağırdı. Bu, yemek saatinin geldiğinin işaretiydi. Bu arada ferraş (temizlik ve hizmet işlerine bakan) dede yemek odasında sofrayı kurardı.

Yemeğe oturulmadan önce âdet olan el yıkama merasimi, başka bir deyişle, “arınma ritüeli” başlardı. Ferraş, postnişinin (şeyh) sağında duran kişilerin ellerine su dökmekle başlar, hep sağa doğru gitmek üzere devam ederdi. Böylece sıra en son postnişine gelirdi. Sonra herkes sofraya geçerdi. Şeyh ve diğer yüksek konumdaki kişiler başlamadan dervişlerin sofranın ortasındaki bakır sahandan yemek almaları hoş karşılanmazdı. Yemek sırasında dervişler ve konuklar, birbirlerinin yüzüne bakmazlardı. Etin kemiklerini kemirmek de ayıplanırdı. Birisi su içerken diğerleri ellerini sahandan çeker ve onun suyunu bitirmesini beklerlerdi. Et yendiğinde su içilmezdi, zira Peygamber’in bu ikisinin birlikte tüketilmesini yasakladığına inanılırdı.⁵⁷

⁵⁷ Artun ÜNSAL - Beyhan GENÇE, (2011) *İstanbul’un Lezzet Tarihi*, NTV Yayınları, s. 66-69.



Resim 2.7: Hz. Muhammed'in mucizesi, (Siyer-i Nebi, TİEM 1974).

Hz. Muhammed'in yiyecekleri çoğaltması, yiyeceklere bereket getirmesi mucizeleri de Siyer-i Nebi'nin çeşitli ciltlerinde gösterilmiştir. Buraya aldığımız minyatürde Hz. Muhammed, Hz. Ali ile kızı Fatıma'yı evlendirir, hazırlattığı düğün yemeği, onun sayesinde bütün Medinelilerin yemesine karşın bitmez. Çeşitli hadislerde ve çeşitli tarihlerde bunun pek çok örneğine rastlanmaktadır.⁵⁸

⁵⁸ Metin AND, (1998) *Minyatürlerde Osmanlı-İslam Mitolojyası*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: s.134.

2.2.3 Osmanlı Dönemi

Osmanlı mutfağının temelinde Türk mutfağı ve İslam coğrafyasının etkilerini görmekteyiz. Bu mutfağın en önemli özelliklerinden biri, et ve süt ürünlerinin genel bir temel oluşturması, bir diğeri ise İslam kültürünün de etkisiyle alkollü içeceklerle pek yer verilmemesidir. Türk mutfağında mevsimlere saygı ve doğal yollarla hazırlanmış yiyecekler esastır.⁵⁹

Osmanlı'da yemek kültürüne dair en önemli gelişmelerden birisi, Fatih Sultan Mehmet'in yemek ve mutfak protokollerini ilan ettiği "Kanunname"nin yayımlanmasıdır. Bu kanunname sayesinde politik iktidarın yemek kültüründe önemli bir belirleyici konumuna geldiği durumlardan birisine şahit oluyoruz. Süheyl Ünver'in aktardığına göre Fatih döneminin gözde yemeklerinden "altınlı pilav" bugün de Nouvelle Cuisine'in en gözde tarifleri arasındadır.⁶⁰

Türk mutfak kültürü, Osmanlı döneminde saray ve halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Saray mutfağı, padişah, padişahın ailesi ve divan mensupları için hazırlanan ihtişamlı sofraların mutfağıdır. 1200 kişiye varan kadrosuyla sadece saray çevresini değil aynı zamanda gelen konukların yemek ihtiyaçlarına da cevap vermeye çalışan saray mutfağı, bu kalabalık çevreyi doyurabilmek için yeni yemek tarifleri bulmuştur.⁶¹ Osmanlı İmparatorluğu döneminde, halk mutfağı ise, aynı ihtişama sahip olmasa da, misafirlerin beğenisini önemseyecek şekilde lezzet ve çeşitlilik sunmuştur.⁶²

Osmanlı İmparatorluğu'nda, iki ayrı mutfak kültürünün var olma sebebini, o dönemin sosyo-ekonomik yapısı üzerinden düşünmek gerekir. Osmanlı İmparatorluğu'nun tarihi boyunca gerek sosyal ve ekonomik anlamda, gerekse eğitim ve kültür anlamında saraya yakın kişilerle halk arasında bir uçurum olduğu

⁵⁹ Tuğrul ŞAVKAY, (2000) *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yayınları: İstanbul, s. 11.

⁶⁰ GÖKSEL, (1995) s. 141.

⁶¹ Aydın YILMAZ, (2002) *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*, Boyut Yayın Grubu: İstanbul, s. 53.

⁶² S. GÜLER, (2008) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(26), s. 26.

söylenbilir. Bundan hareketle, saray mutfağı ve halk mutfağı arasındaki temel farkın sosyo-ekonomik seviyeye ve statü farklılığına dayandığını belirtmek yerinde olacaktır.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde yiyecek ve içecek seçimi, yemek yeme pratikleri, sofrada kullanılan araçlar açısından Türk mutfağında gözle görülür değişikliklere rastlanmasının iki önemli sebebi vardır. Bunlardan birincisi fetihler sonucunda imparatorluğa katılan topraklar sayesinde Osmanlı İmparatorluğu'nun oldukça geniş bir coğrafyaya yayılmasıdır. Bu durumun doğal sonucu olarak Osmanlı Mutfağı da imparatorluğa katılan yeni topraklardaki yemek kültürlerinden etkilenmiş ve bu yeni tatlar zamanla Türk yemek kültürünün bir parçası haline gelmişlerdir. İmparatorluğun yükselme döneminde özellikle saray ve İstanbul mutfağı daha da zenginleşmiş, gerilemenin hızlandığı 18. ve 19. yüzyılda ise zenginlik açısından zirveye ulaşmıştır.⁶³

Osmanlı döneminde Türk yemek kültürü anlayışını büyük ölçüde dönüştüren bir diğer etken ise; özellikle 18. ve 19. yüzyılda yaygınlaşan modernleşme ve Batılılaşma hareketlerinin de etkisiyle Osmanlı İmparatorluğu ile Batılı ülkelerin yakınlaşması ve etkileşimde bulunmalarıdır. Osmanlı İmparatorluğu, İstanbul'un fethi ve ardından Topkapı Sarayı'nın inşa edilmesi ile *Baharat ve İpek Yolları* gibi ticari hatlara da hükmederek, dünyanın en kaliteli gıdalarına erişme ve işleme fırsatı bulmuştur. Bu dönemde, Osmanlı devletinin, hükmettiği alanın genişliği sebebiyle, mutfak kültüründe çeşitlilik ve değişim gözle görülür bir biçimde artmıştır.⁶⁴

Osmanlı İmparatorluğu'nun büyümesine paralel olarak Osmanlı mutfağı da büyük bir gelişme göstermiş, sarayın ileri gelenlerinin bir sofrada yemek yemesi devrin en büyük sosyal etkinliklerinden biri olmuştur.⁶⁵ Böylece, Osmanlı devleti döneminde, 1299 yılından 1923 yılına kadar Türk Mutfağı “saray”, “konak” ve “aşçı” ekseninde dünyaca tanınan bir statüye ulaşmıştır.

⁶³ ÜNSAL, (1995) s. 115.

⁶⁴ Ayla ALGAR, (1991) *Classical Turkish Cooking*, Harper Collins Publishers, New York, s. ix; Nevin HALICI, (2009) *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayınları, s. 25.

⁶⁵ SÜRÜCÜOĞLU, (1999) s. 49.

Osmanlı İmparatorluğu dönemi süresince saray eşrafı ile ziyaretçilerinin aynı masa etrafında bir araya geldiği ve iletişim kurduğu, simgesel önem taşıyan ve sosyalleşmeyi mümkün kılan en önemli kültürel etkinlik ziyafetler olmuştur. Bu ziyafetler hem diğer toplu yemek törenlerinde olduğu gibi yemek yeme eyleminin sadece bir fiziksel eylem olmadığını, aynı zamanda toplum fertlerinin ve misafirlerin bir araya gelmesini mümkün kılan sosyal bir eylem olduğunu hatırlatır; hem de yemeğin gerek toplum içinde, gerek toplumlar arasında simgesel öneme sahip bir iletişim aracı olduğunu yeniden vurgular. Ayrıca ziyafetler, sadakat göstermek amacıyla bireylerin bir araya gelmesini sağlamış ve böylece sosyal dayanışmayı artırarak mensup oldukları toplulukta bir aidiyet duygusu oluşmasına yol açmıştır.

Bunun yanı sıra bu etkinliklerin bir diğer önemi de; sarayın ileri gelenlerinin verdiği bu tür büyük ziyafetlerde katılımcıların nerede, ne şekilde, kime yakın oturacakları, onların var olan sosyo-ekonomik ve kültürel düzendeki hiyerarşik konumlarına dair bir ipucu vermesidir. Ziyafetlerin en önemli işlevlerinden biri de, ev sahibinin toplumdaki statüsünü simgelemesine vesile olmalarıdır. Buna bağlı olarak yemeğin kalitesi, miktarı ve çeşitliliği, misafirlere ziyafeti düzenleyen kişinin konumunu hatırlatan bir niteliğe sahiptir. Kısacası ziyafette hem ağırlayanlar hem de ağırlananların sosyal konumu açığa çıkar.⁽⁶⁶⁾⁽⁶⁷⁾⁽⁶⁸⁾

Bu sebepleri göz önünde bulundurarak Osmanlı İmparatorluğu dönemindeki Türk mutfağını ele aldığımızda, Osmanlı saray mutfağının yanı sıra özellikle yabancı konuklara verilen ziyafetlerin de Türk yemek kültüründeki yerini belirtmek gerekir. Zira padişah ve saray ileri gelenleri için ziyafetler sırasında misafirler ile aynı masa etrafında toplanmak, simgesel öneme sahip sosyal bir aktivite olarak görülmüş ve bu sebeple de imparatorluk süresince ziyafet geleneği farklı kültürlerle etkileşimler sonucunda saray mutfağına farklı tatların da eklenmesiyle gelişmiştir.

⁶⁶ Mahmut TEZCAN, (2000) *Türk Yemek Antropolojisi*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları: Ankara, s. 16-17.

⁶⁷ Hayati BEŞİRLİ, (2010) “*Yemek, Kültür, Kimlik*”, Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık, Sayı 87, s. 163.

⁶⁸ Hayati BEŞİRLİ, (2011) Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, Sayı 58, s. 143.

Saray mutfağının gelişimi, Fatih Sultan Mehmet'in 15. yy.'ın ikinci yarısında Topkapı Sarayı'na yeni mutfaklar yaptırmasıyla başlamış, bununla beraber saraydaki yemeklerde ciddi değişiklikler baş göstermiştir.⁶⁹ Deniz ürünlerinin tüketimi de bu dönemde oldukça fazlalaşmıştır.⁷⁰

Osmanlı İmparatorluğu'nun Fatih Sultan Mehmet döneminde köklü değişiklikler yaşadığını göz önünde bulundurduğumuzda, bu dönüşümleri daha iyi anlamak için o dönemin belgelerine bakmak oldukça faydalıdır. Bu dönemde yemek yeme pratiklerindeki değişiklikler sadece sofraya düzeni ve sofraya adabı ile sınırlı olmayıp, aynı zamanda tüketilen yiyecekler açısından da önemli değişiklikler söz konusudur. Fatih Sultan Mehmet döneminde yemeğin çeşitliliğinden çok, sade ve doyurucu olmasına önem verilmiştir.⁷¹ Ayrıca saray bahçesinde yetiştirilen sebzelerin saray mutfağında pişirildiği ve sonraki yüzyıllarda fazlasının satıldığı bilinmektedir. Aşağıda yer alan Tablo 3'te Fatih Sultan Mehmet'in saray mutfağında tüketilen malzemeler görülmektedir.

Tablo 2.3: Fatih Sultan Mehmet'in Saray Mutfağında Tüketilen Malzemeler

Yiyecek türü	Yiyecek
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan
Yağlar	Zeytinyağı, kuyruk yağı, sade yağ
Otlar ve Baharat	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, amber
Hayvansal Gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır iškembesi, bal, av kuşları, balık

Kaynak: Faroqhi, Suraiya ve Neumann, Christoph K. (2006). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*. (Çev: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, İstanbul, s.38.

⁶⁹ Klaus Dieter MUSSMANN & Can PAHALI, (1994) *Mutfak Hizmetleri*, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları, Yayın No: 397, Eskişehir, s. 17.

⁷⁰ SÜRÜCÜOĞLU - ÖZÇELİK (2007) s. 1305.

⁷¹ GÜLER, (2008) s. 26.

Yukarıdaki tabloda gösterilen besinleri incelediğimizde Selçuklulardan sonraki dönemde artık sebze ve meyve tüketiminin iyice yaygın hale geldiğini, bunun yanı sıra birçok yemekte ot ve baharat kullanımının daha önceki dönemlere kıyasla oldukça artış gösterdiğini görüyoruz. Yabancı gözlemcilerin yazdıklarına göre Fatih döneminde sarayda elçiler için verilen ziyafetlerde et ve etli yemekler başta olmak üzere pilav, değişik sebze yemekleri, tatlılar ve içecek olarak tatlı şerbetler ikram edilmiştir. Konaklarda sunulan yemekler içinde terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure ve çeşitli şerbetler yer almaktadır.⁷²



Resim 2.8: Memuniye yapanlar, Surname-i Hümayun, 1582, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.1344, y311a.⁷³

Fatih Sultan Mehmet için hazırlanan bu tatlı, pirinç unu, süt, şeker ve didilmiş tavuk göğsüyle yapılırdı. Helva gibi pişirildikten sonra özel bir kaşıkla top şekli verilir ve bu toplar sade yağda kızartılırdı. Üzerine gül suyu ve şeker serpilerek

⁷² AKIN, ÖZKOÇAK - GÜLTEKİN, (2015) s. 44.

⁷³ P.M. IŞIN, (2018) s. 238.

yenirdi .

Fatih döneminden itibaren genel olarak iki öğün yeme alışkanlığı başlamış ve bu alışkanlık yirminci yüzyıla kadar devam etmiştir. Sabahları yenen yemek bugünkü kahvaltı anlayışından oldukça farklıdır, zira sabah yemeğinde çorba bulunması olağandır.⁷⁴ Fransız gezgin Brocquiere Sultan 2. Murat'ın verdiği ziyafete katılan yüzlerce kişiye koyun eti ve pilavdan oluşan bir yemeğin sunulduğunu ayrıca, padişah için ayrı bir sofraya kurulduğu halde kendisinin hiçbir şey yemediğini, neredeyse hiçbir zaman yakınları dışında kimsenin önünde yemek yemediğini söyler. 2. Murat'ın oğlu Fatih Sultan Mehmet tek başına yemek yeme âdetini sürdürmüş ve bunu kanunnamesine dahil ederek resmi bir kural haline getirmiştir.⁷⁵



Resim 2.9: İdari kadroya ziyafet, yaprak 21b

Kaynak: Atıl, E. (1999) *Levni ve Surname*, Koçbank Yayınları: İstanbul, s.228.

⁷⁴ ŞAVKAY, (2000) s. 28.

⁷⁵ P.M. İŞİN, (2018) s. 243-244.

Padişahların kendi özel dairelerinde gözlerden uzak, tek başına yemek yemeleri, Osmanlı sarayının kuşaklar boyunca değişmeyen geleneklerinden biridir. Sadrazam ise kamu önünde yemek yiyebilir, ama o da sofrasında tek başına oturur. Örneğin Surname-i Vehbi minyatüründe görünen Sadrazam İbrahim Paşa gibi.⁷⁶

Osmanlı mutfağı, Bizans'tan kalan imparatorluk geleneğini sürdüren bir mutfaktır, dolayısıyla çeşitli etnik gruplardan kaynaklanan farklı mutfak unsurlarını da içinde barındırır. Osmanlı mutfağına dair güvenilir bilgilere ulaşmanın yollarından birisi de o dönemde yazılmış yemek kitapları veya yazmalarını araştırmaktır. Bilindiği kadarıyla yemeklerle ilgili en eski yazma 13. yüzyılda Arapça olarak yazılan ve 159 yemek tarifıyla 11 ayrı bölüm içeren Tercümei Kitabü't-tabih adlı eserdir. Prof. Günay Kut, bu kitabın önemini şöyle aktarır:

“Kitap, kenarlarında yer alan salata, turşu, tarator kabilinden yiyecekler ve 12 fasıldan oluşmaktadır. Çorbalar, kebablar, yahniler, tavalar, hamur işleri, börekler, hamur tatlıları, soğuk tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve sağıyağlı dolmalar, pilavlar, hoşafklar, kahveden evvel yenecek tatlı ve içeceklerden oluşan ilk yemek kitabı, o zaman Türkiye’de bulunan yabancılar tarafından da kullanılmış ve elde tek basılı kaynak olması sebebiyle de kendinden sonraki yemek kitaplarına kaynaklık etmiştir.”⁷⁷

Bu eser iki yüzyıl sonra Türkçe’ye çevrilmiştir. Osmanlı mutfağına dair basılan ilk yemek kitabı Tanzimat’tan tam 3 yıl sonra (1844’te) basılan *Melceü’l Tabbah*’tır (aşçıların sığınağı). Kitabın yazarı o dönemin adli tıp hocalarından Mehmet Kamil Bey’dir. 20 yıl sonra ise bu 253 sayfalık kitap Türcü Efendi tarafından İngilizce’ye çevrilmiştir. Bu kitap 40 yılda 9 kez basılmış ve oldukça popüler olmuştur.

19. yüzyılın sonlarında yayımlanan *Yeni Yemek Kitabı*’nda yer alan Avrupa kökenli yeni tarifler, İstanbul’da üst düzey çevrelerde moda olan alafranga alışkanlıkları ve değişimleri ortaya koymaktadır. *Yeni Yemek Kitabı*’nın başlığı, içeriği ve yazarın kitabı neden yazdığıyla ilgili verdiği bilgiler İstanbul mutfağının

⁷⁶ ÜNSAL (2011) s. 89.

⁷⁷ Mehmet KAMİL, (1997) *Melceü’l Tabbahin*, Haz: Cüneyt Kut, Duran Offset: İstanbul, s. 9-10.

1850'ler ve 1880'ler arası yaşadığı değişimleri belgelendirmektedir. ⁽⁷⁸⁾⁽⁷⁹⁾ 1844 yılında basılmış olan *Melceü't Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) ile hem benzerlik hem de farklılık içermektedir.

Kentin alafranga tutkunu varlıklı ailelerinin Batılı yemeklere karşı ilgisinin 1870'lerden itibaren çoğaldığı söylenebilir. Bu dönemde, kentin modernleşme yanlısı elit çevrelerine yönelik yeni yemek ve adab-ı muaşeret kitaplarının birbirinin peşi sıra yayımlanmasına tanık oluyoruz. Örneğin, 1876'da A.M. kısaltmasıyla imzalanmış ve Ermeni harfleriyle İstanbul'da Türkçe olarak basılan *Miftahü'l-Tabahhin* (Aşçıların Anahtarı) adlı yemek kitabında, “kestane çorbası”, “badem sübyeli pirinç çorbası”, “enginar bastısı”, “marul yapraklı ve soğanlı dana kapaması”, “mürekkep balığı [sübye] dolması” gibi alışılmışın dışında tariflere yer veriliyordu.⁸⁰

1882-83 yılında İstanbul'da basılan başka bir yemek kitabı olan *Ev Kadını*, 19. yüzyıl sonlarında Osmanlı mutfak kültüründe Batılılaşmanın seçkin çevrelerde kısmen benimsendiğini gösteren bir başka önemli çalışma olarak sayılabilir. Kitabın yazarı Ayşe Fahriye, giriş kısmında, kitabı hanımlara yemek yapma teknikleri, mutfak organizasyonu ve servis usüllerini öğretmek amacıyla yazdığını belirtir.⁸¹ Bu kitapta “Macar çorbası”, “makarna”, “rozbif”, “kotlet”, “biftek”, “savarin” (günümüzdeki şambaba tatlısı benzeri, ancak şekerli şurubu alkolle tadlandırılmış bir çeşit kalıp pandispanya; ortasında doğranmış mevsim meyveleri ile servis edilir), “turta”, “kremalı pasta” ya da “bisküvi” türü çeşitli yabancı yemek, tatlı ve çörek tarifleri mevcuttur. Bunların yanı sıra, Osmanlı Türk mutfağı ile Fransız mutfağından yeni sentezlere yer verilir; örneğin “hünkârbeğendi” gibi. *Yeni Yemek Kitabı*'nda közlenmiş patlıcanın kabuğu soyulduktan sonra ezilip “üzerine tas kebabı geçirilmeli” şeklinde hazırlanan “hünkârbeğendi”, artık kılık değiştirmişti: Közlenmiş ve ezilmiş patlıcan, Fransız usülü un, tereyağı ve sütle hazırlanan

⁷⁸ Özge SAMANCI, Sharon CROXFORD, (2006) *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*, PMP Basım Yayın: İstanbul, s. 16.

⁷⁹ KAMİL, (1997) s. 15.

⁸⁰ KAMİL, (1997) s. 122.

⁸¹ A.g.k., s. 16.

“beşamel sos” ve ayrıca “rende peynir” eklenerek iyice yoğruluyor, tas kebabıyla birlikte servis ediliyordu. *Ev Kadını*’nda yemek tarifleri dışında, “alafranga sofrası”, “yemek salonu” ve “suvare (soireeé [akşam ziyafeti]) sofrası” düzenleri, çizimli olarak ayrıntılı bir biçimde gösteriliyordu.⁸²

Bu listeye II. Meşrutiyet döneminde, 1913 yılında dönemin iki gün çıkarılan ünlü popüler mizah gazetesi *Karagöz*’ün kitap yayınlarından ilki olarak yayımladığı ve yazarı belli olmayan *Karagöz Mutfakta*’yı dahil edebiliriz.⁸³ Elitlerden ziyade halka dönük bir yayın organı olan *Karagöz* gazetesinin bu kitabını da geleneksel sofrası kültürümüzün çağdaştırılması çabalarının bir parçası olarak düşünmek mümkündür.⁸⁴

2.2.3.1 Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Sofra Düzeni ve Adabı

Daha önce de belirttiğimiz gibi, Osmanlı İmparatorluğu sürecinde özellikle 1453 yılında İstanbul’un fethi sonrası Fatih Sultan Mehmet’in öncülüğünde ilk defa yemek protokolünü ve yemek adabını belirleyen Fatih Kanunnamesi’nin uygulanmasıyla Türk mutfağında gerek yemek ve içecek seçimi ve tüketimi açısından, gerekse de yemek yeme pratikleri ve sofrası adabı açısından köklü değişimler yaşanmıştır. 17. yüzyıla kadar küçük çaplı yaşanan bu değişiklikler, daha sonraki dönemlerde Avrupa devletleriyle yürütülen ilişkilerin hız kazanması ve buna bağlı olarak artan etkileşim sonucunda gözle görülür şekilde artmış ve modernleşme sürecinin kendisini iyiden iyiye hissettirdiği 19. yüzyıl sonlarına doğru Osmanlı İmparatorluğu için kaçınılmaz olmuştur.

Batılılaşma hareketi sonucunda Osmanlı İmparatorluğu döneminde yemek yeme pratiklerine dair gözlemlenen en belirgin değişiklikler, sofrası düzeni ve sofrası adabına dair gerçekleşmiştir. Osmanlılarda yemek servisi Selçuklular dönemine kadar uzanan bir alışkanlığın ürünü olarak sinilerde yapılırdı ve yemek için ayrıca bir oda bulunmazdı. Yemek vakti geldiğinde siniler küçük sehpa üzerine konur, misafirler bu sininin etrafında otururlardı. Siniler en fazla beş ya da altı kişilik

⁸² ÜNSAL - GENÇE, (2011) s. 124.

⁸³ A.g.k., s. 125.

⁸⁴ A.g.k., s. 125

olurdu. Sininin üzerinde, örtü, tabak, çatal-bıçak olmazdı, yemek elle yenir, asla çatal ve bıçak kullanılmazdı.⁸⁵ Osmanlı sofrada adabına göre, ana yemekler gelmeden önce, sininin üzerine misafir sayısına kaşık, ekmeğin parçaları, salata, zeytin, reçel ve çeşitli turşularla dolu küçük tabaklarda iştah açıcı yiyeceklerin bulunması gerekirdi. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz, yemek sonrasında şerbet veya hoşaf ikram edilirdi. Yemekler kapaklı sahanlar içerisinde sininin ortasına konulduktan sonra kapaklar açılır, herkes bu sahanlardan yemeğini yerdi. Yemekler çeşitliydi ve sofraya peş peşe hiç ara verilmeden getirilirdi. Bu yemeklerden sadece iki-üç kaşık alınır, diğerine geçilirdi. Genellikle konuşulmadan yenen yemeğin ardından siniler ve sahanlar kaldırılır ve eller yıkanır.

1552-56 yıllarında Akdeniz’de Türk denizciler tarafından tutsak edildikten sonra Kaptan-ı Derya Sinan Paşa’nın konağında köle olarak yaşayan ve daha sonra azat edilen *Türkiye’nin Dört Yılı* adlı kitabın kahramanı İspanyol Pedro’nun da Fawken’den yaklaşık iki yüz yıl önceki gözlemlerinin aynı doğrultuda olduğunu görüyoruz:

“Yemeğe fazlaca düşkün olmadıkları için, bence ancak yaşamak için yerler, zevk aldıkları için değil, kaşığı ellerine aldıkları zaman o kadar acele yerler ki, aralarına karışan şeytani kovalıyorlar zannedersin. İyi huylarından biri yemekte konuşup eğlenmemeleri. Karnı doyan ‘Allah’a şükür’ deyip kalkar ve yerini bir başkasına bırakır. Yemek yönünden aralarında herhangi bir ayrılık yoktur; hiç tanımadıkları bir kimse bile, ayakkabılarını çıkarıp sofraya oturur ve hemen yemeye başlar. Paşa yemeğini bitirince Allah’a şükreder ve sofrayı kaldırın derdi.”⁸⁶

Osmanlı İmparatorluğu’nun son dönemlerine kadar Türk yemek kültürünün tarihi boyunca hiç bir dönemde Batılı anlamda ayrı bir yemek odası anlayışı veya masa etrafında yemek servisi geleneğine rastlanmamıştır. Osmanlılar’da sofrada adabına ilişkin ilk yenilikler kendini sini yerine masa, minder yerine sandalye kullanılmasıyla göstermiş, daha sonrasında da Selçuklular döneminden beri sürdürülen ortak kaptan yemek yeme alışkanlığı yavaş yavaş terk edilmeye başlanmış ve herkes kendine ait tabak ve çatal kullanmaya başlamıştır. Elbette sofrada düzenindeki bu köklü değişim ilk defa Osmanlı saraylarında gerçekleşmiştir. Bu

⁸⁵Marianna YERASİMOS, (2005) *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayın Grubu, s. 34.

⁸⁶Kamuran AK, (2007) “*Osmanlı’dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, s. 5.

köklü dönüşümlerden de anlaşılacağı gibi 18. ve 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda Batılı ülkelerle yakınlaşmanın ve modernleşme çabasının doğal sonucu olarak çağa uyum sağlama gayreti sonucunda oldukça farklı bir sofraya düzeni anlayışı gelişmiştir. Bu Batılılaşma süreci sayesinde alkollü içkiler de ev sofralarında kendilerine yer bulurken, ayrıca harem ve selamlık yavaşça ortadan kalkarken, sofralara kadın-erkek beraber oturmaya başlamıştır.⁸⁷

Tanzimat döneminden sonra Batılılaşma hareketi güçlenirken yemekler de özellikle II. Abdülhamid döneminde Batılı ülkelerde olduğu gibi ayrı bir oda ya da salonda, masada ve sandalyelerde oturarak ayrı tabaklarda, ayrı çatal ve bıçakla yenmeye başlanmıştır.⁸⁸ Bu dönüşümün en belirgin örneklerini 18. ve 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda verilen ziyafetlerde hangi tür bir yemek seçimi tercih edildiğine, ne tür bir yemek servisi yapıldığına ve nasıl bir sofraya düzeni oluşturulduğuna bakarak gözlemlemek mümkündür. Resmi ziyafetler, Osmanlı yemek estetiğinin sergilendiği en gösterişli etkinliklerden biridir.⁸⁹

Osmanlı'da sofraya düzenlemelerinde ve sofraya adabındaki kökten değişikliklerden bahsederken dikkat edilmesi gereken hususları ve uyulması gereken kuralları da belirtmek önemlidir. Osmanlı sofraya adabında bazı hoş sayılmayan kurallardan aşağıda bahsedilmektedir.⁹⁰

- Yemeğe ev sahibinden önce oturmak, ondan evvel kalkmak,
- Ev sahibinden önce yemeğe başlamak,
- Ekmek ve yemeği büyük lokmalar halinde almak,
- Yemek yerken kaşığı sonuna kadar ağza sokmak,
- Yemekte eliyle ekmek kırıntılarını toplamak,
- Sofrada durmadan şunun bunun gözüne bakmak,

⁸⁷ ÜNSAL, (1995) s. 118.

⁸⁸ A.g.k., s.118.

⁸⁹ Mehmet YILDIZ, (2014) "Türk resmi ziyafet kültüründe zirve: Fransa imparatoriçesi Eugénie onuruna verilen muhteşem ziyafetler (1869)", *Milli Folklor*, 26(102) s. 124.

⁹⁰ Özgür KIZILDEMİR, Emrah ÖZTÜRK, Mehmet SARIŞIK, (2014) Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Sayı: 3, s. 201.

- Herkes yemekten elini çektiği halde yine yemeğe uzanmak,
- Kahveyi içerken ağzıyla ses çıkarmak,
- Suyu çok hızlı, şerbeti sonuna kadar içmek.

Orhan Şaik Gökyay tarafından büyük bir ustalıkla günümüz Türkçesine *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerine Ziyafet Sofraları* başlığıyla kazandırılan kitabın yazarı Mustafa Ali'ye göre:

“Büyüklerin sofrasında ve başka yerlerde ilkin ev sahibinden önce nimete el uzatmak doğru değildir. Hele kendisine uzak ve başkalarına yakın olan güzel yemeklere el uzatmak, edepli, terbiyeli, akıllı kişilerde görülmez. Ve meclisin şeref misafirleri için kimi nefisçe yemekler hazırlanmıştır ve o nimette göz hakları olan, o yemek işlerine bakan iç koldan hizmetliler de sofrayı beklemektedir. Yine bu halde de kimi kimseler ve kimi zaman olur ki küstahça olan ileri gelen seçkinler o nimeti tamamıyla süpürüp hora geçirirler. ‘Biz yiyip tadını tadalım da bekleyenler bulduğunu yesin’ demeye getirirler. Bununla birlikte bu edebe aykırılıkları sinire dokunur. Akıllı ve edepli-terbiyeli olanlar bu yakışsız davranışları hoş görmezler. Ama şerbet kâsesi sunulduktan ihtiyar ellerindedir, tamamıyla içerlerse makbuldür, bundan dolayı sorumlu olmazlar. Çünkü şerbet fazlası hizmetkârlara verilegelmiş değildir. Bundan ötürü hepsini hora geçirenlerin himmetleri tamdır.”

Osmanlı döneminde hem saray ve konaklarda hem de orta halli insanların evlerinde bu adaba dikkat edilirdi. Ayriyeten Mevlevi yemek kültüründe olduğu gibi ekmeğe karşı sonsuz bir saygı gösterildiğine tanık oluyoruz. Bu da Anadolu yemek kültürünün bazı önemli unsurlarının yüzyıllar boyunca korunduğunu gösteriyor.⁹¹ Özellikle de ekmek, Osmanlı toplumunda bütün sosyal sınıflarda en çok tüketilen ve simgesel olarak birçok anlam atfedilen yiyecek, yoksulların esas yemeği zenginlerin ise katığı idi. Hürmet gösterilmesi gereken kutsal bir yiyecek sayılan ekmek, sadakati ve bağlılığı simgeliyordu. Öyle ki, Osmanlı sarayında sultan ve sultanın ailesi ve hizmetkârları rütbelerine göre farklı türde ekmek tüketirlerdi.⁹²

-Saray Mutfaklarının İşleyişi ve Mimari Özellikleri

Gyllius 1550 civarında mutfakların “sekiz tane yarım küre biçimli bir kubbe gibi yükselen tonozlu damlar”ı olduğunu söyler ve “birer küçük evi belirleyen bu kubbelerin hepsi, tepesindeki fenere benzer bölümden ışık alan, pencereci bir

⁹¹ ÜNSAL, (1995) s. 115-117.

⁹² Özge SAMANCI, (2006) 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı, *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları, Sayı 4, İstanbul, s. 70.

bacadan başka bir şey değildir” der. Ayrıca bir *helvahane* ve dış kiler (*kilar-ı biruni* ya da *kilar-ı amire*) vardı.⁹³

Bu revakta, mutfakların üç ana bölümüne tekabül eden üç çift kapı açıklığı bulunur, bu kapılar *Hünername* minyatürlerinin birinde resmedilmiştir. Bunlar, güneyden başlayarak, “*Kilar-ı Amire Kapısı*”, “*Haşş Matbah Kapısı*” ve “*Helvahane*” kapılarıdır. Revaklar, ardındaki servis alanını saklamaktadır. Geceleri kapıları kilitlenince bağımsız bir alan haline gelen mutfakların iç avlusu, başka bir kapıyla saray fırınları ve su dolabı gibi mutfakla ilgili hizmet elemanlarının yer aldığı birinci avlunun sağ kanadına açılmaktadır.

Kiler bugün 1626 tarihli bir kitabede “*aşağı matbah-ı ‘amire cami’-i şerifi*” olarak tanımlanan, aşçılar için yapılmış mescidin bitişiğindedir. Yanında ise önde kemerli küçük fırınlar, sonra da kubbeli 10 mekân yer alır. Bunlar kuzeyde, kubbeli üç küçük odayla son bulur. Bu küçük odaların iki tanesi 1613-14 tarihli bir kitabede helvacılar mescidi olarak anılmaktadır. Sabun yapımevi olduğu sanılan üçüncüsü, diğer mutfak mekânlarından bir duvarla ayrılmış olan dokuzuncu ve onuncu kubbeli odalara açılır. Bunlar çeşitli kitabelerde şerbet, reçel ve hamur tatlılarının yapıldığı helvahaneler olarak tanıtılmaktadır. Kalan sekiz kubbe, değişik gruplara yemek yapan sekiz ayrı mutfağın üzerini örtmektedir. Bunların her biri kendi hizmet verdiği kişilerin mevkisine uygun düşecek nitelikte yemekler yapmaktadır: en güneydeki birim padişahın sofrası için yemek hazırlar, bundan sonra valide sultanın, diğer harem üyelerinin, kapıcıbaşının, Divan-ı Hümayun’un, saray içoğlanlarının, rütbesi daha aşağıda olan erkek ve kadın hizmetkârların ve Divan-ı Hümayun’daki küçük görevlilerin mutfakları gelmektedir. Bunların karşısındaki binalar arasında bir zamanlar koğuş, hamam ve mescitler bulunduğu bilinmektedir, ancak bugün tümünün yerini yeni kapılar almıştır.

Mutfak avlusunda değerli sofrta takımları için bir depo da bulunmaktaydı. 1527-29 yıllarının masraf defterleri, saray mutfakları yanında bulunan bir “*oda-yı çini*”nin onarımından söz etmektedir. Ana mutfakların karşısındaki bu nadir kapacak ve Çin seramiği depolarının, eserleri kilerci başına emanet eden II. Mehmed tarafından yaptırıldığını söylemektedir. Bu ifade, ikinci avludaki genel ziyaretler sırasında Fatih’in yemeğinin mutfaklardan porselen tabaklarla getirildiğini belirten Angiolello’nun sözleriyle de desteklenmektedir. 1582’de şehzadelerin sünnet

⁹³ SAMANCI, (2006) s. 101.

düğününde kullanılan İznik ve Çin seramikleri de aynı depodan getirilmiştir. İlaç hazırlamak için diğer doktorlarla birlikte her gün bu binaya giden Domenico Hierosolimitano'ya göre geniş Çin porseleni kaplar kilerde içecekleri ve iksirleri saklamak için de kullanılıyordu.⁹⁴

Çok geniş ve uzun olan kiler görmeye değer güzelliğindedir. Kilerde şuruplar, macunlar, yağlar, merhemler, sular ve çeşitli sıvılarla dolu 30 vazo vardır. Bazıları her yıl ot toplamaya çıkan 300 genç asistanın çalıştığı kileri 18 usta ile ustabaşı denen 4 kişi yönetir. Söz konusu kilerin sağ yanında çeşitli ilaçlarla dolu dört büyük oda, solunda ise bu ilaçların damıtıldığı iki başka oda bulunur.

Ziyafetlerde elçilere yemek sunulan porselen takımlar da kilerin yanındaki depodan alınıyordu. 1590'larda Baron Wenceslas Wratistlaw hem Has Oda'ya, hem de Divanhane'ye porselen tabaklarla yemeklerin taşınmasında uygulanan ilginç yöntemi şöyle betimlemektedir:

Fakat, bize yiyecek bir şey verilmesinden önce, Türk imparatoruna yemeğin nasıl sunulduğunu gördük. Önce, hemen hemen aynı kırmızı ipek giysileri içinde, başlarına yeniçerilerinkine benzeyen, baştan bir karış yukarısından itibaren altın işlemeli serpuşlar giymiş 200 kadar çaşnigir, ya da hizmetçi geldi. Bunlar mutfaktan sultanın dairesine kadar sıra halinde dizildikten sonra, bir baş eğmesiyle herkesi uygun biçimde selamladılar, sonra da resim figürleri gibi yan yana durdular. Yemek zamanı gelince mutfak sorumlusu, aşçıdan bir porselen tabak ile kapaklı bir başka kap getirip kendine en yakında bekleyen görevliye verdi, o da bir üçüncüye geçirdi. Bu, elden ele geçiş imparatorun odasına en yakın görevliye gelene kadar sürdü. Orada başka teşrifatçılar duruyordu, yemekler en ufak bir gürültü ve tabak sesi çıkmadan imparatorun sofrasına taşınana dek tabakları birbirlerine geçirdiler. Birkaç başka görevli de paşaların ve benim gibi elçi efendilerin yemeklerini bekledikleri yerde aynı şekilde dizilip, yemekleri sofraya koyana dek birbirlerine geçirdiler.

Sağdaki revakların üzerinde yükselen 10 çift silindirik bacasının ikinci avlunun üzerinde yükseldiği anıtsal saray mutfakları yalnızca işlevsel olmaktan öte bir anlam taşıyordu. Osmanlı hanedanının ilk günlerinden beri saray mutfaklarından yemek yemenin sultana sadakatle bağlanmayı simgelemesi ve bu nedenle teşrifat kapsamında önemli bir rol oynaması mutfaklara simgesel bir nitelik yüklemiştir. Saray silüetinin önemli bir ögesi olan mutfaklar, yalnız enderun mensupları ve

⁹⁴ SAMANCI (2006) s. 103.

sarayda halkın işlerini gören divan üyelerine değil, kapıkulu askerleri ve resmi konuklara yemek sağlayan sultanın cömertliğini herkese duyurmaktaydı.⁹⁵

- Mobilya ve Mefruşata Karşı Halı ve Hereke

Topkapı Sarayı'nda simgeleşen geleneksel yaşama biçimi, yüzyıllar boyunca başta İstanbul olmak üzere imparatorluğun bütün bölgelerindeki kapsamlı bir üretim düzeninin desteğiyle sürdürülebilmisti. Yeni dünyanın “iskemle-masa-dolap” üçlüsü, yüzlerce yıldır süre giden “halı-sedir-sandık-paravan” dörtlüsünün yerini almaya başlamıştır.

Bu güçlü etkiyle çok sayıdaki “yeni ürün ve tasarım serpintileri” ile öncelikle Galata ve Pera bölgesi, uluslararası bir işyerine dönüşmeye başlamıştı. Geleneksel mobilyalarımız olan halı, sedir, sandık ve paravan; sandalye, masa, koltuk, dolap, kasa gibi ürünlere ihtiyaç duyan yeni işyerlerine hiç uygun değildi.

Pera'daki yabancılar, konsolosluklar, postane, lokanta, otel, mağaza, apartman gibi yeni mekânlarda bütün mobilya türlerine ihtiyaç vardı. Bütün bunlar da ülkede üretilemeyeceği için ithal ediliyordu. Sonuçta “mobilya ve mefruşat” sanayisi ürünleri ile mekân ve tasarım kimliği değişiyor ve ülkede yeni bir “mobilya” sanayisi hızla gelişerek biçimleniyordu. Bu yeni ihtiyaç karşısında en önemli “mefruşat” ürünü olarak ithal edilen döşemelik kumaşların yerli olarak dokunması gerekiyordu. Bu nedenle “Hereke Fabrika-i Hümayunu” içindeki pamuklu dokuma tezgâhları Bakırköy'de kurulan fabrikaya taşınmış, yerine ipekli, kadife ve döşemelik binasına 100 tane “jakarlı” el tezgâhı kurulmuştu. Ayrıca Lyon'dan getirilen en gelişmiş tezgâhlarla, Dolmabahçe Sarayı başta olmak üzere özenli yapılar için gereken yeni kumaşların üretimi başlatılmıştı.

Böylece, Topkapı Sarayı döneminde “Ehl-i Hiref” ustaları eliyle en üst düzeyde örnekleri tasarlanmış olan geleneksel dokuma sanayisinin ana eksenini Bursa ve Kapalıçarşı dışında yeni bir merkez ortaya çıkıyordu. Gerçekten de Topkapı Sarayı içinde yaratılmış geleneksel “halı-sedir-sandık-paravan” dörtlüsü, yeni kimliğin temsilcisi olan Dolmabahçe Sarayı mekânlarına girememişti. Buna karşılık olağanüstü ölçülerde desteklenerek geliştirilen tek bir geleneksel ürün vardı: “halı”.

⁹⁵ Gülru NECİPOĞLU, (2007) 15. ve 16. Yüzyılda Topkapı Sarayı Mimari, Tören ve İktidar, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 104.

En eski gelenekleri o günlere kadar taşımış tasarım mirası olan “halı” öyle kolayca terk edilemezdi! Yeni saray için kurulan “Hereke Fabrika-i Hümayunu”, dokumanın yanı sıra halıları ile eski kimliğin ve geleneğin, teknoloji ve tasarım bakımından çok etkin bir yenilenme ve geliştirilmesinin projesiydi. “Hereke Fabrika-i Hümayunu” ile eski Ehl-i Hiref’ bir bakıma yeni bir döneme geçiyordu.

-1850: Sanayi Devrimi’ni Ülkeye Taşıyan Dolmabahçe Sarayı Ve Osmanlı Mobilya Sanayiinin İlk Günleri

Osmanlı İmparatorluğu’ndaki 1850’li yılların tasarım ve sanayi değişimi en açık biçimde, “geleneğin Topkapı Sarayı” ile “Yeniliklerin simgesi Dolmabahçe Sarayı” kıyaslandığında görülür. “Doğu” kimliğini simgeleyen Topkapı Sarayı’nın doğayla iç içe, tek katlı ortamında, insan, rüzgâr ve hayvan sesinden başka bir ses yoktu. Buna karşılık Dolmabahçe Sarayı, dönemin “en modern sanayi malzemesi ile” yapılmış, bütün iç mekânları da en yeni eşyalarla donatılmıştı. Özellikle de sanayi, sanat ve tasarım açısından “küresellik” ile “yerellik” değerlerini bir araya getirmek yönünden şaşırtıcı etkiler yapmıştır.

Sarayın iç mimarlık çözümleri, duvar ve tavan kaplamaları, resimleri ve işlemleri de gerçekte dönemin en ileri sanayi olanaklarının sanatçılar eliyle tasarlanmış ürünleriydi. En basit bir cam damacandan en karmaşık avizeye, özel yapım piyanoya, cam iskemleye kadar sanayi devrimindeki tasarım yarışını simgeleyen en çarpıcı örnekler sarayda bugün de sessizce durmaktadır.⁹⁶

2.2.3.2 Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Ziyafetlerin Önemi

-Düğün Ziyafetleri

Geleneksel düğün ziyafetlerinin sofraya düzeni söz konusu olduğunda, yemek masaları kullanılmaya başlanmadan önce, 8 ila 10 kişilik sinilerin etrafına konulmuş olan minderlere oturulurdu. Bu minderlerin üzerine ipek kumaştan ya da sırma işlemeli sofraya yaygısı serilerek, ortaya yerleştirilen sofraya iskemlesinin üzerine de meydan sinisi konurdu. Sininin üzerine, çevresi ince nakışlarla süslü beyaz sini örtüsü örtmek âdettendi. Sofranın ortasına da altın sırma ile işli meşinden yuvarlak

⁹⁶ Önder KÜÇÜKERMEN, (2015) *Sanayi-i Nefise Mektebi’nden Endüstri Tasarımına Mobilya*, Matsa Yayınevi: Ankara, s. 23.

bir nihale konulurken, oturan kişilerin çevresini kaplayacak uzunlukta bir peşkir de sofraya dekorunu tamamlardı.

Ellerini ibrik-leğenle mis sabunu ile yıkayan ve kendilerine uzatılan sırmalı havluya kurulayan konukların önüne çorba, pilav, tatlı, hoşaf için ayrı ayrı kaşıklar dizilirdi. Bu kaşıklar sedef işlemeli ya da altın kakmalı, fildişi saplı, kaplumbağa kabuğu (bağa) kaşıklardı. Bunların yanı sıra küçük billur hokkalar içinde hafif sabunlu ve gül suyu kokan el bezleri vardı.

Orta halli ailelerin kaşıkları genellikle tahtadan olurdu. Yemek besmeleyle başlar, bitişinde de kimi evlerde en yaşlısı kısa bir dua okurdu. Çoğu zaman da “Çok şükür elhamdülillah” denirdi. Erkekler fes, kadınlar ise başörtüsü takarlardı. Yemek sonrası ise eller aynı merasimle yıkanır ve bezle kurulanırdı.⁹⁷

-Saray Sofralarında Ziyafetler

Fatih Sultan Mehmet'e kadar olan bütün padişahlar başkaları ile yemek yerlerdi. Fatih'ten sonra gelen padişahlar ise tek başlarına yemek yemeyi alışkanlık haline getirmişlerdir. Bu usül, Sultan Abdülaziz dönemine kadar sürmüş (1861-1876); ilk defa Abdülaziz, İngiltere Velihtı VII. Edward ve yakınları ile sofraya oturarak usülden sapmıştır.⁹⁸ 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda Sultan Abdülaziz döneminde yaşanan bu değişiklik, ziyafetlerin tekrardan önem kazanacağına açık bir göstergesidir. 19. yüzyıl ortalarına doğru ivme kazanan modernleşme, mutfak malzemelerine yenilik ve çeşitlilik katmış, bir taraftan da sofraya adabını değiştirmiştir. Söz konusu değişim, gelen resmi ziyaretçilerin artan statüleriyle de gözlenmekteydi. Bu süreçte ağırlanan en yüksek statüye sahip kişi Fransa İmparatoriçesi Eugénie'ydi.⁹⁹

Mehmet Yıldız, “Türk Resmi Ziyafet Kültüründe Zirve” adlı makalesinde Sultan Abdülaziz döneminde Fransa İmparatoriçesi Eugénie onuruna Beylerbeyi Sarayı'nda verilen ziyafetlere dair önemli bilgileri en ince ayrıntısına kadar aktarmaktadır. Bu ziyafetin detaylı analizi sayesinde o döneme ait yemek seçimi,

⁹⁷ ÜNSAL, (1995) s. 117-118.

⁹⁸ R, VARDARLI, (1981) “Osmanlı Padişahlarından Hangileri İçki İçerdi?”, *Tarih ve Edebiyat Mecmuası*, (4. Cilt), s. 17

⁹⁹ YILDIZ, (2014) s. 125.

saray mutfağı, sofrada düzeni, sofrada adabı ve en önemlisi ziyafet geleneği hakkında bilgi edinmek mümkündür. Fransız kraliçesine Osmanlı saraylarından en önemlilerinden biri olan Beylerbeyi Sarayı'nda 1869 yılında verilen bu ziyafet, dönemi itibariyle Osmanlı İmparatorluğu açısından Batılılaşma ve modernleşme hareketinin iyice zirve yaptığı bir zamana işaret eder. Bu nedenle, Osmanlı saraylarında bu dönemde ne tür yemek yeme alışkanlıklarına sahip olduğu, sofrada adabı ve sofrada düzenindeki farklılıkların neler olduğuna dair yapılacak analizler, Batılı toplumlar ile yaşanan yakın etkileşimi anlayabilmek için çok önemli bir örnek teşkil etmektedir.

Bu gelişmeler esnasında, 1869 yılında Sultan Abdülaziz'in Avrupa'ya yaptığı gezi Fransa ile iyi ilişkilere yeni boyutlar getirmiş ve Fransız İmparatoriçesi Eugénie de bu ziyarete karşılık vererek 1869 yılında İstanbul'a gelmişti. Bu nedenle üç ay önceden hazırlıklar başlamış, Beylerbeyi Sarayı'nda kalacağı oda değiştirilmiş, Beykoz Çayırı'nda özenli bir köşk inşa edilmişti. Sultan Abdülaziz ve eşi, İmparatoriçe Eugénie için çok değerli armağanlar hazırlatmıştı. Kendisi, ekim ayı başında geldiği İstanbul'da yaşadıklarını daha sonra şöyle anlatmıştır:

“(...) Saltanat dönemimizin son ve en hoş günleri, İstanbul seyahatim sırasında geçenlerdir. Bu ziyaretimi kocamla birlikte yapacaktık. Ne var ki, son zamanlarda iç ve dış politikada karanlık gelişmeler yaşandığından, İmparator Fransa'dan ayrılmayı uygun görmedi. Beni, yalnız kendi adıma değil, resmen kendisini de temsil etme yetkisiyle İstanbul'a yolladı...”

İmparatoriçeyi Sadrazam Mehmed Emin Ali Paşa, Çanakkale Boğazı'nda karşılamıştı. Sultan Abdülaziz gemiye çıkıp imparatoriçenin koluna girmiş, Beylerbeyi Sarayı ile Dolmabahçe Sarayı arasında fener alayları düzenlenmiş, imparatoriçe bu olayları da şöyle özetlemişti:

“(...) İstanbul'da benim için yapılan şenlikler olağanüstüydü. En görkemlisi, saltanat kayığıyla, Beykoz'dan Beylerbeyi Sarayı'na döndüğüm gece yapılan şenlikti. Boğaziçi'nin her iki yamacına yerleştirilen askerler, ben geçerken, nöbet ateşi açtılar. Küme çalılar ve türlü renklerde maytaplar yaktılar. Tüm yalıların parmaklıkları, bahçeleri, renkli fenerlerle, kandillerle donanmıştı. Her iki sahilden ve sallardan atılan havai fişeklerle çarkıfelekler gökyüzünü aydınlatıyordu. Bunları seyrederken kendimi bir hayal içerisinde sanıyordum. Beylerbeyi Sarayı'na döndüğümde, duyduğum sonsuz zevki hiçbir zaman unutamayacağım...”¹⁰⁰

¹⁰⁰ Önder KÜÇÜKERMEN, (2010) *Sanayi ve Tasarım Yarışında Bir İmparatorluk İki Saray: Topkapı ve Dolmabahçe*, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 370-371.

Dönemin Osmanlı saraylarındaki yiyecek tercihleri ardından sofranın düzeninde kullanılan eşyaları da gözler önüne seren mutfak girdi çıktı kayıtlarına bakıldığında; 19. yüzyılın sonlarına doğru Fransa İmparatoriçesi Eugénie onuruna verilen ziyafette göze çarpan en önemli değişiklik sofranın düzeni ve de sofrada yer verilen araçlardaki değişikliktir. Aşağıdaki uzun listeye bakıldığında Fransa İmparatoriçesi için hususi olarak Osmanlı Sarayı'na getirilmiş birçok yemek takımı malzemelerini detaylıca görmek mümkündür;

“Beylerbeyi Sarayı kuşhanesine, imparatoriçe için gelen erzak ve eşyanın irsâlâta göre gelmeyen” eşyalar arasında 5 sürahi, 2 Saksonya çorba kâsesi, 14 Saksonya şahtur kâsesi, 4 kırmızı boyalı, yıldız kenarlı Saksonya kâse, 10 beyaz Saksonya sahan, 1 beyaz saksonya pilav taşı, 15 salata tabağı, 15 reçel tabağı, 10 çorba kâsesi ölçüsünde ayrıca; tuz, kıyve un, irmik, hindi palazı, buz, zağferan, vanilya sayılmaktadır (7 Teşrin-i evvel [1]285/19 Ekim 1869) (BOA, HH.MTA, 37/100).

Sofrada kullanılmak üzere satın alınan yukarıdaki sofranın eşyaları listesinden anlaşıldığı üzere, serviste kullanılmak üzere getirilen, özellikle Saksonya ağırlıklı, Avrupa menşeli araç ve gereçler, Çin porselenlerinin yerine geçmiştir.¹⁰¹ 19. yüzyılda Batılılaşma ve modernleşme hareketinin Osmanlı İmparatorluğu üzerindeki etkilerinin ne dereceye ulaştığını görmek için bu liste adeta somut bir örnek teşkil etmektedir. 18. ve 19. yüzyıllarda Osmanlı'nın artık tam manasıyla modernleşme sürecine girdiği ve bu süreci takiben yemek yeme alışkanlıklarında görüldüğü gibi birçok alaturka alışkanlığın terk edilip alafranga alışkanlıkların edinildiğini söylemek yerinde olacaktır.

Osmanlı İmparatorluğu'nda saray mutfağında sofranın düzeni ve sofranın adabına dair bu gelişmeler sadece saraya özgü ve saray ileri gelenlerinin uygulamaya başladığı pratikler olarak düşünülmemelidir. Nitekim bu aksesuarlara paralel olarak II. Mahmud'la başlayan, yemek odasında bir masanın etrafına dizilmiş sandalyelere oturarak ve çatal bıçakla yemek yeme alışkanlığı, 1860 sonrasında saray ve çevresinde yaygınlaşmaya başlayarak daha sonra İstanbul'dan Anadolu'ya kadar yayılmıştır. Böylece saray çevresinde alafranga sofranın ve servis adabı, Avrupa

¹⁰¹ KÜÇÜKERMEN, (2010), s. 132.

gastronomi dünyası üzerindeki hâkimiyeti dolayısıyla Fransız mutfağı ekseninde güçlenmeye devam etmiş; padişahlar ve saray görevlileri de buna öncülük etmiştir.¹⁰²

Fransa İmparatoriçesi Eugénie adına verilen ziyafette sofraya düzeni ve yemek araç gereçleri dışında yemek yeme alışkanlıklarına dair önemli ipuçları veren başka bir önemli değişiklik ise yemek seçimi ile alakalıdır.¹⁰³ Menüde bulunan on sekiz çeşit yemek aşağıdaki Tablo 2.4'te yer almaktadır:¹⁰⁴

Tablo 2.4: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Adına Verilen Ziyafete Ait Menü

Prences usülü çorba	Börek ve dana etli köylü pilavı
Dana fileto	Kuzu pirzola
Kafkas usülü sülün	Levrek buğulama
Arnavut ciğeri	Zeytinyağlı patlıcan dolması
Paris usülü barbun	Zeytinyağlı yeşil fasulye ve kuşkonmaz
Romen usülü pirinç	Çarşı kebabı
Ekmek kabuklu Çerkez tavuğu	Pilav
Kraliçe usülü ananas	Ebegümeçli tas kebab
Kaymaklı ekmek kadayıf	Karışık dondurma

Ziyafete ait bu menüden de rahatlıkla anlaşılacağı gibi bu dönemde hem kuzu pirzola, pilav gibi Türk mutfağının eskiden beri vazgeçilmezi olan alaturka yemekler ile dana fileto, kraliçe usülü ananas gibi daha alafranga sayılabilecek yemekler bir arada bulunmaktadır. Ayrıca, bu listede dikkat çeken diğer yemekler ise

¹⁰² A. BİLGİN, (2010) “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü” *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (47-48) s. 229-245; ÜNSAL, A., GENÇE, B. (2011) *İstanbul'un Lezzet Tarihi*, NTV Yayınları: İstanbul, s. 101-112

¹⁰³ Richard Patrick Boyle DAVEY, (1907) *The Sultan and His Subjects*. Chatto and Windus: Londra, s. 30.

¹⁰⁴ Pablo Martin ASUERO, (2004) *Mavi Sütunlu Saray*, Çev.: Yıldız Ersoy Canpolat. Dost Yayınları: Ankara, s. 121-122.

zeytinyağlılar, sebzeler ve dana etidir. Bu besinler artık Türk mutfağının bir vazgeçilmezi haline gelmiştir. Buna ilaveten menüde dana içeren yemekler olması da daha çok koyun ve kuzu tüketilen Osmanlı mutfağında dana eti tüketiminin bu dönemde yer almaya başladığının bir göstergesidir.

2.2.3.3 Lokantalar, Kahvehaneler, Seyyar Satıcılar

Bursa, İstanbul gibi büyük şehirlerde canlı bir lokanta kültürü vardı. Kebapçılar, tencere yemekleri satan aşçı dükkânları, başçılar (ışkembeciler) börekçiler, dolmacılar, köfteciler gibi çeşitli yemek dükkânları yaygındı.



Resim 2.10: Kebapçı dükkânı, Surname-i Hümayun, 1582, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.1344, y.343a

1582 tarihli bu minyatürde arkada asılı duran derisi yüzülmüş koyunlar, önde hazır bekleyen ve pişen şiş kebaplar ve masalarda oturan müşteriler, müşterilerin önünde ise kebabla birlikte duran oval kirdeler görülüyor. Lokantaların temizliği ile ilgili kanun maddelerine göre yemeklerin iyi ve temiz pişirilmesi, kapların temiz

suyla yıkanması, temiz bezle silinmesi, kazanların ve kepçelerin kalaylı olması gerekiyordu.¹⁰⁵

Osmanlı döneminde alkollü içecekler zaman zaman yasaklanmalarına rağmen, bade meclisi adı verilen içkili toplantılar evlerde yapılagelmiştir. Bu meclislerde yağlı ve hamur işi yemeklerden ziyade, kebaplar, kavurmalar, ekşili çorba ve özellikle de pavurya, istiridye, ıstakoz, teke ve midye gibi deniz ürünlerinin tüketilmesi tercih edilirdi. Bunların yanı sıra balık yumurtası, havyar ve pastırma gibi hazır yiyeceklerin de bulunması olağandı. Ayrıca bu meclisler için kurulan sofralarda, tıpkı natürmort tablolarında görüldüğü gibi türlü meyveler ve vazolarda çiçekler yer alırdı. Bu temayı yansıtan bazı tablolar aşağıda incelenecektir.



Resim 2.11: IV. Murad'ın Meclisi.

Kaynak:<http://turkishstudies.net/sayilar/sayi11/4deniz%C3%A7al%C4%B1%C5%9F%C4%B1rtmm.pdf> (İzlenme tarihi 20.04.2018, 12:43)

¹⁰⁵ P.M. İŞİN, (2018) s. 289.

Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunan bir minyatür bade meclisini resmetmiştir. Bu minyatürde sofranın düzeni için tercih edilen nesnelere ağırlıklı olarak meyve ve vazodaki çiçeklerden oluşmaktadır. Tahtın önündeki sininin üzerinde, mavi-beyaz çini kâselerde nar, elma ve armut gibi meyvelerle, iki şamdan ve üç adet vazo durur. Ortadaki mavi-beyaz vazo, pembe ve beyaz karanfiller, yanlarındaki çeşmi cam vazolar ise sarı ve kırmızı lalelerle doludur. Mumlar yanar durumda tasvir edilmiştir, sol tarafta bir müzisyen saz çalmakta, sağ tarafta yer alan içoğlanlardan biri çiçek koklamaktadır.¹⁰⁶

Bade meclislerinin yanı sıra bir diğer önemli gelenek ise kahve, şerbet ve tatlı ikramı idi. Bu gelenek tıpkı Osmanlı sarayında olduğu gibi, hem Müslüman ailelerde hem de gayrimüslim ailelerde yaygındı. Bu ikramın da oldukça katı kuralları vardı. Osmanlı arşiv belgeleri arasında "Bab-ı Âli'ye gelecek misafirlere kahve ve şerbetin nasıl verileceği"ne değinen metinlere bile rastlamak mümkündür. 1820'li yıllara gelindiğinde bozulan ülke ekonomisinin yemek kültürüne nasıl yansıdığını, kahve ve şerbet teşrifatının azaltılmasından anlayabiliriz. Bu yıllarda yabancı ülke elçilerine eskiden olduğu gibi ikram yapılırken, vezirler birbirlerini ziyaret ettiklerinde yalnızca kahve ile yetinmek zorunda kalıyorlardı.¹⁰⁷

¹⁰⁶ Deniz ÇALIŞIR, (2008) Osmanlı Görsel Kültüründe Meyve Teması: Geleneksel Natürmort Resimleri Bağlamında Bir Değerlendirme, *Turkish Studies, International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5 Fall 2008, s. 71.

¹⁰⁷ A. ÜNSAL - B. GENÇE (2011) s. 107.



Resim 2.12: Kahve Keyfi, Ressamı Belirsiz, Fransız Okulu, 18. yy ilk yarısı, Suna ve İnan Kıraç Vakfı Koleksiyonu.

Kaynak: *Yemek ve Kültür Dergisi*, 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı, Özge Samancı, Çiya Yayınları, 2006, Sayı 4, İstanbul

Adab-ı muaşeret kuralları sadece yemekle sınırlı değildi. Kahve servisi, saray ve konaklarda konukların toplumsal konumlarını dikkate alan katı kurallarla çevrili gerçek bir merasimdi. Sadrazamı ziyarete gelenlere kahve servisi şu sıraya göre yapılırdı: önce şerbet ve tatlılar ardından kahve, elleri silmek için peşkir sunulması, gül suyu ve buhur, ardından yine peşkir verilirdi. Eksiksiz bir kahve servisi için yaklaşık kırk kişilik bir hizmetkâr grubu gerekiyordu.¹⁰⁸ Kahve kültürüne gelince, Osmanlı'ya muhtemelen Afrika'dan, Etiyopya'dan Arabistan'a getirilmişti. Yemen başlıca kahve üreticisi bölge haline geldi. 15. yüzyılda ilk olarak "kahve tarımı" başladı. Kanuni döneminde İstanbul'da ilk kahvehaneler açıldı. O sıralarda, dünyanın bu taraflarına gelen Avrupalı gezginler kahve içme alışkanlığını gözlemlemiş ve ilgi duymuşlardı. Zamanla kahve Avrupa'ya da sıçradı tabii. 18. yüzyıl, çeşitli bakımlardan, Avrupa'da kahvenin altın çağıdır.

İlginç bir rastlantı sonucu, kahvenin Avrupa'ya girdiği yıllarda, Avrupa önemli bir toplumsal dönüşüm süreci içindeydi. Protestanlık yayılıyordu; ama bu da daha

¹⁰⁸ A. ÜNSAL (2011) s. 99.

derinden ilerleyen bir oluşumun parçasıydı. Burjuva sınıfı büyüyor, aristokrasiye, despotik monarşilere, Katolik Kilisesi'ne karşı çok cepheli bir mücadele veriyordu.

Protestanlıkla kapitalizm arasındaki ilginç bağlantılar, Marx'tan Weber'e pek çok toplumbilimcisinin dikkatini çekmiştir. Varlığını kazanmak için yoğun çalışmadan yana olan burjuvazi, aristokrasinin yoz tüketiciliğini de, yoksul tabakaların "tembelliği"ni de sevmiyordu. İnsanı sarhoş eden, çalışırken verimi azaltan (çünkü büyük çoğunluk o dönemde gün boyu içki tüketiyordu), sabah uyanmasını güçleştiren içkiye kötü gözle bakılıyordu. Buna karşılık insanın uykusunu açan, sarhoşluğun tersine insanı daha dikkatli kılan kahve, burjuva sınıfının ideal içeceği olarak kabul edildi.

Buna bağlı olarak kahvehaneler büyük bir hızla yaygınlaştı. Önceleri kahvehaneler erkeklerin gittiği ve aynı zamanda iş konuşulan mekânlardı. Özellikle gelişmekte olan kapitalizme özgü yeni mesleklerde (sigortacılar, ticari şirket temsilcileri, gemiciler vb.) çalışanlar kahvelerde hem bilgi alışverişinde bulunur hem de müşterileriyle görüşüp iş bağlarlardı. 18. yüzyılın edebiyatçıları ve gazetecileri de kahve müdavimiydi.¹⁰⁹

19. yüzyılda da İstanbul halkının yiyecek alışverişlerini yaptıkları yerler çeşitliydi. Çarşılar, pazarlar, her türlü gıdayı üreten ve satan esnaf dükkânları, kebabçılar, lokumcular, meyhaneler, aşhaneler, aynı zamanda Pera ve Galata semtlerinde 1850'lerden itibaren açılmaya başlayan alafranga tarzda lokantalar, kafeler ve restoranlar kentte farklı yiyeceklere duyulan talebi yansıtıyordu. Sokakta yemek yemek, atıştırmak, sokaktan yiyecek alıp eve götürmek veya kapı önünden meyve, sebze, boza, ciğer, ekmek almak İstanbul kültürünün önemli bir parçasını oluşturuyordu.

19. yüzyıl, İstanbul sokaklarında satılan yiyecek, içecek ve yemeklerin izini sürmek için uygun bir zaman dilimidir. Kadı sicilleri gibi arşiv kaynaklarının yanı sıra yabancı gezginlerin anılarını içeren seyahatnameler, gravürler, 1850 sonrası İstanbul'u betimleyen fotoğraf albümleri ve kartpostallar, İstanbulluların kaleminden hatırat, gazete yazıları, Tanzimat dönemi ve sonrasına ait romanlar da seyyar satıcılar hakkında bilgi edinebileceğimiz bir başka kaynak olarak gösterilebilir.¹¹⁰

¹⁰⁹ Murat BELGE (1995) Kahve-Konyak-Puro, *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 197.

¹¹⁰ SAMANCI, (2010) s. 1.

19. yüzyıl sonlarında İstanbul sokaklarında dolaşan seyyar yiyecek ve içecek satıcılarının tüketiciye sundukları ürünler birkaç grup altında sınıflandırılabilir. Portakal, ayva, ciğer, sebze, meyve gibi işlenmemiş gıda maddeleri, muhallebi, helva, simit, pilav, midye dolması gibi önceden hazırlanmış yiyecekler veya köfte, ciğer, kebab gibi o anda pişirilen yemekler ve son olarak da su, boza, şerbet, kahve gibi içecekler. Seyyar satıcıların şeker, leblebi, simit, kabak çekirdeği, fındık, kos helva gibi sattıkları atıştırmalıklar halk arasında “*eğlencelik*” olarak tabir edilirdi.¹¹¹

Yemek kültürü tarihine baktığımızda, sokak yemek satıcılarının Antik Çağ’dan modern zamanlara kadar dünyanın farklı coğrafyalarında kent kültürünün önemli bir parçasını oluşturduklarını görüyoruz. Örneğin Orta Çağ döneminde Paris sokaklarında birçok seyyar satıcı bezelye, bakla püresi, kızarmış balık veya et, pateler, tart ve tuzlu krep gibi yiyecekler satarlardı. Sokakta yemek yemek geçmişte olduğu gibi günümüzde de Türkiye’de ve dünyada birçok kültürde gündelik hayatın önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

Günümüz beslenme ve hijyen normlarını göz önünde bulundurduğumuzda, bugün niçin seyyar kahveci, salepçi, seyyar aşçı, sütçü, yoğurtçunun artık kalmadığını anlayabiliriz. Öte yandan, İstanbul mutfak kültürünün sokak lezzetleri, midye dolma, midye tava, kokoreç, döner ekmek, balık ekmek, simit, tavuklu nohut pilav, Şam halkası, poğaç, börek, kurabiye, kestane, mısır, buzlu badem, taze ceviz gibi yiyeceklerle yaşamaktadır.¹¹²

2.2.3.4 Osmanlı İmparatorluğu Döneminde İstanbul Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu’nda İstanbul yemek kültürünü incelerken yemek yeme alışkanlıklarındaki değişiklikleri göz önüne alarak iki ayrı dönemde değerlendirmek mümkündür. Birinci dönem, 18. yüzyıl sonlarına, hatta 19. yüzyılın başlarına kadar olan dönem, yani henüz Batılı ülkelerle yakından etkileşimin görülmediği, Batılılaşma hareketinin başlamadığı dönemdir. İkinci dönem ise; Osmanlı’nın

¹¹¹ SAMANCI, (2010) s. 2.

¹¹² A.g.k., s. 6.

yabancı ülkelerle yakından etkileşiminin arttığı, özellikle Avrupa'dan etkilenmenin yakından gözlenebileceği, 18. yüzyılın son yıllarının başlangıç sayılabileceği dönemi kapsamaktadır. Gerek yiyecek, içecek tercihlerinde gerek sofranın düzeni ve adabında köklü değişimlerin yaşandığı 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul'da yemek yeme alışkanlıklarını ve yemek menülerini incelemek günümüze kadar ulaşan İstanbul mutfağının oluşumunu anlamak için oldukça önemlidir.

Osmanlı sarayında başka bir yenilik olan ve 19. yüzyıl sonuna ait menülerde Fransız yemekleri Türk yemekleri ile bir arada sunulmaya başlanmıştır. Bu dönemde Osmanlı yemek kitaplarında Avrupa kökenli yemek tarifleri yayımlanmıştır. Alafranga tatlar zaman içinde Türk mutfak geleneğine eklenmiş, çoğu zaman yeni bir biçimde yorumlanarak yemek tarifleri arasında bugün alıştığımız lezzet kalıpları içinde yer almıştır.¹¹³

Osmanlı mutfağına baktığımızda en çok sıklıkla tüketilen yiyecekleri tahıllar, koyun, kuzu gibi et ürünleri, süt ve süt ürünleri ve Selçuklular döneminde tüketimi yeni yeni artış gösteren çeşitli sebze ve meyveler olarak sıralayabiliriz. Çorba, et yemeği ve pilav, İstanbul mutfağının en vazgeçilmez yemekleri olmakla birlikte Osmanlı halkı genelde koyun ve kuzu etini tercih ediyordu. Temel gıda kaynakları dışında İstanbul mutfağında tatlı, turşu ve oldukça sık tüketilen hoşaf, şerbet ve boza gibi içeceklerin de önemli bir yer teşkil ettiğini ayrıca belirtmek gerekmektedir.

Fatih Sultan Mehmet dönemine ait yemek menülerine baktığımızda et ve süt ürünlerinin Türk yemek tarihi boyunca olduğu gibi yine oldukça sık tercih edildiği ve bu dönemde meyve ve sebze tüketiminin oldukça yaygınlaştığını söylemek mümkün olacaktır. Bu bilgiler ışığında 15. yüzyıla gelindiğinde artık Osmanlı'da çok çeşitli, farklı türden yiyecek içeren sağlıklı beslenme alışkanlıklarının benimsendiğini söyleyebiliriz.

18. yüzyıl öncesi klasik dönem Osmanlı mutfağını farklı kılan ise günümüzde hâlâ aynı şekilde anılan İstanbul mutfağı örneklerinden çok farklı yemekler içeriyor olmasıdır, hatta bu dönemde tüketilen ve sevilen yemeklerin birçoğu 19. yüzyıldan sonra pek tercih edilmemiştir. Klasik dönemde çok farklı tadı bir araya getiren; içinde hem bal hem de sirke barındıran fakat bunların tadının birbirine karışmadığı yemekler yapılmıştır. Sulu yemeklerde ise yüksek miktarda meyve yer almıştır (erikli çorba, elma dolması, vb.). Diğer taraftan bu klasik yemeklerin tümünde sade yağ ve

¹¹³ SAMANCI, (2006) s. 55.

baharatlardan elde edilen soslar kullanılmıştır.¹¹⁴ Bu dönemde tercih edilen yiyeceklerin zamanla köklü değişimlere uğradığı görülmüştür.

Klasik dönemde İstanbul mutfağını zamanla dönüştüren iki önemli faktör mevcuttur. Bunlardan ilki İstanbul'un Osmanlı İmparatorluğu'nun en kalabalık ve baş şehri olması sebebiyle özellikle saray ileri gelenlerinin buradaki yaşamı ve daha sonradan halka da nüfuz edecek şekilde sarayların etrafında gelişen Osmanlı mutfağıdır. Nitekim Osmanlı saraylarında pişen yemekler ve bu saraylarda tercih edilen sofrada adabı bir süre sonra sıradan halkın günlük yaşamında da yansımalarını bulmuştur. Bu sebeple Osmanlı saraylarından çıkan yemeklerin insanların damak zevkini belirlediğini söylemek yanlış olmayacaktır.

Osmanlı döneminde, İstanbul yemek kültüründe değişime neden olan ikinci sebep ise Batılı ülkelerle kurulan yakın ilişkiler sonucunda Osmanlı İmparatorluğu ve Avrupa arasında artan ticari ilişkiler ile İstanbul mutfağına yeni giren yiyeceklerdir. 16. ve 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağı yavaş yavaş sırasıyla kahve, domates, bamyas, biber, fasulye ve portakal gibi yeni ürünlerle tanışmıştır. İstanbul pazarlarında yer alan gıda maddesi çeşitliliği, devletin sınırlarının ve ticari bağların genişlemesine paralel olarak artmıştır. Örneğin şehir pazarlarında bulunabilen baharat çeşidi Mısır'ın fethinden sonra oldukça artmış, yine aynı dönemde kahveyle tanışmış ve tüketimi hızlı bir şekilde yaygınlaşmıştır.¹¹⁵ Nitekim Sirkeci'deki Mısır Çarşısı'nın, ismi de buradan gelmektedir.

Bizans döneminden beri günümüzdeki Mısır Çarşısı'nın bulunduğu bölge Hindistan, Arabistan, Mısır ve Suriye'den getirilen binbir tür baharatın satış merkezidir.¹¹⁶

Gelişmeler ne olursa olsun, İstanbul halkı gibi saray da, tereyağ, yoğurt ve kaymak gibi geleneksel süt ürünlerine olan düşkünlüklerini koruyordu. 19. yüzyılın sonlarında Yıldız Sarayı'nın mandıralarında üretilen süt, yoğurt, tereyağı ve peynirler padişah ailesine ve üst düzey saray görevlilerine dağıtılıyordu. Saraya ayrıca kaymak

¹¹⁴ Arif BİLGİN, (2010) "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (47) s. 233.

¹¹⁵ BİLGİN, (2010) s. 234.

¹¹⁶ Artun ÜNSAL, (1995a) Osmanlı Mutfağı, *Sanat Dünyamız: Yeme-İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 26.

ve peynir çeşitleri alınıyor, hatta Hollanda ve İtalyan peynirleri de getiriliyordu. Bu arada geleneksel hoşaf, tatlı ve şerbetlere düşkünlük aynen devam ediyordu. Osmanlı'nın 18. yüzyılda tanıştığı portakalın ardından mandalina da yetiştiriliyor ve sofralara geliyordu. Meksika yani Amerika kıtası kökenli vanilya, yenibahar ve kırmızıbiber de mevcut baharatlar listesini zenginleştiriyordu, Cezayir'in Osmanlı egemenliğinde olduğu dönemde yönetici Türk paşaların ilk kez tadıp beğendikleri Afrika kökenli taze bamya ve daha ufak çeşidi olan "çiçek bamya" (kuru bamya) da giderek, geleneksel sebze yemeklerimiz arasına karışıyordu.

Yaşam koşullarının değişmesi, İstanbul mutfağına da yansıyor: Bir yanı ahşap, kâgir evler, öte yanı betonarme binalarla dolan İstanbul'da konak yaşamından apartman dairesine geçilirken, ev mutfakları küçülüyor, aile bütçelerinde yemeğe ayrılan pay düşüyor, çarşıdan alınan malzeme eski kalite ve lezzetini yitiriyor, mutfak donanımları ve pişirme teknikleri de artık gaz ve elektrik kullanımının yaygınlaşmasıyla dönüşüme uğruyor, dahası yemek yapmaya ayrılan zaman da daralıyordu. Sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemekleri olmak üzere yeni kuşaklar artık günde üç öğün yemek yemeye başlamışlardı. Ama herkesin sofrası, kendi bütçesine göre idi: Kiminde ballı çörekli kahvaltı kiminde kuru çay ve bir iki zeytine katık edilen ekmecli kahvaltı.¹¹⁷

Aslında, İstanbul mutfağı, Anadolu mutfağı ayrımı yapaydır; İstanbul'da olsun, Anadolu'da olsun ya özenli ve zengin mutfak vardır ya da özensiz ve çeşidi az. Ancak klasik anlamıyla "İstanbul mutfağı" çok kültürlü Osmanlı İmparatorluğu bünyesinde, komşularında uygulanan lezzetli mutfakların en ince noktalarından da yararlanmasını bilmiştir.¹¹⁸

2.2.3.5 XIX. Yüzyıl Sonrası Osmanlı Yemek Kültürü'nde Köklü Değişimler

19. yüzyılda Osmanlı mutfağı kendi coğrafyasının da ötesinde farklı ülke mutfaklarının da hayat bulduğu bir merkez haline gelmiştir. İstanbul'un başkent olması vesilesiyle imparatorluğun en önemli ticaret merkezlerinden biri haline

¹¹⁷ A. ÜNSAL - B. GENÇE, (2011) s. 141.

¹¹⁸ ÜNSAL, (1995a) s. 25.

gelmesiyle gıda çeşitliliği artmış ve temini kolaylaşmıştır. Bu zengin gıda çeşitliliği en çok da Osmanlı saray ve konaklarında kullanılmıştır. Özellikle de saray, zengin gıda çeşitliliğinden en büyük pay alan kesimdir. İstanbul mutfağında, özellikle de saray mutfağında imparatorluğun farklı eyaletlerinden gelen Mısır pirinci, Kefe yağı, Eflak tuzu, Atina balı, Şam fıstığı, Rumeli cevizi, Amasya bamyası gibi malzemeler kullanılmış ve yemeklere ürünlerin bu üstün kalitesi lezzet vermiştir.

İstanbul mutfağının oluşmasında diğer önemli bir etken Osmanlı seçkinlerinin kendi iktidarlarını meşru kılmak için sıradan halktan farklı yorumladıkları lezzet kültürüdür. Örneğin halkın sadece özel günlerde tükettiği şekerli yiyecekler, saray ve konak mutfaklarında gündelik olarak tüketilir hale gelmiştir.¹¹⁹

Hıristiyan veya Musevi cemaatlerin mutfak kültürlerinde bulunan pilaki, papaz yahnisi, pandispanya gibi bazı yemeklerin 19. yüzyılda yayımlanmış olan yemek kitaplarında da yer aldığını görürüz.

Yeni Dünya'dan Avrupa kıtasına seyahat eden bu yeni yiyecekler arasından bugün Türk mutfağında yaygınlıkla kullandığımız domates en ön sırada bulunmaktadır. Domatesin Osmanlı saray mutfağı ve İstanbul mutfağına girişi tahmin edildiğinden oldukça geçtir. İstanbul mutfağında domates yaygın olarak ancak 1800'lü yıllardan itibaren kullanılmaya başlanmıştır. Bahsettiğimiz yeni sebze ve meyvelerin yaygın kullanımının başlamasının yanında balık tutkalı (bir tür jelatin), vanilya, yenibahar, kırmızıbiber, kakao gibi başka yeni malzemelerin de mutfakta kullanılmaya başlandığını görürüz.¹²⁰

İstanbul'un yemek alışkanlıkları Batı'dan esen rüzgârlardan etkilenirken, bunda özellikle Avrupa tarzı yaşama çok hevesli gayrimüslim İstanbul burjuvazisi öne çıkıyordu. Kentteki Avrupalıların, halkın “tatlı su frenkleri” dediği Levantenlerin yanı sıra Rum, Ermeni ve Musevilerin de yoğun bir biçimde yaşadıkları Pera, yani Galata-Beyoğlu bölgesinde; özellikle Fransız, Avusturya ve Macaristan kökenli yemek, pasta ve tatlıların da sunulduğu *restaurant, cafe, patisserie* (bizdeki adıyla “pastane”) tarzı yerler birbiri ardına açılıyordu.

¹¹⁹ A.ÜNSAL - B. GENÇE, (2011) s. 12.

¹²⁰ A.g.k., (2011) s. 13.

Görüldüğü gibi; Fatih ve Kanuni Sultan Süleyman dönemlerinin, Antik Yunan, Roma'nın izlerini taşıyan; İran, Arap etkilerinin gölgelerinin hissedildiği, klasik İstanbul Osmanlı mutfağı ve sofrada sentezinden, Tanzimat İstanbulu'nda Batı'dan esen rüzgârlara daha duyarlı yeni bir Osmanlı mutfak ve sofrada adabı sentezine geçiş söz konusudur artık.¹²¹

Ama unutmayalım gayrimüslim çevrelerde bile, Batı tarzı yemek yeme alışkanlıklarına geçiş pek kolay olmamıştı.¹²² Yabancılara ikram dışında İstanbul Müslüman ailelerin sofralarında sık rastlanmayan tarak, midye, istiridye, karides, ıstakoz gibi kabuklu deniz ürünlerinin külbastıları, salataları ve taratorlu tariflerine çeşitleriyle yer veriliyordu.

Yukarıda bahsetmiş olduğum Melceü't-Tabbah'ta da, sayıları çok az olsa da, domatesli kızartma yahni veya domates salatası, "Lisan-ı Efrencide [Fransızcada] İstofato [sufata ya da estouffade]" denilen kemiksiz sığır etinden kapaklı bir güveç ya da tencerede hafif ateşle pişirilen bir çeşit yahninin patatesle ya da "makaronya"lı (makarna) tariflerini de içeriyordu. Kısacası, klasik yemeklerin yanı sıra, el yazması risalelerde yer almayan yeni lezzetlere de yer verilirken; "zamanın ruhu"na, yani Tanzimat yenilikçiliğine uygun düşen bir "açılım" göze çarpmaktadır.¹²³

Bu tartışmaları bir kenara bırakırsak; Amerika kökenli domates ve patatesle İtalyan kökenli "makaronya"nın da artık İstanbul mutfağına girdikleri açıktır. Bu yüzyılın basılı yemek kitapları, aynı zamanda 15. ve 18. yüzyıllar arası yemek yazmalarındaki tariflere göre daha az çeşit baharat kullanılan tarifler veriyordu. Ayrıca, eski mutfakların gözdesi safran, kişniş, misk, sakız kullanımı azalıyor; tarçın, kırmızıbiber, vanilya, yenibahar ön plana geçiyordu. Bu da, İstanbulluların damak tadında bir tür değişikliğe işaret ediyordu.

Aynı şekilde, midye gibi deniz kabuklusu da artık imparatorluk sofrasında yer alıyordu. İstiridye ve ıstakoz da, yabancılara ikram edilen öteki kabuklu deniz ürünleri olarak daha sonraki ziyafet menülerinde yer alacaklardı.¹²⁴

¹²¹ A.ÜNSAL - B. GENÇE, (2011) s. 112.

¹²² A.g.k., s. 115.

¹²³ A.g.k., s. 121.

¹²⁴ A.ÜNSAL - B. GENÇE, (2011) s. 127.

-Alaturka ve alafranga sofrta dzenleri

19. yzyıl Osmanlı tarihinde yalnızca bkrasi ve askeri alanlarda yeni bir yapılanmanın başladığı bir dnem olmanın ötesinde, Osmanlı seçkinlerinin gündelik hayatlarında da modernleşmenin başladığı bir dönemdir. Özellikle bu yzyılın ikinci yarısından itibaren açıkça gözlemlenebilen yenilikler mimari, moda, müzik ve yemek kültüründe de gözlemlenmiştir.

Sultan II. Mahmut (1808- 1839) alafranga yani Avrupalı usülde yemek yemeyi bizzat Osmanlı paşalarına tanıtmıştır. Masa etrafında oturarak çatal, bıçak ile yemek yeme çok çabuk kabul görmemiş ve öncelikle seçkin çevrelerde uygulanmıştır. Bu usülün seçkin çevrelere yayılması 20. yzyılda da devam etmiştir.¹²⁵

Özge Samancı'nın öne sürdüğü üzere, saray mutfak defterlerini incelediğimiz zaman, Osmanlı sarayında kullanılmak üzere alınan porselen takımları, kaşık, çatal ve bıçak takımları hakkında bilgi edinebiliriz. Buna göre matbah-ı amire defterleri 19. yzyılda Osmanlı sarayında kullanılan sofrta takımlarını daha önceki yzyıllarda kullanılanlardan farklı kılan iki unsur olduğunu gösterir. Öncelikle, porselen kaplara (Avrupa menşeli Dresden ve Fransız) olan talep Çin porseleninin önüne geçerek artmıştır; ikinci olarak, daha önceleri hiç bilinmeyen yeni sofrta aksesuarları sıkça kullanılmaya başlanmıştır. Pilav, pelte, çorba, börek ve tatlı gibi temel Osmanlı yemekleri için kullanılan sıradan tabak, kâse ve sahanların haricinde balık, salata ve patates gibi yemekler için yeni tabak türleri artık belgelere kaydedilmeye başlamıştır. Bu gibi özel işlevli tabak ve kâselerin kullanılması Avrupa sofrta kültürünün bazı yönlerinin Osmanlı sarayı sakinlerini cezbedtiğini göstermektedir. Benimsenen yeni sofrta aksesuarlarına uygun olarak sofranın servis düzeni de değişmiş ve yeni alışkanlıklar doğmuştur. Bu dönemde yemek servisinde alışılmış olan tarz bütünüyle terk edilmemiş, fakat 19. yzyılın ilk yarısında Avrupalı tarzda sofistike bir yemek sunmak için gerekenler satın alınmaya başlanmıştır.¹²⁶ Bu ve benzeri değişiklikleri 19. yzyıl İstanbulu'nu konu alan yabancı seyyahların kaleminden de okumak mümkündür.

¹²⁵ Özge SAMANCI, (2006) 19. Yzyılda Osmanlı Saray Mutfacı, *Yemek ve Kültür Dergisi*, sayı 4, Çiya Yayınları: İstanbul, s. 67.

¹²⁶ SAMANCI, (2006) s. 68.

Yeni sofra adabı saray ve konaklarda yemek odalarının düzenlenmesine yol açmıştır. Çünkü bu zamana kadar Osmanlı kültüründe sofra taşınabilir bir eşya olarak, arzulanan her yere kurulabilmektedir. “Yemek odası” kavramı da alafranga mutfak kültürünün bir uzantısıdır bu anlamda.¹²⁷

1800-1854 yılları arasına ait alınmış belge içinde güvercin ve çeşitli av etleri sadece bir kez, 1854 yılında Beylerbeyi Sarayı’nda Prens Napoleon şerefine düzenlenen ziyafet için alınan malzemeler arasında geçmektedir. Güvercinin yanı sıra kaz, ördek, sülün ve bıldırcın gibi kuşlar da temin edilmişti.

Yüzyılın ilk yarısına ait matbah-ı amire defterleri saray mutfaklarına muhtelif balıkların alınmış ya da getirilmiş olduğuna dair bizi aydınlatmaktadır. Sardalye, mersin balığı, torik ve mercan balığı mutfaklara alınan bazı balık türleridir. Kalkan balığı, altıparmak balığı, lüfer, kefal ve kaya balığı özellikle sultanın tüketimi için alınan balıklardır. Ayrıca lakerda, havyar, balık yumurtası ve çiroz da sarayda sıklıkla tüketilen lezzetler arasında yer almaktadır.¹²⁸

19. yüzyıl sonlarında Yıldız Sarayı bünyesindeki bir mandırada Hollanda ve Mısır ineklerinden elde edilen süt ile yoğurt, tereyağı ve peynir yapıldığı ve bu gıdaların sultan, valide sultan ve diğer saray erkânına rütbelerine göre dağıtıldığını görüyoruz. Özellikle geç tarihli belgelerde az da olsa saray mutfaklarına Felemenk peyniri, parmesan peyniri gibi ithal peynirlerin de alındığı kaydedilmiştir.

19. yüzyıl Osmanlı mutfağında kullanılan başlıca yağ cinsi tereyağı ve tereyağının kaynatılarak ve tuzlanarak yapılmasıyla elde edilen sade yağdı. Zeytinyağı tüketimi tereyağına kıyasla Osmanlı saray mutfağında çok azdı.¹²⁹ Yıldız Sarayı mutfaklarına çiçek yağı adıyla ithal sıvı yağ da alındığını birkaç belgede öğrenmekteyiz. Zeytinyağının sınırlı tüketimine karşın zeytin, yeşil ve siyah olmak üzere özellikle iftar sofralarında ikram edilen iştah açıcı olarak saray mutfaklarına düzenli olarak alınıyordu.

¹²⁷ SAMANCI, (2006) s. 69.

¹²⁸ A.g.k., s. 74.

¹²⁹ A.g.k., s. 75.

Tatlı saray sofrasında her öğün ikram edilen bir yiyecektir. Dolayısıyla, şeker sürekli olarak tüketilen bir gıdadır. Eflak'tan getirilen tuz, kaya tuzu, göl tuzu saray mutfaklarında kullanılan tuz çeşitleridir. Bazı et yemeklerinin, tatlıların ve özellikle pilavların içine fındık fıstık konuyordu.¹³⁰ Amerika menşeli bir meyve olan domatesin Osmanlı sarayına 1790'larda girdiğini mutfak defterlerinden öğreniyoruz. Fakat en başta yeşil olarak tüketiliyordu. 1830'lardan sonra hem yeşil hem de kırmızı domates düzenli olarak saray mutfaklarına alınmıştır.¹³¹

17. yüzyıl itibariyle İstanbul mutfağına giren yiyeceklerin örneklerini görmek için aşağıdaki listeye göz atabilirsiniz:

-17. yüzyıl: Bamya, kavata (yeşil domates), kahve, ay çekirdeği, yabancı şeker

-18. yüzyıl: Fasulye, yeşilbiber, karnabahar (karna-bit), mısır, bezelye, portakal, hindi, Frenk badıncanı (bir çeşit kırmızı domates)

- 19. yüzyıl: Patates, mandalina, portakal, siyah çay, makarna, zeytinyağı, havyar, balık yumurtası, midye, tarak, istiridye, yeşil fasulye, sakız ve bal kabağı, vanilya, yeşil-kırmızıbiber, felemenk peyniri, parmesan peyniri. Konserve olarak mantar, bezelye, kuşkonmaz, enginar.

Örneğin 1914 yılı ramazan ayında vekillere verilen bir iftar yemeğinde kuşkonmaz çorbası, kıymalı yumurta, sigara böreği, piliç kızartması, türlü amberbu (iri ve uzun taneli bir pirinç türü) pilavı, keşkül'ül fukara, dondurma ve meyve verilmiştir. Kuşkonmaz çorbası ve dondurma bu yeni lezzetlere örnektir.¹³²

Amerika menşeli domatesin turşu yapımı ve salça üretimi gibi farklı şekillerde kullanılmaya başlanması, fasulye, yeşilbiber ve ardından da patates tüketiminin hızla yaygınlaşması, değişimi resmeden önemli gelişmelerdir. Günümüzde domates, salça ve patates üçlüsünün ne kadar vazgeçilmez olduğu göz önünde bulundurulduğunda, 19. yüzyılda Osmanlı mutfağına giren bu ürünlerin takip eden süreçte damak zevkinin dönüşümünde köklü değişimler yarattığını söylemek mümkündür. Ayrıca, bu dönemde klasik geleneksel İstanbul mutfağının vazgeçilmezi olan yemek

¹³⁰ SAMANCI, (2006) s. 77.

¹³¹ A.g.k., s. 79.

¹³² A.g.k., s. 83.

yapımında meyve kullanımı gözle görülür şekilde azalmaya başlamıştır. Bu durum değişen damak zevkinin ayırt edici başka bir özelliğidir.

19. yüzyıl sonrası İstanbul mutfağında pişirilen yemeklerde en sık kullanılan ürünler açısından en önemli değişiklikler, bu döneme kadar yemek pişirmede tercih edilen sade yağın yanı sıra zeytinyağının da kullanılmaya başlanması ve yine aynı dönemde Osmanlı mutfağının domatesle tanışmasıyla birlikte, yemek yapım aşamasında hızlandırıcı bir unsur olan salçanın birçok yemekte kullanılmaya başlanmasıdır. Bu temel yiyeceklerin dışında bu dönemde İstanbul mutfağı daha önce hiç tatmadığı *Batılı* damak zevkine hitap eden birçok farklı yiyeceklerle tanışmıştır. Yine; ıstiridye çorbası, tekke çorbası, et ve tavuk suyu pelteleri, pateler, makarnalar, rozbif, kotlet pane, biftek, ragu, ıstakoz salçası, midyeli salça, ıstiridye ve tarak salçaları, Fransa tertibi bezelye, krema, çikolata, çeşitli pasta ve bisküviler ile puding İstanbul mutfağına 19. yüzyılda giren alafranga tatlardır.¹³³

2.2.3.6 Türkiyeli Azınlıklar ve Yeme(k) Kültürleri

Osmanlı'nın başkenti İstanbul'da yüzyıllar boyunca farklı coğrafyalara, farklı ırklara ve dinlere bağlı insanlar, bir arada barış içinde yaşadıkları için, birbirlerinden öğrendikleri farklı yemeklerin adlarını çoğu zaman değiştirmek gereğini bile duymamışlar; aside, papaz yahnisi, rosto vb. gibi.¹³⁴

İstanbul'da I. Dünya Savaşı öncesinde de Doğulu ve Batılı iki ayrı mutfak ve iki ayrı dünya bir arada yaşıyordu. Bu birliktelik, ilerde daha da yoğunlaşacaktı. İstanbul, 1917 Bolşevik ihtilalinden kaçan yaklaşık 200 bin “Beyaz” Rus'a da kucak açmıştı. Rus göçmenlerin büyük bir bölümü sonradan Fransa'ya geçecektiler. Ama, bu arada eski Rus ordusu subaylarının, soylu Rus ailelerinden “madamların” açtıkları bar, lokanta, birahane ve pastanelerle, Beyoğlu'nun zaten öteden beri kozmopolit olan kültürüne yeni yiyecek ve içecek tatları ekleyeceklerdi.¹³⁵

¹³³ BİLGİN (2010) s. 241.

¹³⁴ İlhan EKSEN, (2001) *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı*, Sel Yayıncılık: İstanbul, s. 13.

¹³⁵ A. ÜNSAL – B. GENÇE (2011) s. 149

Bu yıllarda Taksim ile Tünel arasında yirmi kadar Rus lokantası da açılmış. Birçok İstanbullu için Rus salatası, sığır strogonof, tavuk kievski, kuzu karski, borç çorbası gibi yemekler pek yabancı sayılmıyor bugün.¹³⁶

15. yüzyılda İspanya ve Portekiz'den göç eden “Sefarad” Yahudileri çoğunlukla İstanbul, Selanik, İzmir gibi deniz kıyısındaki Osmanlı kentlerine yerleşerek, oradan getirdikleri Akdeniz ağız tadı ile yeni yurtlarındaki ağız tadını birleştirmişlerdir. Ancak balık, sebze ve zeytinyağının ağır bastığı yemeklerinin bir kısmı nedense diğer etnik grupların mutfaklarına pek girmemiş, Yahudilere özgü kalmış. Bunlardan çok bilinen iki örnek ise pırasa köftesi ve patlıcanlı böreklerdir.¹³⁷

-Sefarad- Akdeniz Kökenli - Yahudiler

Kırmızı eti dışlayan, dolayısıyla sebzelerin kullanımından da mahrum kalan bir mutfak olan Akdeniz mutfağı, tıpkı coğrafyasında yaşayanları neredeyse yok sayan bir mutfak bu: Örneğin beyaz tavuk eti, bezelye-pilav ve kalavasuço (yufkasız kabak böreği) dörtlüsü, cuma akşamı gibi dinsel açıdan da önemli sayılan öğün için bile yeterli sayılabiliyor bu kültürde. En önemli, en hünerli yemek çeşitleri de tıpkı az önce adı geçen kalavasuço gibi kimi temel sebzelerin (kabak, pırasa, patlıcan, patates) bir biçimde işleminden geçirilerek (ezme, yoğurma ya da pirinç, yufka, kıyma ile katkılandırma) farklılandırılmasına dayanıyor.

Türkiyeli Ermeniler için yemek (ve dolayısıyla kültürü), dinsel ritüellerin çok ötesinde bir yer ve önem taşıyor. Adeta yemek, bu azınlık toplumunun tam da göbeğinde bir yer teşkil ediyor.¹³⁸

Türkiyeli Ermenilerle ilgili müthiş bir kırmızı et düşkünlükleri (bilhassa, yazın mangalda), yağ/lezzet oranları inanılmaz olan dolmaları (biber, midye, uskumru, dalak), pilaki ve yahnileri (midye, barbunya) ve geleneksel şarküterinin yanı sıra topik, fava, lakerda ile de desteklenen meze tabakları (sebze ise, tek başına, bu mutfakta çok yer tutmuyor) sayılabılır ve hemen her öğünde tüm bu soğuk-sıcak meze ve yemekler neredeyse eksiksiz olarak tek bir sofrada, bir tek oturumda

¹³⁶ EKSEN, (2001) s. 19.

¹³⁷ A.g.k., s. 21.

¹³⁸ İshak REYNA, (1995) Türkiyeli Azınlıklar ve Yeme(k) Kültürleri, *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 145.

bulunabiliyor ve kolaylıkla tüketilebiliyorlar.¹³⁹

2.2.4 Cumhuriyet Dönemi

1923 yılı ile başlayan Cumhuriyet dönemi de, Türk mutfağının gelişim sürecinin son halkasını oluşturmaktadır ve özellikle 19. yüzyıl sonrası Osmanlı İmparatorluğu'nda kabul gören ve yaygınlaşan Batılılaşma ve modernleşme hareketlerinin doğal bir sonucu olan Avrupa ile kurulan etkileşim sonucunda daha önceki süreçte başlayan yiyecek ve içecek tercihleri, sofraya düzenlemeleri, sofraya adabı ve yemek yeme pratiklerindeki dönüşümlerin en zirvede ve en hızlanmış olduğu zamana denk gelmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu ile başlayıp Cumhuriyet dönemine kadar taşınan Batılılaşma yolundaki modernleşme hareketlerinin yansımaları, gündelik hayatın merkezini oluşturan yemek kültürü ve sofraya adabındaki değişikliklerde de açık bir şekilde gözlemlenebilir. Osmanlı İmparatorluğu ile Batılı ülkelerin yaklaşması ve bu etkileşimin Cumhuriyet döneminde de devam etmesi sonucunda, Türk mutfak kültürünün zamanla farklı ülke mutfaklarını da içine alacak şekilde zenginleştiği görülmüştür.

Cumhuriyet dönemi mutfağı, *İstanbul Mutfağı* ve *Anadolu Mutfağı* olmak üzere, yiyecek içecek seçimi, yemek yeme pratikleri ve sofraya adabı açısından birbirinden oldukça farklı iki mutfağı bünyesinde barındırmaktadır. Bu sebeple, Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle ve tarihsel süreç içerisinde diğer kültürlerle olan etkileşimi sebebiyle oldukça zengin bir menüye sahiptir.

Cumhuriyet dönemi ile birlikte değişen diğer en önemli unsur, sofraya adabındaki mühim düzenlemelerdir. 19. yüzyılın sonları ve yeni yüzyılın başlarına kadar Osmanlı sarayında hem eski geleneklerin sürdürülmesi, hem de Batı ile etkileşim yaşanması sebebiyle, eski tarzda alaturka sofraya adabıyla birlikte Batılı tarzda alaturka sofraya adabı bir arada bulunmaktaydı. Buna rağmen, Cumhuriyet'in zamanla olgunlaşan modernleşme süreci neticesinde sofraya adabında eski usuller terk edilmiş ve masalar daha modern bir görünüm almıştır.¹⁴⁰ Erken cumhuriyet döneminde adab-

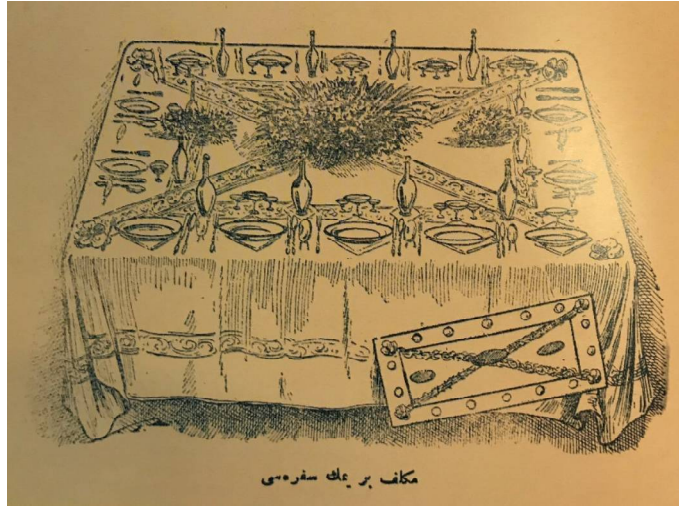
¹³⁹ REYNA, (1995) s. 146.

¹⁴⁰ Bu dönemde adab-ı muaşeretin içerdiği resmiyet ve mesafelilik vurgusuna Deren de değinir; bkz: Seçil DEREN, (2001) "Kültürel Batılılaşma", Der.: Uygur Kocabaşoğlu, *Modern Türkiye'de Siyasi Düşünce III: Modernleşme ve Batıcılık*, İletişim Yay., İstanbul, s. 387.

ı muaşeret anlayışını XIX. yüzyıl zihniyetinden ayıran temel çizgi, gündelik hayatın geçmişteki sivil karakterinin *resmi* bir boyut kazanmasıdır. Bu resmi boyut içinde, sofradaki her unsurun denetimine dayalı bir adap anlayışı temel bir norm olarak göze çarpmaktadır. Böylece amaçlanan, elitist ayrıcalıklara dayalı bir adabtan çok, orta sınıfa özgü sade bir yaşam biçiminin teşvik edilmesidir.¹⁴¹

2.2.4.1 Cumhuriyet Döneminde Sofra Düzeni ve Adabı

Osmanlı sofrada özelliikle 1830`lardan sonra Osmanlı saraylarında Batılı davetlilere verilen ziyafetler sebebiyle köklü değişiklikler yaşanmış ve Osmanlı bu dönemde Batılı, başka bir deyişle alafranga sofrada adabıyla tanışmıştır. Başlarda sadece yabancı konuklar geldiğinde düzenlenen alafranga sofrada düzeni, Çırağan Sarayı`nda uzun yıllar yaşamış olan Leyla Saz`ın anılarında dile getirildiğine göre 1860`lı yıllardan itibaren sarayın tüm birimlerinde uygulanmaya başlanmıştır.¹⁴²



Resim 2.13: Mükellef Bir Yemek Sofrası adı ile 1920-21 tarihli kız mektebi ders kitabında bulunan alafranga sofrada örneği¹⁴³

¹⁴¹ Tülin URAL, (2008) Tek Parti Döneminde Basılmış Adab-ı Muaşeret Kitapları, *Müteferrika*, No. 33, s. 252.

¹⁴² Landon THOMAS, (1995) *The Imperial Harem of The Sultans - Daily Life at The Çırağan Palace During The 19th Century*, Peva Publications-İstanbul, s. 63.

¹⁴³ SAMANCI, (2006) s. 16.

Sultan Abdülhamid döneminde alafranga sofrası düzeni İstanbul genelinde elit çevrelerde yaygın olarak benimsenmeye başlamıştır. Böylelikle toplumda dönemin başka alanlarında olduğu gibi alaturka ve alafranga hayat tarzlarına dair kültürel bir ikilik oluşmuştur.¹⁴⁴ Erken Cumhuriyet dönemi zarfında da bu ikilik devam etmiş, modernleşme süreçleri olgunlaşana dek alaturka sofrası adabı özellikle sıradan halk tabakası tarafından terk edilmemiş, elit kesim ise daha modern olma ve böylece Batı'ya daha çok yaklaşma kaygısıyla alafranga sofrası düzenine daha hızlı geçiş yapmıştır.

Bu bağlamda özellikle Cumhuriyet'in ilk yıllarında sadece siyasi, ekonomi ve hukuk alanlarında reformlar yapılmasının ötesinde vatandaşların gündelik hayat pratiklerini dönüştürecek değişiklikler de yapılmak istenmiştir. Sofra adabında öngörülen değişiklikler Kıyafet Kanunu kadar görünür bir nitelik kazanmasa da bu alanda da önemli düzenlemeler yapılmıştır.

-Sofradaki Temizlik

Cumhuriyet dönemi ile birlikte modernleşme süreci hız kazanmış, toplum tarafından bir an önce modern kültürel yaklaşımların benimsenmesi istenmiş, eskiden kabul gören elle yemek yeme veya aynı kaptan yiyecek paylaşımı gibi eski tarz alafranga sofrası düzeni alışkanlıklarının terk edilmesi amaçlanmıştır. Zaman içinde çatal ve bıçak kullanarak yemek yemek toplumda -en azından kent kültüründe- bir norm haline dönüşmüş ve artık elle yemek yemek sıkıntı verici, iğrendiren ve pis bir uygulamayı ifade etmeye başlamıştır. Sofradaki temizlik kavramı artık değişmiştir. Çatal, bıçak, kaşık ve ayrı tabaklar uygarlığın ve temizliğin simgeleri haline gelmiştir.¹⁴⁵

Erken Cumhuriyet döneminin modernleşme çabası çerçevesinde Batılı medeniyetler seviyesine çıkma gayesiyle, çağa uyum sağlama adına sofrası düzeni anlayışında ne tür değişikliklere gidildiğini anlamak için, toplumdaki sosyo-ekonomik ve kültürel değişimlerin aynası olan dönemin dergi ve yemek kitapları incelenebilir. Bu dönemde sadece ülke sınırları içerisinde sofrası adabı ve yemek

¹⁴⁴ SAMANCI, (2013) s. 25.

¹⁴⁵ A.g.k., s. 28.

düzeni hakkında makaleler ve kitaplar üretilmekte kalmamış, aynı zamanda Batılı alafranga sofrada düzenini anlatan kitaplar çevrilmeye başlamıştır.

Özge Samancı “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi” makalesinde, Osmanlı’dan Cumhuriyet’e geçişi müjdeleyen 1910’lu yıllarda kaleme alınmış kadınlara yönelik hazırlanmış bir dergide temiz bir şekilde nasıl yemek yenmesi gerektiği anlatan “Taam” başlıklı bir makaleden bahsetmektedir. 1917 yılında basılmış olan *Bilgi Yurdu Işığı* adlı dergide yer alan bu yazıda, sofranın adab-ı muaşeret terbiyesinin sergilendiği en önemli alanlardan biri olduğu belirtildikten sonra, dikkat edilmesi gereken kurallar şu şekilde izah edilmektedir: “Yemekten evvel ve sonra elleri sabunla yıkamak, hem bir kaide-i sıhhat, hem de icab-ı zarafettir. Sofra havlusunu boyuna asmak ayıptır. Yarı açılmış bir halde dizlerin üstüne konulacaktır. Şimdi, okuyup yazan sınıf içinde çatalsız bıçaksız taam edenler, ortaya konulan umumi kâseden çorba içenler kalmamıştır zannederim. Su, kahve, çay, çorba gibi mayiatdan olan şeyleri içerken hüpürdetmek, sofrada ortasına veya kendi üstüne yemek dökmek veya etrafına sıçratmak, masaya ziyade abanmak, ağza sığmayacak kadar kocaman lokma almak, ekmeği bıçak ile kesmek yahut evvelden parça parça doğramak, bıçak ucuyla alınacak tuzu parmağıyla almak, bardağına taşınca kadar su koymak, yemeği alırken seçmek, tabağına herkesten fahiş bir miktarda fazla ayırmak, aldığı yemeği beğenmeyip yarım bırakmak ve yahut noksan-ı zarafeti değil hatta fıkdan-ı terbiyeye delalet etmez mi?”

Bu metinden de anlaşılacağı üzere Batılılaşma çizgisinde gerçekleşen “medenileşme” sürecinde, eski tarz alaturka sofrada düzeninde görülen mutfak araç gereç eksikliği çatal bıçak ve ayrı tabak çanak gibi gereçlerle çeşitlendirilmiş ve yemek yerken ağız şapırdatmama gibi sofrada adabında dikkat edilmesi gereken bir dizi görgü kuralı kabul görmeye başlamıştır. Günlük hayatı şekillendirmeyi ve daha modern kimlikler yaratmayı hedefleyen, özellikle 1925-1935 arasında yoğunlaşan erken dönem Cumhuriyet reformlarının bir yansıması olan kitap, makale gibi kaynaklarda da, sofrada adab-ı muaşeret kurallarının nasıl olması gerektiğine dair birçok ize rastlanmaktadır.

Cumhuriyet döneminde modern adab-ı muaşeret konusuna bu denli önem verilmesinin temel sebebi, modernleşme sürecini hızlandırarak, gıptayla bakılan Batı dünyası uygar toplumunun seviyesine bir an önce ulaşmaktı. Cumhuriyet sonrası benimsenen modern adab-ı muaşeret söyleminin önemli bir parçası olan sofrada adabı

kuralları ile daha eskiden normal kabul edilse de bugün artık geri kalınmışlıkla özdeşleştirilen eski usül alaturka sofrada adabı geleneklerinin terk edilmesi amaçlanmaktaydı. Böylece daha “temiz” ve “adabına uygun” bir yemek yeme geleneği edinilmesine özen gösterilmiştir. Çatal bir anlamda medeniyet simgesi haline gelmiştir. Bu dönemden itibaren artık alaturka yani geleneksel usulde yemek yeme şekli özellikle Avrupai yaşam tarzlarını benimseyen çevrelerde pis olarak tanımlanmaya başlanmış ve alafranga sofrada adabı temiz, sağlığa uygun ve çağdaş olarak kabul edilmiştir.¹⁴⁶

-Yemek Zamanının Belirlenmesi

Cumhuriyet dönemi bürokratlarının modern adab-ı muaşeret konusunda en çok duyarlı oldukları noktalardan birisi de aile içi sosyal etkinliklerdir. Ziyafetler, kabul günleri ve çeşitli amaçlarla yapılan toplantılar, ailenin toplumsal ideali kendi bünyesinde temsil etme becerisini göstermesi bakımından önemlidir. Aile üyelerinin gündelik yemek zamanına uymaları ve aynı saatte sofrada başında bulunmaları, Cumhuriyet adab-ı muaşeretinin belki de en resmi yönüdür. Osmanlı ailelerinin 19. yüzyıla kadar belirli yemek zamanları yoktu. Zamanı ayarlamak genellikle aile büyüğünün inisiyatifine kalmıştı. Cumhuriyet döneminde ise zaman kavramı adeta gündelik hayatı idare eden gizli bir güçtür. Aile içinde geleneksel otoritenin dizginlerini ele geçiren bu güç artık sofranın etrafına toplananlara kendi kurallarını benimsetmiştir.¹⁴⁷

Cumhuriyet dönemi ile birlikte yemek yeme şekli ve sofrada kurallarının değişmesinin yanında, yemeğin hangi ortamda, hangi zaman diliminde yenmesi gerektiğine dair düzenlemeler de yapıldığı gözlemlenmektedir. Bu durumun başlıca sebebi, modernleşme süreci ile birlikte tıpkı Batı toplumlarında olduğu gibi gitgide daha çok bireyselleşen toplumun, iş hayatına adapte olabilmek ve hayatını belli bir düzene oturtabilme kaygısı ile gününü zamanlara bölme çabasına girmesidir. Bunun

¹⁴⁶ *Bilgi Yurdu Işığı* dergisinden aktaran Özge SAMANCI, (2013) s. 28.

¹⁴⁷ Ekrem İŞİN, (1987) Abdullah Cevdet’in Cumhuriyet Adab-ı Muaşeretini, *Tarih ve Toplum*, No:48, s. 337.

doğal bir sonucu olarak da aile bireylerinin bir araya gelmesinin beklendiği “yemek zamanı” kavramı ortaya çıkmıştır.

-şalvardan Pantolona Geçiş

Cumhuriyet dönemi modernleşme süreci zarfında toplumu dönüştüren ve daha modern bir görünüm kazanmasına vesile olan başka bir unsur *Kıyafet Devrimi*’dir. Giyinmek kelime itibariyle sadece örtünmekten ibaret olmayıp nasıl bir insanın yediği onun kim olduğunu gösteriyorsa giydiği kıyafet de bir insanın sosyal, ekonomik ve kültürel açıdan ne tür özelliklere sahip olduğunun bir yansıması anlamına gelmektedir. Bu sebeple giyim ve kuşam bir toplumun aynası olmakla birlikte o toplumun sosyo-ekonomik ve kültürel dokusuna özgü çok önemli ipuçları vermektedir.

Cumhuriyet dönemi’nde gerçekteştirilen kıyafet devrimine bakmadan önce Osmanlı İmparatorluğu döneminde nasıl bir anlayışın hâkim olduğunu anlamak için o döneme ait giyim kuşam kültürünü incelemek Cumhuriyet sonrası modern bir toplum yaratma inşasında nereden nereye gelindiğini anlamak açısından önemli bir yer tutmaktadır. Çok uluslu yapısının doğal bir sonucu olarak Osmanlı devleti, giyim ve kuşamı sosyal, ekonomik ve dini bir ayrıştırma aracı olarak görmüştür. Topluma dair diğer tüm alanlarda olduğu gibi, Tanzimat döneminden Cumhuriyet’in ilk yıllarına kadar devletin modernleşme politikalarına hız vermesi ve Batılı yaşam tarzının Türk toplumsal hayatını etkisi altına almaya başlaması ile giyim ve kuşamda da önemli değişiklikler saptanmıştır.¹⁴⁸

Osmanlı İmparatorluğu’nda o döneme ait bir kıyafet birliğinden söz etmek mümkün değildir. Her biri birbirinden oldukça farklı kültürel ve sosyo-kültürel değerlere, gelenek ve göreneklere sahip topluluklar farklı bir giyim kuşam tarzı benimsemişlerdi:

- Farklı etnik ve dini kimliğini bir arada bulunduran, kozmopolit bir kültüre sahip Osmanlı Devleti’nde hoşgörü politikası gereği gayrimüslimlerin kendi kıyafetlerini giymeleri destekleniyordu. Her biri ayrı dinsel topluluk kabul edilen Rum, Ermeni ve Yahudilerin giysilerinin de birbirlerinden ayırt edici olmasına özen gösteriliyordu. Bu ayrımlar başa ya da ayağa takılan farklı renkte kumaş

¹⁴⁸ AYSAL, (2011) s. 3.

parçaları ile sağlanıyordu. Örneğin, Müslüman olmayanların sarık takmaları yasaktı. Bu tür uygulamalar yüzyıllar boyu da devam etmiştir.¹⁴⁹

- Hangi sınıf memur ya da asker olduğu herkesin başındaki kavuğundan, sırtındaki kürk ve cübbesinden anlaşılırdı. Sakal mülkiye ve ilmiye sınıfına özgü olup asker sakal bırakmazdı. Özel kanunlarla her askerin kıyafeti belirlenmişti.¹⁵⁰
- Osmanlı Sarayı'nda sultanlar giyim kuşamlarına çok önem vermişler, pahalı ve lüks kumaşlardan dikilmiş kaftanlar giymişlerdir.¹⁵¹
- Osmanlı kadın giyiminde zaman içinde entari, şalvar ve gömlek ile ceket ve etek olarak üç tip kıyafet kullanılmıştır. Sokağa çıkan kadınlar kıyafetlerini ferace veya çarşafı tamamlamışlar ve yüzlerini de “yaşmak” denilen bir örtü ile örtmüşlerdir.¹⁵²

Osmanlı'nın Batılılaşma sürecinde II. Mahmud dönemine (1808-1839) geldiğinde 1826'da Yeniçeri Ocağı kaldırılarak Avrupai tarzda Asakir-i Mansure-i Muhammediye adında bir ordu kurulmuştur. Yeni ordunun kıyafeti Batı tarzında ceket ve pantolon olarak düzenlenmiştir. Yeniçeri kıyafetlerindeki askeri sınıfların, rütbelerin farklı renk ve biçimdeki başlıkları yeni askeri kıyafetle terk edilerek tek örnek elbise ile başlık olarak da mavi püsküllü Tunus fesi kabul edilmiştir. Memurlar devleti temsil ettiklerinden dolayı düzen gereği setre ve pantolonu kabul etmiş, halk ise serbest bırakılmıştır.¹⁵³

II. Mahmud'un neden kıyafetle uğraşıp ele aldığını ve bu inkılâbın önemini o tarihte İstanbul'da yaşamış olan bir İngiliz gazeteci şöyle belirtmiştir: “Kıyafette islahı meydana getirebilmek için fazla enerji sarf edildi. Çünkü kıyafet halkı Avrupalılardan ayıran büyük bir manaydı. II. Mahmud Batı kıyafetini önce kendisi benimseyen ve isteyenlerin de sakallarını kesebileceklerini irade eden ve yeni kurduğu ordusunu tam bir Avrupa ordusu olarak görmek isteyen bir padişahı. Başa

¹⁴⁹ Mustafa DEMİR, Tufan TURAN (2007) *Türkiye Selçuklu ve Osmanlı Tecrübesinde Gayr-i Müslim Kimliği*, Sakarya Üniversitesi Akademik-İncelemeler Cilt 2 Sayı 1, s. 201.

¹⁵⁰ Ayten Sezer ATIĞ, *Türklerdeki Kıyafetin Kısa Tarihi*, <http://www.atam.gov.tr/dergi/sayi-64-65-66/turklerdeki-kiyafetin-kisa-tarihi>.

¹⁵¹ B. ÖGEL, M. SÜRÜCÜOĞLU, - A.F. ÖZÇELİK, (1982) *Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Geleneği*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: Ankara Üniversitesi Basımevi: Ankara. s.41.

¹⁵² AYSAL, (2011) s. 5.

¹⁵³ Mahmut ŞEVKET PAŞA, (1983) *Osmanlı Askeri Teşkilatı ve Kıyafeti*, Askeri Müze Komutanlığı, Ankara, s. 99-117.

kavuk yerine fesin geçirilmesi, şalvar, cepken setre, pantolon giyilmesini sağlamak istemişti. Yenileşme hareketlerinde çok ileri gittiği için muhafazakâr çevreler tarafından gâvur padişah olarak anılmıştır”.¹⁵⁴

Görüldüğü üzere, bu dönemde halk henüz köklü bir sosyo-kültürel değişime hazır değildi. Ancak daha sonraki süreçte 1923 yılında Cumhuriyet’in kurulması ile birlikte Atatürk önderliğinde Türkiye Cumhuriyeti’ni daha modern bir toplum haline dönüştürecek kıyafet alanında yapılacak köklü değişiklikler modern bir toplum görünümü yaratmada vazgeçilmez unsurlardan biri olmuştur. Cumhuriyet sonrası giyim ve kuşamda çağdaşlaşma hareketi halk tam manasıyla hazır olmadığı için “Şapka Kanunu” gibi çeşitli kanunlarla kademe kademe gerçekleştirilmiştir.

2 Eylül 1925’te hükümet 2413 sayılı kararla devlet memurlarına şapka giyme zorunluluğu getirdi. 25 Kasım 1925 tarihinde ise Şapka Kanunu’nun kapsamı genişletilerek, ülke genelinde uyulması gereken bir kural olarak benimsendi. Şapka Kanunu’nun bir uzantısı olarak 3 Aralık 1934 tarihinde kılık kıyafet uygulamalarında köklü değişiklikler yapıldı. Bu kararla “Bazı Kisvelerin Giyilemeyeceğine Dair Kanun” ile din adamlarının ve dini temsilcilerin kıyafetlerinde sınırlamalara gidildi. Bu kanun ile dini kıyafetler üniforma kabul edilerek sadece dini liderlerin kıyafetleri giymelerine izin verildi. Din adamları dışında bu kıyafetlerin giyilmesi yasaklandı (Kanat). Böylece, 1925 şapka ve 1934 kılık kıyafet devrimleri ile Türk toplumu, eski kıyafetlerinden kurtularak modern bir görünüme kavuşmuştur.¹⁵⁵

-Atatürk’ün Sofrası



Resim 2.14: 7 Kasım 1927 Atatürk ve Yabancı Ziyaretçileri.

¹⁵⁴ Haluk ŞEHSUVAROĞLU, *II. Mahmut ve Kıyafet İnkılabı*, Akşam Gazetesi, 14 Eylül 1952.

¹⁵⁵ AYSAL, (2011) s. 21.

Çankaya Köşkü, 28 Ekim 1923. Musatafa Kemal o akşam İsmet Paşa, Kazım Paşa, Ali Fethi Bey, Kemalettin Sami Bey ve birkaç yakın dostunu akşam yemeğine davet eder. Kılıç Ali, Mehmet Nuri, Cevat Abbas, Refik Saydam ve Başyaver Salih Bey gibi değişmez yakın çevresi de sofradadır.¹⁵⁶

“Arkadaşlar yarın Cumhuriyet ilan ediyoruz!..”

Gerçekten de geleneksel “Atatürk’ün sofrası” asla, sadece yemek yenilen, içilen, oradan buradan konuşulan bir sofraya değildir. Ülkenin geleceğini ilgilendiren önemli kararların alınması öncesi, büyük liderlerin değer verdiği kişilerin görüşlerini almak istediği ve herkesin özgürce konuştuğu bir “forum”dur...

Harbiye’deki öğrencilik döneminden beri, dostlarıyla birlikte sık sık bir araya geldikleri, rakı içip mezelerden tadarken hem sohbet ettikleri hem de tartıştıkları bu keyifli ve verimli ortamı hep sürdürmüştür.

Aynı zamanda bir “sınav” yeridir, Atatürk’ün sofrası. O her konuda masasındaki konukları soru yağmuruna tutar, tartışmaları hareketlendirir, kendi görüşlerini de açıkça ortaya koyardı. Özellikle, tarih ve dilbilimciler, edebiyatçılar, şairler de sık sık çağrılırdı bu sofraya. Atatürk zincirleme sigara içişini sürdürür, rakısını leblebi ile yudumlar ve tartışır, tartıştırdı.¹⁵⁷

Atatürk’ün Ağzından Kendi Sofrası

Kurtuluş Savaşı’nda Adana’daki Kuvvayimilliyecilerin önde gelenlerinden Damar (Zamir) Arıkoğlu da *Hatıralarım*’da Atatürk’ün yaşam felsefesi ve bunun ayrılmaz bir parçası olarak, kendi sofrasını nasıl tanımladığını, konuk olduğu bir masa sohbetinden ve O’nun ağzından aktarıyor:

“Bu konuda tanınmış birçok bilim adamının kitabını okudum. Hemen hemen hepsi: ‘- İnsan dünyaya ağlayarak gelir ve ağlayarak göç edip gider. İkisinin arası da acı doludur.’ diyor. Kendi kendime, şu durumda yaşam anlamsız, değersiz bir şey, dedim. Bu arada elime bir başka bilim adamının kitabı geçti. Hayatı diğerleri tanımlıyor yalnız: ‘- İkisinin ortası acı arasında neşeli zamanları kendisine sağlayanlar mutlu

¹⁵⁶ Artun ÜNSAL, (1995b) “Sofra Muhabbetleri”, *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, Sofra Muhabbetleri, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 75.

¹⁵⁷ A.g.m., s. 76.

kişilerdir' diyor. Bu düşünceyi çok beğendim. Fert olsun, millet olsun, neşeyi elden bırakmamalıdır. Neşe enerji kaynağıdır, neşesiz bir milletin yaşamaya hakkı yoktur. İşte akşamları soframa topladığım arkadaşlarla geçirdiğim tatlı saatler, bilim adamının dediği gibi mutlu anlarımdır. Bununla milletime örnek olmak istiyorum...¹⁵⁸

2.2.4.2 Cumhuriyet Sonrası Dönemde Yemek Kültürü

Türk yemek kültürü, geçmişten bugüne konargöçer Orta Asya Türklerinden Selçuklu Devleti'ne, Selçuklulardan Osmanlı İmparatorluğu'na, bu uzun zaman dilimi zarfında sosyo-ekonomik ve kültürel alanlarda yaşanan birçok değişiklik sonucu, gelişerek ve değişerek, özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde Avrupalı devletlerle kurulan yakın ilişkilerin sonucunda Doğu-Batı sentezi bir mutfak haline dönüşerek bugün artık günümüzde çok farklı ve çok çeşitli tatları bir arada barındıran evrensel bir yemek kültürüne dönüşmüştür.

Cumhuriyet dönemi mutfağı, "Klasik Türk Mutfağı" ve "Türk Halk Mutfağı" olarak iki bölüme ayrılmıştır.²⁶ Klasik Türk mutfağı, halk mutfağı ve günümüzde varlığını devam ettiren karma mutfak kültürünün temelini oluşturan faktörler şöyledir:

- Tarihsel birikim ve çeşitlilik,
- Coğrafyanın zenginliği ve değişkenliği,
- Denizlerin çeşitliliği ve ürünleri,
- Sosyal yapı ve ekonomik düzey,
- Gelenek, görenek ve dinsel etki faktörü,
- Özel gün ve törenler,

Cumhuriyet döneminde yayımlanan eserlerde *Klasik Türk Mutfağı*'na ait yemek çeşitleri ve tatlılarına yer verilmiştir. Hadiye Fahriye tarafından hazırlanan yemek kitabı (1924) ve *Tatlıcı Başı* (1926) adlı eserlerde yedi yüzü aşan sayıda yemek türü, *Tatlıcı Başı* kitabında ise üç yüzü aşan tatlı çeşidi bulunmaktadır.

Hadiye Fahriye'nin yemek kitaplarında *Klasik Türk Mutfağı*'nın özellikleri olarak şunlar belirtilmektedir:

- Etlî yemeklerde kuyruk yağı ve sade yağ,
- Hamur işleri ve bazı sebze yemeklerinde sade yağ,

¹⁵⁸ A. ÜNSAL, (1995b), s. 77.

- Etsiz sebze-meyve yemeklerinde sade yağ ve tereyağın kullanılmakta olduğu, zeytinyağının da yerine göre sebze yemeklerinde özellikle tavalarda kullanıldığı,
- Koyun etinin değişmez et olduğu; kuzu eti, nadiren dana ve sığır etlerinin de kullanıldığı, balık dışındaki etlerin tatlı ile hazırlandığı, Türk mutfağının simgesi haline gelmiş şiş kebab, döner kebab, tandır, güveç, testi ve küçük özel toprak kuyularda pişirilen et yemeklerinin yer aldığı.
- Salatalar ve Turşular, Türk sofralarının vazgeçilmez garnitürlerinden olup, yörelere göre değişen çeşitli sebze, yabancı ot ve köklerden yapılan salatalar, turşular, yeşillikler ezme ve benzeri yan ürünlerin yemeklerin yanında yer aldığı,
- Meyvelerin etli, etsiz, yahni, bastı, dolma şeklinde yemek olarak hazırlanabildiği,
- Tatlılar grubunda ise hamur tatlıları, süt tatlıları, meyve tatlıları mevcuttur. Baklava, kadayıf, lokma gibi hamur tatlılarına ek sütlü tatlılar olarak muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü kazandibi, keşkül, güllaç gibi tatlıların olduğu, hoşaf, şerbet, komposto, şurup meyve tatlıları olarak değerlendirilebildiği,
- İçeceklerin büyük önem taşıdığı şıra ve koruk suyu, tüm meyve sularının taze sıkılmış şerbet veya kaynatılıp saklanan şuruplar, ayran ve boza dışında nar, demirhindi, meyve, turunç, vişne, çilek, kıızılcık, limon, gül, bal şerbetlerinin yanı sıra çay ve kahvenin de yoğun kullanıldığı,
- Hamur işleri tatlı ve tuzlu çeşitleriyle klasik Türk mutfağında önem taşımakta, özellikle açma hamurlar hiçbir dünya mutfağının sahip olamayacağı zenginlik taşımaktaydı.¹⁵⁹

Türk Halk Mutfağı olarak ayrılan bölüm incelendiğinde ise daha önce de bahsedildiği gibi gelenek ve göreneklerle bütünleşmiş yemek anlayışı ve kültürü olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu halkının beslenme biçiminin genel özellikleri şu şekildedir:

¹⁵⁹ H. FAHRİYE, (2002) *Tatlıcıbaşı*, İstanbul, Bateş Kültür Yayınları, s. 48.

1. Yemek çeşidi çok fazla olup, içlerinde hamurlu yiyecekler çoğunluktadır.
 2. Saf ete sadece muhafaza için kavrulduğunda rastlanmaktadır. Et yemeklerinin içinde daima hamur, dövülmüş buğday, bulgur, pirinç gibi ürünler bulunmaktadır.
 3. Bütün sebze çeşitleri kullanılmaktadır.
 4. Dağlarda, kırlarda kendi kendine yetişen mantar, ot ve köklerden faydalanılmakta, bunların birçoğu çiğ olarak tüketilirken bazılarının yemeği de yapılmaktadır.
 5. Sütten elde edilen yağlarla, hayvanın iç yağları ve kuyruk yağı, Anadolu'nun hemen her yerinde kullanılırken, zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında yer almaktadır. Zeytinyağlı soğuk yenen sebze yemeklerine Orta ve Doğu Anadolu'da yaygın olarak rastlanmamaktadır.
 6. Haşlamalar dışındaki sebze yemekleri ve çorbalarda bulgur yaygın kullanılmakta, Karadeniz Bölgesi yemeklerinde bulgurun yerini mısır unu almaktadır.
 7. Yemeklerin meyve veya meyve kuru ile tatlandırılmasına sık rastlanmaktadır. Çoğu kez bu meyveler yağla pişirilip, yemek olarak da tüketilmektedir.
 8. Şeker ihtiyacı geniş ölçüde meyveler ve baldan karşılanmaktadır.¹⁶⁰
- Göbeklitepe, Nevala Çori, Çatalhöyük ve diğer kazılardan günümüze uzanan *Türk Halk Mutfağı* yedi coğrafi bölgeden oluşmaktadır;

- Marmara bölgesi, *Klasik Türk Mutfağı*'nin merkezi İstanbul'u içine alır. Bölgenin Trakya bölümü ayçiçek yağları ile Edirne peyniri ile ünlüdür. Anadolu bölümü ise sebze, meyveden yana zengindir. Bursa ünlü İskender kebabının doğduğu şehirdir.
- Ege bölgesi zeytinyağı, balık ve deniz ürünleri ile meşhurdur. İzmir'den güneye inilen bölge ise, bitki yemeklerinin en fazla tüketildiği bölgedir. Akdeniz bölgesinin batı bölümü Ege bölgesi özelliklerine, doğu bölümü ise güneydoğu Anadolu bölgesi özelliklerine sahiptir. Yani batı bölümü daha çok ot yemekleri yönünden zengindir. Ama doğu tarafına gittikçe,

¹⁶⁰ FAHRİYE, (2002) s. 49.

yani Mersin'den doğuya, Güneydoğu'ya doğru gidildikçe köfteler, kısırlar, içli köfteler gibi yemekler yaygınlaşır. Bölgede Adana kebabı, şalgam suyu, cezerye, Mersin'de tantuni dikkati çeken yiyeceklerdir.

- Güneydoğu Anadolu bölgesi, Türk kebabçılığının en güzel örneklerini verir. Bölge şehirlerinden özellikle Gaziantep, baklavaları ile ticari mutfak olarak Türk baklavacılığının en güzel örneklerini verir. Şanlıurfa'da çiğ köfte, peynirli kadayıf; Diyarbakır'da pişmiş köfteler, burma kadayıf, Nuriye tatlısı; Mardin'de kaburga dolması; Siirt'te perde pilav; Şırnak'ta serbidev dikkati çeken yiyeceklerdir.
- Soğuk iklime sahip Doğu Anadolu bölgesi hayvancılık ürünlerinin cennetidir. Yağ, yoğurt, ayran, peynir, bal, tahıl ve baklagiller bölge mutfakını şekillendirir. Yoğurtlu yiyeceklerin nefis çeşitleri görülür. Ayran çorbası, keledoş, Kürt köftesi bunların başında gelir. Çay bölgenin efsanevi içeceği. Kars'ta yağ, bal; Van'da dağlardan toplanan sirmo ve mendo otlarıyla toprağa tersinden gömülerek yapılan Van peyniri ve lavaş ekmek; doyulmaz nefasetteki Erzincan tulum peyniri, bölgede bir tadına bakılması gereken yiyeceklerdir. Van'da kahvaltılık çok meşhurdur.
- Karadeniz bölgesi denilince önce akla gelen hamsidir, ikinci olarak mısır unundan yapılan yiyecekler görülür. Ot ve mantar yemekleri de bölgede çok zengindir. Hamsiköyü sütlacı, ünü bölge dışına yayılan bir tatlıdır. Rize çayı önemli bir üründür. Bolu'da Mengen ise Türkiye'nin ünlü aşçılarının çıktığı kasabadır.
- İç Anadolu bölgesi, tahıl ve hayvancılığın yanı sıra her türlü meyve ve sebzenin bölgede yetişmesi sebebiyle kendi bünyesinde çok iyi bir mutfak geliştirmiştir. Bu bölgede Selçuklular döneminin başşehri olan Konya, gerek ticari mutfak gerek ev mutfakı olarak özgün bir yere sahiptir. Evliya Çelebi'nin yemeklerinin nefasetinden bahsettiği Konya'da lokantalarda nefis örneklerle rastlanır, etli ekmek, peynirli pide, ünlü fırın kebabı, tadanların günümüzde beğenisini kazanan yemeklerdir. Ankara'da Ankara tavası; Kayseri'de pastırma ve mantı, bölgenin dikkati çeken yiyecekleridir.

-Protokol ve yemek kuralları

Protokol devlet törenlerinde, diplomatik/resmi ilişkilerde, günlük hayatta usul ve şekil yönünden uyulması gereken kurallar toplamıdır. Protokol kuralları önce devletin törensel saygınlığının koruyucusu olduğu kadar, devletler arası ilişkilerde izlenmesi gereken yolu da gösterir. Protokol kuralları kesindir, doğru olarak uygulanmaz ise toplumdaki kişiler arasındaki ilişkilerden ziyade devletler arasında ciddi uyuşmazlıklara yol açar. Bunun tarihte ilginç örneklerine rastlanmıştır. Şöyle ki, 1646 yılında Osmanlı sultanı tarafından İstanbul'daki Fransa büyükelçisinin protokol kurallarına uymadığı için Yedikule zindanlarına atılmış, Londra'da bir saray balosunda ise Rusya ve Fransa büyükelçilerinin oturma önceliği konusunda tartışmaya girmeleri sonucu bu olay iki ülkeyi savaşın eşiğine getirmiştir.¹⁶¹

Fatih Sultan Mehmet'in yazdığı Kanunname'sinde olduğu gibi, devlet erkânının yemek yerken ve misafir ağırlarken hangi kurallara riayet edeceği detaylı kurallarla belirlenmiştir. Her devletin protokol önceliği sırası, o devletin anayasasından kaynaklanır. Bir kraliyet ya da cumhuriyet ülkesinde anayasa göz önünde tutularak devlet protokolü öncelik sıraları ayrıntılı biçimde saptanmıştır. Başkentimizde devletin en üst kademesindeki resmi kişiler ve Türkiye'de görevli yabancı büyükelçiler, eşleri ile birlikte en önemli öncelik sırasını oluştururlar. İllerde ise vali, garnizon komutanı ve belediye başkanı, protokolda en üst makamı oluştururlar. Başkent dışında özel nitelikli yemeklere Türkiye'de görevli yabancı büyükelçiler ve eşleri davet edilmişse, masada en öndeki yerlere yabancı konukların oturması hem protokol uygulamasının hem geleneksel Türk konukseverliğinin gereğidir.¹⁶²

Eski Büyükelçi Alptekin Ünlütürk'ün hazırladığı *Sosyal Davranış Kuralları ve Protokol* adlı kitapta, devlet görevlilerinin davet ve yemeklerde nasıl davranacağına ilişkin kurallar şöyle sıralanmıştır:

- Konuklara üçüncü şahıs olarak yazılmış basılı davetiye kartları gönderilir ve konuklar yemeğe katılıp katılmayacaklarını yazılı olarak bildirir.
- Erkek ve kadın konuklar resmi giyinirler.
- Konuklar salona girerken isimler anons edilir.

¹⁶¹ Alptekin ÜNLÜTÜRK, (2000) *Sosyal Davranış Kuralları ve Protokol*, Ankara, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, s. 14.

¹⁶² Şefik FENMEN, (1990) *Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları*, Eren Yayınları, İstanbul, s. 24-25.

- Erkek konuklara yemekte refakat edeceği bayan konuğun kim olduğunu gösteren bir kart verilir.

- Yemek masası olanaklar ölçüsünde en şık örtü, şamdan, porselen, kristal takımlar ve çiçeklerle süslenir.

- Erkek konuklar refakat edecekleri bayanların koluna girerek yemek odasına geçerler.

- Konukların oturma yerlerini gösteren masa şeması hazırlanır ve yemek odası girişinde uygun bir masa üzerine konur.

- Erkek konuklar, refakat edecekleri bayanların koluna girerek yemek odasına geçerler.

- Yemek menü kartı, Fransızca dilinde hazırlanır.

- Masadaki yer kartlarına konukların tam ismi ve unvanı yazılır.

- Yemekte genellikle Fransız mutfağından seçilme 6 veya 7 çeşit yemek bulunur.

- Servis garsonlar tarafından kurallara uygun olarak yapılır.

- Şayet özel bir neden yoksa resmi yemek 20.30'da başlar.

Genel kural olarak resmi yemeğe en az 16 konuk davet edilir. Üst sınırlandırma olmamakla beraber, masanın kadın-erkek bakımından dengeli olmasını sağlamak için konuk adedi 20-24-28-32 gibi dörder dörder artırılmalıdır.¹⁶³

Resmi akşam yemeklerinin menüsünde yedi çeşit yemek bulunur ve menü Fransızca el yazısı ile siyah mürekkepli kalemle yazılır. Liste aşağıdaki şekilde oluşmaktadır:

- İstiridye, midye veya havyar

- Sıcak veya soğuk çorba

- Sıcak veya soğuk balık

- Sıcak et ve sebze

- Salata veya kuşkonmaz

- Tatlı

- Meyve¹⁶⁴

¹⁶³ ÜNLÜTÜRK, (2000) s. 103.

Çağlar boyunca yemek davetlerinin büyük önemi olmuştur. Resmi yemek davetleri sosyal yaşamın onurlu, önemli, zevkli ancak kapsadığı ayrıntılar yönünden iyi düzenlenmesi gereken bir girişimdir.

Resmi yemeklerde masa ve iskemleler mümkün olduğu kadar uyumlu görünümlü olmalıdır. Masanın beyaz, çok iyi ütülü hatta kolalı, belirsiz şekilde birleştirilmiş örtülerle kaplanması önem taşır. Tüm davetlerde tabak, çatal, bıçak ve bardak, çok düzenli ve uyumlu görünümde olmalıdır. Masa üstü süslemeleri resmi yemeklerde sadelik içinde yapılmalı, porselen ve gümüş eşyadan yararlanılmamış çiçekler, oranlı bir biçimde yerleştirilmeli fazla sarkmadan diri şekilde durmasına özen gösterilmelidir.¹⁶⁵ (Resmi yemeklerde masa düzenleri ve oturma şekillerine ilişkin bilgiler için Bkz: Ek 1: Şefik Fenmen, 1990, 27-34)

2.2.4.3 50'li Yıllardan İtibaren Batı Kültürünün Etkileri

Türkiye'de 50'li yıllarda artan kentleşme ile farklı beslenme olanakları ortaya çıkmış, köylüden şehirlie doğru değişen demografide de bu değişim gözlemlenebilmektedir. Kentleşme sayesinde protein tüketimi artmıştır. Et tüketmek artık Kurban Bayramı'na özgü olmaktan çıkıp, kent insanının gündelik yaşantısının bir parçası haline gelmiştir. Bu durum kente göçle birlikte gelir düzeyinin yükselmesiyle de bağlantılıdır.

Amerikanlaşmanın etkisindeki Türkiye'de, gıda reklamlarında yer alan ürün çeşitlerini sınıflandırdığımızda, ya buzdolabı gibi yiyecekleri modern koşullarda koruyan dayanıklı eşya ya da dayanıksız tüketim maddeleri olan yağ, şarap, şekerleme, çocuk maması ve gazoz gibi ürünler olduğunu görüyoruz. Bu reklamlar mutlu aile hayalini yansıtabilecek şekilde sıhhat, neşe ve tatlı gibi sözcükler eşliğinde verilmekteydi ve Amerika'ya şevk ve merakla karışık atıflarda bulunmaktaydı. Buna rağmen o dönemde Amerikan rüyasının ürünlerinin Türkiye'ye sınırlı sayıda geldiğini de belirtmek gerekir.

¹⁶⁴ ÜNLÜTÜRK, (2000) s. 105.

¹⁶⁵ FENMEN, (1990) s. 39.

Ancak bütün bu reklamlar arasında baş tacı edilen buzdolabıydı. Ancak o günkü ithal fiyatıyla buzdolabı, özellikle de Kelvinatör marka olanlar, ülkede ancak küçük bir azınlığın satın alabileceği araçlardı. Çocuğun sağlığını korumak için onu sıradan pirinç unu yerine özel bir çocuk maması ile beslemek gerektiğini vurgulayan reklamlar, yine *Amerika'nın en son gıda standartlarına* göre hazırlanan PA-RO marka mamayı tavsiye ediyordu. Reklama göre beş saf vitamin, kalsiyum, fosfat ve süt şekeri yavruların sıhhat, sağlık ve neşe kaynağı olacaktır. Bunun yanı sıra yine 50'li yıllarda, Amerikalıların Şükran Günü'nde yedikleri hindi de Türkiye'de kutlanan yılbaşlarında yerini almaya başlamıştı. Amerika mitosunu, bu haberler ile yavaş yavaş Türk okurlarının zihninde yer ediyor; onların damak beğenilerini şekillendiriyordu.

Bu yenilikler, 50'li yıllarda gününbirlik yaşayan insanımız için o güne kadar alışmadığı sağlık normlarıydı. Bütçesinin önemli bir kısmını beslenmeye ayıran ve kıt kanaat geçinen Türkler için, "Amerikan rüyası" ancak bir düşünce niteliğindedir. Yine de kentleşme ve gelir düzeyinin yükselmesiyle bu yeni ürünler yavaş yavaş Türkiye toplumu tarafından kabul görmeye başladı. 50'li yıllarda orta sınıf teldolap ile yetiniyordu, ama 60'ların başından itibaren yerli üretim buzdolabı artık çamaşır makinesiyle birlikte temel dayanıklı tüketim maddeleri arasında yerini almaya başlamıştı. Gelir düzeyinin yükselmesi insanların protein tüketimini artırmış, beslenme konusu giderek eğitimin bir parçası olmuştu. Bunun yanı sıra mutfaktan "laboratuvar" diye bahseden Amerikan ev ekonomistlerini örnek alan ve Türkiye'de sayıları hızla artan kız enstitülerinin "*bilgili kadın için mutfağı en mükemmel laboratuvar haline çevirme gayretleri ve o dönemdeki basılı kaynaklarda yer alan modernist bilgiler birbirini ile örtüşmekte idi*".¹⁶⁶ Bu gelişme, 19. yüzyılda özellikle kadınlar için yayımlanan yemek tarifleri ve ev ekonomisi kitapları yoluyla Batılılaşmanın farklı bir minvalde, bu sefer Amerikanlaşma adı altında sürdürülmesi olarak yorumlanabilir.

¹⁶⁶ İlkay KANIK, (2011) Küçük Amerika'da Büyük Amerika Gibi Yemek, *Metro Gastro*, Sayı: 62, Temmuz-Ağustos-Eylül, s. 22.

3. BATI RESMİNDE DÖNEMLERİNE GÖRE YEMEK TEMALİ TASVİRLER

Sanat toplumların sosyolojik, psikolojik, dinsel ve sembolik olgularını anlamak açısından önemli bir göstergedir. Bu olguların tarih boyunca sürekli değişime uğraması sanatın da değişerek çağının ruhunu yansıtmasını sağlamıştır. Yemek yeme sıradan sayılabilecek bir eylem olmasına rağmen yemek yeme sahneleri tarih boyunca Batı resminde işlenen önemli bir konu olmuştur. Sanatçıların yemek sahnelerini konu olarak almalarının sebebi yemeğin sıradanlığının altında yatan sosyolojik, psikolojik, dinsel ve sembolik anlamlar içermesidir.

Batı resminde yemeğin konu olarak ortaya çıkması Batı kültürünün yemek kavramına bakışı ile yakından ilişkili olup, şölen sahneli tasvirleri ile antik döneme kadar uzanmaktadır. Pagan kültüründe bir çeşit ritüel olarak kabul edilen şölenlerin özünde de aslında dini ihtiyaçlar vardır. Örneğin, tanrı için kesilen kurbanlık hayvanların törenlerde yenmesi aslında insanların tanrıya yaklaşmasını sembolize etmektedir. Bunun uzantılarını Dionysos'tan Hıristiyanların şarap ekmek komünyonu ayinlerine kadar götürebiliriz. Yemek ritüelleri fiziksel olduğu kadar ruhani doyumunu anlatmak amacına hizmet etmiş olup sofrada duaları ve yemeklerde yapılan konuşmalar bunlardan bazılarıdır. Antik Yunan döneminde yapılan sıradan konuşmalardan çok, felsefi derinliği olan entelektüel tartışmaların gerçekleştiği sempozyumlarda sadece içki ve müziğin yer aldığı görülmektedir.

Antik Yunan döneminden sonra gelen Orta Çağ ve Rönesans döneminde toplu yemeklerin çeşitliliğinin arttığı görülmektedir. Doğum, evlilik, cenaze, kutsal günleri kutlama, festival veya belirli grupların kendi içlerinde düzenledikleri sosyal içerikli yemekler de bu dönemden sonra ortaya çıkmaktadır. Yemek eşliğinde bu tür bir araya gelmeler yemek kavramının sosyal yanını ön plana çıkarmaktadır. Böylece, yemeklerin amacına göre belirlenmeye ve seçilmeye başlandığı görülmektedir.

Aristokrat ailelerin çocuklarının doğum günlerinde hazırlanan pastalar yemeklerin aynı zamanda gelir ve sosyal statü göstergesi olduğunu göstermektedir. Yenilen yemek, yenen yemeklerin çeşitliliği, yemeğin yendiği mekân, kullanılan sofraya takımları kişilerin zenginliklerini gösterme aracı olmuştur. Önemli kişilerin daha yüksek sandalyelere ve masa başlarına oturtulması, yemeğin statüsü en yüksek olandan en düşük olana servis edilmesi diğer sosyal statü göstergelerine örnektir.

Hıristiyan öğretilerinde de bilindiği gibi yemek yeme eylemi sembolik anlamlar içermektedir. Örneğin, elmanın ilk günahı temsil etmesi yiyeceklere sembolik anlamlar yüklediğinin göstergesidir. İsa'nın son akşam yemeğindeyse İsa'nın tanrı ile birleşmesi ve insanlık için kendini feda etmesi anlatılmakta olup, şarap İsa'nın kanı, ekmek ise bedeninin sembolü olarak betimlenmektedir.

Bazı yemek sahneli resimlerde ise yemek tüm sembollerinden sıyrılarak sadece hayatın devamını sağlayabilmek amacı ile yapılan fiziksel bir eylem olarak anlatılmaktadır. Görülüyor ki, dönemlere göre değişen toplum anlayışını yemek temalı resimler üzerinden takip etmek mümkün olmuştur.

Yüzyıllar boyunca resim sanatında, Batı'da, İsa'nın Emmaus'taki yemeği ya da daha büyük sıklıkla, *Son Yemek* izleği resimlendirilmiştir... Eski Mısırlılar ölçüsünde olmasa bile yeme-içmenin gündeme gelişini, mutfağın resme girişini görmek için on yedinci yüzyılı ve Hollandalı (Flaman) ressamı beklememiz gerekmektedir.

Kuzeyli ressamın bir başka özelliği, İtalyan ya da Fransız çağdaşlarıyla karşılaştırıldığında daha alçak gönüllü olmaları ve İncil'den alınma kral ziyafeti resimlerinde bile sofranın üstünü neredeyse çıplak bırakmalarındır...

Nicolaes Maes'in *Şükran Duası Okuyan Yaşlı Kadın resmindeki* (1655) masanın üstü bile daha zengindir, İsa *Emmaus*'ta resimlerinde (tek ayrıcalıklı resim belki de Caravaggio'nun resmidir, düpedüz bir ziyafettir, Rembrandt'ın boş masalı resmiyle karşılaştırıldığında). Flaman ressamı üzerinde dururken Jan Vermeer'i de boşlamamak gerekir. Onun 1658 yılında yapıldığı sanılan *Mutfak Hizmetçisi* resmi de unutulmaz "yeme-içme" kültürü resimlerinden biridir.¹⁶⁷

Batı resim sanatında kullanılan kompozisyonların tarihsel gelişimine baktığımızda, geçmişte konu seçiminin akademik geleneğe göre yapıldığını ve seçilen temaların portreler, dinsel konular, tarihsel sahneler, manzaralar ve

¹⁶⁷ Güven TURAN, (1995) *Sanat Dünyamız*, Yeme İçme Kültürü, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Sayı 60-61, s. 86 .

natürmortlar biçiminde ayrıldığını görüyoruz. Örneğin, Van Dyck veya Velazquez gibi saray ressamaları kral ve saray çevresindeki aristokratların portrelerini resmetmişlerdir. Kilise için çalışan Caravaggio resimlerinin konusunu mutlaka İncil ve Tevrat'tan almıştır. Rembrandt ve Hals yükselen Alman orta sınıfın yaşamından kesitler betimlemişlerdir. Turner ve Constable için ise en önemli konular deniz gökyüzü, ormanlar ve ışık olmuştur.

Batı resim sanatında yiyecek ve yemek temalı kompozisyonlara göz atarsak, kuşkusuz *natürmort* resim türü ile başlamak gerekir. 1560'lardan sonra Hollanda resim atölyelerinde görülen tür *stilleven* adını alır. Bu sözcük Fransızca'da *nature morte*, İngilizce'de *still life*, Almanca'da *stilleben*, İtalyanca'da *natura morta* olarak nitelendirilir. Bu tür, akademi yanlısı ve Barok üslup karşıtı çevrelerde yaygınlık kazanır. Natürmort'ta kullanılan nesnelere pratik kullanımları dışında simgesel bağlantılar açısından da önemlidir.

Natürmort resmin ilk örneklerine Mısır fresklerinde, antik Yunan ve Roma dönemi resimlerinde rastlanır. MÖ 2000'li yıllarda Girit Adası'ndaki Minos uygarlığına ait saray duvarlarında, vazo süslemelerinde, Yunan ve Roma duvar resimlerinde daha çok çiçek ve bitkilerle oluşturulmuş natürmort resimler yer almaktadır. Batı sanatında 16. yüzyılda portre ve manzara resimlerine göre daha özgür olan natürmort kompozisyonlar ayrı bir resim türü olarak görülür. 1700'lü yıllardan önce yapılan natürmort resimler daha çok dinsel ve alegorik sembollerle bağlantılı olarak resimlenmiştir. Natürmort nesnelere, tarihsel figürlü geniş kompozisyonların ayrıntıları olarak da karşımıza çıkar. Natürmort resimlerin tarihsel süreç içindeki gelişimine baktığımızda en erken MÖ 4000'lerde Mısır mezar odalarının içlerinde fresk tekniğinde yapılmış olduğu görülür. Burada betimlenen yiyecek, nesnelere ve parçalarının Mısır'ın reenkarnasyon inancı ile bağlantılı olduğu, ölen kişinin bir sonraki hayatında bu nesnelere kullanabileceği inancıyla yapıldığı görülür.¹⁶⁸

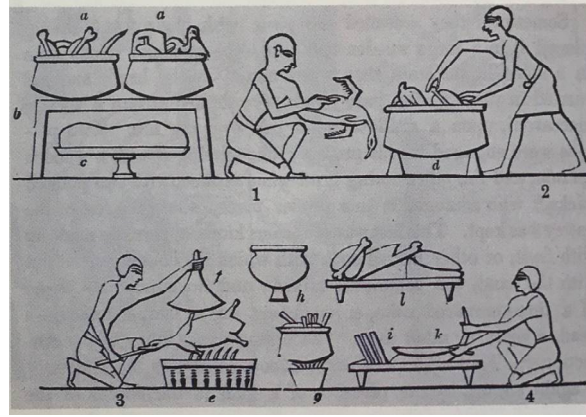
Araştırmacılar eski dönemlerde insanların ne tür yiyecek ve içecek tercihlerinde bulduklarını, nasıl yemek yeme pratiklerine sahip olduklarını, yemek yerken ne gibi aletler kullandıklarına dair bilgiler edinmek için arkeolojik kazılarda ortaya çıkan eşyalardan, yemek temalı tasvirler içeren duvar yazılarından,

¹⁶⁸ Prof. Dr. Ayla ERSOY'dan aktarılmıştır. Ayrıca bkz. ERSOY, A. (2016) *Resim Sanatında Yiyecek ve Yemekli Kompozisyonlar*, Yemek ve Kültür Dergisi, Sayı 42, Çiya Yayınları: İstanbul, s.112-126.

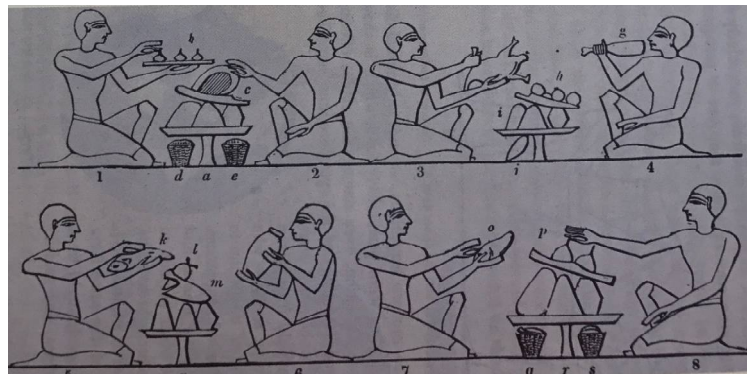
minyatürlerden yararlanmaktadırlar. Tarih boyunca farklı dönemlerde üretilmiş çeşitli el yazmaları, duvar yazıları, seramikler veya heykeller incelendiğinde birbirinden oldukça farklı yemek tasvirleri ile karşılaşmak oldukça olağandır. Farklı türlerde resmedilmiş yemek tasvirleri beslenme ve daha da önemlisi o döneme ve topluluğa ait sosyo- ekonomik ve kültürel yapılar ile ilgili pek çok ipuçları sunar. Resim tasvirlerine bakarak yeme ve içme pratikleri üzerinden sınıf farklılıkları, inanç şekilleri, sosyal ve kültürel değerler gibi birçok farklı alanda detaylı bilgiye ulaşmak mümkündür.

3.1 Mısır - Antik Yunan – Roma

Sanattan bugün anladığımız bütünüyle “estetik kaygılar taşıyan” yapıtlardır; oysa onsekizinci yüzyıla baktığımız zaman, o dönem öncesindeki yapıtların birer “görsel metin” niteliği taşıdığını görüyoruz.



Resim 3.1: Mısır’da değişik et türlerinin parçalanması ve pişirilmesi (Piramitlerin yanındaki mezarlardan).

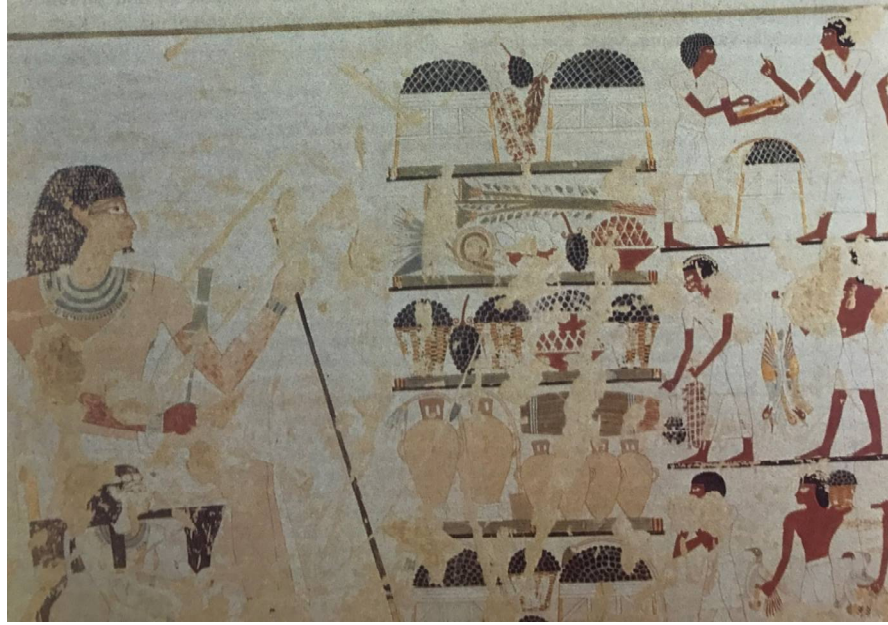


Resim 3.2: Bir Mısır sofrası: İncirler, üzümler ve etler (Piramitlerin yanındaki mezarlardan)¹⁶⁹.

¹⁶⁹ Güven TURAN, (1995) *Sanat Dünyamız*, Yeme İçme Kültürü, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Sayı 60-61, s. 85.



Resim 3.3: III. Ramses'in mezarından Mısır mutfağı resmi.



Resim 3.4: Görsel metin.

Yukarıdaki “görsel metin” kavramına dönecek olursak, yazıları da görsel olan Mısırlılar, görsel metin olarak resmi günlük yaşamın yansıtılması düzeyine ilk getirenler olmuştur. Mısırlılar yalnızca “malzeme”yi göstermemiş, malzemenin nasıl elde edildiğini, nasıl yenir-içilir hale getirildiğini ve nasıl yenilip içildiğini de ilk resmedenler olmuşlardır. Önce malzemenin başlamak gerekirse, tabii ilk sırayı “et” alacaktır. Özellikle, danadan yararlanarak yaptıkları bizim bugünkü kuyu kebabı ya da tandır kebabı, eski Mısır’dan bize doğru fazla da gelişmeden gelmiştir.¹⁷⁰

¹⁷⁰ Güven TURAN, (1995) Gözle Yemek, Gözle İçmek, *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 87.

Mısırlıların çok sevdikleri bir başka et türü ise balıktır. Mısırlılardan kalma resimlere dayanarak, müzelerdeki eşyaları da göz önünde bulunduracak olursak, Mısırlıların gerçek birer fırıncı olduklarını ve belki de ekme, pasta kültürünü dünyamıza kazandıran kişiler olduklarını rahatça söyleyebiliriz.

İçkiye gelince: Birayı Mısırlılara borçluyuz, biraz olsun yeme-içmeyle ilgili olanların bildikleri gibi. Mısırlılar, birayı nasıl yaptıklarını da hem heykelciklerle hem resimlerle göstermişlerdir. Ayrıca meyve de Mısır yemek kültürü içinde önemli bir yer tutmaktadır.

Bir duvar resmi Mısırlıların incir severliğini gösterdiği gibi, üstüne çıkması tehlikeli olan incir ağacından meyveleri maymunlara toplatmak akıllılığını da gösterdiklerini ortaya koymaktadır. Mısırlılar yalnız mutfak ve malzemeler değil, sofraya kültürünü de resmetmişlerdir. Ziyafetlere müziğin ve dansın eşlik etmesi, gerçek bir sofraya kültürünün işareti olarak yorumlanabilir.

Gene de, Mısırlıların masa kullanmadıklarını, yemeklerini, yerden iki karış yüksekliğinde bir destek üzerine koydukları taş bir sofraya üzerinden alarak yediklerini, ama bu alçak masaya karşın koltuk benzeri sandalyelerde oturduklarını görüyoruz. Mısırlıların gündelik bir olgu olarak yemeyi ve içmeyi resmetmelerine karşın eski Yunan ve Roma, ne mutfak ne de yiyecekleri resmetmiştir. Onun yerine daha çok içki sahnesi mevcuttur. Bunların resimlerine de genellikle içki kapları üzerinde rastlıyoruz.¹⁷¹

Günümüzdeki Batı dünyasının tarihsel izlerinin Antik Yunan ve Roma döneminde atıldığını düşünürsek, Batı medeniyetini daha iyi anlamlandırmak için bu dönemlere bakmak gerekmektedir. Yemek temalı tasvirlerin de varlığı sadece günümüz ve Orta Çağ ile sınırlı kalmamakta Antik Yunan ve Roma dönemine kadar uzanmaktadır. Ziyafetlerin ve toplu yemek törenlerinin oldukça sık düzenlendiği Antik Roma dönemine ait Pompei şehrinde uzmanlar tarafından çeşitli yemek tasvirleri içeren birçok duvar yazması ve mozaikler bulunmuştur.¹⁷²

¹⁷¹ TURAN, (1995) s. 89-90.

¹⁷² D. GÜRSOY, (2004) s. 31-42.



Resim 3.5: Pompei kazılarında bulunan Menandros Synaristosai, MS 70 yıllarına ait, Kadınların Öğle Yemeği, (Greko-Romen komedi sahnesinden bir bölüm-başlığı olabilir).

E-kaynak: <https://theimaginativeconservative.org/2015/07/russell-kirk-english-letters-in-the-age-of-boredom-2.html/villa-del-cicerone-mosaic> (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

Örneğin Pompei’de çeşitli kazılar sonucunda ortaya çıkan duvar resimlerinde çeşitli meyvelerle dolu sepetin ne anlama geldiğine dair çeşitli tartışmalar bulunmaktadır. Bazı araştırmacılar bu tür bir yemek tasvirinin konukları sembolize ederek Antik Roma’daki misafirperverliği temsil ettiğini ve hediye sunma geleneğinin Romalılar için ne derece önemli olduğunu gösterdiğini iddia etmekle birlikte, ayrıca bir tür zenginlik göstergesi olduğunu düşünmektedir. Diğer araştırmacılar ise bu tür bir yemek tasvirini tanrıya sunulan yemeklerin hediyelerin tasviri olarak görmektedirler.¹⁷³ Yemek tasvirleri bu örnekte olduğu gibi insanlık tarihinde çok eski dönemlere kadar uzanır. Antik Roma’ya ait yemek temalı bu duvar resmi o döneme ait sosyo-ekonomik ve kültürel yapıya dair bize birçok ipucu sunmaktadır. Yemek tasvirleri bize sadece ait oldukları dönemin arka planını yansıtmakla kalmaz, aynı zamanda o dönemde ne tür yiyeceklerin tüketildiğini veya

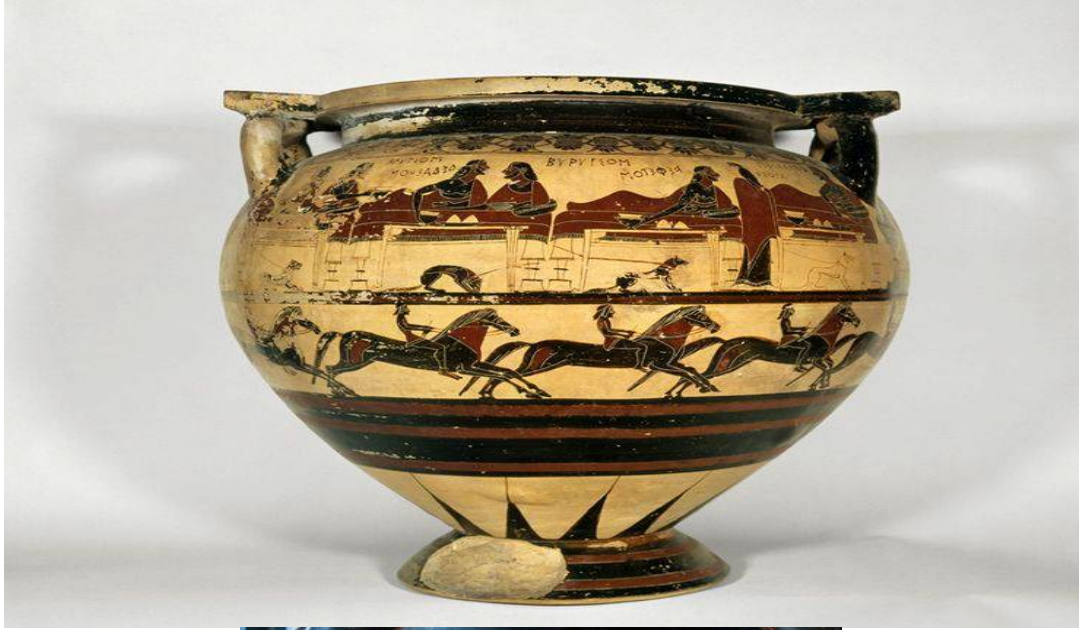
¹⁷³ G. RILEY, (2014) *Food in Art: From Prehistory to the Renaissance*, Reaktion Books Ltd., London, s.68.

nasıl bir yemek yeme alışkanlığına sahip olduğunu yine bu tasvirler ve mozaikler sayesinde öğreniriz.



Resim 3.6: Herkül'ün Ziyafet Sahnesi, Fresk, Geç Roma Dönemi MÖ 50, 59x53 cm.

Kaynak: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sc%C3%A8ne_de_banquet,_fresque,_Herculanum.jpg Erişim Tarihi: 05.06.2018



Resim 3.7: Antik Roma dönemine ait Eurytios Krater adlı vazo ve kesiti, 600-625 yıllarına ait.

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/AWSS35953_35953_30932069;prevRouteTS=1546519788985

Antik Roma dönemine ait milattan önce 600-625 yılları arasındaki bir tarihte yapıldığı düşünülen şu an Paris'teki Louvre Müzesi'nde sergilenen bu antik vazo "Eurytios Krateri" olarak anılmaktadır. Bu vazonun arka ve ön kısmındaki resimler Kral Eurytios'in Herakles için düzenlemiş olduğu ziyafeti temsil etmektedir. Herakles içki içerken, yemek yerken sohbet etmektedir. Konu içki içilirken genel yiyeceklerle ele alınmaktadır. Vazonun arka kısmında bulunan savaş sahnelerini tasvir eden bölüm Troya Savaşı'nı temsil etmektedir. Vazonun alt kısmında geyik avına dair tasvirler bulunmaktadır.¹⁷⁴

¹⁷⁴ http://www.wikiwand.com/en/Eurytios_Krater, 2016 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

Vazonun başka bir bölümünde ise iki hizmetlinin yemek hazırlayışını gösteren bir sahne ayrıca et parçalayan hizmetlinin detaylı tasviri de bulunmaktadır. Kusma sahnesi ise içkinin etkisini azaltmak ve konuşmanın devam etmesini sağlamak için o dönemde sıkça uygulanan bir yöntemi dile getirmektedir.

Bu vazodaki tasvirlerden yola çıkarak Antik Roma'da özellikle üst sınıf kişilerin nasıl bir hayat tarzına sahip olduğuna, önemli misafirler için özenle hazırlanan ziyafetlerin hükümdarların gücünü göstermek açısından ne derece önemli sayıldığına ve insanların bu dönemde ne tür yiyecek ve içecek tükettiklerine dair birçok bilgiye ulaşılabilir. Diğer bir deyişle, arkeolojik kazılarda eski dönemlere ait bulunan bu ve benzeri eşyalar, mozaikler ve duvar resimleri sayesinde o döneme ait yaşayış biçimleri, yemek yeme alışkanlıkları ve tercihlerine dair pek çok bilgi öğrenmek mümkündür.



Resim 3.8: Antik Roma'da Ziyafet, Duvar Resmi.

Kaynak: <http://www.historynotes.info/food-feasts-in-ancient-rome-700/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

Eski Roma'da yemek ve içecek tüketiminin hayli fazla olduğu ziyafetler oldukça önemli sosyal ritüellerdi. Roma'da genel olarak *convivium* olarak anılan bu yemekli toplantılar, *epulum* (halk ziyafeti), *cena* (akşam yemeği) ve *comissatio* (içki partisi) gibi çeşitli dallara ayrılmaktaydı. Antik Yunan'da *symposium* (sempozyum)

olarak anılan sosyal yemeklerin Roma'daki uzantısı olan bu toplu yemekler, kamuya açık ziyafetler olabileceği gibi, sadece aile veya iş ortaklarına açık daha küçük ölçekli toplantılar da olabilmekteydi. Yunan sempozyumlarında içki yemek sonrası sohbetlerde servis ediliyorken, Roma conviviumlarında içki yemek esnasında tüketilmekteydi. Romalılar, şıra ve mayhoş şarabın bol miktarda bal ile karıştırılması sonucunda elde ettikleri mulsum şarabının iştah açtığını, sindirimi kolaylaştırdığını ve ömrü uzattığına inanmışlardır. Bu şarap yemeklerden önce ordövr ile birlikte alınırdı.¹⁷⁵ Üst tabaka elitlerin dahil olduğu bu tarz toplu yemeklerde sohbet veya tartışmadan ziyade, yemek zevki ön plandaydı. Çünkü bu ziyafetlerin amacı yemeği veren kişinin gerek yiyecek gerek mekân seçimiyle davetlileri etkileyerek, zenginliğini onların gözlerinin önüne serme çabasıydı. Tam da bu nedenle, özellikle elit kesimin davetli olduğu toplu yemekler için duvar resimleri ve mozaiklerle süslü yemek odaları seçilir ve odalar oldukça lüks eşyalarla süslenirdi.¹⁷⁶ Yemek olarak ise, istakoz, hindi, yaban domuzu, ardıç kuşu, geyik veya tavus kuşu gibi daha egzotik tatlar tercih edilir, böylece yemeğe katılan elit kesime gösteriş yapılırdı.

Yukarıda örneği verilen bir elit soylu grubunun toplu yemeğini tasvir eden Geç Roma dönemine ait bu resim dönemin yemek kültürüne dair bize önemli ipuçları vermektedir. 9-10 kişiden oluşan bu elit grubunun uzanarak yemek yiyip, içki içtiği ve hizmetlilerin yanları başında serviste bulunduğu bu sahne oldukça canlı ve hareketli tasvir edilmiş. Adeta misafirler arasında veya misafirlerle hizmetliler arasında bitmeyen bir akış göze çarpıyor. Yemek sahnesinde yer alan üç ayrı masanın ikisinde çeşitli kümes ve av hayvanları görülürken, davetlilerin içtikleri içkiden sarhoş olacak derecede keyif aldıkları hemen göze çarpmaktadır. İstemli kuma eylemleri içeren sahneler ise Roma'da haz nesnesi olan yemeğin daha fazla tüketilmek amaçlı yapıldığını anlatmaktadır. Bu yemek sahnesi kompozisyonunda dikkat çeken bir başka unsur ise, nerdeyse resmin yarısını kaplayan yere atılmış artıklardır. Helenistik dönem itibariyle önemli bir ayrıntı olan incelikle tasvir edilmiş artıklar, bize dönemin elit kesimi arasında yiyecek tüketiminin boyutu hakkında

¹⁷⁵ Defne AKDENİZ, (2017) *Resim Sanatında Gastronomi: Rönesans'tan 19. Yüzyıla Yemek Sembolizmi*, Gece Kitaplığı-Ankara, s. 50

¹⁷⁶ <http://www.historynotes.info/food-feasts-in-ancient-rome-700> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

önemli ipuçları vermektedir. Sonuç itibariyle bu yemek sahnesine kaba bir bakış dahi dönemin yemek alışkanlıkları hakkında bizi aydınlatmaktadır.

3.2 Orta Çağ



Resim 3.9: Bayeux Duvar Halısı, Centre Guillaume Le Conquerant, Bayeux, Fransa
1066-77, 500x7000 cm

Kaynak: <http://www.alamy.com/stock-photo-william-the-conqueror-and-his-men-enjoy-a-feast-detail-from-the-tapestry-83365366.html> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Bayeux Duvar Halısı adlı eser, yaklaşık 70 metreye 50 santimetre boyutlarında, İngiltere'nin Normandiyalılar tarafından işgalini Normandiyalıların gözünden anlatan ve Normandiya Dükü William'la beraber daha sonradan İngiltere Kralı olacak olan Wessex Kontu Harold'ın ana karakterler olarak yer aldığı bir eserdir. Halı, çocuğu olmayan İngiltere Kralı 1. Tövbekâr Edward'ın – William'a tahtın kendinden sonraki vârisi olduğunu bildirmek için-üvey kardeşi Harold'u 1064 yılında Fransa'nın Normandiya bölgesine göndermesiyle başlayan ve 14 Ekim 1066'daki Hastings savaşı ile sonuçlanan olayları betimlemektedir. Bu zafer Normandiya Dükü'nün "Fatih William" olarak adlandırılmasını sağlamıştır. Bu halının savaştan bir kaç yıl sonra 11. yüzyılda örüldüğü tahmin edilmektedir. Mucizevi bir şekilde günümüze kadar kalmıştır.

Bu halı, dokuz farklı uzunlukta ama aynı genişlikteki keten kumaşlardan yapılmıştır. Eserin tasarımı, yazıları, öykülemesi ve hayvan temalarının kullanımı Kuzey Avrupa Romanesk sanatının karakteristik özelliklerindedir. Halının üzerindeki yazılar Latince'dir ve eserin yapımı büyük bir ihtimalle erkek bir din adamının gözetiminde gerçekleşmiştir. Renkler (kahverengi, bej, bronz yeşil, mavi-siyah, koyu mavi ve sarı) nadiren doğayla bağlantılı olarak kullanılmışlardır, daha çok o dönemde kullanılan boya skalasının bir yansımasıdır. Eserin, İngiltere'nin kuzeyinde Fatih William'ın üvey kardeşi olan Bayeux piskoposu Odo'nun görevlendirdiği rahibeler tarafından yapıldığı düşünülmektedir. Figürlerin ana hatlarını oluşturmak için temel arka dikiş tekniği kullanılırken, içlerini doldurmak için hasır kullanılmıştır. Renkli yün ve pamuklu ipliklerle yapılan zincir ve sıçramalı dikiş, ışık ve gölgeyi ayarlamak, yazı ve nesnelere kabartma etkisini artırmak için uygulanmıştır.¹⁷⁷

Halının muhafazasından sorumlu kişi olan Sylvette Lemagnen'e göre, gerek uzunluğu gerekse renklerinin canlılığı ve uyumu açısından harika bir işçilikle tarihe ışık tutan niteliğinin birleşimi, bu eseri eşsiz kılmaktadır.

Bu halıda yaklaşık 50 sahne ele alınmıştır. Yukarıdaki bölüm işgalcilerin İngiltere'ye ulaştığı ve Normandiya Dükü William'ın askerlerine yemek bulup pişirmelerini emrettiği sahneyi içermektedir.¹⁷⁸

¹⁷⁷ Stephen FARTHING, (2012), (Ed.) *Sanatın Tüm Öyküsü*, (Çev. Aldoğan, G. & Çulcu, F. C.), Hayalperest Yayınevi, Dağ. San. Tic. Ltd. Şti, s. 110-111.

¹⁷⁸ <http://www.wikizero.net/index.php?q=aHR0cHM6Ly9lbi53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvQmF5ZXV4X1RhcGVzdHJ5> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).



Resim 3.10: Kral Charles V'in daveti, Jean Fouquet (1455-1460).

Kaynak: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Banquet_de_Charles_V_le_Sage.jpg (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

Orta Çağ'da evde yemek yapılmasının zorluğu nedeni ile halk dışarıdan pişmiş yemekler alıp tüketirken, soylularda ise evde hazırlanan zengin ve çeşitli yemekler gözlemlenmektedir. Dolayısıyla Orta Çağ'da yemek temalı tasvirlerde soylu yemekleri sıkça kullanılmıştır. Büyük ziyafetlerde yemek genelde kralın kendisine ait özel bir odada değil sarayın tüm mensuplarına açık ve büyük mekânlarda yenmektedir. Bu durum 17. yüzyıla kadar sürmüştür. Sonrasında soylular yemeklerini sıradan insanların olmadığı, kendilerine özel daha küçük odalarda yemeye başlamıştır. Saray ziyafetlerinde ise soylunun az sayıda seçtiği misafir ve aile mensuplarını kabul ettiği bilinmektedir. Hiyerarşik olarak soylulara hizmetlilerin yanı sıra diğer soyluların da hizmet ettiğini ve bu durumun bir sadakat göstergesi olarak değerlendirildiğini görmekteyiz. Soylu yemeği bitirdiğinde yemek sırasının

sıradan insanlar da dahil olmak üzere diğer insanlara hiyerarşik düzende geçmesi ise soylunun eli açık ve hayırsever bir Hıristiyan olduğunu vurgulamaktadır.

Bizans Sanatı Roma İmparatorluğu'nun Hıristiyanlaşma süreci sırasında oluşmaya başlayan ve Bizans İmparatorluğu sınırları içinde gelişen Doğu Hıristiyan sanatıdır. Bizans sanatı, Helenizm ve Roma sanatlarının içinden filizlenmiş ama Hıristiyan dininin ve Mısır, İran, Suriye gibi Bizans İmparatorluğu'nun yayıldığı bölgelerdeki çeşitli kültür çevrelerinin de etkisi altında kalarak biçimlenmiştir.¹⁷⁹

-Bizans Geleneği

Bu konuda en iyi kaynaklardan biri, çağdaş bir Bizans tarihçisi Tamara Talbot Rice'nin *Bizans'ta Günlük Yaşam: Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis* adlı yapıtıdır. Rice, Bizanslıların besinlere ilişkin düşüncelerinin Orta Çağ'da Avrupa'da yaygın olandan çok, bizim bugünkü düşüncelerimize yakın olduğunu söyler. Gerisini ondan dinleyelim:

“Sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün normal sayılırdı. Oruç dönemlerine çok dikkatle uyulurdu, fakat diğer zamanlarda zenginlerin evlerinde hem öğle hem de akşam yemeği için üç çeşit yemek hazırlanırdı. Önce ordövr sunulurdu; bunu çoğunlukla Hıristiyanlık öncesi dönemlerde yaygın olan ve ‘gakos’ denilen sos eşliğinde bir balık yemeği izlerdi; bir tür kızarmış et başka bir seçenek olarak sunulur ve son yemek de tatlı olurdu.”

Burada yazılmış olan menü günümüz mutfağına, çok fazla çeşit içeren aristokrat mutfağına nazaran daha benzerdir. Özellikle de başta ordövr adı verilen mezelerin sunulması, bizim bugün bile devam ettirmekte olduğumuz bir geleneğin başlangıcı olması bakımından dikkate değerdir.¹⁸⁰

Rice, Antakya'da bulunan bir mozaığe işaret ederek Bizans yemeklerinden bahseder. Bu mozaikte enginar, beyaz bir sos, domuz eti, balık, bisküvi, ördek, şarap ve meyve görülür. Bunların yanı sıra, uzun saplı küçük kaşıkla yenecek mavi emaye yumurtalıklar içinde sofrada yer alan katı yumurta da görülebilir.

Sofrada masa ve sandalye kullanımına dair ayrıntılar ise şöyledir: “*Bir şölen verildiğinde imparatorluk ailesinin bireyleri ve saray çevresinden olanlar, onuncu yüzyılın sonuna kadar, günlük yaşamda sandalye kullanıyor gibi görünseler de bir*

¹⁷⁹ <http://blog.kavrakoglu.com/bizans-impatorlugu-48-bizans-mutfagi-3/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

¹⁸⁰ Tuğrul ŞAVKAY, (2000) Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Yayınları: İstanbul, s. 17.

masanın çevresinde bulunan 'kline'lerde yemek yerlerdi."

Rice'a göre bütün Hıristiyan dünyasında olduğu gibi Bizans'ta da yemeğin başında -belki sonunda da- dua edilmekteydi. Yemek duası, dinin özellikle etkili olduğu dönemlerde geniş kitlelerce sıkı sıkıya takip edilmiş bir sofrâ ritüelidir. Bu ritüel Batı dünyasında hâlâ sürdürölmektedir.¹⁸¹

Geç Antik dönemde, Eski ve Yeni Ahit'te geçen şölen/yemek temaları, elyazmalarında görölmeye başlanmıştır. Yemek âdetleri ile ilgili edebi kaynakları Plutarchos (Symptica), Petronius (Satyricon), Athenaeus (Deipnosophistae), Apicius gibi yazarlara ait metinler oluşturur.

Bir tür olarak Symposium edebiyatı, Platon ve Xenophon'la başlayıp, neredeyse M.S. 4. yüzyıla kadar devam eder. Dennis Smith'e göre Greko-Romen dönemden kalma edebi metinler yemek ideolojisi ve kültürel değerler hakkında bilgi edinme yönünden zengindir fakat "anlatı dünyası", "gerçek dünya" ile çakıştığı için uygulamada yemeklerin nasıl olduğu hakkında kesin bilgiyi sağlamaktan uzaktır.

Edebi metinlerde çoğunlukla özel günlerde düzenlenen, çoğunlukla lüks vurgusunun hâkim olduğu şölenlerin betimlemeleri yapıldığı için gündelik yemeklerle ilgili ikonografya oldukça kısıtlıdır. Bu betimlemelerde kimi zaman yemeklerle ilgili gerçeklikten uzak abartılı anlatımların da etkisi olduğu düşünölmektedir.

¹⁸¹ ŞAVKAY, (2000) s. 18.

-Ortak Tabagın Çevresinde Uzanmak



Resim 3.11: Firavunun Ziyafeti Minyatürü, Yaratılış Kitabı 40:2-3, Eski Ahit, 6.yy, (Österreichische Nationalbibliothek, Viyana).

Kaynak: <https://kavrakoglu.com/tag/firavunun-ziyafeti-minyaturu/> (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

Konstantinopolis'te yaşayanlar 4. ila 7. yüzyıl arasına kadar akşam yemeklerini adeta bir tören havasında yerlerdi. Yukarıdaki resimde belirtildiği gibi önünde küçük yarım daire şeklinde bir masa (sigma) olan yine yarım daire biçimindeki bir kanepeye (stibadium) uzanırdı. Uzanarak yemek yemek bir statü işaretiydi; ziyafet masasının çevresinde oturmak ise küçültücü sayılıyordu, zira bu konum toplumun alt tabakalarına aitti. Ziyafetler elitlerin görüşme ve etkileşim yollarından biriydi. Görgü kurallarına göre ayakkabılar çıkarılmalı, terlik giyilmeliydi; hizmetçiler konukların ellerini yıkamaları için ibrik ve leğen getirir, sonra da üzerlerine kokular ve kokulu yağlar serperlerdi. Arkada duran ya da tavandan sarkan kandiller kanape ve masaları aydınlatırlardı. Baş konuk genellikle kanapenin sağ köşesine yerleşir, minderler ve örtülere yaslanırdı. Ev sahibi ya da ziyafetin ikinci önemli konuğu ise sol köşeye yaslanarak uzanırdı. Sol el bir destek minderine yerleştirilir, sağ elle de sigma'nın tam ortasına yerleştirilen ortak kaptan yemek alınırdı. Daha önce mutfakta kesilen

yiyecek parmaklarla yenirdi. Her konuğun önüne konan ekmeğ, yemeği tabaktan almak için kullanılırdı.

Geç Antik Çağ'ın gümüş tabakları servet ve toplumsal statü simgesiydi. Bu gümüş eşyaların büyük bir kısmı küçük yemek masalarının ortasına konulan açık kaplar, büyük servis tabakları, yassı tabaklar ve tepsilerden oluşur, küçük tabaklar antreler, garnitürler ve tatlılar için kullanılırdı. Çatal bıçak Roma döneminden beri biliniyor olsa da, erken Bizans döneminde sürekli kullanılan tek yemek aracı genellikle on ikilik takımlar halindeki kaşıklardı. Yemek kaşıklarında yer alan Hıristiyan sembelleri ve on iki havarinin adı gibi bezemeler, belki de masanın etrafındaki birlikteliğe atıf yapmaktaydı, ayrıca Tanrı'nın cömertliğine nail olma durumunu da göstermekteydi.

-Ortak Tabak Etrafında Oturmak



Resim 3.12: Eyüp Peygamber'in en büyük oğlunun evinde şölen Manuel Tzikandiles'in tefsiriyle Eyüp Kitabı, Eski Ahit, Bibliothèque Nationale de France, Paris.

Kaynak: <https://kavrakoglu.com/bizans-imparatorlugu-46-bizans-mutfagi-1/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Yemek masasının etrafında uzanarak yemek 8. yüzyıldan sonra giderek daha seyrek görüldüyse de, ortaya konan tek kaptan yemek yeme alışkanlığı orta Bizans dönemi boyunca sürmüştür. Geç Antik Çağ'dan günümüze gelmiş önemli sayıda gümüş eşyalara karşılık, Orta Çağ'da dünyevi alanda kullanılmış gümüş tabaklara pek az rastlanır. Sırlı seramik imalatının gelişmesi ve yeni bezeme teknikleri

sayesinde orta ve geç Bizans dönemlerinin gözde maden işleri taklit edilerek çeşitli biçimlerde kaplar ve süsler yapılmıştı. Bu çağlardan kalma büyük tabaklar erken Bizans dönemindekilere benzer, ancak daha yeni formlar Bizanslıların yemek alışkanlıklarının değiştiğine işaret etmektedir.

Haşlamalarda daha çok sos kullanılması, saltsarion ya da gararion (mayalanmış balık sosu anlamındaki garum sözcüğünden gelir) denen, sofradaki yemeğin suyunu ya da başka sıvıları sıcak tutmak için altında bu kabın ortaya çıkmasına neden oldu. Beyaz zemin üzerine renk renk sırlarla boyalı polikrom (çok renkli) bezemeli çanak çömlek 10.-12. yüzyılların bir diğer lüks ev eşyasıydı.

Sofrada oturmak ve ısıtıcı kapların ortaya çıkışı belki de çatal kullanımını ve çatalın yanına bıçağın eklenmesini getirmişti. 10. yüzyılın dini resimlerindeki resim sahnelerinde çatal bıçak takımları görülür; bu sahneler 11.-12. yüzyıl sanatı bağlamında popüler olmuştur. Bu dönemde yalnızca şehir merkezlerinde oturan üst sınıflar çatal bıçak kullanıyordu; nitekim bu kullanıma Bizans'ta genel olarak daha inceleklili bir sofraya kültürünün gelişmeye başlaması olarak bakılabilir.



Resim 3.13: Son Akşam Yemeği, Duvar Resmi, Yaklaşık 1200- 1210 (Kapadokya, Göreme Karanlık Kilise).

Kaynak: <https://kavrakoglu.com/bizans-imparatorlugu-48-bizans-mutfagi-3/> İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

11. yüzyılda inşa edilen, Göreme'deki *Karanlık Kilise*'deki fresklerin renkleri, kilise sadece küçük bir pencereden ışık aldığı için solmamış, bu sayede de Kapadokya'da en iyi korunan freskler arasında yerini almıştır. Bu kilisenin bir büyük, iki küçük kubbesi bulunurdu. Fresklerde işlenmiş *Yeni Ahit* sahnelerinden biri olan “Son Akşam Yemeği”, bize bıçakların yanında iki dişli çatallar da göstermektedir. Son Akşam Yemeği sahnelerinde genellikle ortadaki yemeğin balık olduğu görülür. Sofradaki yemek bölgelere göre değişebildiği için balık, Hıristiyanlıkta vaftizin, ölümsüzlüğün, bereketin, kutsal birliğin sembolü olagelmiştir. Latin kilisesinde ise balık, İsa'yı temsil etmektedir.

Son Akşam Yemeği'ni tasvir eden resimlerde balık, masada genellikle ekmek ve şarapla birlikte sunulmuştur. İsa'nın 12 Havarisi'ne “Balıkçılar” adının da verildiği olmuştur. Bu sembolizme kutsal metinlerdeki ifadelerin yol açtığı düşünülmektedir. İsa, havarilere balık tutmakta yardım ederken kendisi 153 balık tutmuştur; İsa mucizevi bir şekilde 5.000 insanı az miktarda ekmek ve balıkla doyurabilmiştir; Yunanca balık anlamına gelen ΙΧΘΥΣ harfleri, bir Hıristiyan inancını da ifade eder: İsa Mesih, Tanrı'nın Oğlu, Kurtarıcı.¹⁸²

-Ortak Kap Âdetinin Kayboluşu ve Kişisel Çatal Bıçak Takımlarının Ortaya Çıkışı



Resim 3.14: “İbrahim’in Konukseverliği”, 14.yy, İkona, Atina Benaki Müzesi (Byzantium 2004, s. 187, kat.107).

¹⁸² D.L. KROHN, (2008) The Bard Graduate Center https://www.metmuseum.org/toah/hd/wedd/hd_wedd.htm

“Son Yemek,” “İbrahim’in Konukseverliği”, “Eyyub Oğullarının Verdiği Ziyafet” (Eyyub “:4) gibi dini ikonografideki ziyafet sahneleri, 13.-14. yüzyıllarda sofraya alışkanlıklarında ortaya çıkan yenilikleri yansıtır.¹⁸³ Genellikle beyaz bir örtü örtülmüş yüksek masaların etrafında katlanabilen tabure ya da sıralara oturmuş kişilerin önünde farklı kaplar durmaktadır, ortadaki ortak kap ortadan kalkmıştır. Bu döneme ait seramikler kişisel kullanıma ayrılmış küçük kapların gitgide daha çok kullanıldığının maddi kanıtıdır, et suyu ve çorba gibi sıvı yemekleri de kapsayan bir mutfağı işaret eder. Sofralarda 13. yüzyıldan itibaren çeşit çeşit ekmekler vardır; havuç, turp, yeşil soğan gibi kök sebzeler de tabak çanağın arasına yayılmıştır. 14. yüzyıl sofraya sahnelerinde ortaya çıkan saydam cam bardaklar, mavi beyaz seramik tabak çanaklar sofraya kültüründe başka inceliklere işaret etmektedir.¹⁸⁴



Resim 3.15: Deir Mar Sarkis (St. Sarkis Manastırı).

Kaynak: <https://levantreport.com/2013/10/07/mar-sarkis-and-realities-of-disinformation/> (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

¹⁸³ https://www.bergerfoundation.ch/Sandro/44onesti2_english.html (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

¹⁸⁴ Brigitte PİTARAKİS, (2010) *Bizantion'dan İstanbul'a Bir Başkent'in 8000 Yılı*, Sabancı Üniversitesi- Sakıp Sabancı Müzesi, s. 144-150.

Tarihteki en eski ve en önemli kiliselerden biri Suriye’de, Hıristiyanlığın önemli merkezlerinden olan Maaloula köyündedir. Halk Arami lehçesi ile konuşmaktadır ve Yunan Katolik’tir. Kilisenin halk dilinde adı Deir Mar Sarkis’tir (St. Sarkis Manastırı). Kilise, köyün Hıristiyan olduğu zamanlarda, 1. yüzyılın sonlarında Orta Çağ’da Apollon’a ait bir tapınağın kalıntılarının üzerine inşa edilmiştir. Kilisede yer alan mermer sunağın dış çevresindeki kenarları yükseltilmiş ve yarı daireseldir. Tasarım, kurbanlık hayvanların kanını boşaltmak için gerekli olan pagan uygulamasından gelir. Bununla birlikte, bu sunağın kullanımı Hıristiyanlıkta da devam etmiş olup bu tür sunaklar, İznik Konseyi’nde yasaklanmıştır.



Resim 3.16: Deir Mar Sarkis Kilisesi İkonası.

Kaynak: <http://blog.kavrakoglu.com/bizans-imparatorlugu-48-bizans-mutfagi-3/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

İlk Hıristiyan kadın din şehidi Aya Tekla’nın kanyon ve manastırı da Maaloula’da yer alır. Bazı bölümleri 4. yüzyıla ait olan Bizans kilisesi Aziz Sergius Manastır ve Kilisesi (yerel adıyla Deir Mar Sarkis) bir Katolik kilisesi olmasına rağmen ikonastatise sahiptir. Orjinalindeki gibi sunak masasının üzerindeki çukur, buranın daha önce hayvan kurban edilen bir pagan tapınağı, muhtemelen bir Apollo tapınağı olduğunu göstermektedir. Burada Aziz Luka’ya atfedilen Hodegetria

Meryemi ikonasının da bir kopyası mevcuttur. Yukarıdaki “Son Akşam Yemeği” tablosunda masa, ana altar gibi yarım dairedir ve iki dişli çatallar burada da görülmektedir.¹⁸⁵



Resim 3.17: Limbourg Kardeşler, 14. Yüzyıl sonu 15. Yüzyıl, Berry Dükü'nn çok Zengin Saatleri, Chatilly, Conde Müzesi.

Kaynak: <https://ka-perseus-images.s3.amazonaws.com/4ca24e7345a8194c4674a075e7df515405c34206.jpg>
(İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

¹⁸⁵ Brigitte PİTARAKİS, (2010), s. 144-150.

Limbourg Kardeşler olarak bilinen Paul, Jean ve Herman de Limbourg, 14. yüzyıl sonu ve 15. yüzyıl başında eserler vermiş, oldukça kabiliyetli minyatür sanatçılarıdır. Geç Gotik dönemin en güzel resimli kitaplarından bazılarını birlikte yaratmışlardır.

En önemli iki el yazması, *Belles Heures* ve *Très Riches Heures* birbirlerine yakın tarihlerde üretilmiş olsa da, ikisi arasındaki stil farkı göze çarpar. Kardeşlerden en azından birinin (muhtemelen en yaşlı olan ve atölyenin başında bulunan Paul'ün) İtalya'da Pietro Lorenzetti gibi Rönesans'ın ustalarından biriyle çalışarak vaktini geçirdiği aşikârdır. Ne sebeple olursa olsun, iki eser arasında -özellikle de arazilerin ve dekoratif bezemelerin resmedilme stiline dair- bir tarz değişimi söz konusudur. Bu sebeplerden ve iyi korunmuş olmasından ötürü *très Riches Heures*, Gotik tezhibin ve Uluslararası Gotik Stili'nin en iyi örneklerinden birisidir.

3.3 Rönesans'tan Modernizm'e

Antik Yunan ve Roma döneminden sonra Batı resmini etkileyen bir başka dikkate değer dönem Rönesans dönemidir. “Yeniden Doğuş” olarak nitelendirilen Avrupa'da “Aydınlanma” ile özdeşleştirilen 15. ve 16. yüzyılları kapsayan Rönesans döneminde bilim, kültür, sanat gibi pek çok alanda zihniyet olarak kökten değişimler olmuş ve bu dönemde Avrupa, Orta Çağ'ın engisizyon karanlığından kurtularak Antik Yunan ve Roma dönemlerinin bilgeliğine ve aydınlığına tekrardan dönüş yapmıştır. Rönesans döneminde hümanistik düşüncenin yükselmesiyle birlikte insan doğası ve temsili gibi meseleler önem kazanmıştır. Yine hümanizm sayesinde bu dönemde dini otoritenin ifade özgürlüğü üzerindeki baskısı azalmış ve böylece özgür düşüncenin ve eleştirinin yeşermesine katkıda bulunulmuştur. İşte tam da bu dönemde sanat anlayışı oldukça değişerek, sanatçıların kendilerini daha özgürce ifade edebilme şansı bulmalarıyla kökten dönüşüm yaşanmıştır. Sanatın görünen somut dünyanın bir yansıması olduğu düşüncesi bu dönemde yaygınlaşmıştır. Diğer bir deyişle herhangi bir sanat türünün özünün sanatçının gözlem gücüne dayandığı düşüncesi bu dönemde kabul edilir oldu.

Rönesans döneminde üretilen resimlere bakıldığında da yemek temalı birçok resim tasviri görmek mümkündür. Yemek temalı resimler sanat tarihinin kronolojik akışı doğrultusunda farklı bir gelişim çizgisi oluşturmuşlardır. Yemek temalı görseller sembolize ettikleri farklı toplumların karakteristik özelliklerini önceki

tasvirleri yansıtarak ve yeniden değiştirerek temsil etmişlerdir ve bu tasvirler hiçbir zaman kendi başına yemek görselleri olarak, yani ait oldukları dönemin belirgin özelliklerinden ayrı dşunlemezler. armiha gerilme görselleri, hükümdar portreleri, savaş sahneleri yüzyıllardır resmedilmektedir. Fakat bireysel resimlerin anlamları ve farklılıkları, ancak ayrı bir çalışma grubu olarak değerlendirildiğinde süregelen değişimler daha iyi anlaşılabilir. Örneğin, 15. yüzyılda yemek tasvirleri daha çok din ile ilişkilendirilirdi ve kilise tarafından sipariş edilip yine kilise mihrabında kullanılırdı. 16. yüzyıl ve 17. yüzyılda ise yemek temalı resimler daha seküler ve bağımsız hale gelmiştir. 17. yüzyıla gelindiğinde ise Hollandalı sanatçılar resim tasvirlerinin gerçek özünü geliştirmişler ve özellikle bu yüzyıldan sonra yemek temalı resimler sadece kiliselerin veya aristokrat ailelerin değil, aynı zamanda daha orta halli ailelerin de duvarlarını süslemeye başlamıştır.¹⁸⁶

Rönesans sonrası 15. yüzyıldan başlayarak Avrupalı sanatçılar eserlerinde Antik Yunan ve Roma gibi eski uygarlıklara özgü yapıtlardan ilham almaya başladılar. Böylece eski dönemlere özgü doğal yaşamı olduğu gibi tasvir etme yeniden gündeme geldi ve sanatçılar meyve, şarap, bitki, iek gibi objeleri resmetmeye başladılar. Bu tür objelerin tasviri sanatçıların gözlem gücünü bir hayli artırarak renk, şekil ve doku gibi resim malzemeleri daha iyi resmetmelerine yardımcı olmuştur. Tabii bu tasvirlerden bahsederken, bu tür objelerin taşıdığı sembolik manadan bahsetmeden olmaz. Batı resminde yemek temalı resimleri incelemeye başlamadan önce, özellikle Rönesans sonrası 1800'lerin sonlarına kadar uzanan dönemdeki tasvirlerde işlenen başlıca temalara göz gezdirmek, yemek temalı resimlerin ne tür konularla ilişkilendirildiğini anlamak açısından yararlı olacaktır.

Rönesans sanatçıları için yemek ve mutfak öğeleri yalnızca varlıkları ile resmi dolduran nesnelere olmanın çok ötesinde idi. Rönesans döneminde mutfak ve yemek dünyasına ait çizimler hümanizm ile şekillenmişti. Öncelikle bu dönemde hem sanat hem de aşılılık bir ritüel haline gelmeye başlamıştı. Sanat eserleri ve yemekler, müşterilerinin hem ruhsal hem de bedensel zevklerini doyurmaya hizmet ediyordu. Sanat eserlerinde kullanılan kutsal objelerin yoğunluğu ile düğün, ziyafet, dini tören ve diplomatik buluşmaların resim sanatında sık sık yer bulması ile sanat ve yemeğin birlikteliği gerekleşiıyor, böylelikle yemek, sembolik bir anlam kazanıyordu. Rönesans döneminde doğadaki her nesnenin gözlemlenip bir anlama

¹⁸⁶ Kenneth BENDINER, (2004) *Food in Painting*, New York, s. 135.

kavuşturulmasında beş duyu önem kazanmıştı. Bu duyular arasında görmeden sonra ikinci sırada gelen tat alma duyusu, nesne ile yakın bir temas gerektiriyordu. Sanatında gastronomik öğelere yer veren bir sanatçı böylelikle izleyicinin tat alma duyusuna da dokunuyor ve eserini yalnızca gördüğü sahneyi tuvaline aktaran bir ressam olmanın ötesine geçiyordu.

Sonuçta Rönesans döneminde yemek ve sanat kesişmeye başladı. Bu dönem hem aşçıların hem de sanatçıların estetik, sosyal ve politik anlamda etkilendikleri bir dönem olmuştur. Yemek kitaplarındaki tarifler, sanat eserlerinde öyküleme tekniği ile süsleniyordu. Bu sayede sanat eserlerinde karşılaştığımız ve alegorik mesajlar içeren yemek, mutfak ve pazar sahneleri ile desteklendi. Böylelikle tarifler yok olmadan yaşama fırsatı buldu. Sanat eserlerinde gastronominin kullanılması, Claude Levy-Strauss'un çığden, pişmişe ya da hammaddeden sürece doğru giden kültürel antropolojiye işaret ediyordu. Bu süreçte renk pigmentleri tablolara, un ekmeğe ve üzüm şaraba dönüştü.¹⁸⁷



Resim 3.18: Sandro Botticelli, “Nastagio Degli Onesti`nin Hikâyesi”, (1483), Ahşap üzerine tempera, 83x138 cm, (Prado Müzesi, Madrid).

Kaynak: <https://www.museodelprado.es/en/the-collection/art-work/escenas-de-la-historia-de-nastagio-degli-onesti/8fe1ac8b-2a99-447f-99f7-e4e90a421991> (Erişim Tarihi: 05.06.2018).

¹⁸⁷ AKDENİZ, (2017) s. 15-16.

15. yüzyılın sonlarına doğru Rönesans döneminde, feodalitenin ve kilisenin gücünü yitirmesiyle birlikte, soylu kesimin yer aldığı sarayda geçen toplu yemek resimleri yerini, piknik tarzı açık hava yemek tasvirlerine bırakmaya başlıyor. Lorenzo de Medici'nin yeğeninin düğün hediyesi olarak Sandro Boticelli'ye yaptırdığı “Nastagio Degli Onesti'nin Hikâyesi” adlı dört resimden oluşan serinin üçüncü resmi piknik temasını ele almaktadır. Açık havada yemek konusunun işlendiği bu resim, Giovanni Boccaccio'nun 14. yüzyılda yazdığı *Decameron* adlı kitaptan alınan bir aşk hikâyesine dayanmaktadır. Hikâyeye göre bir şövalye âşık olduğu kadın tarafından acımasızca reddedilir ve aşk acısına dayanamayıp intihar eder. O günden sonra acımasızlığı nedeniyle lanetlenen kadın, sonsuza kadar bu şövalye tarafından takip edilir ve tekrar tekrar ölüme mâhkum olur. Kendisi de sevdiği kadın tarafından reddedilen Nastagio, bir gün ormanda gezerken kadının şövalye tarafından takip edilip öldürülmesine şahit olur ve bir süre sonra bu ormanda bir açık hava yemeği düzenlemeye karar verir. Kendisini reddeden kadını da bu yemeğe davet eder. Yemek esnasında şövalye tarafından kovalanan kadın yeniden dirilir ve tüm davetliler de bu olaya şahit olur. Sonrasında olayı davetlilere anlatan Nastagio sevdiği kadına evlilik teklif eder ve korkan kadın evliliği kabul eder.¹⁸⁸

Olayın yemek temalı kısmını tasvir eden resim, Rönesans dönemi Batı resminin tüm inceliğini gözler önüne seriyor. Ormanın içinde yer alan yemeğin yendiği mekân, arkada görünen deniz ile birlikte ilk başta insana oldukça ferah bir izlenim veriyor. Sağ tarafında yemeklerin hazırlandığı çadırlar bulunan resmin merkezinde ise, “L” şeklinde bir masa ve çevresinde yer alan davetliler görülüyor. Kıyafetlerden yemeğin bir soylu yemeği olduğu anlaşılıyor. Resmin orta yerinde hikâyedeki olay gerçekleşip hayalet şövalye, kadına atlı köpekleriyle saldırırken kadının hemen solunda Nastagio sevdiği kadına evlilik teklifi yapıyor. Resmin solunda şaşkınlık içerisinde kalan konukların ayağa fırlayarak masayı devirmek üzere oldukları ve yemeklerin yere saçıldığı görülüyor.¹⁸⁹

Boticelli'nin diğer resimlerindeki gibi zarif çizgisel üslubun ve yumuşak renklerin kullanıldığı bu resim perspektif kullanımı açısından da bir Rönesans resmi

¹⁸⁸ <https://www.museodelprado.es/en/the-collection/art-work/table-of-the-seven-deadly-sins/3fc0a84e-d77d-4217-b960-8a34b8873b70>

¹⁸⁹ T. JAINE (eds) (1988), *Oxford Symposium on Food and Cookery: The Cooking Pot Proceedings*, Kingfisher Print: Londra, s. 26.

özelliği taşımaktadır. Özellikle, arka planda yer alan manzara ve resmin sol tarafında yer alan masa devirme sahnesi eserin oldukça ustaca ele alınmış bir perspektif çalışması olduğunu göstermektedir.



Resim 3.19: Hieronymus Bosch, “Yedi Ölümcül Günah”, (1485), Ahşap üzerine yağlıboya, 120x150 cm, (Prado Müzesi, Madrid).

Kaynak: <http://www.thenotsoinnocentsabroad.com/blog/the-seven-deadly-sins-and-binsfelds-classification-of-demons> (İzlenme Tarihi: 05.01.2019)

Bosch, “Yedi Ölümcül Günah” tablosunda kişinin hayatı boyunca sakınması gereken yedi ölümcül günahı betimlemiş, bu günahlardan biri olan oburluğu kendine özgü üslubu ile ele almıştır. Hristiyan teolojisine göre yedi ölümcül günahın biri olan oburluk, yeme ve içmenin verdiği haz dolayısıyla gereğinden fazla ve bencilce arzulamak olarak tanımlanır. Kitab-ı Mukaddes, aşırı içki içenle ve ete düşkün olanlarla arkadaşlık edilmemesi yönünde uyarır. Çünkü obur ve ayyaş kişi yoksullaşır.¹⁹⁰ Bu eser ile iletilen mesaj, “Tanrı'nın yolundan sapanları cehennem

¹⁹⁰ AKDENİZ, (2017) s. 77.

beklemektedir” şeklindedir. Bosch, beş halka ile bu mesajı betimlemiştir. Büyük bir göz ya da içbükey bir aynaya benzeyen büyük çemberin merkezinde, mezarından yükselen Kederlerin Adamı Mesih belindeki yarayı gösteriyor.

Değişen ebatlarda yedi parçaya bölünen en içteki halkanın her bölümü yedi ölümcül günahtan birini tasvir etmektedir. Bosch, bu ahlaki öğretiyi, farklı sosyal sınıflardan insanları kapsayan, Tanrı'nın göreceği gözle gözlemlenen gündelik durumlara attetti. Bununla birlikte, bazı sahneler -özellikle oburluk- onu günlük hayatı temsil eden ve daha sonra öneminin giderek artacağı janr resmin öncüsü haline getirecektir.¹⁹¹



Resim 3.20: Hieronymus Bosch, “Yedi Ölümcül Günah, Oburluk”, (1485), Ahşap üzerine yağlıboya, 120x150 cm, (Prado Müzesi, Madrid).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039778516;prevRouteTS=1546521854480 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

¹⁹¹ <https://www.khanacademy.org/humanities/renaissance-reformation/renaissance-venice/late-renaissance-venice/v/jacopo-tintoretto-last-supper> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

Rönesans dönemindeki diğer resimler gibi Hıristiyanlık öğretisindeki günahları ele alan bu iç mekân sofrasını betimleyen eserin, merkezinde oburu temsil eden figür, taht benzeri bir sandalyede oturmakta ve önündeki masadan aldığı eti büyük bir zevkle ısırmaktadır. Şişman figürün sol elindeki domuz parçası hem oburluğu hem de günahkârlığı sembolize etmektedir. Tahta benzeyen bir başka oturağın ise üzerindeki delikten dolayı lazımlık olarak kullanıldığı söylenebilir. Yemekler bu dönemde masadan uzak bir noktada pişirilirdi, zira duman ve kokunun yemek yiyenleri rahatsız etmemesi gerekirdi. Bu nedenle ön tarafta yanan ateş ve pişen yemeğin resmedilmesi, lazımlığın da yemek yenen yerde bulunması gibi rahatsızlık uyandırır. Oburun hemen önünde yer alan küçük obur çocuk figür babasından daha fazlasını istemekte, sağ tarafta yer alan başka bir figür ise şarap testisini ağzına götürmektedir. Sol tarafta odaya yeni girmiş olan evin hanımı ise tepside yeni bir yemekle gelmektedir.

Erken dönem Kuzey Rönesansı'nın tipik bir örneği olan bu resimde Bosch, anlatımcı üslubunu kullanarak oburluğun sonuçlarını gözler önüne sermiştir. Resimde yemeklerin çokluğuna rağmen evin içinin görece boş olması, figürlerin elbiselerinin yırtık pırtık olması ile açgözlülüğün, bencilliğe ve yoksulluğa yol açtığına dikkat çekilmektedir. İtalyan Rönesansı'ndan farklı bir tekniğe sahip olan eserde doğrusal perspektif kaygısı bulunmamaktadır. Özellikle yemeklerin rahatça görülmesi amacıyla masa, kuzeye özgü bir yaklaşım ile devrilecekmiş gibi izleyiciye doğru eğilmiş olarak durur.¹⁹²

¹⁹² BENDINER, (2004) s. 164.



Resim 3.21: Giovanni Antonio Bazzi (Sodoma), “Aziz Benedict ile Yemek Yiyenler”, (1508), Fresk, (Monte Oliveto Maggiore Manastırı, Toskana).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039930026; prevRouteTS= 154652 2220231 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

Rönesans dönemi resimlerinde yalnızca soyluların dahil olduğu toplu yemeklerin betimlenmesi dışında, Hıristiyanlığa özgü temalara da sıkça rastlanmaktadır. Bu dönemde yemek duası konulu ve Hıristiyanlığın ilk günah anlatısı gibi farklı motifleri işleyen eserler önemli örnekler arasında sayılabilirler. 15. yüzyıldan itibaren yemek temalı Batı resminde, yemek duası ve huşu içerisinde yenen yemek sahnelerinin oldukça sık bir biçimde ele alındığı söylenebilir. Bu tür yemek tasvirleri, Hıristiyanlığın temel öğretilerden biri olan şükretmeyi vurgulamaktadır.

1508 tarihinde Giovanni Antonio Bazzi tarafından yapılan, İtalya'daki Monte Oliveto Maggiore Manastırı'nı süsleyen, “Aziz Benedict ile Yemek Yiyenler” adlı

fresk, Benedict keşişlerinin gündelik hayatlarının bir parçası olan yemek ritüelini betimlemektedir. Bu dini motifli fresk, azizin kendisine verilmiş olan yiyecekleri keşişlerle paylaşmasını konu edinir. Böylece manastırdaki mütevazı yaşamda dayanışmanın önemini gözler önüne serer. Buna ek olarak bu yemek sahnesinde, Rönesans dönemi Batı resminde sık sık yer verilen soyluların dahil olduğu zengin yemek sahnelerinin tersine, oldukça mütevazı bir yemek menüsü tasvir edilmiştir. Oldukça basit tabak çanak seçimiyle birlikte, yiyecek tercihi olarak da sadece birer balık ve birkaç dilim ekmek tercih edilmesi keşişlerin sade ve mütevazı hayatına adeta bir ayna tutmaktadır. Aziz ve keşişlerin sessizlik içerisinde yemek yediği bu sahne sade üslubuyla da, biçim ve içerik açısından örtüşerek Tanrı'nın kendilerine verdiklerine şükretmelerini anlatan oldukça etkileyici bir kompozisyon sunmaktadır. Fresk perspektife verilen önem ve farklı zamanlarda yaşanmış iki olayın birlikte gösterilmesi açısından tipik bir Rönesans resmi özelliğini taşımaktadır.¹⁹³



Resim 3.22: Paolo Veronese, “Cana`da Düğün”, (1563), Tuval üzerine yağlıboya, 677x990 cm, (Louvre Müzesi, Paris).

Kaynak: <https://www.sanatabasla.com/2012/08/08/canada-dugun-the-wedding-at-cana-veronese/> (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

¹⁹³ BENDINER, (2004) s. 199.

15. yy'da Toskana bölgesinde ve Milano'da yaygın olan büyük şölenler 16. yy ortalarından itibaren Venedik'te de popülerleşmeye başlamıştır. Bu şölenler hem siyasi hem sosyal gücün gösterildiği ve Venedik kültürünün yansıtıldığı çok hareketli toplumsal aktivitelerdir. Günlük hayatın bir parçası haline gelen şölenler dini konulu resimler ile iç içe girmiştir. Şölen ve din kavramsal açıdan tezatlık gösteriyor gibi dursa da Veronese "Cana'da Düğün" adlı dev tablosunda Venedik düğününün görkemli ortamını İncil'den bir sahne ile ustalıklı bir araya getirmeyi başarmıştır.

Resim İsa'nın havarileri ile birlikte davet edildiği Cana'daki bir düğün yemeğinde İsa'nın gerçekleştirdiği bir mucizeyi konu almıştır. Mucize olarak, düğün yemeğinin sonlarına doğru şarabın bitmesi ile İsa'nın suyu şaraba dönüştürmesi anlatılmaktadır. San Giorgio Maggiore Venedik manastırının yemek salonu için yapılmış olan resim keşişlerin bir arada yemek yediği sade salona zıt olarak gürültülü, hareketli ve şaşıklı bir mekân sahnesini tasvir etmektedir.

Veronese resmin kompozisyonunda kutsal ve dünyevi sembolleri bir araya getirerek teatral bir atmosfer yaratıyor. Kalabalık figürlerle oluşturulmuş alt kısım, gökyüzüne uzanan mavi bulutların yer aldığı üst kısımdan resmin ortasına yerleştirilen merdiven korkuluklar ile ayrılarak resim göksel ve yersel olarak iki ayrı parçaya bölünmüş. Sanatçı, alt bölüme davetlileri, dini figürleri, müzisyenleri, hizmetlilerin bir bölümünü üst kısma ise mekânın mimari öğelerini ve gökyüzünü yerleştirmiş. Alt kısımda dini semboller, 16. yüzyıl gümüş kapları ve sofrta takımları gibi lüks öğeler ile bir arada yer almaktadır. Mobilyalar, kristal kadehler ve vazolar ziyafeti bütün ihtişamıyla ortaya koyuyor. Masadaki her konuk için peçete, çatal ve bıçakla tamamlanmış bireysel bir yer gözlemlenmektedir. Sembolizmin yoğun olarak kullanıldığı eserde sanatçının gözünden hiçbir ayrıntı kaçmıyor. Kompozisyonun merkezinde İsa'nın bedenini temsilen eti kesen bir hizmetli ile evlilik sembolü olarak kabul edilen ayvaların konuklara tatlı olarak sunulduğunu görüyoruz.

Dört kadın ve 21 davetlinin yer aldığı "U" şeklindeki masa resmin alt bölümünü kaplamaktadır. Gelin ve damat dönemin zarif kıyafetleri ile masanın bir ucunda görülmekte, resmin merkezinde ise İsa ve havarileri çevrelerindeki hareketli ortamın aksine sessizlik içinde yer almaktadır. Resmin üst bölümündeki figürler ise alt kısımdaki hareketliliği seyretmektedir. Gümüş ve altın tabaklar, zarif bardaklar, zengin kıyafetler gibi detaylar Venedik kültürünün parçası olan lüks yaşamı göstermektedir.

Resimde yer alan müzisyenler de lüks yaşamın ve Venedik eğlencesinin bir parçası olarak kullanılmıştır. Veronese dönemin kadın ve erkek figürlerini İncil'den karakterler ile bir araya getirerek festival ortamını başarılı bir şekilde tasvir etmiştir. Kendisini ve dönemin diğer önemli sanatçıları da resme dahil ederek sanatçının toplumdaki yerine vurgu yapmak istemiştir.¹⁹⁴

Materyalist dünyaya ait güç gösterisinin ve zenginliğin sembolü olan şölen kavramının dini konular ile dengeli bir biçimde birleştirilerek anlatılması kilisenin güç ve zenginliğine işaret etmek amaçlı olarak düşünülebilir. Diğer bir yaklaşım ise İsa'nın sükûnet içerisindeki tutumuna vurgu yaparak, keşişlerinin materyalist dünyanın hareketli ve gürültülü atmosferinden uzaklaşmalarına yardımcı ruhsal bir pratiktir.

Rönesans döneminde biçimsel kuralların Manyerizm etkisi ile değişiklik gösterdiği görülmektedir. Arka planda mükemmel perspektifli Rönesans mekânı yer alsada figürlerin hareketli yapısı ve açık bir şekilde dile getirilen kompozisyon manyerist etkilerin izindedir. Manyerist dönemde kuzeye bakıldığında Protestanlığın etkisi ile din dışı günlük konulara yönelindiği ve özellikle Flaman bölgesinde doğum, evlilik, cenaze ve çeşitli festival gibi sosyal yanı ön plana çıkartan yemeklerin resmin konusu haline dönüştüğü görülmektedir.



Resim 3.23: Paolo Veronese, “Cana`da Düğün” (ayrıntı).

¹⁹⁴ <http://www.louvre.fr/en/oeuvre-notices/wedding-feast-cana> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Resimde davetliler arasında meşhur dünya liderleri de bulunur. En uca yerleştirilmiş damat ve gelinin yanında mavi giysili hükümdar, Osmanlı İmparatoru Kanuni Sultan Süleyman ile ittifak yapan sanat ve edebiyat düşünkü 1. François ve eşi bulunur. Daha geri planda yeşil sarıklı bir sultan ve sarılı turunculu kavuğu ile Kanuni Sultan Süleyman. İstanbul'un fethinden sonra Venedik ticaretinde yaşanan aksamaların önüne geçilmesi amacıyla Doğu ile sürdürülen yakın ilişkilerin bir uzantısı da Osmanlı padişahlarının portrelerinin yapılmasıydı. Veronese'nin hiç görmediği Kanuni'yi tasvir etmek için hükümdarın sikkelerinden esinlendiği söylenir.¹⁹⁵



Resim 3.24: Pieter Brueghel, “Köy Düğünü”, (1567), Ahşap pano üzerine yağlıboya, 69.9x105.2 cm, (Museum voor Schone Kunsten Gent Museum of Fine Arts Ghent).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/ALUKASWEBIG_10313649375;prevRouteTS=1546522688400 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

Floransalı ressam Peter Brueghel'in “Köy Düğünü” adlı resminde din dışı bir yemek sahnesi, köy düğünündeki tipik bir ziyafet sofrası olarak betimleniyor. Brueghel'in 1567 yılında resmettiği "Köy Düğünü" ressamın neden köylü ressamı olarak anıldığının adeta bir kanıtı niteliğindedir. Resim ilk başta kırsal yaşamın ve

¹⁹⁵ AKDENİZ, (2017) s. 43-44

sıradan köylülerin hayatının basit bir tasviri olarak görülse de, birçok araştırmacı resmin bu yüzeysel anlamından daha derin bir mana taşıdığını, ahlaki bir tarafının da olduğunu çünkü evlilik töreninin bir nevi kutsallıktan ziyade konukların sadece yiyip içme ve eğlenceye düşkünlüğünü resmettiğini ifade ederler.¹⁹⁶ Brueghel tarafından zekice diagonal olarak resmedilen köy düğünü bir ahırda yapılmaktadır ve resmin ana noktasını arkasında asılı yeşil bir kumaşın önünde oturan gelinin kendisi oluşturur, damadın ise kim olduğuna dair pek bir ipucu bulunmamaktadır. Resim yakından incelendiğinde gelinin yarı kapalı gözleri ve önde bağlı elleriyle oldukça hareketsiz bir duruş sergilediği düşünülebilir. O dönemde gelinlerin düğün günü parmak oynatması bile yasaktır.¹⁹⁷ Masada oturan birinin hali hazırda dağıtmakta olduğu kâselerin üzerinden gözlerimiz adeta yanlışlıkla geline doğru kayar. Yüzünde basit bir ifadeyle, gözleri yarı kapalı ve elleri önünde birleşik vaziyette oturur, arkasında asılı duran yeşil örtü ve kâğıt taç onun özel yerini belirler niteliktedir. Günün âdetlerine uygun olarak damat ortada yoktur. Geline yiyecek bir şey verilmemiş olması da yine evlilik âdetinin bir parçasıdır.

Resme bir kutlama havasını sağlayan şey ise insanların resmedilme şeklidir. Uzun masa, Son Yemek tasvirlerine dair eski geleneği takip eden köşe motiflerine sahiptir; masanın yüzeyi ahırın köşesine doğru sol arka plana doğru uzamaktadır. Odada misafirlerin nasıl beslendiği ve eğlendiğini gösterecek kadar boşluk mevcuttur. Ahır kapılarından birisi indirilmiş ve tepsi olarak kullanılmaktadır ve üzerinde de iki farklı türde sebze çorbası servis edilmektedir. Sol alt köşede bira sürahileri bulunur ve garson da küçük bardakları birayla doldurmakla meşguldür. Sağda oturan bir grup figürün üzerine, gelinin babasının arka çaprazında, mısır makaraları asılmıştır ki bunların kutsayıcı olduğu düşünülür. Mısırlar aynı zamanda o dönemde evlilik için yılın en uygun zamanını sembolize ederler; yani hasat zamanından bir kaç hafta sonrasını. Bu sebepten ötürü tablodaki yeme ve içme sahnesi kesinlikle köylülerin aç gözlülüğüne dair bir eleştiri olarak düşünülmemiştir. Misafirler hem bardaklardan bira içerken hem de ağızlarına yemek götürürken resmedilmiştir.

¹⁹⁶ http://www.visual-arts-cork.com/famous_paintings/peasant-wedding.htm (İzlenme Tarihi: 31.12.2018)

¹⁹⁷ <http://www.all-art.org/history230-13.html> (İzlenme Tarihi: 31.12.2018).

Yemek ve içmek teması resmin ana dokusunu oluşturmaktadır. Yemek taşınan geniş tahtaya baktığımızda o dönemin yemek yeme alışkanlıklarına dair bilgiler edinmek mümkündür. Bu tepside bulunan yiyeceklerden ekmek, yulaf lapası ve çorbanın o dönemin temel besin kaynakları olduğunu öğreniyoruz. Resimde ana karakter damatsız gelinin dışında aynı zamanda ortada gayda çalan iki kişi, ön tarafta iştahla yemek yiyen küçük bir oğlan çocuğu ve sol köşede misafirlere şarap dökmekte uğraşmakta olan genç bir delikanlı yer almaktadır. En sağ tarafta ise iyi giyimli, kılıç taşıyan bir bey, kukuletalı bir keşişle sohbet halindedir. Mevcudiyetleri ile toplantıya muhtemelen resmiyet kazandırmalarına rağmen kendilerini neşe içinde eğlenen kalabalıktan uzak tutmaktadırlar. Brueghel'in belki de yergide bulunma amacı vardı. Resmin kompozisyonu "Cana'da Düğün" tasvirlerini hatırlatmakta ancak oburluk günahına vurguda bulunulması olayın kutsal tabiatını zedelemektedir. Bu tür resimlerde Brueghel yeni bir tür yaratmıştır. Tüm bu ince detaylar sayesinde Brueghel aslında bizlere 16. yüzyıl sosyal gerçekliğine dair birçok bilgi sunmaktadır.¹⁹⁸

Caracci'nin çalışmaları Maniyerizm'den erken Barok'a dönüş sürecini kapsamaktadır. Caracci model incelemesi ve hayat dolu oluşu ile maniyerist ifadeden bir bakıma uzaklaşmıştır. Aslında bu tutum hiç kuşkusuz Rönesans'ta da vardı. İşte Maniyeristler'de ihmal edilen bu doğa etüdü, erken Barok'ta yeniden ele alınıyor, dünya ve insan güzelliği yeniden keşfediliyordu. Görüldüğü üzere, Maniyerist dönemde ihmal edilen etüde, yeniden dönülüyordu. Yani keşişliğe özgü her şeyden feragat eden Maniyerist dönem düşüncesine karşı bir anlayış, yeniden yer edinmeye başlamış ve bu durum Annibale Carracci'nin eserlerine de yansımıştır.¹⁹⁹

¹⁹⁸ John FLEMING - Hugh HONOUR, (2015) *Dünya Sanat Tarihi*, İstanbul, s. 505.

¹⁹⁹ Adnan TURANİ, (1971) *Dünya Sanat Tarihi*, Ankara, s. 457.



Resim 3.25: Annibale Carracci, “Fasulye Yiyen”, (1583), Tuval üzerine yağlıboya, 57x68 cm, (University of California, San Diego).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000488625;prevRouteTS=1546522941199 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

16. yy sonlarına doğru İtalya’da günlük yaşam sahneleri resme konu olmaya başlıyor. İlk örneklerden Carracci’nin “Fasulye Yiyen” isimli resmi sıradan bir köylünün yemeğini gerçekçi bir üslup ile konu olarak ele alıyor. Günlük yaşamın gerçekçi gözlemine dayanan resimde kaba görünümlü ve basit kıyafetlerle yer alan bir köylü yemek yemektedir. Kompozisyonun büyük bölümünü kaplayan figür karanlık bir iç mekânda olup Barok tarzda bir ışık ile aydınlatılmıştır. Fasulye, ekmek, taze soğan, sebzeli börek – torta d’herbe, toprak sürahi ve bir bardak şaraptan oluşan yemek masasında oturan köylü fasulyesinden bir kaşık almış ağzına götürürken izleyiciye anlık bir şekilde gözlerini dikmiş olarak resmedilmiştir.

Gerçekçilik ve kompozisyonun sunumundaki yenilikler Barok dönemi müjdelemektedir. Kompozisyonun basitliği karmaşık bir perspektif ya da mekânsal bir yapıya gerek duymamış nesnelerin masada gelişigüzel sıralanışı ile de rakursi başka bir deyişle kısaltım sağlanmıştır. Resmin biçimsel açıdan getirdiği yeniliklere ek olarak sıradan bir insanın günlük yaşamı ve yemekler hakkında izleyiciye bilgi vermesi bu resmi önemli kılan etkenler arasındadır. Dönemin sosyal kurallarına yiyecekler üzerinden değinilmiştir; soğan gibi toprak altı yetişen yiyecekler alt sınıflara uygun görülürken, toprak üstü yetişen açık renkli yiyecekler ise soylulara uygun görülmüştür. Bu resimde köylü yiyeceklerinin tasvirinden daha fazlası vardır. Köylünün yoksul üstü başı ve kaba yemek yiyişi ile beraber yemek de alt sınıflara ait bir mizah öğesi olarak kullanılmıştır. Dönemin inanışına göre taze soğan erkeklerde libidoyu ve sperm miktarını artırır. İtalyan resim sanatında yemek seks ve üreme arasındaki bağ Caracci'nin eserinde soğan aracılığı ile yapılmıştır.²⁰⁰ Yiyeceklere yemek dışı belirli anlamlar yüklenerek sosyo-kültürel mevsimsel ya da bölgesel çıkarımlar yapılmasına olanak sağlanmaktadır. O dönemdeki yiyecek fiyatlarındaki olağanüstü artış et yerine protein kaynağı olan fasulye tüketen köylüler üzerinden aktarılmıştır. Kolombus'un Amerika'yı keşfi ile fasulye gibi patates ve domates gibi gıdalar da Avrupa'ya girmiştir.²⁰¹

²⁰⁰ AKDENİZ, (2017) s. 111.

²⁰¹ <https://www.wga.hu/frames-e.html?html/c/carracci/annibale/1/beaneate.html>;
<http://foodoncanvas.eu/the-bean-eater-annibale-carracci-1585/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).



Resim 3.26: Abraham Bloemaert, Müsrif Oğul, (A Couple in a Kitchen Interior – The Prodigal Son), (1590-1600), Ahşap üzerine yağlıboya, Özel Koleksiyon.

Kaynak: <https://i.pinimg.com/originals/bd/da/9e/bdda9eb103d87c2bee7c6799cf309dff.jpg> [İzlenme tarihi: 24.11.2018]

Abraham Bloemaert yaşamının çoğunu Utrecht'te geçirmiş Hollandalı bir ressamdır. Önceleri Maniyerist üsluba dair eserler ortaya koyan ressam, ilerleyen yıllarda yeni bir Barok anlayışını benimsemiştir. Caravaggio'dan oldukça etkilenmiş, sanat hayatı boyunca tarihi, alegorik, mitolojik manzara ve ölü-doğa resim türlerine ait eserler vermiştir. Müsrif Oğul adlı eserinde ön planda sağda kirli sakallı, kızarmış yüzlü bir adam ile yakası dağılmış kırmızı bir elbise giyen, oldukça flörtöz görünümlü bir kadın görünür. Adamın elindeki boş testi ve masada duran boş kadeh, kendisinin alkolün etkisinde olduğunu gösterir. Kadın figürün sol eli madeni bir parayı sessizce aşırmakta, sağ eli ise adamın dikkatini başka yöne çekmektedir. Bu müstehcen mutfak sahnesinde bazı yiyeceklerin gizli erotik imaları bulunmaktadır. Bu erotizm çağrışımlı atmosfer aslında ilk olarak Rönesans ressamları tarafından oluşturulan, Hollandalı sanatçıların yeni bir yorum kazandırdığı bir üsluptur. Masanın üzerinde yatan ölü ördek ve ayaklarından baş aşağı asılmış genç horoz, kur yapma, tavlama gibi argo bir anlam olan “vogel” kelimesine gönderme yapmaktadır.

Hollandaca kanatlı hayvanlar için kullanılan vogel kelimesinin erotik bir eşanlamı bulunur. Aynı zamanda fallus anlamına da gelen kelime mastarlaştırıldığında ortaya çıkan “voglen” fiili, hem kuş avlamayı hem de cinsel ilişkiye girecek bir partner aranmayı ifade eder. Eserdeki cinsel içerik; kırılmış yumurta kabukları, testis görünümündeki yumurtalar ve üstteki sepetten sarkan sosis ile devam eder. Kadın rahmine benzeyen şekilleri ile sol üstten sarkan domuz pastırması, onun altındaki çömlek testi ve testinin yanındaki kalaylı kap resimdeki erotizm mesajını kuvvetlendirir. Sol alt köşede bulunan soğanlar da o dönemde oldukça yaygın olarak kabul edilen afrodisyak özellikleri ile cinselliği akıllara getirir. Resimdeki yiyecek öğeleri ve çiftin sıcak yaklaşması, kişinin bedensel zevklerini yansıtır.²⁰²



Resim 3.27: Jacopo Tintoretto, “Son Yemek”, (1594), Tuval üzerine yağlıboya, 365x568 cm, (San Giorgio Maggiore, Venice).

Kaynak https://library.artstor.org/#/assetprint/SCALA_ARCHIVES_10310195580 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

²⁰² AKDENİZ, (2017) s. 104-105.

Son Akşam Yemeği'nin Barok dönemde işlendiği eserlerden birisi de Tintoretto'nun "Son Yemek" adlı yapıtıdır. Rönesans'tan Barok döneme geçişi simgeleyen bu resim, Rönesans'ta kullanılan çizgisel perspektif yerine yanlamasına yerleştirmeyi kullanmış, ancak resimdeki havariler belirli bir düzen içinde oturmamaktadır. Eserin üslubunu incelersek hareketlilik, form anlayışı, asimetrik kompozisyon ve ışık-gölge zıtlıklarının kullanılması açısından Manyerizmi Barok döneme bağlayan önemli resimlerden biridir. Resim aynı zamanda han gibi bir yerin, yemek servisi yapan mekân olarak betimlenmesi açısından önemli olup 17.yy ile birlikte yemek konusunu işleyen birçok resmin mekânlarının han olması ileride restoran ve kafe kavramlarının sosyal hayatın bir parçası haline dönüşeceğine işaret etmektedir.²⁰³

Sağ arkaya doğru uzayan masa, San Giorgio Maggiore Kilisesi'ndeki sunağın devamı gibi görünmektedir. Rönesans döneminde kullanılan doğal ışık yerine Tanrısal ışık tercih edilmiş, doğal ve gerçekçi yaklaşıma zıt olarak ruhani olana vurgu yapılmıştır. İsa'nın haresinden yayılan ışık ve tepede asılı kandil, resmin iki ışık kaynağını oluşturur. Havada uçuşan melekler ise sadece dış çizgileriyle betimlenmiş ve kasten yarım bırakılmıştır. Sahne oldukça hareketlidir, sıradan bir handa kutsal işçilerin dışında onlara hizmet eden sıradan insanlar da vardır. Figürlerin yüzlerinde ise derin bir detay bulunmamakta ve vücutlarında derinlik hissi olmamasına rağmen, bu hareketlilik resme gerçekçi bir hava vermektedir.

²⁰³<https://www.khanacademy.org/humanities/renaissance-reformation/renaissance-venice/late-renaissance-venice/v/jacopo-tintoretto-last-supper>.



Resim 3.28: Jan Brueghel the Elder, İşitme, Dokunma ve Tat Alma, (1616-1618), Prado Müzesi, Madrid.

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039778594;prevRouteTS=1546523516565 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).



Resim 3.29: Jan Brueghel the Elder, İşitme, Dokunma ve Tat Alma (ayrıntı).

Kaynak: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3a/Peacock_served_in_full_plumage_%28detail_of_BRUEGHEL_Taste%2C_Hearing_and_Touch%29.jpg (İzlenme tarihi: 24.11.2018).

Jan Brueghel'in eserinde beş duyunun üç tanesi (işitme, dokunma ve tat alma) bir ziyafet sahnesi aracılığıyla temsil edilmiştir. Ziyafetteki renkli tablolar, kumaşlar, elbiseler, meyveler, tüylü kuşlar adeta görsel şöendir. Ağırlıklı olarak sol bölümde duran müzik enstrümanları, işitme duyusunu temsil etmektedir. Kısmen çıplak bedeninde bir vizonu kucaklayan kadın, sağ eliyle bir istiridyeye çatal saplayan diğer kadın dokunma duyusunu ve masadaki zengin yiyecekler de tat alma duyusunu ifade etmektedir. Yemek masasının üzerindeki istiridyeye, karides, ıstakoz, pişmiş kanatlı hayvanlar ve gövdesi turtadan oluşan tavus kuşu ve diğer egzotik kanatlılar, bu dönemde ancak zengin Hollandalıların sofralarında görülebilecek, oldukça pahalı yiyecek ürünleridir. Eserdeki lüks ve şatafat şaşırtıcı boyuttadır; altın ve gümüş görünümlü kaplar, uşaklar, egzotik hayvanlar, duvarlardaki sanat eserleri, müzik enstrümanları, mekânın büyüklüğü ve yerdeki halı, kişilerin lüks tüketimine ve müsrifliğe işaret etmektedir.²⁰⁴



Resim 3.30: Jan Steen, “Yemek Zamanı Bir Köylü”, (1625), Tuval üzerine yağlıboya, 44.8x37.5 cm, (National Gallery, Londra).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/ANGLIG_10313767272;prevRouteTS=1546523915296
(İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

²⁰⁴ AKDENİZ, (2017) s. 134-135.

Protestan sanatçılar genellikle Protestan yaşantısını betimleyen ama dini sembollere yer vermeyen sahneler resmetmişlerdir. Bu eserlere bir örnek olan Jan Steen'in yemek zamanı bir köylü ailesini anlatan tablosu, tüm zorluklara rağmen Tanrı'ya şükretmek gerektiğini öğütleyen bir resimdir. Bertram M. Gordon ve Lisa Jacobs McCusker'in Oxford sempozyumlarında "One Pot Cookery" veya "Protpot" olarak tanımladığı, ortak bir kaptan tek bir kaşıkla yenen yemek tasvirlerinden birisidir. Anne, baba ve iki çocuktan oluşan resimde bir masa üzerinde basit yiyecekler resmedilmiştir. Kendi iç dünyasına dalmış gibi görünen babanın kesmekte olduğu ekmeğe o dönemin resimleri için oldukça önemlidir. Anne, dua etmek için ellerini birleştirmiş küçük çocuğa şefkatle bakmakta ve tabağa yemek koymaktadır. Büyük çocuk ise başını kaldırmış, bakışlarını izleyiciye çevirmiştir. Evin açık kapısı resmin ışık kaynağını oluşturur ve dışarıda da ağaçlı bir manzara görülmektedir. Siyah, özellikle Cizvitler tarafından giyilmesine rağmen Protestanlığın sembolü haline gelmiştir. Babanın üzerindeki siyah kıyafet, tipik bir Protestan kıyafetidir. Evin içinde az eşya bulunması ailenin fakirliğine dalalettir.

Jan Steen'in tipik, eğlenceli, hareketli aynı zamanda da eleştirel yaklaşımdaki resimlerinden oldukça farklı bir şekilde ağırbaşlı, sessiz, içten ve hatta huzurlu bir resimdir. Özellikle, çocukların ruhani eğitimleri ile ilişkilendirilen yemek duası, Protestan kesimde 17. yy'dan itibaren sık sık ele alınmıştır.²⁰⁵

²⁰⁵ T. JAINE (eds), (1988) *Oxford Symposium on Food and Cookery: The Cooking Pot Proceedings*, Kingfisher Print: Londra, s. 26



Resim 3.31: Jan Steen, “Prens’in Doğum Günü Kutlaması”, (1664), Panel üzerine yağlıboya, 46x62.5 cm, (Rijks Museum, Hollanda).

Kaynak: <https://books.google.com.tr/books?id=p1dUCAAAQBAJ&pg=PT2&dq=steen&hl=tr&sa=X&ved=0ahUKEwuj8Yng5NHfAhVR3qQKHbf2Ba0Q6AEIMDAB#v=onepage&q=steen&f=false>
(İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

17. yy Hollanda resminde yer alan birçok yemek sahnesi de tıpkı 16. yy’da olduğu gibi günlük yaşam ile sıkı sıkıya ilişkilidir.

“Prens’in Doğum Günü Kutlaması” isimli 1665 tarihli tablo, sıradan insanların Hollanda’nın İspanya’dan ayrılarak bağımsızlığını kazanması için savaştığı *Orange-Nassau* hanedanlığının prensi 3. William’ın 10. yaş günü kutlamalarını anlatmaktadır. Kutlama handa geçmekte ve iki ayrı masada insanlar yiyip içmektedirler. Yiyip içmenin etkisi ile oldukça eğleniyor gözükmeğe. Resimde oldukça fazla yerde görünen içki sürahileri ve bardakların yanı sıra pandispanya biçimindeki kek ya da pastanın bulunması doğum günü kutlamalarının sembolü olması açısından da önemlidir. Tabloda portakal bulunması da oranj hanedanına bir göndermedir.

Sembolik anlatımın yoğun olarak kullanıldığı Hollanda resminde birçok obje ve yiyeceklerde bu anlatımın bir parçası olan bardak içki yolu ile kutlamayı temsil etmektedir.



Resim 3.32: Jan Steen, “İstiridyeye Yiyen Kız”, (1658-60), Panel üzerine yağlıboya, 20.5x14.5 cm, Royal Picture Gallery Mauritshuis.

Kaynak. <https://www.frick.org/exhibitions/mauritshuis/818> (İzlenme Tarihi 05.06.2018).

Den Haag’ın bir bölgesi olan Gravenhage’deki Mauritshuis müzesinde bulunan Jan Steen’in 1658 ile 1660 yılları arasında yapıldığı sanılan “İstiridyeye Yiyen Kız” resmi de bu dönemin sosyo-kültürel yapısını yansıtmaya açısından önemli yemek sahneleri arasındadır. Bu eserde masanın üstünde görülen yiyecek-içecek öğelerinden özellikle istiridyeye dikkat çeker. Flaman ülkesi ressamı tarafından sıklıkla resmedilen istiridyeler, antik dönemden bu yana bilinen afrodizyak güçleri dolayısıyla, tenel arzunun resimlerde temsil edilebilmesine olanak sağlar. Gerçekten de istiridyeye, dönemin doktorları tarafından iştahı artıran, yeme ve uyuma arzusunu sivriltiren, kişiyi güçlü ve sağlam tutan bir yiyecek olarak kayıtlara alınmıştır. Bu küçük tablonun merkezindeki kadın sol elinde tuttuğu istiridyeye tuz ekerken, bir

yandan da yüzünden cilveli bir gülümseme ile izleyiciye bakar. Bu davetkâr bakış, bu hazırlığın sanki bizim için yapıldığını düşündürür. Kadın figür, belli ki istiridye yemek ve afrodizyak etkiyi paylaşmak için kendine bir eş aramaktadır. Arka planda kabaca çizilmiş arkası dönük bir erkek ve bir kadın daha fazla istiridye hazırlamaktadır. Masanın üstündeki objelerin seçiminde Steen'in natürmort sanatındaki teknik üstünlüğünü görüyoruz. Delft seramik motifleriyle bezenmiş bir sürahi, sürahinin sağında içinde beyaz şarap olan mekân bir kadeh, açılmış istiridyeler, koparılmış bir somun ekmek, bir kğıda sarılmış karabiber taneleri ve tuz bulunuyor. İstiridyeler gibi, tuzun da afrodizyak etkisi yaptığı düşünülürdü.²⁰⁶



Resim 3.33: Jean François De Troy, “İstiridye ile Öğle Yemeği”, (1735), Tuval üzerine yağlıboya, 180x126 cm, (Musée Condé, Chantilly).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/AWSS35953_35953_30937002;prevRouteTS=1546525098743 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

²⁰⁶ AKDENİZ, (2017) s. 167.

17 .yy Hollanda yemek resimlerinde yiyeceklere yüklenmiş olan anlamlar 18. yy Avrupa resimlerinde de görülmektedir. Örneğin, afrodizyak etkisi nedeniyle Hollanda resminde cinselliği temsil eden istiridye Jean François De Troy'un "İstiridye ve Öğle Yemeği" adlı resminde erkek cinsel gücüne gönderme yapmaktadır. Rokoko dönemi Fransız aristokrasisinin rahat yaşamını betimlemesi açısından iyi bir örnek olan tablo Kral XV. Louis tarafından Versailles Sarayı'nın yemek salonlarından birine yerleştirilmesi için sipariş verilmiştir. Salonun, sarayın erkek konuklarının av dönüşü yemek yemesi amacı ile kullanılan bir mekân olduğu bilinmekte olup zengin aristokratlar şampanya, ekmek ve istiridye eşliğinde bu salonda yemek yemekteler. Resimdeki öğeler zenginlik içindeki abartılı yaşamı anlatmaktadır. Zengin dekorasyon ve mimari, bol yiyecekler, mutluluk içindeki insanlar resimde yer almaktadır. Resimde yer alan misafirlerin bir kısmı sol bölümde patlatılmış olan şampanyanın mantarını izlemektedir. Venüs ve altın şamdana sarılmış heykeller özellikle istiridyenin cinsel gücüne vurgu yapmaktadır.



Resim 3.34: Nicolas Lancret, "Jambonlu Yemek Daveti", (1735), Tuval üzerine yağlıboya, 54.1x46 cm, (Musée Condé, Chantilly).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/AMICO_BOSTON_103839925;prevRouteTS=1546525243958 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

1735 yılında XV. Louis tarafından sipariş edilen Nicolas Lancret'ın "Jambonlu Yemek Partisi" isimli tablosunda 18. yüzyıl aristokrat yemeklerinin kapalı mekânlarla sınırlı kalmadığı, açık hava yemek ve içki partilerinin de konu olarak tasvir edildiği görülmektedir.

Masa ve figürler insan yapımı bir ortamda bulunuyormuş gibidirler. Duvarlar, taraça ve devasa vazo, bizi parkın doğal görüntüsünden uzaklaştırır. Figürlerden biri sandalye üzerine çıkmış ve elindeki bardağa şampanya doldurmakta ve diğer figürler neşe içinde bu adama bakıp gülüşmektedir. Resmin ön bölümünde yer alan av köpekleri boş içki şişeleri, kırılmış tabaklar ve devrilmiş bir sandalyenin arasında oynamaktadır. Barok üslubun kayıtsızlığı Rokoko dağınıklığına karışmıştır. Kırık tabaklar, yığılmış insanlar ve boş bardaklar ortamda delice bir sarhoşluğa işaret etmektedir. Lancret'in tablosunda eleştirel bir yaklaşım da söz konusudur. Sol arka planda yer alan figürler zengin ve obur misafirlere şüpheyle bakmaktadır. Masanın ortasındaki jambon, yalnızca içki partisine uygun bir soğuk mezeyi değil, aynı zamanda katılımcıların domuza benzer karakterlerini de yansıtmaktadır. Eleştirel olsun veya olmasın, Lancret'in eseri yeme içmeye dair anarşik keyif anlayışını bütünüyle yansıtır niteliktedir. Bu gelenek, sarhoşluğun eğlenceli ve aptal yönünü resmetme geleneği bakımından Antik Yunan'a kadar götürülebilir. Resimde yemek, alkol içmek için adeta bir bahane olarak kurgulanmıştır.²⁰⁷

²⁰⁷ BENDINER, (2004) s. 165



Resim 3.35: Jean Baptiste Siméon Chardin, “Yemek Duası”, (1740), Tuval üzerine yağlıboya, 50x38 cm, (Louvre Müzesi, Paris).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000214716;prevRouteTS=6525318579 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019).

18. yüzyılda Jean Baptiste Simeon Chardin'in 1740 yılına ait “Le Bénédicité” adlı tablosunda oldukça popüler bir konu olan yemek duası işlenmiştir.

Sanat kariyerinin daha önceki dönemlerinde daha keskin ve sert çizgilere yer veren Chardin, bu resminde daha yumuşak çizgiler kullanmıştır. Resimlerinde gündelik hayata ilişkin detaylara yer veren Chardin, diğer ressamlar gibi saray ileri gelenlerinin abartılı yaşam tarzlarını veya süslü kıyafetlerini resmetmektense sıradan insanların mütevazı hayatlarını tasvir etmiştir. "Yemek Duası" resminde de sıradan insanların sakin yaşamı oldukça mütevazı bir şekilde resmedilmiş, fazlalıklardan kaçınılarak sıradanlığının etkisini vurgulayabilmek için ressam tarafından soluk ve gösterişsiz renkler seçilmiştir. Oldukça mütevazı yemeklerin bulunduğu basit bir masada oturan iki çocukla birlikte, çocuklara şükür duası okumalarını öğütleyen bir kadının bulunduğu bu resim oldukça gerçekçi, sıradan bir aile portresinin güzel bir

örneğidir. Aslında resmin tam da bu sıradanlığı ve mütevazılığı aile tasvirini daha etkileyici ve güçlü kılmaktadır. Konu itibariyle sıradan, bu sade kompozisyon Chardin'e büyük başarı getirmiştir. Konunun ahlaki yönden ele alınması, basit bir aile yaşamının yüceltilmesi ve görünürdeki içtenlik filozof Diderot'nun Chardin'in janr sahnelerine olan büyük coşkusuunu açıklamaktadır²⁰⁸

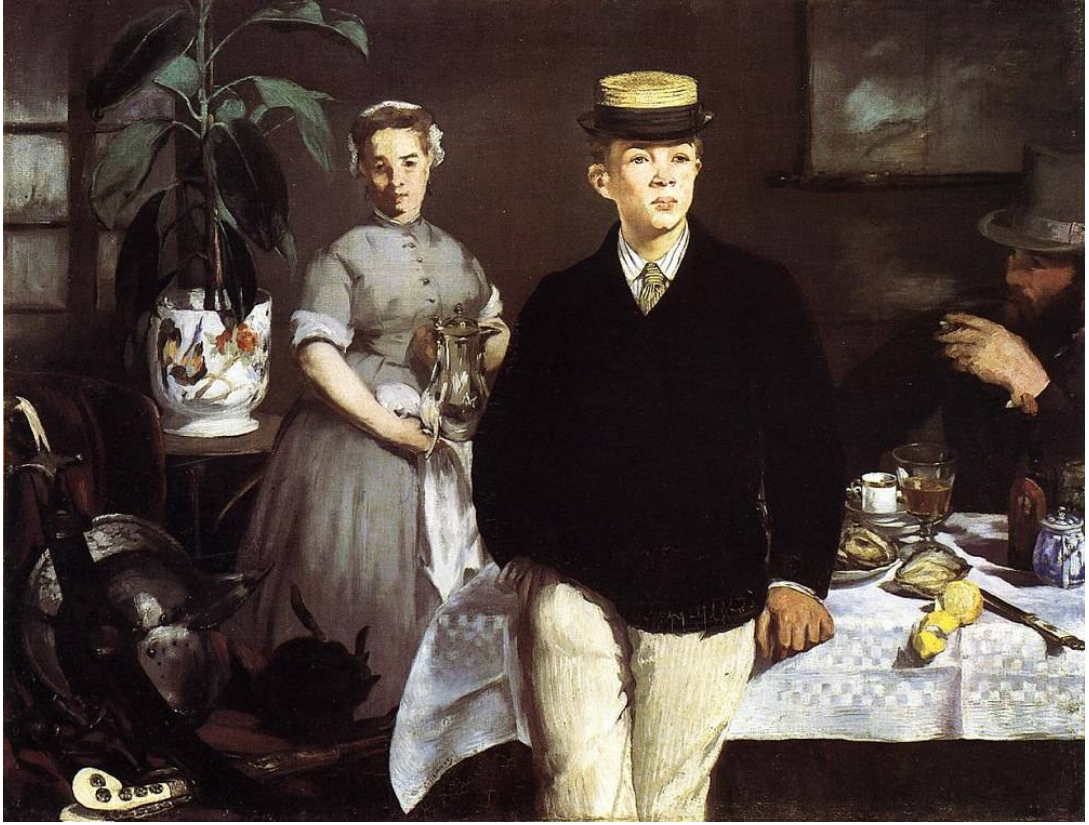
3.4 Modernizm'den Günümüze

Genellikle toplumun geneline yansıyan Modernizm olgusu 16. ve 17. yüzyıllarda başladığı kabul edilirken modern sanatlardaki etkisini 19. yüzyılın sonlarında göstermeye başlamıştır. 20. yüzyılın ilk yarısında oluşan sanat akımları klasik sanat anlayışından kopuş olarak değerlendirilmekte ve belli bir sanatsal estetik anlayış olarak günümüze kadar gelmektedir. Toplumların yönetim biçimleri sosyo ekonomik değişimleri modern sanat anlayışı içerisinde; Kübizm, Fovizm, Ekspresyonizm (Dışavurumculuk), Sürrealizm, Dadaizm gibi birçok akımın ortaya çıkmasında etkili olmuştur.

Bu akımlar daha önceki akımlara tepki olarak doğmuştur. Bilindiği gibi, Rönesans'ın kompozisyonlarında, ölçü ve denge ön plana çıkarken, doğayı gerçekçi bir anlatımla resmetme isteği realizmi, sanayileşme devrimi ve kent yaşamının etkisi ise Empresyonizm akımının ortaya çıkmasına neden olmuştur.

İnsanlığın yaşadığı iki önemli dünya savaşının etkilerine tepki olarak sanatçılar düşler dünyasına sığınmışlardır. Bu nedenle, psikoloji ve bilinçaltını konu seçen eserler oldukça fazla üretilmiştir. Artık insanın duygularına ve iç dünyasına önem veren sanatçılar, resimlerindeki ifade gücünü artırmak için deformasyona ve doğayı kendi anlayışları ile yorumlayıp, modern bir üslup geliştirme ihtiyacı duymuşlardır. Örnek olarak sunulan resimlerde tüm bu akımların etkilerini yemek sahneleri üzerinden okumak mümkündür.

²⁰⁸ <http://www.louvre.fr/en/oeuvre-notices/grace> (İzlenme Tarihi: 31.12.2018).



Resim 3.36: Edouard Manet, “Atölyede Kahvaltı”, (1868) Tuval üzerine yağlıboya, 120x154 cm, Neue Pinakothek (Munich, Germany).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039930841;prevRouteTS=1546525580607 (İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

Resimde solda, ön planda görülen ve bir natürmort yapmak için kullanılabilir kimi malzemelere, hatta belki de adamların şapkalarını taşıma tarzlarındaki kendilerine özgü umursamazlığa bakılarak buradaki mekân bir atölye olarak algılanabilir. Zaten silindirik şapkalı adamda da belki Manet’in bizzat kendisini değil, fakat 1870’lerde onun da dahil olduğu çevredeki sakallı erkek tiplemesinin ideal bir portresi görülüyor.

Resimde, yapıldığı dönemdeki insanların “hali” şaşırtıcı derecede güçlü biçimde öne çıkıyor. Özellikle adam figürünün, dönemin ruhunu ve halini şüphe götürmez bir kesinlikle yansıttığını söylemek mümkündür. 1869 yılında tamamlanan resim, o dönemin kendine özgü modernlik anlayışını da bilinçli olarak gözler önüne seriyor. O dönemde hiç kuşkusuz “modernlik” kavramı, “moda” kavramıyla aynı bağlamda anılıyordu. Genç adamın hasır şapkası, sakallı adamın gri keçeden silindirik

şapkası veya hizmetçi kadının elbisesi olsun, hepsi II. Kaiser İmparatorluğu'ndan III. Cumhuriyet'e uzanan dönemdeki yaşam biçimine özgü unsurlar arasındaydı.

“Moda” veya çağdaşlık hali olarak adlandırılan şey, 1869 yılında resmin yapıldığı anı betimliyor, kendini dışavururken o anla bağ kuruyor. Her ne kadar günümüzde o dönemdekilerden oldukça farklı bir yaşam biçimleri veya giyim tarzları mevcut olsa da, bu resim “modern” kavramının ne olduğuna dair temel veriler sunar.

Manet hep, “Yaşadığımız döneme ait olmalıyız” prensibinin altını çizmiştir. Bu resimde figürlerin karakterine ve resim tekniğine ilişkin öğelerin insanı hayran bırakacak derecede başarılı bir dengeyle paylaştırıldığı iyi planlanmış bir kompozisyon söz konusudur.

Bu resimdeki figürlerin, objelerin renginin ve boyama tekniğinin rölyef seviyesine yükselmiş olduğu söylenebilir. Duvar, duvardaki resim, kadının giysileri, elindeki gümüş ibrik, masadaki sakallı adam, sandalyenin üzerinde önde Rembrantvari bir parıltısı olan başlık, kare motifli Şam kumaşından masa örtüsünün solundaki gölgeler, istiridye kabuğunun sedef içi, solda arka plandaki tuhaf kör pencere, tüm bunlar değerli ve tipik gri tonlu Paris dokusuna ait şeyler.

Anlamlı biçimde öne doğru büzülmüş dudaklarıyla, sınırları keskin çizgilerle belirlenmiş burnuyla genç adamın yüzündeki ince kahverengi pembe ton, mat altın sarısı hasır şapkanın kontrast oluşturan bandı ve kenarı, sarımsı pantolon, siyah kadifemsi ceket, pantolonun sarısıyla cesur bir yakınlık arz eden koyu sarı limonlarıyla masa örtüsü, fincanın beyazı, kahvaltı masasındaki küçük kâselerin mavisi, parlak yeşil bitkisiyle sanki dilsiz bir insan gibi pencerenin yanına konmuş açık tonlu saksı; hepsi mekânın kompozisyonunu duyarlı biçimde tartıp, hoş bir üslupla resmin bütünlüğüne katkıda bulunuyor.

Gizlenmiş, iddiasız ve utangaç bile olsa, hiçbir şekilde Tanrı'ya yönelik çabası veya ilahi imgeler yer almayan bu resimde, keskinlik, derinlik, ihtişam, en yüksek derecede zevk, zarafet ve asabiyet tüm gerçekliğiyle mevcuttur.²⁰⁹

²⁰⁹ Wilhelm HAUSENSTEIN, (1995) Edouard Manet Atölyede Kahvaltı, *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 208-209.



Resim 3.37: Edouard Manet, “Kırda Öğle Yemeği”, (1863), Tuval üzerine yağlıboya, 208x264 cm, (Musée d’Orsay).

Kaynak: https://library.artstor.org/#!/asset/AIC_10023;prevRouteTS=1546583789477
(İzlenme Tarihi: 04.01.2019)

Realizm 19. yüzyılın başlarındaki *Akademik Sanat*’ın idealize edilmiş, dramatik doğa sahneleri ve tarihi resimlerinden biçim ve üslup açısından kopmayı işaret ediyordu. Aslında bu akım, Fransa’da, 1848’de yaşanan Şubat Devrimi uyanışıyla başlayan daha kapsamlı hareketin bir parçasıydı. Hızlı nüfus artışı, arka arkaya ürünsüz geçen hasat mevsimleri ve gelişen sanayi yoksul sınıfın hem taşra hem de şehirlerde zorluklar yaşamasına yol açmıştı. Bu durum, Şubat Devrimi’yle doruk noktasına ulaşan ciddi bir huzursuzluğa neden olarak, geçici hükümetin tüm erkeklere oy kullanma hakkı vermesine ve çalışma imkânı tanımış, böylece fakirler artık siyasi bir sese sahip olmuştur. Gerçekçi ressamlar ise yaşanan sosyal ve siyasi değişimlere, sanatın kurulu düzenine ve gerçek yaşamdan uzak duran Romantizm’e isyan ederek karşılık vermişler ve sıradan insanları yakından gözlemleyerek Natüralist, neredeyse fotoğraf görüntüsü gibi net bir üslupla resimlerine

yansıtmışlardır. Bu temanın büyük tarihsel olaylar karşısında daha üstün olduğunu vurgulamak için resimleri kasıtlı olarak büyük ölçekli tuvalerde yapmışlardır.²¹⁰

Manet`nin 1863`te çizdiği "Kırda Öğle Yemeği" adlı tablosu birçok kez reddedilmesinin görünürdeki reddediliş sebebi uygunsuzluk olsa da asıl sebebi Manet`nin geleneksel anlayışın dışına çıkmasıdır. Dönemin şehirli burjuvası için popüler bir aktivite olan kır yemeklerini betimleyecekmiş gibi duran eser aslında resimsel değerlerin ve burjuva ahlakının sorgulandığı bir çalışmadır. Modern bir ortamda kendisine iki burjuvanın eşlik ettiği çıplak bir kadını diğer ressamlar gibi kutsal bir tanrıça olarak resmetmek yerine sıradan ve kendinden emin bir kadın olarak tasvir etmiştir. Üzerinden çıkardığı elbisesinin üzerine dağınık halde yerleştirilmiş meyveler, o güne değin resim sanatında genellikle bedensel zevkler ve şehvetle ilişkilendirilmişti. Başka bir deyişle Manet`nin resminde özne olarak klasik döneme ait figürler yerine gerçek ve modern figürler tercih etmesi daha gelenekçi anlayışta olan kişiler tarafından eleştirilmesine neden olmuştur. Bu resme dair önemli başka bir detay ise resimde yer alan erkek figürlerin Manet`nin yakınları ve kadının da Victorine-Louse Murent adlı bir model oluşudur.²¹¹

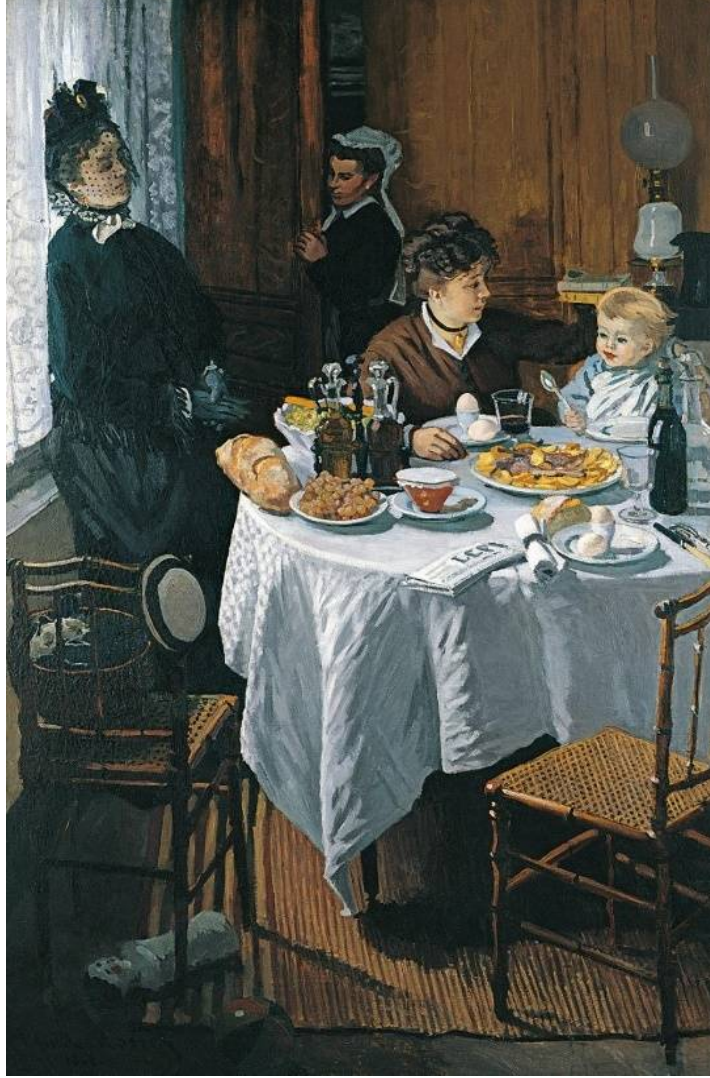
Manet`nin bu eseri Raphael`in 1515 tarihli "Judgement of Paris", "Paris`in Yargısı" adlı resmine de gönderme yapar. Raphael`in resminde kadın ve erkek tanrıçalar çıplak resmedilmiştir. Manet`nin tersine Raphael bu dönemde klasik döneme ait mitolojik figürleri geleneksel bir şekilde resmettiği için övgüler almıştır, sonuçta onlar tanrı ve tanrıçalardır, çıplak sıradan insanlar değildir.

Manet`nin kalıplara uymayı reddedip, yeni temsil türleri yaratması ve resimde yer verdiği öznelere gelenekçi olmayan bir üslupla yaklaşması modern sanatın bir çıkış noktasını oluşturmuştur. Böylece mekânın ve öznelerin tekrardan modernist bir anlayışla yeniden resmedildiği bir dönem başlamıştır.

²¹⁰ Stephen FARTHING, (2013) *Sanatın Tüm Öyküsü*, Hayalperest Yayınevi, İstanbul, s. 301-303.

²¹¹ <http://mentalfloss.com/article/72782/15-things-you-might-not-know-about-manets-luncheon%20grass>. (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

İzlenimci akımın baş temsilcisi olan Manet sonrasında bu yeni avangard tarzıyla James Tissot, Claude Monet, Paul Cézanne ve Pablo Picasso gibi ünlü ressamalara da ilham kaynağı olmuştur.²¹²



Resim 3.38: Monet , “Öğle Yemeği”, (1868), Tuval üzerine yağlıboya, 230x150 cm, Stadelsches Museum, Frankfurt.

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000773497;prevRouteTS=1548086064866.

Son derece ince, gerçekçi ve ancak eski çağların resim kültürüyle karşılaştırılabilecek olan materyalistlik, bu resimdeki dünyevilikle ön plana çıkar. Bu yüzden resimdeki objeler tüm bir aradalıklarına rağmen böylesine izole edilmiş ve kesin sınırlarla birbirinden ayrılmışlardır.

²¹² <http://www.manet.org/luncheon-on-the-grass.jsp>.



Resim 3.39: Monet , “Kırda Öğle Yemeği”, (1866), Tuval üzerine yağlıboya, 130x181 cm, Puşkin Güzel Sanatlar Müzesi, Moskova.

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_10313879938;prevRouteTS=1548086290385
https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000773497;prevRouteTS=1548086064866 (İzlenme tarihi: 05.01.2019)

“Doğrudan doğruya yerinde resmedilen her şeyin atölyede tekrar bulamayacağımız bir kuvveti, bir gücü, bir üslup kesinliği vardır.” Bu sözler Monet’nin yapıtlarına bir giriş düsturu niteliğindedir. Gerçeğe hizmet etmeye ve çağına ayak uydurmaya öncelik verdi, yapıtlarındaki ana türün manzara mı yoksa figürlü sahneler mi olacağına karar verirken hafif bir benzersizlik yaşadı. Kuşağının çoğu sanatçıları gibi, Monet de ciddi toplumsal sorunlarla uğraşmaya ilgi göstermemiştir. Resmin sağ parçasında yer alan figürler soldan sağa doğru sırayla Gustave Courbet, Frédéric Bazille ve Camille Doncieux’dür.²¹³ Bu büyük boyutlu resim, hindi dolması, turta, meyve ve şaraptan oluşan yemeklerini yemek için huş

²¹³ Elif GÖKTEKE (Çev.), (2012) *Monet*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, s.10; Firdevs CANDİL ERDOĞAN (Yay. Haz.), (2016) *Sanatın Büyük Ustaları: Monet* 14 Kasım 1840-5 Aralık 1926, Hayalperest Yayınları, İstanbul , s.13.

ağaçlarının altında toplanmış, neredeyse gerçek boyutlarında tam 12 figür içerir. Ne yazık ki günümüzde bu resmin sadece sol ve orta bölümleri mevcuttur.²¹⁴



Resim 3.40: Pierre-Auguste Renoir, “Öğle Yemeğinin Sonu”, (1879), Tuval üzerine yağlıboya, 100.5x81 cm, (Städel Museum, Frankfurt).

Kaynak: C.K. EMEK, (Çev.) (2001) *Artbook Renoir*, Dost Yayınları, Ankara, s. 53.

²¹⁴ AKDENİZ (2017) s. 252.

Pierre-Auguste Renoir'ın 1879'da yaptığı Paris'in Montmartre Bölgesi'nin Cabaret Olivier Bahçesi'nde tasvir edilen "Öğle Yemeğinin Sonu" adlı eser dönemin yemek alışkanlıkları ve sosyal anlamları ile ilişkili bilgiler sunmaktadır. Burada önemli olan 19. yüzyıldan itibaren ortaya çıkan bir alışkanlık olan yemek sonrası içilen sigaradır. Sadece erkekler için uygun bir davranış olarak kabul edilen sigaranın, kadınların sigara içmek bir yana sigara içen bir erkeğin yanında bile durması hoş karşılanmazken bu eserde resmedilmesi sosyal kuralların da yavaş yavaş yumuşamaya başladığının kanıtıdır. Daha çok İzlenimci akımı benimseyen bir ressam olan Renoir eserlerinde, günlük hayatın içinden modern yaşamlara ait sahnelere sık sık yer vermiştir. İki genç kadın ile yüzünden oldukça keyifli olduğu açıkça belli olan genç adamı tasvir eden bu resimde sanatçı herhangi bir aile veya iş toplantısı tasvirinde bulunmayı tercih etmemiş, aksine orta sınıf Fransız gençlerinin Paris'te sıradan bir gününü resmetmiştir.

Resimde tüm dikkatleri üzerine çeken sigara içen erkek figürün yüzündeki kaygısız ve adeta kendinden geçmişçesine bir ifadedir. Figür, gerek oldukça keyifli yüz ifadesi gerekse de vücut diliyle adeta hayat ne güzel, ne kadar keyifli ve kusursuz demektedir. Başka bir deyişle resimde gelip geçici mutluluğu temsil etmektedir.

Resimde yer alan beyaz elbiseli kadının ise toplumsal konumuna, karakterine ya da ruh haline dair herhangi bir ima yoktur; sadece porselen gibi teninin, hafifçe boyanmış dudaklarının ve zarif elbisesinin güzelliği, bir Parislinin uçucu cazibesi vardır.²¹⁵

Renoir İzlenimci resmin tüm özelliklerini taşıyan tablosunda gözlemlerini anlık sıcak bir yaz ışığında betimlemiş, hızlı ve rahat fırça vuruşları kullanmıştır, renkler ise canlı ve belirgindir.

²¹⁵ Betül KADIOĞLU (Çev.), (2009) *Renoir*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, s. 106.



Resim 3.41: Vincent Van Gogh, “Patates Yiyenler”, (1885), Tuval üzerine yağlıboya, 82x114 cm, (Van Gogh Müzesi, Amsterdam).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/AIC_30023;prevRouteTS=1546585711419 (İzlenme tarihi: 04.01.2019)

Van Gogh’un o zamana kadarki eserlerinin ve çalışmalarının bir özeti olarak düşünülen bu eser aynı zamanda onun sosyal ve ahlaki hislerini de en güçlü ve bütüncül şekilde sunmaktadır. O, köylülerin ressamıydı, yalnızca pitoresk olmalarından ötürü değil, bu aynı zamanda kendi yaşamında olduğu gibi birilerine bakmanın yükünü taşıyan fakir insanlara duyduğu derin bir yakınlık ve dayanışma duygusuyla eserler ürettiyordu. Onların ortak yemeklerinde, çalışmaktan ve çalışmanın meyvelerini paylaşmaktan kaynaklanan, insanlıklarının ve ahlaki güzelliklerinin çarpıcı bir biçimde parıldadığı bir enstantane buluyordu. Masa, onların sunağıydı ve yemek ise emek veren her birinin yemini gibiydi. Bu ortak masadaki tek ışığın altında, bireyin yalnızlığı ve doğanın sertliğinin üstesinden gelinbilir. Buna rağmen, her figürün kendine ait bir düşüncesi mevcuttur ve özellikle iki tanesi sanki konuşulmamış bir yalnızlığın eşliğinde duruyor gibidirler.

Karanlık iç mekânın renkleri, mavi, yeşil ve kahverengi, bizi dışarıdaki doğaya geri döndürür. Bu köylüleri tanıdık yüzleri ve elleri adeta onları besleyen patatese

hem renk hem de model olarak benzemektedir ve burada dokunaklı bir saflık bulunur. Bu, ailevi ruhların saflığıdır, birbirleriyle ilgilenen ve toprakla ve havayla ciddi bir biçimde mücadele eden bu grupta kişisel çabalara pek yer yoktur.

Bu kompozisyonun pürüzlü bir gücü vardır, bu da bir yönüyle naif yerleştirmeden kaynaklanır. Van Gogh'un sakarlığı, kasıtlı bir biçimde çizdiği insanların sakarlığını da yansıtmaktadır ve hareketin kaynağı da budur. Figürlerin masanın kenarlarında toplaşması tuhaf görünür; sağdaki iki figürün arasındaki duvar yakınlık uyandıran bir mekânı garip bir biçimde bölmektedir.

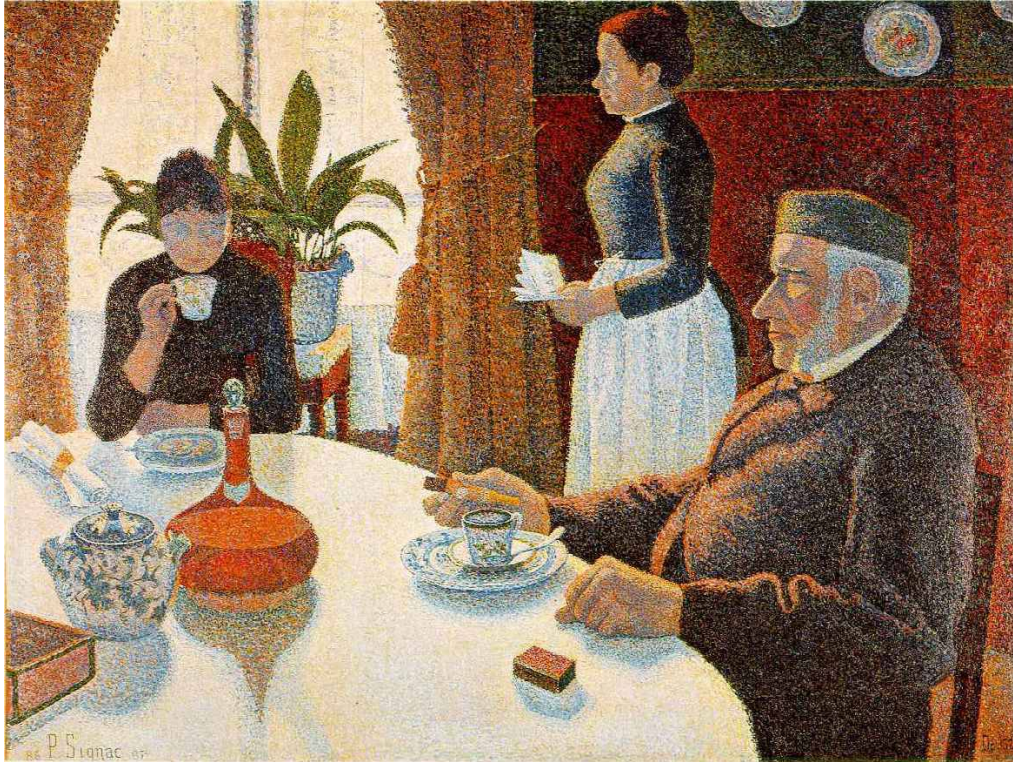
Karanlık tonların verdiği kasvetle birlikte hayranlık uyandıran boya parçaları bulunur ki bunun için bıkip usanmadan çalışmıştır: gri gölgeleriyle kahve kupaları; tabaktaki patatesler ve izole bir biçimde ele alındıkları zaman kopyalandıkları portre eskizlerini yansıtan kusursuz kafalar. Bu kasvetli odada beraber yemek yiyen aile üyeleri yorgun, dalgın ama huzurlu görünürler. Masanın sol tarafındaki adam ve kadın, büyük bir tabağın içinden patateslerini yemekteler. Figürlerin çatal tutan elleri, ağır iş görmekten dolayı yıpranmış ve kemikleri belirginleşmiştir. Ellerde ve yüz hatlarında görülen kemiklenme, izleyicide figürlerin yetersiz beslendiğine ve açlığına dair acıma hissi uyandırır. Resmin sağındaki kadın figür, dalgın bir şekilde elindeki demlikten önündeki dört beyaz fincana yüzünde yorgun bir ifadeyle kahve doldurmaktadır.²¹⁶ Soldaki iki figürün de gözleri içsel bir ışıkla parıldamakta ve yüz hatlarının gölgeleri ise bir karanlığın etkisinden çok, karakterin modellemesiyle ilişkilidir. Van Gogh bu eseri tamamladıktan kısa bir süre sonra şunu yazmıştır: “Katedral resmetmektense insanların gözlerini resmetmeyi kesinlikle tercih ederim.”

Van Gogh bu çalışmasında kırsal yaşamın zorlu koşullarını resmetmekte, işte tam da bu sebeple köylülerin kemikli yüzlerinde yaşadıkları hayatın zorluğunu yansıtan bir ifade yer almakta ve elleri de çalışmaktan oldukça yıpranmış durumdadır. Bu güçlü ve oldukça etkili tasvir ile Van Gogh adeta bu köylüler adına şu sözleri sarf etmek istemektedir: “Kendi elleriyle toprağı sürdüler ve yine kendi kendilerine yemek haline dönüştürdüler, böylece yiyeceklerini dürüst bir şekilde kazandılar”.²¹⁷

²¹⁶ AKDENİZ, (2017) s. 266.

²¹⁷ <https://www.vangoghmuseum.nl/en/collection/s0005V1962>.

Bu resimdeki insan figürleri o kadar gerçekçidir ki insan kendini resmin biraz yakınına kadar gitse köylülerin aralarında konuştuklarını duyabilecekmiş gibi hissetmektedir. Empresyonist, yani İzlenimci bir anlayışı tümüyle kabul etme arifesinde, Van Gogh kendini köylü yaşamının ressamı olarak tanımlamıştır. Kardeşi Theo`ya yazdığı mektupta Van Gogh şöyle der: “Günümün hemen her saatinde sürekli olarak köylü yaşamını gözlemleyerek bu hayatın içine öyle bir dahil oldum ki, adeta bundan başka bir şey düşünemez oldum.”²¹⁸



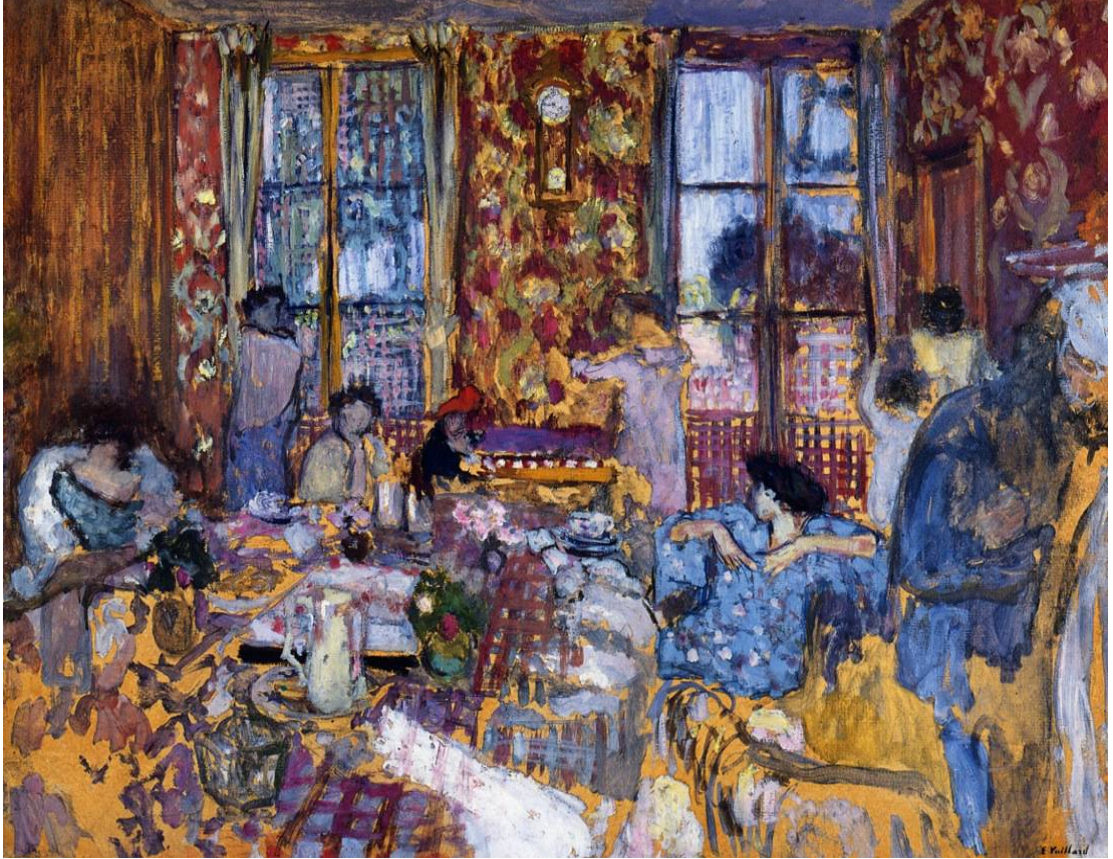
Resim 3.42: Paul Signac, “Yemek Odası”, (1887), Tuval üzerine yağlıboya, 89x115 cm, (The Kröller-Müller Müzesi).

Kaynak: <https://ebookcentral.proquest.com/lib/isikuntr/reader.action?docID=1337421> s.53
(Erişim Tarihi: 04.01.2019)

Paul Signac ise Van Gogh’un aksine İzlenimciliğin görme konusu ile ilgilenen Puantilizmin öncü sanatçılarından. Resimlerin üzerinde renkleri karıştırmak yerine farklı renklerin yan yana noktalar ve tuşlar ile dizerek uzaktan bakıldığında gözün bu renkleri karıştırarak algılayabileceğini savunmuştur. “Yemek Odası” resminde noktalama tekniği ile burjuva ailelerinin günlük alışkanlıkları olan akşamüstü çay ya

²¹⁸ <https://www.theguardian.com/culture/2003/jan/11/art>.

da kahve saatini betimlemiştir. Evin hanımı ve beyinin şık giyimleri ile masada oturup içeceklerini içtiği resimde bir de hizmetli yer almaktadır. Resimde masa düzeni, beyaz masa örtüsü, dikkatli katlanmış peçeteler ve güzel porselen takımların yer alması burjuva hayatında bu alışkanlığın ne kadar titizlikle ele alındığını göstermektedir. Dönemi açısından bakıldığında resimsel ve sosyal öğelerin bir arada verildiği iyi bir örnektir.



Resim 3.43: Edouard Vuillard, “Villerville`de Kahvaltı”, (1910), Tuval üzerine yağlıboya, 57.47x77.47 cm, Özel Koleksiyon.

Kaynak: <https://www.wikiart.org/en/edouard-vuillard/breakfast-at-villerville> (İzlenme Tarihi: 04.01.2019)

Edouard Vuillard’ın 1910 yılında yaptığı “Villerville’de Kahvaltı” adlı resmi, objelerin gerçekçiliğinin bir kenara bırakılarak sanatsallığının öne çıktığı akıma dair gösterilebilecek önemli örneklerdendir. Bir iç mekân resmi bu tablo, oldukça sadeleştirilmiş iki boyutlu figürler ve kahvaltı yaptıkları oda canlı renk alanları ile oluşturulmuş, kullanılan renklerin zarıflığı ile tablonun dekoratif görünümü üzerinde duygusal bir yoğunluk yaratmıştır. Resimde konunun yemek sahnesi olduğunu

anlamak oldukça güçleşmiş, 20. yy sanatındaki değişime örnek olarak resmin konusu olan yemek yeme eylemi geri plana itilmiştir. Kuvvetli renk lekeleri kullanımı ile yeni bir resimsel bakış açısı ortaya koyan Vuillard, izleyicinin dikkatini ilk önce tekniğe çekmekte konuyu ise adeta detay olarak kullanmaktadır.



Resim 3.44: James Sidney Ensor, “Açların Ziyafeti”, (1918), Tuval üzerine yağlıboya, 115.6x145.4 cm, (The Met Museum, New York).

Kaynak: <https://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/67.187.68/> (İzlenme Tarihi: 04.01.2019)

James Ensor'un 1918 yılında resmettiği “Açların Ziyafeti” veya “Gülünç Yemek Zamanı” olarak adlandırılan gizemli sahne, ressamın kendi deneyimi üzerinden 1. Dünya Savaşı'nda Almanların Belçika işgalini yansıtan bir sahne olarak yorumlanmıştır. Masanın etrafında toplanan insanlar İsa'nın Son Yemeği'ndeki sahneye gönderme yapmaktadır.²¹⁹

Resmi yakından incelediğimizde Ensor'un alaycı şekilde bir yandan resmi karnaval sahnesi gibi tasvir ederek, diğer yandan ziyafet masasına pek de uygun

²¹⁹ <http://www.metmuseum.org/art/collection/search/489634> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

düşmeyecek şekilde böceklerden, çiğ bir soğandan ve az miktarda yiyecekten oluşan bir sofraya sunması aslında tam da tezat oluşturmaktadır. Bu duruma ek olarak masa başına oturan insan figürlerinin de yüzleri hastalıklı, tuhaf ve bir maskenin arkasına saklanır gibidir. Ayrıca resmin arka planında yer alan iskelet çizimleri de yaşanan açlığın, hastalığın ve zor zamanların altını çizmektedir. Bütün bunlardan yola çıkarak Ensor'un işgal altındaki Belçika'yı o dönemin içinde bulunduğu açlık, ölüm ve hastalık gibi gerçekler ışığında alaycı ve eleştirel bir yaklaşımla resmettiği açıkça söylenebilir.



Resim 3.45: Fernand Leger, "Kahvaltı", (1921), Tuval üzerine yağlıboya, 183.5x251.5 cm, (MoMA).

Kaynak: https://library.artstor.org/#/asset/AMOMA_10312309617;prevRouteTS=1546593438179
(İzlenme Tarihi: 04.01.2019)

Leger, 1921`de yaptığı en ünlü çalışmalarından biri olan "Üç Kadın" ya da "Kahvaltı" adlı tablosunda resim tarihinde sıkça kullanılan çıplak kadın tasvirine yer vermektedir. Bu resimde uzanmış üç çıplak figürün şık bir apartmanda çay veya kahve içtiğini görüyoruz. Uzanan çıplak kadın figürü sanat tarihinde sıkça konu

edilmiş olmasına rağmen, bu resimdeki figürlerin vücutları yuvarlak ve yerinden çıkartılmış formlara indirgenmiştir. Tenleri ise yumuşak değil sıkı, parlak ve dolgundur. Leger'in insan formunu makinevari bir kesinlik ve katılıkla resmetmesi, onun modern sanayiye olan inancını ve sanatla beraber makine çağının, 1. Dünya Savaşı sonrası ortaya çıkan kaotik ortamı tersine çevireceğine dair umudunu temsil eder.²²⁰



Resim 3.46: Claes Oldenburg, “Floor Burger”, (1962), Tuval üzerine akrilik, kauçuk ve karton, 132.1×213.4 cm, (Art Gallery of Ontario-Toronto).

Kaynak: <https://www.wikiart.org/en/claes-oldenburg/floor-burger-giant-hamburger-1962> (Ziyaret Tarihi: 04.01.2019)

Claes Oldenburg'un 1962 yılında karton kutular ve düzleşmiş süngerler kullanarak yaptığı devasa boyuttaki “Floor Burger” isimli yumuşak heykeli oldukça sıradışı bir eserdir. Sanatçının yumuşak materyallerden yaptığı yumuşak heykeller sert materyallerden yapılan geleneksel heykel anlayışına yenilik getirmiştir. Devasa hamburger de sanatçının o yıllarda en çok dikkat çeken eserlerinden biri olmuştur.

²²⁰ <https://www.moma.org/collection/works/79078> (Erişim Tarihi: 05.06.2018).

Bu eseri sıra dışı yapan sanatçının kullandığı farklı materyallerin yanı sıra Pop Art tarzında yeni bir üslup geliştirmesi ve o zamana kadar ciddi görünümlü olarak algılanan heykellere bir şekilde eleştirel ve mizahi yaklaşımı da eklemesidir.

Sanatçı Amerikalıların modern yaşamından ilham alarak günlük hayatlarında sürekli bir yerden bir yere koşturan ve işlerinden bir türlü vakit bulamayan bu sebeple gün arasında fast food tüketerek zaman kazanmaya çalışan modern insanların dünyasını *Hamburger* gibi sembolik bir obje ile tasvir etmiştir. Sanatçı bu eserinde olduğu gibi günlük yaşamın sıradan objelerinin kendi gerçekliğinin dışında tasvir ederek, olduğundan daha büyük veya olduğundan daha vurucu bir paradoks üzerinden düşünülmesi gereken bir zıtlık yaratmıştır. Sanatçının neredeyse bizi içine alacak şekilde yaptığı devasa hamburger, tüketim ihtiyaçlarımızın yaşantılarımızı belirlediği, gitgide meta toplumuna dönüştüğümüz kapitalist düzenin çok açık bir eleştirisini yapmaktadır.

Oldenburg ele aldığı konulara dair yaklaşımını şöyle açıklar:

“Stereotipleri ve âdetleri önemsiyorum, zira onlar zamanda ‘donmuş’ vaziyette nesnel olarak duruyorlar. Benim bütün nesnelimler ‘tipik’ tir, yani antikadrlar ve biraz geçmişte kalmışlardır; bu sebepten ötürü onlara yaptığım şeyleri gözlemlerken aslen nasıl üretildiklerine dair de kabaca bir fikriniz vardır. Bu bir nostalji meselesi değil. Amerika’ya dair derin duygular besliyor değilim, milliyetçi de sayılmam. Eğer resimde tanıdık bir konuyu ele alırsanız bu size belli bir ölçüde özgürlük bahşeder. Buna rağmen, her ulusun stereotipi vatandaşlarının zihinlerine ve hayal gücüne nüfuz eder. Bununla beraber imgeler bir zihne ulaştığında ne anlama geleceği çok kişisel olabilir. Bunlar maskeler veya kişisel dramların dışavurumu olarak algılanabilirler”.



Resim 3.47: Andy Warhol, “Campbell's'in Domates Çorba Kutuları”, (1962), Tuval üzerine sentetik polimer boya, 50.8x40.6 cm, MOMA.

Kaynak: <https://blog.peramuzesi.org.tr/haftanin-eseri/campbells-corba-kutusu/>Elektronik Erişim: 04.01.2019.

Campbell's Çorba Kutusu resimleri Andy Warhol'un kariyerindeki en önemli imge olagelmıştır ve elle boyanmış resimlerinden foto-transfer resimlerine geçiş için kilit bir noktadadır. Pop Sanat'ın yeni büyük sanatsal akım olarak ortaya çıktığı ilk yıllarda, 60'ların başında yapılmıştır.²²¹

Andy Warhol'un, "Campells'in Domates Çorba Kutuları", Claes Oldenburg'un kocaman hamburger, dilimli pasta, külahta dondurma ve sosis gibi eserleri, 1950'li yıllarda, 2. Dünya savaşı sonrası Amerika'da ortaya çıkan Pop-Art üslubunun sevilen yiyeceklerini şekillendirdiği ikonik yapıtları, tüketim toplumunun düşünce ve yaşam biçimleri değiştikçe sanatta onlara uygun olarak ortaya çıkan yeni üsluplara konu olmuştur.²²²

Batı dünyasının, antik dönemden başlayıp modern dönemini de kapsayan sanat eserlerini çalışmamızın ana çerçevesine bağlı kalmak amacıyla 20. yüzyılın ikinci yarısının başı ile sınırlandırdık. Batı toplumu için yemek sadece karın doyurmaktan öte bir olguydu. Barthes iletişim aracı olarak yemeğin önemli olduğunu belirtip; "Yemekte koca bir dünya yer alır ve koca bir dünya yemekte temsil edilir" ifadesini kullanmıştır.²²³ Sosyal statü ve zenginlik belirtisi olan yemek Batı dünyasında katı bir hiyerarşik düzene bağlıdır. Orta Çağ'da yemeğin insanları sosyal sınıflara ayırdığını, zengin ve fakirler için ayrı ayrı düzenlenen yemek listelerinden ve o döneme ait incelediğimiz eserlerden görmekteyiz. Köylülerin yiyeceklerini; kabuklu kara ekmek, peynir, süt ürünleri, sebzeler oluştururken; zenginlerin sofrasında ise deniz mahsülü et ve av hayvanları, beyaz ekmek gibi işlem görmüş baharat ile tatlandırılmış yiyecekler bulunurdu. Önemli bir statü göstergesi olan yiyeceklerden biri de kuşkusuz kızarmış ettir. Hem pahalı olduğu hem de hazırlanmasında fazla enerji tükettiği için zengin sofraları dışında bulunmazdı. Claude Levi-Strauss, haşlama, ızgara ve tütüleme gibi pişirme tekniklerinin şemasını oluşturduğu 1965 tarihli makalesinin sonunda mutfağın toplumun yapısını çelişkileri de dahil tüm gerçekleri ile yansıtan yargısız saf bir dil olduğunu belirtir. (Bkz: EK 4)

²²¹ <http://blog.peramuzesi.org.tr/en/haftanin-eseri/campbells-corba-kutusu/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

²²² Ayla ERSOY, (2016) Resim Sanatında Yiyecek ve Yemekli Kompozisyonlar, *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları: İstanbul, s.112-126

²²³ Roland Barthes, "Toward a Psychosociology of Food Consumption", s. 23
<https://scholarblogs.emory.edu/sustainablefooditaly/files/2016/07/rolandbarthes.pdf>

1960'larda, modern sanatın yerini alan postmodern sanatın ilk adımları ile verilen Batı'daki eserlerde geçmişteki yoksulların az ama doğal yiyeceklerinin yerini besin değeri düşük tüketim toplumunun ihtiyaçlarını karşılayacak fast food olarak nitelenen yiyecekler resmedilmeye başlanmıştır.

İnsanın giderek bireyselleştiği günümüz toplumunda bir masa etrafında bir araya gelip yemek yeme olgusu konserve ve hamburger gibi hazır gıdalara yenik düşmüştür. Günümüz sanatçıları giderek yalnızlaşan toplumu simgeleyen yiyecekleri yapıtlarına konu olarak dâhil etmişlerdir

4. OSMANLI DÖNEMİNDE YEMEK TEMALI TASVİRLER

Dünyada hemen hemen her toplumun yemek kültürünün temel sayılabilecek bazı özellikleri vardır. Bu özellikler din benzeri inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü fauna ve flora ile sınırlıdır.²²⁴ Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte yemek kültürlerinde önemli değişikliklerin olduğu birçok uzmanca kabul edilir. Anadolu, özellikle bitki örtüsü bakımından Orta Asya'ya göre çok farklıdır. Tezimizin ikinci bölümünde değindiğimiz yemek ile ilgili belgelerden de anlaşıldığı üzere Türklerin Orta Asya'da birkaç çeşit sebze ile yetindiği bilinir. Oysa yeni yurtları Anadolu, özellikle fauna ve flora çerçevesinde yemek malzemeleri açısından son derece zengindi. Yeni yurtlarında Orta Asya'dan farklı olarak sayısız deniz ve balık ürünüyle de karşılaşmışlardır. Yalnızca bunlar bile yemek kültürünün köklü bir değişime uğraması için yeterli nedenler olarak sayılabilir.²²⁵

Bir toplumun belli bir dönemdeki yaşayışını, kültürünü ve estetik anlayışını en iyi yansıtan öğeler sanat eserleri olduğu görüşünden de yola çıkarak Türklerde resim ve minyatür sanatlarının geçmişini Orta Asya'ya kadar incelemek gerekliliğini düşündük. Orta Asya Türklerinin en eski resimleri hakkında hem bölgede yapılan kazı çalışmalarının hem de Çin'deki kaynaklar incelendiğinde, Türklere ait mezarların üstünde bulunan binalarda ve çevrelerinde, ölünün hayatına dair belli başlı olaylar resmedilmiştir.²²⁶ Bu noktada dini inançların da resim sanatını yakından etkilediğini görmekteyiz. Göktürklerin mezarların üstüne inşa ettikleri bu duvarların üstüne çizdikleri resimler ölümden sonraki yaşama duydukları inancın, oldukça açık bir tasviridir.

²²⁴ ŞAVKAY, (2000) s. 10.

²²⁵ A.g.k., s. 20.

²²⁶ İsmet BİNARK, (1978) *Türkler'de Resim ve Minyatür Sanatı*, Ankara Vakıflar Dergisi, s. 273.

Türk resim sanatının anlayışını kökünden değiştiren ilk topluluk Uygur Türkleri'dir. Resim sanatına ve özellikle minyatüre verdikleri önem sayesinde Uygur Türkleri döneminde Orta Asya'da, sonradan Selçukluları ve hatta Osmanlıları etkileyecek ölçüde, kendine has bir resim sanatı üslubu gelişmiştir. Bu sebeple, Türk resim sanatının Uygurlarla birlikte yükselişe geçtiği rahatlıkla söylenebilir. Orta Asya'da yapılan kazı ve araştırmalar, Uygur-Türk şehirlerinde bulunmuş fresk (duvar resmi), resimli ve minyatürlü kitaplar, M.S. 8. ve 9. yüzyıllar arasında, bu sanatların Uygurlarda ne derece ilerlemiş olduğunu gösterir. Uygurlara has minyatür sanatı, sonrasında İran'ı da etkilemiştir. İran'da minyatür sanatı, 13. ve 14. yüzyıllarda İlhaneliler zamanında, saraylarda çalışan Uygurlu Türk nakkaşların getirdikleri Orta Asya Türk resminden etkilenmiştir.²²⁷

Uygurlardan sonra minyatür sanatı geleneği, Selçuklular'da da devam etmiş ve Selçuklular Uygur resim sanatından ilham alarak kendilere has bir üslup geliştirmişlerdir. Fakat ne yazık ki o dönemden günümüze kalan eser bulunmamaktadır. Yine de Selçuklu döneminde örneği verilen minyatür eserlerin Osmanlı dönemi minyatür sanatına büyük etkisi olduğu ve bir tür hazırlık niteliği taşıdığı rahatlıkla söylenebilir.

-Osmanlı Dönemi'nde Minyatür

Osmanlı döneminden yalnızca Fatih Sultan Mehmet zamanından sonraki eserler günümüze taşınabilmiştir. Fatih Sultan Mehmet döneminde, özellikle İstanbul'un fethinden sonra sanat, kültür ve bilim gibi çeşitli alanların gelişimine yönelik önemli ve cesur adımlar atılmıştır. Bu döneme dair en önemli gelişme, Fatih Sultan Mehmet ile birlikte Osmanlı'nın ilk defa gözle görülür şekilde Batı'daki gelişmelere göz kırpmasıdır. Bu durumun bir yansıması olarak Batı resmine öykünme bu dönemde başlamış ve Fatih Sultan Mehmet Osmanlı saraylarına Batılı ressamı davet etmiştir. Sultan İtalyan sanatçılara yaptırdığı siparişler ve Osmanlı üstatları tarafından yapılmış portreleri ve madalyonlarıyla tanınır. İki dünyayı ve farklı kültürleri kapsayan devletin karşılık bulduğu Osmanlı sanatı, fethettiği

²²⁷ BİNARK, (1978) s. 273.

Hıristiyan Batı ve Müslüman Doğu geleneklerini bir arada barındırır.²²⁸

Elbette Fatih Sultan Mehmet Batı'daki resim sanatına yer vermekle kalmamış, Osmanlı resim sanatı estetiğinin gelişmesi amacıyla minyatür sanatının gelişmesine önem vermiştir. Fatih yeni sarayında kurduğu nakkaşhanenin başına Baba Nakkaş adlı bir Özbek sanatçıyı atamıştır. Bu nakkaşhanede Fatih'in özel kütüphanesi için nadir pek çok kitap, el yazması yöntemi ile kopyalanmış, titizlikle tezyin edilmiş, nakkaşlar tarafından resimlendirilip ciltlenerek padişaha sunulmuştur.²²⁹

Osmanlı'da Fatih Sultan Mehmet döneminde minyatür sanatında yaşanan bu canlanma daha sonraki dönemlere de sirayet etmiş, özellikle I. Selim ve Kanuni döneminde olgunluğa ulaşmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde Batı ile etkileşim yaşanırken, I. Selim döneminde fetihler sebebiyle İslam dünyası kültürüyle daha yakın bir iletişim kurulmuştur. Özellikle Sultan I. Selim'in (1512-20) Safeviler'e karşı kazandığı Çaldıran Zaferi'nden sonra (1515) Safeviler'in saltanat merkezi Tebriz'den İstanbul'a getirilen sanatçıların Osmanlı nakkaşhanesinde yeni beğeni ve üslupların yerleşmesinde önemli rolleri olmuştur.²³⁰ Böylece Türk minyatür geleneği, İslam tasvir geleneği ile tanışmış ve bu tanışıklık yeni bir üslup doğmasına vesile olmuştur. Kanuni dönemi ile birlikte daha da gelişen minyatür sanatında, başta Matrakçı Nasuh olmak üzere, Kıncı Mahmut, İbrahim Çelebi, Nigârî (Haydar Reis), Nakkaş Osman, Mehmet Bey ve Kefeli Hasan Çelebi gibi büyük üstadlar yetişmişlerdir.²³¹ Kanuni döneminde saray nakkaşlarının yaptıkları tasvirler çok akıcı, çok ince çizgi ve figürlerle, yazmalardan çok değişik görünümde sanat eserleridir.²³²

Yazılı kaynaklara bakıldığında Osmanlı sarayının sofrası ve yemek ihtişamı ilk başlarda oldukça mütevazıdır. Sultan II. Murad'ın, Milano dükünün elçisine verdiği yemeğin konukları arasında olan, Fransız Burgonya Dükü Philippe Le Bon'un

²²⁸ Serpil BAĞCI, Filiz ÇAĞMAN, Günsel RENDA - Zeren TANINDI, (2006,) *Osmanlı Resim Sanatı*, TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı; Ankara, s. 22-33.

²²⁹ BİNARK, (1978) s. 273.

²³⁰ Oktay ASLANAPA, (1993) *Türk Sanatı*, İstanbul, s. 15-17.

²³¹ BİNARK, (1978) s. 277.

²³² Metin AND, (2014) *Osmanlı Tasvir Sanatları I Minyatür*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, s. 57.

“başçeşnigiri” Bertrandon de la Broquière’in “Le Voyage d’Outremer” “Denizaşırı Seyahat” başlığıyla topladığı gözlemlerinde, padişahın yabancı konukları ile aynı zamanda ancak ayrı bir sofraya oturduğunu, onun yemeklerinin altın kaplı iki sahanda getirildiğini; biraz koyun eti ve pilavdan oluşan ziyafette dört kişiye birer büyük tabak hesabı 100 kadar kalaylı kupta sunulduğu belirtilmektedir.²³³ Sofrada içecek ve ekmek yoktu. Bunlar padişah gelmeden evvel ortaya konulurdu. Bu gösterişten uzak yer sofrasında sonraki dönemlerde sofraya konan iek yerine yemek tabaklarının yanına hediyeler konulması ve ayrıca ortaya getirilen etin koyun eti olması tipik bir Orta Asya yemek kültürünün özelliğidir. Koyun eti Türk mutfağının en yaygın kabul görmüş et çeşidi olma özelliğini Cumhuriyet’in başlarına kadar korumuştur.

Özetlemek gerekirse Osmanlı kuruluş döneminde padişahların huzurunda yenen ana yemeğinin tek çeşit olması dünyanın hiçbir yerinde hiçbir zaman rastlanmayacak bir sadeliği göstermektedir. Bu dönemden Batılılaşmaya kadar yemek daveti sırasında müzik bile alınmaması Osmanlı’nın yemek kültürüne verdiği önemi sergilemektedir. Fatih ile beraber imparatorluğun yükseliş döneminde devletin gücünü göstermek için sofralar daha ihtişamlı olmuştur.²³⁴

Saray mutfaklarında çalışanların sayısı imparatorluğun genişlemesi ile artmış hatta Fatih döneminde yaklaşık 100 iken III. Murad döneminde 1000 kişiye ulaşarak adeta abartılmıştır. Aşağıda inceleme konusu dahilinde olan minyatürlerde de bu ihtişam rahatlıkla gözlemlenebilir.²³⁵

4.1 Minyatürlerde Yemek Sahneleri

Osmanlı’da kültür ve sanatın gelişimi, Orhan Bey zamanında önce İznik’te sonra Bursa’da devam etmiştir. I. Murat ve I. Beyazıt döneminde, doğuda ve batıda artan fetihlerle beraber Osmanlı önemli bir merkez durumuna gelmiştir.²³⁶ özellikle

²³³ ÜNSAL, (2011) s. 34.

²³⁴ şAVKAY, (2000) s. 21.

²³⁵ ÜNSAL, (2011) s. 37.

²³⁶ AND (2014) s. 36.

İstanbul'un alınmasından sonra Fatih dönemi sanat ve kültür açısından büyük önem taşır. O zamana kadar Doğu tasvir geleneğini izleyen minyatür sanatçıları için Fatih Batı tasvir geleneğinin kapılarını da açmış oldu.²³⁷ II. Beyazıt döneminde minyatür sanatı özellikle İstanbul'da daha da gelişmiş ve babası Fatih'in kurduğu nakkaşhaneye büyük ilgi göstermiştir. Kanuni döneminde ise o güne kadar üretilmiş minyatür yazmalarının sayısı çok daha artmıştır.²³⁸

Osmanlı'da minyatür öteki sanatlar gibi bir saray sanatıdır, saray ise devletin evidir. Böylece minyatür sanatı padişahın kişiliğinde bir kamu sanatıdır. Örneğin Evliya Çelebi'ye göre müzayededen satın aldığı bir minyatürü tahrip ettiği için bir adam ağır cezalara çarptırılmış, ayrıca ordudan atılmıştır. Sanatın sarayda desteklenmesi, özendirilmesi, eğitiminin üstlenilmesi bu dönemde yalnız Osmanlı sarayına özgü değildir. Avrupa saraylarında da yakın zamana kadar devam etmiştir. Sultanlar sanat aracılığıyla kendilerini sonraki kuşaklara anımsatırlar. Sanat ise hükümdarın koruyuculuğunda ve desteğinde hem kendi çağında hem de ilerisi için kalıcılık sağlar. Padişahlar sanatı korurken ve destek verirken yalnızca bilgili değildiler. Aynı zamanda eğitimini de almışlardı.²³⁹ Osmanlı minyatür sanatında daha çok savaş ve fetih gibi tarihi konular ile padişah ve saray ileri gelenlerinin gündelik ve saray yaşamları tasvir edilmiştir. Bunlar dışında ziyafet, sünnet düğünü, tahta geçme, harem eğlencesi gibi saray ileri gelenlerinin ve davetlilerin katıldığı şölenleri içeren yemek temalı minyatürler de Osmanlı'da oldukça yaygındır. 18. yy' da ise bu vesilelere ek olarak yapılan lale şenliklerinin iki önemli amacı daha vardı; halkı eğlendirmek ve savaşlarda yenilgiye uğranıldığında moralleri yerine getirmek ve tüm dünyayı sultanın gücü ile etkilemektir. Bu şenlikler haftalarca gece gündüz sürer, imparatorluğun dört bir köşesinden gelen hüner sahipleri, cambazlık eğitilmiş hayvanlarla ve ayrıca hokkabazlık gibi akıl almaz gösteriler yaparlardı. Büyük yemek şölenleri düzenlenir, musikinin her çeşidi seslendirilirdi. Kandil düzenleri ile gece gündüze dönüşürdü. Heykeller, şeker bahçeleri ve simgesel düğün ağaçları

²³⁷ AND (2014) s. 37.

²³⁸ A.g.k., s. 45-46.

²³⁹ A.g.k., s. 137-138.

sergilenirdi.²⁴⁰ Bu tür şenliklerde gün aşırı ziyafetler düzenlenirdi. 30 kusun çeşit yemek arasında tavus kuşu, güvercin, keklik, bıldırcın, kaz ve ördek kebapları gibi seçme yiyeceklerin yer aldığı tarihçi Semih Tezcan'ın *Bir Ziyafet Defteri* başlıklı incelemesinden öğreniyoruz.²⁴¹

Bu şenliklerden, 16. yy'da olanlar At Meydanı'nda yapılırdı. İbrahim Paşa Sarayı ise padişah ve önemli konukların seyrettiği yerdı.²⁴² Osmanlı'da yemek temalı minyatürleri saray içi ve dışında gerçekleşen şenlik ve eğlentilerin tasviri olarak düşünmek mümkündür.

Şenliklerde dörtlü amaç buluruz:

1. Toplumsal ya da politik bir anlamı vurgular, kimi zaman da bir askeri zafer için şükran belirtir. Toplumun tüm katmanları katıldığı için, toplumun bağlarını perçinler, halkla hükümdarı birbirine yaklaştırır. Şenlikler, hükümdarla uyruklarını bir araya getirir.
2. Oyunlar, müzik, geçit alayları ve eğlentilerle halka birlikte hoşça zaman geçirme olanağı sağlar. Bu da sıkı kuralları olan bir toplumda bir çeşit güvenlik sübabı yerine geçer, çünkü şenlik sırasında kuralların dışına çıkılır. Örneğin şarap yasak olmasına karşın, şenlik sırasında göz yumulur, kısıtlamalar kaldırılır. Bu özgürlüğe karşın, özellikle yabancı konukların belirttiğine göre, yığınların katıldığı şenliklerde gürültü ve taşkınlık çok azdır.
3. Katılanlara ve seyircilere (burada yabancı devletlerin temsilcileri de vardır) kadar sultanın gücü üzerine bilgi verir ve etkiler. Şenlik ne denli görkemli ve pahalı olursa o ölçüde değerlidir.
4. Şenlikleri günümüzdeki uluslararası fuarlara benzetmek yanlış olmayacaktır. Bu şenlikler özellikle mimarlık, sanat ve teknoloji alanında gelişmeleri takip etmek açısından önemlidir. Bu şenliklerde esnaf loncaları birbirleriyle rekabet ederler ve bu da o dönemin pazarlama

²⁴⁰ AND, (2014) s. 302.

²⁴¹ ÜNSAL, (2011) s. 44.

²⁴² AND, (2014) s. 302.

stratejisi olarak düşünülebilir.²⁴³

Sonuç olarak bu toplumun her kesimini yabancı ülke temsilcileriyle bir araya toplayan, bir bakıma ulaşılmaz hükümdarı tebaasıyla buluşturan, saray ve halkı yakınlaştıran şenliklerdir. Toplumsal yaşam ve ekonomiye canlılık katan bu şenlikler, halkın güven duygusunu pekiştiren; aynı zamanda dosta düşmana hanedanın sürekliliğini, imparatorluğun mali, askeri ve teknolojik gücünü göstermeye yöneliktir.²⁴⁴

4.1.1 Osmanlı'da Saray İçi Şenlikler

Padişahın ve saray çevresinin yaşamına ayna tutan şenlikler Osmanlı'da büyük önem taşırdı. Bu törenlerden bazıları tahta geçme, şehzadelerin sünnet düğünleri, düğün ve bayram eğlenceleri, yabancı misafirlere, özellikle elçilere verilen ziyafetler, harem eğlenceleri, savaşa gidiş, çanak yağması ve fetih kutlaması olarak sıralanabilir. Günlerce, hatta bazen haftalarca süren bu şenliklerin temel amacı padişahın gücünü dünyaya duyurmak ve halkı eğlendirmektir. Bu eğlencelere sınıf, ırk, cinsiyet, din ayırt etmeksizin Osmanlı tebaasından her kesim katılabilirdi. Padişah bu şenlikler sayesinde halkla iletişim kurar ve iktidarının gücünü onlarla paylaşma şansı bulurdu. Şenliklerin ne kadar görkemli gerçekleştiği bilgisi elbette sadece Osmanlı sınırlarında kalmaz, dilden dile dolaşır, yabancı misafirler aracılığıyla uzak diyarlara kadar ulaşırdı. Böylece hükümdar gücüne güç katmış olurdu. Bu şenliklerde padişah ve devlet ileri gelenlerinin halkla kaynaştığı görülürdü. Padişah şenlikleri, o dönemin toplum yapısını da yansıtmaktadır. Şenlikler, Rönesans Avrupası'nın aksine yalnızca sarayla sınırlı kalmamış, halkın geniş katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Gelenekleriyle, törenleriyle, düzeniyle ve ziyafetleriyle bu şenlikler Türk kültür tarihini anlamak açısından önemlidir.²⁴⁵ Örnek olarak Levni'nin başyapıtı birçok açıdan klasik dönemi

²⁴³ AND, (2014) s. 303.

²⁴⁴ ÜNSAL, (2011) s. 44.

²⁴⁵ Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU, (1999) Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 23: Ankara (<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=21&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and-social-life-2/ceremonial-and-celebratory-meals-21.html>).

gölgede bırakan Surname-i Vehbi'dir. (Topkapı Sarayı Müzesi, a.3593.) Bu el yazması 1720'deki sünnet düğününü geleneksel resimli Osmanlı tarih yazını doğrultusunda yeniden yaratmıştır.²⁴⁶

Bu şenlikler haftalarca, gece gündüz sürerdi. Burada gündüz, esnaf loncalarının tümü işliklerini arabaların üstüne koyar ve geçit alayında bu işyerlerinde üretimi de sergilerlerdi. İmparatorluğun dört bir yanından gelen hüner sahipleri cambazlık, hokkabazlık, denge becerileriyle ve eğitilmiş hayvanlarla akıl almaz gösteriler yaparlardı. Büyük yemek şölenleri düzenlenir, musikinin her çeşidi, gerek dinleti gerek eşlik müziği olarak seslendirilirdi. Dansçılar, soytarılar canlı gösterimler yaparlardı, şaşırtıcı teknolojik buluşlar sergilenirdi. Gecenin karanlığı roketler, havai fişekler, kandil düzenleriyle gündüze dönüşürdü. Spor gösterileri, at yarışları, şekerden heykeller, şeker bahçeleri, neredeyse bir bina boyunda nahıl denilen simgesel düğün ağaçları sergilenirdi.²⁴⁷ Şenliklere ayırım gözetmeksizin halkın tüm katmanları katılırdı. O dönemde gerçekleşen şenliklere ait kayıtlardan, saray aşçıları tarafından itinayla hazırlanan, birbirinden değişik yiyeceklerin halka sunulduğu yemek şölenlerinin bu eğlencelerin önemli bir kısmını oluşturduğu rahatlıkla söylenebilir. Halk bu şenlikler sayesinde daha önce aşına olmadığı tatları keşfetme şansı buluyor ve böylece hükümdar halk nezdinde cömertliğini göstermiş oluyordu.

Osmanlı minyatürlerinde detaylı yemek tasvirleri içeren şenliklere büyük önem verilmiştir. Özellikle Surname adı verilen, düğün veya şenlik kitabı anlamına gelen bu eserlerde, ziyafet ağırlıklı yemek temalı tasvirler oldukça yaygındır. İlk kayıtlara geçen şenlik 1285 tarihinde I. Osman ile Karaman Beyi'nin kızının düğünüdür. Osmanlı dünyasında, saray şenlikleri şehzadelerin doğumlarını, sultan kızlarının evlenmelerini kutlamak için yapılırdı. Osmanlı döneminde yapılan son şenlik ise 1858 tarihinde yapılmıştır.²⁴⁸ Surnameler o dönemde gerçekleşen şenliklerde padişah ve halkı arasında nasıl bir bağ kurulduğu, ne tür aktivitelere yer verildiği ve halkın bunlara nasıl iştirak ettiği hakkında detaylı bir içerik sunarken, aynı zamanda nasıl bir eğlence ve yemek kültürü anlayışı olduğuna dair de önemli ipuçları vermektedir.

²⁴⁶ Esin ATIL, (1999) *Levni ve Surname: Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü*, İstanbul, Koçbank Yayınları, İstanbul, s.34.

²⁴⁷ AND, (2014) s. 251.

²⁴⁸ <http://acikerisim.selcuk.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/9925/218762.pdf?sequence=1> s. 18.

-Şehzadelerin Sünnet Düğünleri ve Ziyafetleri

Osmanlı saray şenliklerinden önemli birisi padişah şehzadeleri için düzenlenen ve ziyafete dönüşen sünnet şölenleridir. İslam dünyasında bir erkek çocuğun sünnet olması şenlik vesilesidir ve bu vesileyle armağanlar verilir; benzer biçimde şehzadenin evlenmesi de bir kutlama vesilesidir. Nitekim her ikisine de düğün denilir. Bir şehzadenin sünneti onun için erişme törenidir, haremde kadınlarla birlikte yaşarken Anadolu'da bir ile vali olarak gönderilir.²⁴⁹

1530'da dört şehzadenin sünnet düğünü için üç hafta şenlik yapılmıştı. Ancak bütün yüzyıllar içinde bu şenliklerin en görkemlisi 1582'de III. Murat'ın, daha sonra III. Mehmet olarak tahta çıkan şehzadesi için düzenlediği sünnet şenliğidir.



Resim 4.1: At Meydanı'nda Şölen, Surname-i Hümayun, TSM H1344.

²⁴⁹ AND, (2014) s. 302

III. Murat dönemi minyatür sanatının altın çağı olmuştur. Sultan Murat gösterim sanatlarına çok meraklıydı. Nitekim Şehzade Mehmet'in sünnet düğünü için imparatorluğun dört bir yanından gösterim sanatçıları getirtmiş, belki de tarihin en uzun ve en görkemli şenliğini düzenletmiştir.²⁵⁰ Elli iki gün elli iki gece süren bu şölen Surname-i Hümayun'da yer alan minyatürlerde detaylı bir şekilde tasvir edilmiştir.²⁵¹ Bir yıl süren hazırlıktan sonra, Osmanlı Sultanı'nın imparatorluğunu yönettiği ve yaşadığı merkezde yapılan bu şenlik, uluslararası nitelikte bir festivale dönüşmüştür.²⁵²

İtalya'nın Modena kenti devlet arşivinde yapılan bir araştırmada, 193 sayılı zarfta, 7 sayfalık ve 1582 tarihli bir belge bulunmuştur. Belge, İtalyanca el yazması olup, Venedik lehçesinin izlerini taşımaktadır. Adı açıkça belirtilmeyen, ancak Venedik heyetinde bulunduğu, ifadesinin bazı noktalarında birinci çoğul kişi kullanmasıyla ortaya çıkan, böylece olayları bizzat gözlemlediği anlaşılan bir kişi tarafından kaleme alınmıştır.

Bu belge ile yalnızca tarihsel bir olayın nakli değil, günümüzden yaklaşık 418 yıl önceye ait, sosyal ve kültürel önem içeren bir olayın sergilenmesi söz konusudur. Elimizdeki metinde, aynı zamanda, dönemin siyasi kuruluşları arasındaki teşrifat yöntemleri, Osmanlı Saray âdetleri ile Osmanlı dönemi halk kültürünü yansıtan, son derece özgün bilgiler vardır. Önemle belirtmek gerekir ki, Osmanlı tarihinin en görkemli ve masraflı sünnet törenlerinden olan bu düğüne birçok Türk ve yabancı yazar değinmiştir. Ancak, elimizdeki İtalyan kaynağın incelenmesiyle, bu sünnet töreninin, Osmanlı İmparatorluğu'nun tarihsel sınırlarını aşarak, uluslararası bağlamda hak ettiği önem ve konumu vurgulanmaktadır. Zira, büyük bir tarafsızlıkla kaleme alınmış olan rapor, Osmanlı İmparatorluğu'nun görkemini ve ona duyulan hayranlığı dile getiren kayda değer bir belgedir.

Belge 21 Temmuz 1582 tarihini taşımaktadır. Yazar, belgenin başında, daha önce anlatmaya başladığı sünnet düğünü ile ilgili bilgiler vermeyi sürdüreceğini belirtir. Rapor, ayın dokuzu, cumartesi günü kesildiği yerden başlamaktadır. Pazar

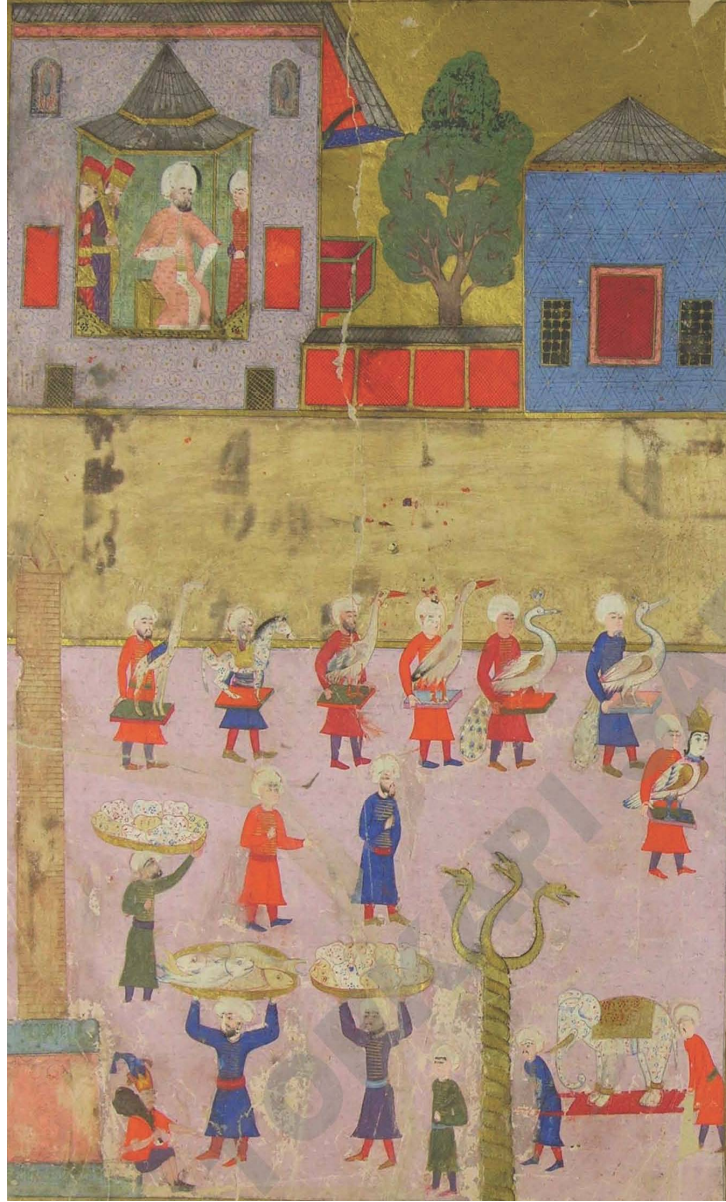
²⁵⁰ AND, (2014) s. 71.

²⁵¹ A.g.k., s. 251-252.

²⁵² N. ATASOY, (1997) *Surname-i Hümayun: An Imperial Celebration*, İstanbul: Koçbank Yayınları, s. 13.

günü yazar, Venedik büyükelçisi ile birlikte At Meydanı'nda kendilerine ayrılan bölüme gittiklerini, orada hazır bulunan paşalara gerekli saygı gösterilerinde bulduklarını ve yerlerini aldıklarını anlatır. Ardından ikramlar başlar; çeşitli leziz yiyecek ve içeceklerin uzun uzadıya sunulduğunu ve sipahilerin geçit yaptığını, şarkıların söylendiğini belirtir. Akşam havai fişek gösterileri yapılır ve üç kale aydınlatılır. Aym 11'i, pazartesi sabahı, meydanda kendilerine ayrılan çadırlarda bulunan dört bin sipahiye yiyecek dağıtılır. Öğleden sonra, Rumeli âdetlerine göre giyinmiş değişik kıyafetler içinde yüz süvari meydanın ortasında, uzun bir direğin tepesine yerleştirilmiş altın elmayı ve insan büstü görünümündeki nişan tahtasını hedef alarak, bir ellerinde kılıç, ötekinde ok, at üstünde hızla ilerler ve hedefi vurmaya çalışır; yazar, bu askerlerin çok iyi nişancı olduğunu belirtir. Ardından alana gelen iki çift süvari, at üstünde çeşitli gösteriler yapar; kâh ayağa kalkar, kâh oturur, kâh takla atar ve yazarın büyük beğenisini kazanır. Töreni baştan sona büyük dikkatle izlediği belirtilen padişah, bu süvarilere ödüller verir ve yine meydana birçok yiyecek getirilir. Yiyecekler hemen tüketilir ve akşam havai fişek gösterileri yapılır. Padişah gece de bu kalabalık meydandadır ve gösterileri izler.²⁵³

²⁵³ <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/214763> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).



Resim 4.2: At Meydanı'nda şekerden yapılmış hayvan heykelleri, Surname-i Hümayun,(1582)

Nakkaş Osman imzalı bu eser 427 resimle süslenmiştir ve Surname-i Hümayun'la Nakkaş Osman daha sonraki yıllarda hazırlanan düğün kitaplarına ve nakkaşlara en iyi örnek olmuştur. Oldukça farklı konulara değinen ve saray eğlencelerini en ince ayrıntılarına kadar tasvir eden bu eser sonraki dönemlerde olgunlaşan minyatür sanatı için önemli bir örnek teşkil etmektedir. Yukarıda örneği verilen minyatürün sol kısmında padişah ve ona hizmet eden saray çalışanları hemen göze çarpıyor. Orta ve alt kısımlarında ise ellerindeki veya omuzlarındaki tepsilere fil, ördek, balık, at, kaz ve deve gibi hayvanların şekerden yapılmış heykellerini taşıyan saray çalışanları görülüyor. O dönemin Osmanlı İmparatorluğu'nda şekerin ne

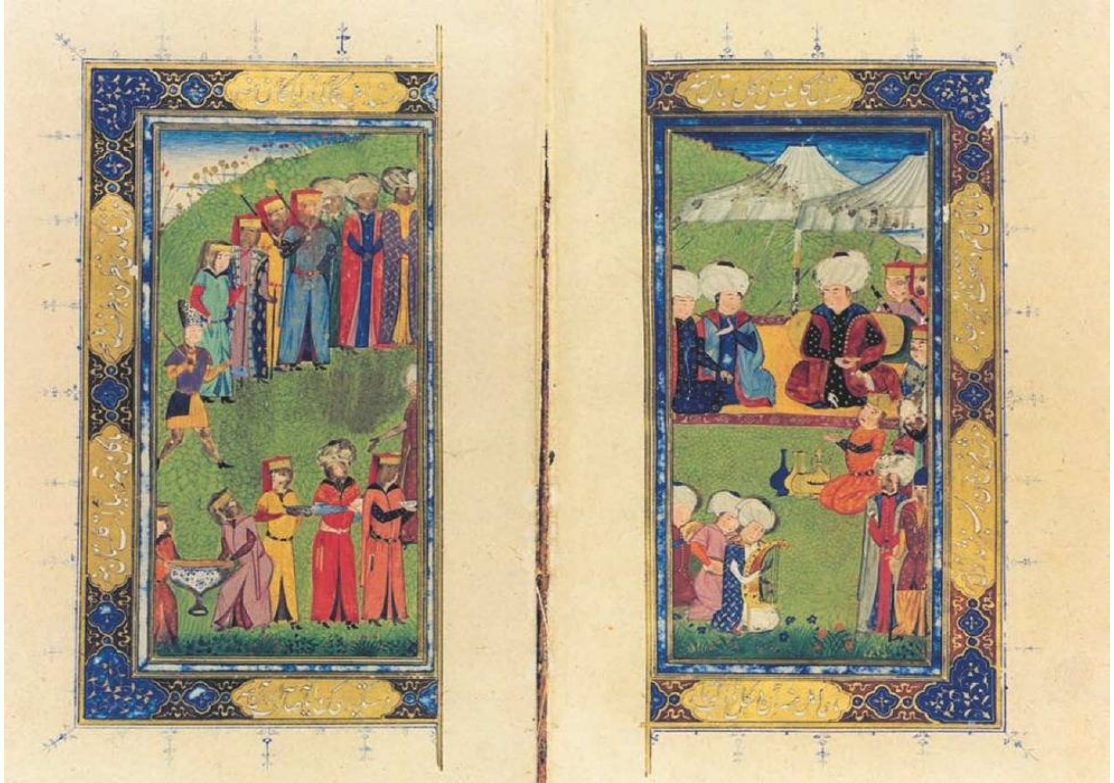
kadar pahalı olduğu, lüks kabul edildiği ve ince işçiliğinin de zahmeti düşünöldüğü takdirde, bir şehzade sünnet düğünü olarak kutlanan bu şenliğin, aslında aynı zamanda padişahın bir güç gösterisi olduğu rahatlıkla dile getirilebilir. (Bkz Ek: 2-3)



Resim 4.3: Sultan II. Ahmet'in şehzadelerinin sünnet düğünü ziyafeti, Surname-i Vehbi, (1720), TSM.

Osmanlı şehzadelerinin sünnet düğünleri için verilen ziyafetlerin önemini ortaya koyan bir başka eser ise Surname-i Vehbi adlı eserdir. Seyyid Vehbi'nin düz yazı biçiminde yazmış olduğu eserden ilham alınarak, Nakkaş Levni tarafından minyatörlenen eser Sultan III. Ahmet'in şehzadelerinin 1720'de on beş gün on beş gece süren sünnet düğün ziyafetlerini resmetmektedir. Davetlilerin önünde birer kaşık, ortada yemek, ufak tabaklarda salata, turşu gibi atıştırmaıklar ve üçgen

şeklinde kesilmiş ekmekler dikkat çekmektedir²⁵⁴ Ziyafetleri betimleyiş tarzı açısından dönemin eğlence anlayışını gözler önüne seren bu esere bakarak, dönemin sosyo-ekonomik ve kültürel yapısının analizi yapabilmekle birlikte yemek kültürüne dair izler görmek de mümkündür. Minyatüre bakıldığında ilk etapta iki ayrı sini etrafında bağdaş kurarak oturmuş misafirler görülüyor, biraz daha dikkatli bakıldığında üst taraftaki sininin merkezinde iki taraflı yelpaze tutulan padişah dikkati çekiyor. Bu minyatür bize Osmanlı İmparatorluğu yemek kültürü, özellikle sofraya düzeni dışında önemli ayrıntılar sunmaktadır. İki sininin de ortasında yer alan kap ve sini etrafında dizilmiş misafirlerin ellerinde tuttıkları ya da tutmaya hazır bekledikleri kaşıklar bizi Osmanlı'da o dönemlerde tek kaptan yemek yendiği konusunda aydınlatıyor. Bu tasvir bize sadece sofraya düzeni ve adabı hakkında bilgi vermekle kalmayıp yiyecek seçimi hakkında da bilgi vermektedir. Örneğin alt tarafta yer alan sinide bulunan oldukça sade bir pilav bize oldukça hafif veya mütevazı bir yemeğin tercih edildiğini göstermektedir.



Resim 4.4: Hüsrev-ü Şirin, Hükümdarın Meclisi, Hatifi, (1498-9).

²⁵⁴ P.M. IŞIN, (2018) s. 285.

Hüsrev-ü Şirin nüshalarında öykünün İslam dünyasında gelenekselleşmiş resim programının izlenmiş olması Osmanlı nakkaşlarının bu metnin görselleştirme alışkanlıklarını yakından tanıdıklarına işaret eder. Başka bir deyişle bu sanatçılar Şiraz, Tebriz veya Herat gibi önemli merkezlerin üretimlerine aşinadırlar. Hatifi'nin mesnevisinin 1498-9 tarihli tasviri İslam dünyasından yapılmış kitaplardaki genellikle tezhipli açık kabul veya işret konulu sahnelerle aynı kalıbı izler.²⁵⁵

Minyatüre bakılır bakılmaz tasvirin Osmanlı resim sanatı anlayışının henüz oluş evresine tekabül eden 15-16 yüzyıl arasındaki döneme denk düştüğü hemen anlaşılıyor. Eserin gerek tezhipli çerçeve içerisinde betimlenmiş olması gerekse de o dönemin diğer pek çok örneğinde rastlanılacağı üzere bir içki içme sahnesini tasvir etmesi yine bir İran veya Türkmen esini içerdiğini yansıtmaktadır. Bir açık hava tasviri olan bu eserde dikkati çeken ilk unsur, minyatürün tam merkezinde gölgede minderde oturan padişah ve etrafından yer alan önemli kişilerdir. Onların hemen ön tarafında önünde testilerle oturan, padişah ve misafirlerine içki sunan hizmetliyi görüyoruz. Onun hemen sol çapraz köşesinde ise müzik yapan kişileri görmekteyiz. Tasvirin sol yaprağının üst kısmında padişahın huzurunda bekleyen saraylılar ve askerleri, alt kısmında ise ellerindeki tepsilerdeki çeşitli yiyecekleri sunmaya hazır hizmetkârları bulunmaktadır. Bu sahne Osmanlı minyatür sanatında pek çok kez tekrarlanmıştır.

Bu eseri diğerlerinden farklı kılan ancak yakından bakıldığında fark edilecek üslup farklılığıdır. Gökyüzünde gölgeliklerdeki tonlamalı boyama ile zemini kaplayan yapraklar ve ufukta yükselen çiçekler bu yılların farklı temsil geleneklerini yan yana kullanma eğilimini göstermektedir. Figürlerin kaftanları Osmanlı modasını yansıtmakla birlikte -hatta kimileri kızıl börklü Osmanlı saraylılarıdır-, ama sahnenin kurgusu 15. yüzyılın geleneksel içki temalı sahnelerine benzemektedir.²⁵⁶ Bu eser genel teması itibariyle hükümdar meclisi tasvirlerinin en güzel örneklerindedir.

-Askeri Amaçlarla Düzenlenen Şenlikler

Osmanlı'da şenliklere yer veren diğer eserler, hükümdarların yaşam öykülerini ve fazla savaş ve fetihlerdeki başarılarını mesnevi biçiminde anlatan şehnemelerden

²⁵⁵ BAĞCI, ÇAĞMAN, RENDA, TANINDI, (2006) s. 32-33.

²⁵⁶ A.g.k., s. 44-45.

esin alınarak yapılan minyatürlerdir. Bu minyatürlerde çoğunlukla padişahın sefere çıkmadan önce askerlere ve halka verdiği ziyafetler, savaşa hazırlık tasvirleri, çanak yağması ve fetih sahneleri yer almaktaydı.

- Sefere Hazırlık

Osmanlı'da resmi tarihi yazmakla sorumlu şehnameciler bulunurdu. Şehnameci kavramı Osmanlı'da özellikle 16. yüzyıl sonrası saray tarihçileri için kullanılagelmiştir. Bu kişiler tarihi olayları, daha çok savaş ve fetihlerle ilgili detayları tanık olarak aktarmakla sorumluydular.

Şehnamecilik makamı Kanuni Sultan Süleyman döneminde 1550'li yıllarda kurulmuştur. Kanuni Sultan Süleyman'ın tarihçiler için şehnameci sıfatını kullanması, İran geleneğinin Osmanlı saray edebiyatı üzerindeki etkisini gözler önüne sermektedir. Kanuni Sultan Süleyman dönemi Türk minyatürünün asıl önemli grubunu Farsça ve manzum olarak yazılmış, genel olarak Şehname adı verilen, Osmanlı tarihiyle ilgili eserler oluşturur. Tarih konulu yazmaların ilgi çekici bir grubu, bazı seferleri konu alan minyatürlerdir. Matrak sporundaki ustalığından dolayı Matrakçı Nasuh olarak tanınan sanatçı tarafından yazılıp, resimlendirilen bir grup eser, Türk resminde büyük bir yenilik olarak dikkati çekmektedir.²⁵⁷

²⁵⁷ Serap IRLAYICI TEKBAŞ, (2008) Surname-i Vehbi Minyatürlerindeki Eğlence Sahnelerinin Resim Eğitimi Açısından İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, s. 9.



Resim 4.5: Lala Mustafa Paşa Doğu Seferi'ne giderken İzmit (eski adıyla İznikmid) kasabasında beylerbeyine verdiği ziyafet, Nusretname (TSM, H1365).

Matrakçı Nasuh ile birlikte, Kanuni döneminin önemli tarihçilerden bir başkası da Gelibolulu Mustafa Ali'dir. Ali, Nusretname adlı eserin minyatürlerini yapmamış olsa da, eserin tüm yapımcılığını üstlenmiş, ayrıca kişilerin kimliklerini de minyatürler üzerinde yazıyla göstermiştir. Bu eser Lala Mustafa'nın komuta ettiği Osmanlı ordusunun Gürcistan, Azerbaycan ve Şirvan'ın fethindeki olayları incelemiştir.²⁵⁸

Yukarıda örneği verilen esere bakıldığında ilk göze çarpan unsur, çapraz şekilde yerleştirilmiş sofranın üst kısmında tüm sofraya hükmedecek şekilde oturmakta olan Lala Mustafa Paşa'dır. Paşanın hemen yanında bulunan kişinin kavuğunun büyüklüğünden anlaşılacağı üzere kendisi paşadan sonra en üst unvanlı kişidir. Buradan yola çıkarak Osmanlı sofrasının hiyerarşik yapısı gözetilerek oluşturulduğu rahatlıkla söylenebilir. Sofra adabına ait hemen göze çarpan başka bir detay ise paşanın dahil masadaki hiç kimsenin ayrı servis alabileceği bir kaba sahip olmayışıdır.

Sofra düzeni dışında yemek kültürüne dair söylenebilecek bir diğer unsur yiyeceklerin zenginliği ve çeşitliliğidir. Yeniçeri, alt rütbeli ulema ve ağalar gibi gruplara verilen yemekler 7-9 çeşit yemekten ve tatlıdan oluşurdu.²⁵⁹ Sefer öncesi verilen bu ziyafetin beylerbeyleri ile dayanışma yaratma suretiyle bir tür moral toplama niteliği taşıdığını söylemek mümkündür.

²⁵⁸ AND, (2014) s. 126.

²⁵⁹ IŞIN, (2018) s. 286.



Resim 4.6: Lala Mustafa Paşa ve komutanlar Şirvan'a doğru sefere çıkarken erzak bitince ordu yiyecek satın alıyor, Nusretname, (TSM, Hazine Kitaplığı 1365).

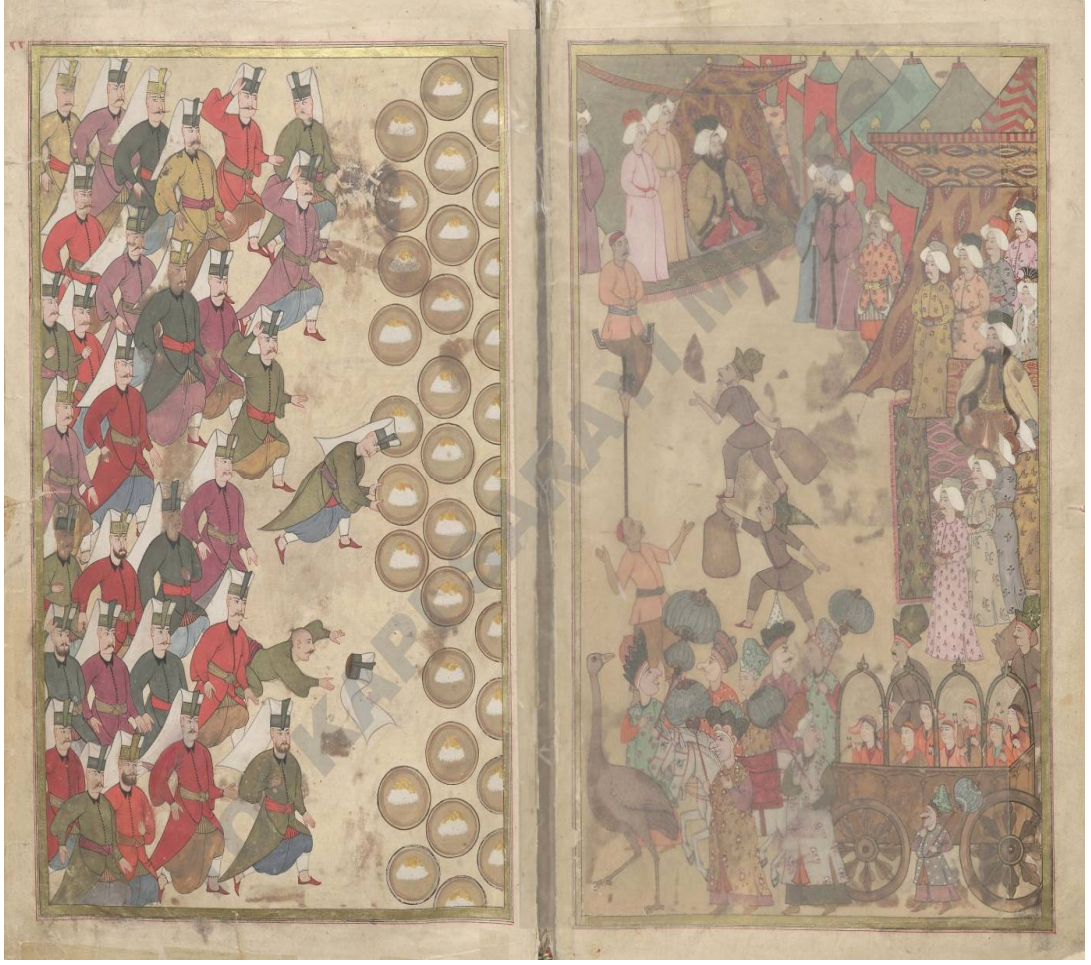
Yine Nusretname'den başka bir örnek Lala Mustafa Paşa'nın komutanları ile sefere giderken erzaklarının bitmesi sebebiyle verdikleri molayı resmeden minyatürdür. Bakar bakmaz minyatürün hareketli tasviri dikkatleri üzerine çekmektedir, resimde yer alan hemen hemen herkes hareket halindedir. Örneği yukarıda verilen, Nusretname'de yer alan sefer öncesi ziyafetin sakin doğasına tezat

oluşturacak şekilde bu eser sürekli devinim halindedir. Fetih sürecinin bir parçasını resmeden bu minyatür hazırlık telaşesini çok açık bir şekilde dile getirmektedir. Eserin merkezinde ateşte pişen çorba olduğu düşünülebilecek bir yiyecek yer almaktadır. Hemen yanı başında ise tavuk çevirme dönme fakat kimse talep etmemektedir. Eserin sol alt köşesinde askerler ekmeğe hücum etmişken, sağ alt köşede de buğday satışı yapılmaktadır. Genel hatlarıyla seçilen erzaklara bakılırsa, seferde daha uzun süre dayanabilecek türde gıdaların tercih edildiği rahatlıkla söylenebilir.



Resim 4.7: Nakkaş Osman. Tek bir çerçeve içinde bir hareketin farklı safhalarını tasvir eden çanak yağması sahnesi. 16. yüzyıl; Minyatür. Surname-i Hümayun. (TSK) H. 1344; 31a.

Kaynak: http://portekademik.itu.edu.tr/docs/librariesprovider181/Yay%C4%B1n-Ar%C5%9Fivi/3.-say%C4%B1/porte_akademik-3-12.pdf (İzlenme Tarihi: 04.01.2019).



Resim 4.8: ÇanakYağması Surname-i Vehbi, TSM.

Çanak yağması olarak isimlendirilen törenin, yabancı konuklara karşı bir güç göstergesinin ötesinde içe dönük sembolik anlamı da vardı. Yeniçerilerin izin çıktıktan sonra “çorbaya seğırtmeleri” bir başka deyişle yemeğe yönelmeleri padişahlara olan bağlılığın işaretiydi. “Kapıcılar Pişkeşçisi”nin ‘Na’ mâ-yı şehinşâhî-i yağmadan alan alsın!’ diyerek izin vermesi üzerine üsküflü şahbazlar, keklğin kanaryaya süzülüşü gibi, pilav ve zerdeye öylesine atıldılar ki, çanaklar pırıl pırıl temizlendi...” ifadesiyle betimlenen minyatürde, dönemin pilav–zerdesi de belgelenmektedir. Bizim bugün ayrı iki yemek olarak bildiğimiz pilav–zerde o dönemde birlikte sunulmaktaydı. Minyatürde gördüğümüz gibi, zerde pilavın üzerinde bir sos gibi servis edilmekteydi.²⁶⁰

²⁶⁰ <https://gulevisafranbolu.wordpress.com/2011/05/21/zerde-degerli-bir-mirasa-iade-i-itibar/> (İzlenme Tarihi: 04.01.2019)

Osmanlı'da şenlik denince akla gelen bu gelenek, saray düğünlerinde ve yeniçerilere ulufe verildiği zamanlarda, halka açık bir şekilde gerçekleştirilirdi. Yabancı ülke temsilcilerinin Topkapı sarayında kabul töreni için gelişleri 3 ayda bir dağıtılan ulufe gününe ve düzenlenen çanak yağmasına denk getirilirdi. Bunda amaç dosta düşmana yeniçerilerin ne denli iştahlı olduklarını göstermekti. Çanak yağmasının içe dönük sembolleri de vardı. Padişahın onayını alan sadrazam, çanak yağmasını yeniçeri fotlasından (bir çeşit kepekli ekmek) bir parça koparıp çorbasından içerek başlatırdı.²⁶¹

Şenliğin ziyafete dönüşmesi olarak da yorumlanan bu etkinlik Osmanlı geleneğine özgü bir törendir. İçleri et ve pilavla doldurulmuş büyük çanaklar At Meydanı'nda belirlenen yerlere konulduktan sonra, işaret verilmesiyle yağmaya açılırdı.²⁶² Günümüzde "yağma" niteliği taşıdığı gerekçesiyle nahoş bakılan bu şenlik türü, o zamanlar halkın beklediği en büyük olaylardan biriydi. Çoğu araştırmacı Osmanlı'da yağma geleneğinin halk arasında yaygın olduğunu, başka bir deyişle halk için gerçekleştirildiğini düşünse de, bu görüşe katılmayan akademisyenler de mevcuttur.

Çanak yağma geleneği bazı minyatürlere de konu olmuştur. Mesela Seyyid Lokman'ın *Hünername* adlı eserinin II. cildinde, 1530 yılında Kanuni'nin şehzadeleri için yapılan sünnet düğününün anlatıldığı kısımda "çanak yağmaları" diye bir bölüm mevcuttur ve bu bölümde çeşitli minyatürler yer almaktadır. Bu çanak yağması minyatüründe padişah yanında şehzadeleriyle saray penceresinden olayı seyretmektedir. Aşağıda yere konmuş yemek çanaklarını ulema efendiler ve medrese öğrencileri kapışmaktadırlar. Demek ki çanak yağması medrese öğrencileri ve ulema tarafından bile vazgeçilmez bir gelenektir.²⁶³

²⁶¹ ÜNSAL, (2011) s. 61.

²⁶² Seza SİNANLAR, (2005) *Bizans Araba Yarışlarından Osmanlı Şenliklerine At Meydanı*, Kitap Yayınevi: İstanbul, s. 62.

²⁶³ Mehmet ASLAN, (1991) Osmanlı Saray Düğünlerinde Yağma Geleneği, *Milli Folklor Dergisi*, Sayı:10, s. 54.

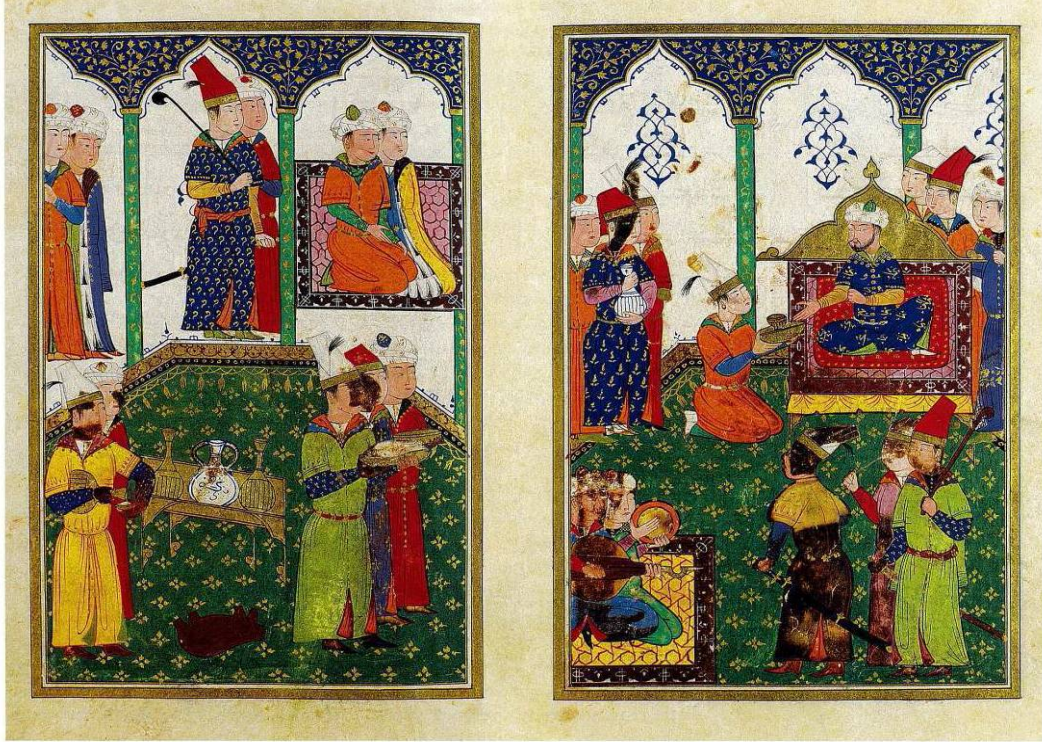


Resim 4.9: Kanuni Sultan Süleyman, 1530 yılında, dikilitaşa tırmanan cambazları ve halkın çanak yağmasını seyrediyor, Hünernâme II (TSM, H 1524).

1530 yılında Sultan Süleyman'ın şehzadeleri için düzenlenen sünnet düğünü vesilesiyle üç hafta şenlik yapılmıştı. Bu şenliğin bir anlamı daha vardı. Aynı yıl Viyana kuşatması yenilgiyle sonuçlanmıştı. Bunun halk ve asker üzerindeki moral çöküntüsünü silmek ve unutturmak için bu şenlikler düzenlenmişti.²⁶⁴ Bu şenliklere ait minyatürlerin en güzel örnekleri Hünernâme II'de yer almaktadır. Minyatürün sol üst kısmında padişah ve saray ileri gelenlerinin günümüzde Sultanahmet olarak anılan At Meydanı'na bakan yüksek bir yere konumlanarak, şenlikleri İbrahim Paşa Sarayı'ndan seyrettiklerini görmekteyiz. Biraz daha dikkatli baktığımızda minyatürün sağ tarafında Bizans'tan kalma dikili taşlara tırmanan birisi ile hemen yanında ipe tırmanan cambazlar göze çarpıyor. Tasvirin tam merkezinde ise halkın yemek yağması dikkatleri çekiyor. Bu minyatür Osmanlı'da yağmanın niteliğine dair ciddi tartışmaların oluşmasına yol açmıştır. Yağma tartışmasını bir kenara bırakıp, tasviri biraz daha dikkatli incelediğimizde tasarlarda iki çeşit yiyecek göze çarpmaktadır. Bu yiyeceklerin ne olduğuna dair net bir fikir üretemesek de beyaz olanın pilav olduğu söylenebilir. Genel itibariyle de bu minyatürden yola çıkarak

²⁶⁴ AND, (2014) s. 251.

çanak yağmalarında halka daha mütevazı yemekler sunulduğu dile getirilebilir.



Resim 4.10: Sultan I. Bayezid'in Cülusu, Ahmeti, İskendername, (1460 civ).

Sultan I. Bayezid'in tahta çıkışını resmeden bu minyatür, askeri amaçlarla düzenlenen şenlikler kategorisinde değerlendirilebilir. Çünkü padişahın tüm dünyaya gücünü ve iktidarını göstermesinin bir tasviridir. Genel hatlarıyla baktığımızda minyatürün tahta çıkış seremonisinin ağırlığını ve gücünü yansıtacak ölçüde şaşıklı olduğunu görmüyoruz, daha çok sade ve mütevazı bir anlatım tercih edilmiş. Minyatürün merkezinde minderle döşenmiş altından yapılmış tahtında oturan padişahı ve ona içecek sunan hizmetlisi görüyoruz. Hemen arkalarında ise biri elinde testisiyle bekleyen üç hizmetkâr bulunuyor, onların hemen altında da sol tarafta müzik yapan bir grup ile sağlarında yeniçeriler dikkat çekiyor. Minyatür yaprağının diğer kısmında yiyecek ve içecek servisi için bekleyen hizmetkârlar mevcut. Olayın bir padişah sofrası ve tahta çıkış seremonisi olduğu düşünüldüğü takdirde, yiyecek içecek tercihinin sade ve mütevazı olduğunu söylemek mümkündür.

15. hatta 16. yüzyıla kadarki süreçte Osmanlı resim sanatı anlayışının henüz olgunlaşmamış olması o dönemin minyatürlerine de yansımıştır. O döneme kadar hâlâ İran ve Türkmenler tarafından yapılan tasvirlerin Osmanlı'daki etkisi oldukça fazladır. Bu sebeple Osmanlı tasvir sanatının kendine has bir üslubunun oluşmaya başladığı 16. yüzyılın ortaları ve 17. yüzyılın başlarına kadar Osmanlı minyatürleri

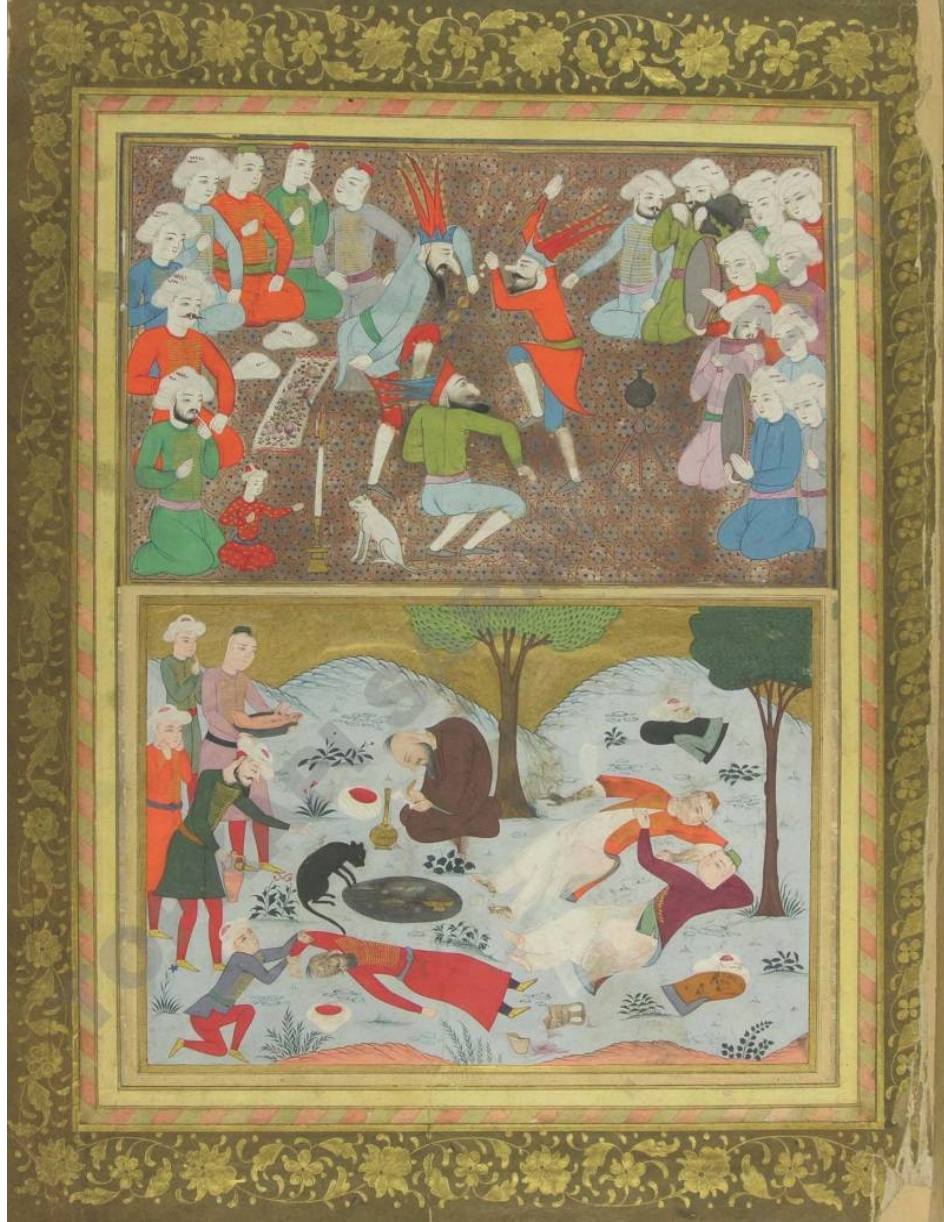
tarz olarak İnan ve Türkmen minyatür sanatı örnekleri ile oldukça benzer özellikler taşırlar. Bu türden taht sahneleri ağdaş Timurlu ve Türkmen resim sanatında yaygınlıkla görülür. Hükümdar meclisleri, içki içme sahnelerinde genellikle izlenen bir modeldir. Bu bakımdan genel geçer bir şemanın Bayezid'in sarayındaki bir ana uyarlanması denebilir. Öte yandan, sahnedeki figürlerin giysi ve başlıklarının üretildiği dönem ve coğrafyanın modasını yansıtarak sıradan bir taht sahnesi, Osmanlı kimliğine bürünmüştür.²⁶⁵

4.1.2 Saray Dışı Günlük Yaşamdan Sahneler

Osmanlı minyatürleri çoğunlukla padişah ve saray ileri gelenlerinin yaşamlarına dair kesitler sunmuştur. Bu sebeple genellikle fetih, savaş gibi önemli tarihi olayların tasviri ile şehzadelerin sünnet şölenleri, padişahların önemli misafirlere verdiği ziyafetler ve saray çevresinin düğün şenlikleri gibi minyatür örnekleri göze çarpmaktadır. Belli bir döneme kadar, saray dışı gündelik yaşam tasvirlerine dair minyatürlere pek rastlanılmamaktadır. Bu durumun sosyal ve kültürel pek çok sebebi bulunmaktadır. Saray nakkaşları halkla, sıradan insanlarla ve toplumun günlük yaşamıyla ilgilenmemişlerdir. Ev içinde aile yaşamı nasıldı, sokakta nasıl davranılırdı? Sokak satılıcıları nasıldı? Evlerin içi, çarşılar kervansarayların içi, hamamlar, özel eğlentileri, dinlenceler gibi konulara yer verilmemiştir. 17. yüzyılın başlangıcında bu durum değişme göstermiştir. Bu değişikliğin önemli nedeni Kalender Paşa'nın hazırladığı ve *I. Ahmed Albümü* diye adlandırılan "murakka"nın ortaya çıkması olmuştur.²⁶⁶ Bu albümü eşsiz kılan sadece saray çevresinin yaşantısını anlatmakla sınırlı kalmayıp, halkın arasından sıradan insanların da gündelik yaşamına, özellikle boş zaman eğlencelerine yer vermesidir.

²⁶⁵ BAğCI, AğMAN, RENDA - TANINDI, (2006) s. 32, 33.

²⁶⁶ AND, (2014) s. 373.



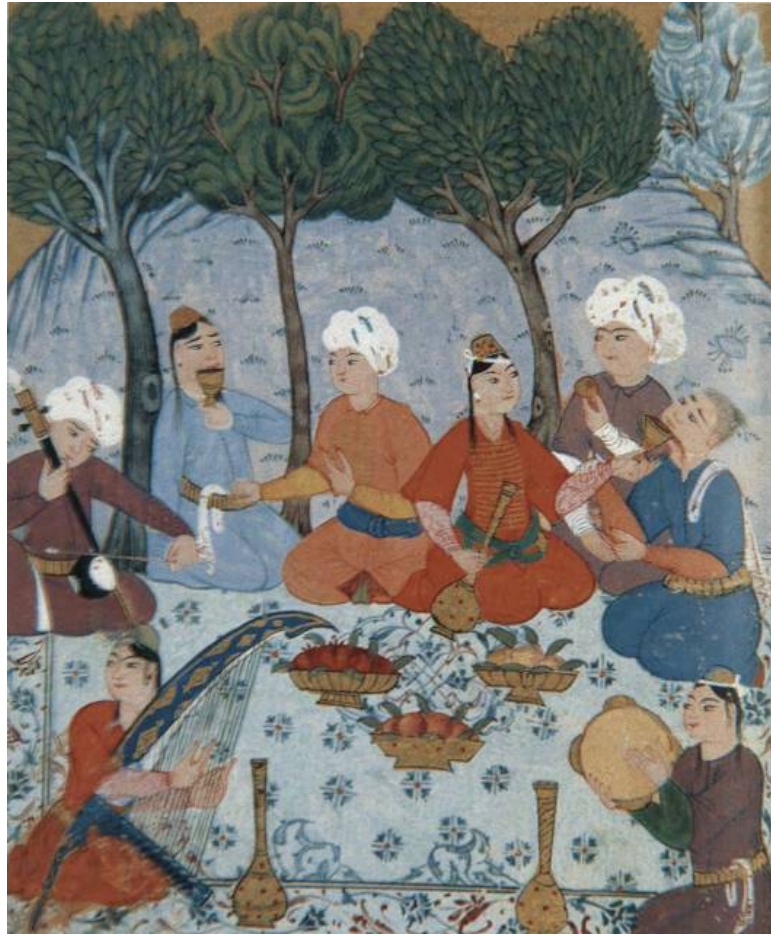
Resim 4.11: Kırdı Dinlence, I. Ahmet Albümü (TSM, B408).

Kırdık bayırlık bir yerde piknik sahnesi olarak resmedilmiş bu minyatürde, belki içki veya afyonun etkisiyle yerde uyuyan üç kişi, onlardan birini kolundan tutarak uyandırmaya çalışan başka biri ile pozisyon itibarıyla şiir yazdığı düşünülebilecek derviş görünümlü, kavuğunu yana koyup eğilmiş biri ve yemeklerden kaçamak bir parça almaya hazır bir kedi göze çarpmaktadır.²⁶⁷ Bu minyatürü diğer örneklerini gördüğümüz tasvirlerden farklı kılan o dönemde halkın saray şenlikleri dışında nasıl eğlendiğine ve ne tür sosyal aktivitelerde bulunduğu dair önemli ipuçları vermesidir.

²⁶⁷ AND, (2014) s. 373.

Bu minyatürde yer alan kişilerin hangi sınıfa ait olduklarına dair net bir bilgiye sahip olmak zor olsa da farklı sosyo-ekonomik gruplara ait olduklarını söylemek mümkün olabilir çünkü minyatürün merkezinde yer alan derviş görünümündeki kişinin oldukça sade görüntüsü, etrafında alkolün etkisiyle uzanan kişilerin kıyafet tarzına oldukça tezat bir görüntü oluşturmaktadır. Minyatüre dikkatli bakıldığında, sağ alt köşede yer alan kırılmış testinin içinden akan kırmızı sıvının, yerde uzanan sarhoş görünümündeki kişiler olması sebebiyle, şarap olduğu düşünülebilir. Ayrıca tasvirin sol kısmında ayakta bekleyen kişilerin durdukları pozisyon, bize hizmetli olabileceklerini hatırlatıyor, çünkü ayakta duran dört kişiden birinin elinde tepsi, diğerinin elinde ise testi bulunuyor.

Minyatürün geneline bakıldığında çıkarılabilecek en temel sonuçlardan başka biri ise 17. yüzyılda Osmanlı'da saray şenlikleri dışında, daha az resmi, bu resimde görülebilecek türden daha rahat sayılabilecek kırdaki bir eğlence anlayışının gelişmiş olmasıdır.



Resim 4.12: Kadın ve Erkekli Kır Eğlencesi, Tercüme-i Miftah Cifri'l-Cami, (1595-1600) (TSM, H373).

“Kadınlı Erkekli Kır Eğlentisi” olarak nitelendirilen *Tercüme-i Miftah Cifrü'l-Cami* adlı el yazmasından alınan bu minyatür, kahvehaneleri tasvir eden eserin başka bir parçasını oluşturmaktadır. Bu minyatür de I. Ahmet Albümü örneklerinde gördüğümüz gibi saray dışı gündelik hayat tasvirlerinden oluşmaktadır. 17. yüzyılda gündelik yaşam tasvirlerindeki artış, özünde yeni bir resim sanatı anlayışının ortaya çıkması ile paralellik göstermektedir. Metin And *Osmanlı Resim Sanatları* adlı kitabında bu yeni tarz resim sanatını icra edenler için "çarşı ressamaları" tabirini kullanmıştır.²⁶⁸ Daha önce hiç ortaya atılmayan bu kavram Osmanlı resim sanatında önemli sosyo-ekonomik ve kültürel değişimlerin gerçekleştiğinin altını çizer. Çarşı işi resim, minyatürden farklı olarak çarşıda dükkânı olan sanatçıların yaptığı resimlerdir. Bunlar müşterilerin siparişleri doğrultusunda albümler hazırlayan sanatçılar tarafından yapılırdı. Çarşı işi resmin en önemli özelliği, konularını daha çok sıradan insanlar ve yaşam tasvirlerinin oluşturmasıdır.

Tercüme-i Miftah Cifrü'l-Cami adlı eserde bu bağlamda, yani 17. yüzyıl Osmanlı resim sanatının saray nakkaşlarından çarşı ressamlarına, saray şenliklerinden saray dışı gündelik yaşam tasvirlerine kayan çizgisi etrafında düşünülmelidir. Kadın erkek ilişkilerini dönemin şartları itibariyle sıra dışı bir şekilde ele alan bu eserin konusu da oldukça ilginçtir. Kadınli erkekli, içkili, müzikli şölen de bir kıyamet alâmeti olarak düşünülerek bu haliyle resmedilmiştir. Aslında bu minyatür Osmanlı toplum yaşamında kadınli erkekli nasıl eğlenildiğini göstermektedir.²⁶⁹ Minyatürü incelediğimizde eserin merkezini kaplayan iki kadın ve dört erkekten oluşan bir grup görmekteyiz. Kadınlardan biri sol eliyle şarap testisi tutuyor ve diğer eliyle karşısındaki gence şarap içirtiyor. Onların hemen sağ tarafında ise genç adam yanındaki şarap içen kadına elini samimi bir şekilde uzatarak belini kavramış gözükmüyor. Eserin sol ve sağ alt köşelerinde ise iki kadın çalgılarıyla eğlenceye dâhil oluyorlar. Kadın erkek arasındaki samimiyeti bu denli aleni bir şekilde yansıması açısından, dönem koşulları düşünüldüğünde, oldukça sıra dışı bir tasvir olma özelliği taşımaktadır.

²⁶⁸ AND, (2014) s. 373.

²⁶⁹ AND, (2014) s. 373.

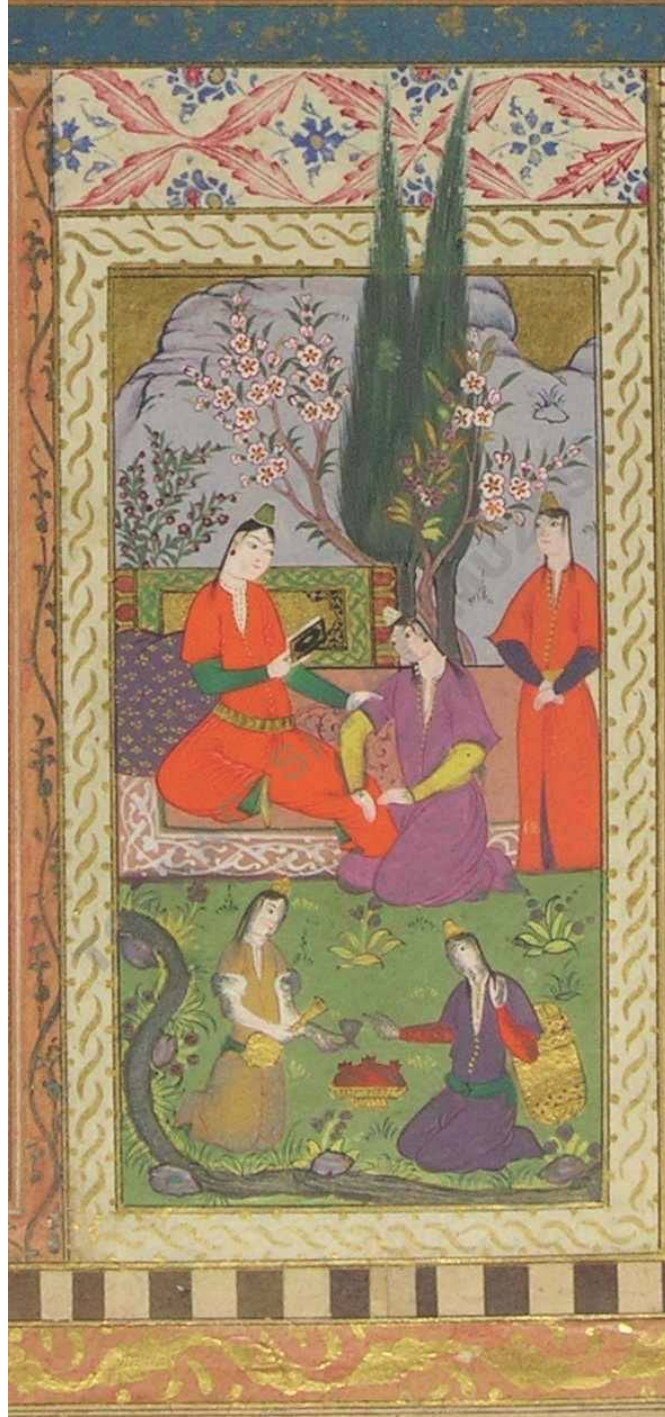
Bu tasviri asıl ilginç kılan bir eğlence ortamının kıyamet alâmeti olarak tasvir ederken seçilen unsurlar ve seçilme sebepleridir, çünkü bu durum alttan alta o dönemin düşünce anlayışını yansıtmaktadır. Burada aklımıza şu soru gelmektedir; bu tasviri kıyamet belirtisi yapan faktör, kadınların erkeklerle birlikte eğlenip içki içiyor oluşu mudur? Çünkü daha önceki dönemlere ait Osmanlı minyatürlerindeki saray şenliklerinde içkiyi ima eden başka sahneler betimlenmiştir. Fakat bu eseri farklı kılan iki kadının kendileriyle benzer sosyal statüye sahip genç erkeklerle bir kısıtlama olmaksızın özgürce eğlenmesi midir? Yoksa bir padişah veya saray ileri gelenlerinin kadınların olduğu bir eğlenceye dahil olması kıyamet alâmeti olarak tasvir edilir miydi?

Tülin Değirmenci, bu tasvirde günahkârları temsil etmek üzere betimlenen kişilerin genç erkek ve kadınlar olmalarının ilginçliğini vurgulamaktadır. Tasvirde, kırdaki müzik eşliğinde şarap içerek eğlenen bir grup genç kadın ve erkek tasviri görülmektedir. Genç ve sakalsız olarak betimlenen erkeklerden biri elindeki küçük bir meyveyi meclisteki kadınlardan birine sunarken, aynı kadın elindeki şişeden doldurduğu kadehi bir başka genç erkeğin boynuna doğru dökmektedir. “Günahın” ve “günahkârların” portresi olarak tasarlanan bu tasvir, bir yandan bu gençlerin toplum tarafından algısını netleştirirken diğer yandan da albüm tasvirlerinde bağlamından yoksun şekilde karşımıza çıkan bazı nesnelere olası anlamlarına ışık tutmaktadır.²⁷⁰ Elbette bu tasvir genel manasıyla dönemin toplumsal dinamiklerine ışık tutmakla birlikte, içerdiği objeler açısından simgesel anlamlar da taşımaktadır. Kadın ve erkekli bir eğlence, meyve ve şarap birlikteliğinin bu bağlamda gönül ilişkilerine bir referans taşıdığı söylenebilir. Başka bir deyişle, bu minyatürün manası sıradan bir eğlence veya sosyalleşme mekânı olarak kır gibi dış bir mekânın seçildiği gündelik yaşam tasvirinin ötesine geçerek, aynı zamanda kadın ve erkek arasındaki potansiyel romantik birlikteliklere gönderme yapmaktadır. Bu dönemlerde, kadın ve erkekli, içkili müzikli toplantılar da kıyamet belirtisi olarak yorumlanmıştır. Hadislerde kıyamet belirtileri olarak birçok madde belirtilmiştir:

²⁷⁰ Tülin DEĞİRMENCİ, (2014) Osmanlı Tasvir Sanatında Görselin “Okunması”: İmgenin Ardındaki Hikâyeler (Şehir Oğlanları ve İstanbul’un Meşhur Kadınları), *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies*, XLV, s. 46.

- Şarkıcı kadınlar, çalgıcılar ortaya çıkacak. Çok içki içilecek.
- Zina, ipek, şarap, çalgılar helal sayılacak.

Kimi minyatürlü yazmalarda bundan başka belirtkeler de gösterilmiştir. Örneğin Tercüme-i Miftah-ı Cifrü'l-Cami adlı minyatürlü yazmada bu konuda pek çok minyatür bulunmaktadır. [IÜK T 6624].²⁷¹ (Bkz: Ek: 2)



Resim 4.13: Kadınlar Arasında Eğlenti, I. Ahmet Albümü.

²⁷¹ AND, (1998) s. 254.

Saray dışı günlük yaşam temsillere örnek verilebilecek başka bir güzel örnek ise I. Ahmet Albümü'nden kadınların kendi aralarındaki eğlencesini resmeden minyatürdür. Minyatürü analiz etmeden önce o dönem Osmanlı'da kadının toplumdaki yerinin nasıl olduğunu irdelemek gerekmektedir. Bilindiği üzere erken Cumhuriyet dönemine kadarki süreçte kadınların kamusal alandaki yeri oldukça kısıtlıdır. Bu durumun sebebi Osmanlı toplumunda kadın ve erkek arasında özellikle kamusal alanda ve hatta ev içinde bir eşitlikten bahsedilememesidir. Erkekler dışarı açıktır ve fakat kadınların kamusal alanda bulunması veya herhangi bir şekilde sosyalleşmesi çok hoş görülmez, hatta saygın karşılanmazdı. Peki tasvirlerde yer alan bu kadınlar kim olabilir? Osmanlı toplumu gibi kadının kamusal alanda her türlü görünürlüğünün katı kurallarla yasaklandığı, özellikle kentli kadınların çoğunlukla evle sınırlanan bir hayat yaşadığı düşünülen bir toplumda, tasvirlerde boy gösteren bu kadınlar toplumun hangi kesimden olabilir?²⁷² Bu sorunun cevabına dönmeden önce söz konusu minyatürün analizini yapmak faydalı olacaktır.

Minyatüre baktığımızda ilk olarak sol tarafta tasvirin tam merkezinde diğerlerinden farkı olarak minderde oturan sol eliyle önünde eğilmiş kadının kolunu tutarken sağ eliyle kitap okuyan bir kadın görmekteyiz. Onların hemen yanında ise ayakta, elleri önünde bağlı duruşundan tahmin edilebileceği üzere muhtemelen minderde oturan kadının hizmetlisi duruyor. Sadece duruş farklılıklarından dahi bu üç kişinin aralarındaki sosyal statü farklı hemen anlaşılıyor. Minderde oturan, yüksekte konumlandırılmış kişinin diğerlerinden üstün bir statüye sahip ve kalan kişilerin onun hizmetçileri olması ihtimali oldukça yüksek. Minyatürün alt kısmında ise karşılıklı oturan, ortalarında nar olduğunu düşünebileceğimiz bir meyve sepeti bulunduran iki genç kadın bulunuyor, sol taraftaki kadın diğerine elindeki testiden bir şey ikram etmek üzere tasvir edilmiş. Diğerinin gerek sırtındaki hasır çantadan gerek kıyafetinden ve duruşundan alt kesimden geldiği rahatlıkla anlaşılıyor. Saray dışı bir kadın eğlencesini temsil eden bu minyatürde, diğer örneklerde de sık sık rastladığımız meyve sepeti ve testide içecek ikramı görmekteyiz.

Bu tasvir ayrıca Osmanlı'da kadın temsili açısından önemli detayları yansıtmaktadır. Minyatürde bulunan beş kadının beşi de aynı tarz bir elbise giymekte, aynı stil bir başlık takmakta ve benzer stil, kenardan hafif sarkan, siyah bir saç modeline sahipler. Bu durum her ne kadar sosyal statü açısından benzer konumlarda

²⁷² DEĞİRMENCİ, (2014) s. 40-41.

olmasalar dahi, o dönemin kadınlar genelinde kabul gören ve tercih edilen bir modası olduğunu düşündürüyor. O döneme ait kadın tasvirlerinin geneline bakıldığında yinelenen bir “stereotipten” bahsetmek mümkündür. Çoğunlukla boş bir zemin üzerinde ya da bir doğa içinde ayakta resmedilen bu kadınların üzerlerinde genellikle göğüs dekolteli uzun giysiler, çoğu kez kırmızı renklidir elbiseleri ve başlarında sivri hotozlar vardır.²⁷³

Minyatürün analizini yapmadan önceki başlangıç noktamızdaki soruya dönersek, Osmanlı toplumunda kadının yerinin ne kadar kısıtlı olduğu, hatta bunun ötesinde kamusal alanda herhangi bir varlığının türlü yasaklarla nerdeyse imkânsız kılındığı gerçeği düşünülürse, böylesi bir tasvirde açık alanda gayet rahat bir şekilde piknik tarzı bir eğlence gerçekleştiren kadınlar acaba kim olabilir? Tülin Değirmenci bu bağlamda çok değerli bir analiz yapıyor ve şöyle diyor: “Daha çok şehrin eğlence sektöründe çalışan ve “ahlaken uygun bulunmayan” kadınların, gayrimüslimler de dahil olmak üzere, bu tasvirlerde var olabildiklerini düşünmek mümkündür. Bu durumda, albümlerde karşımıza çıkan bu kadınların da tıpkı genç erkekler gibi gerçek hayattan ilham alınarak yaratılmış “tipler”, belirli hikâyeleri olan kişiler olduğunu varsayabiliriz. Bu varsayım, kadın tasvirlerindeki bazı detaylara daha dikkatli bakınca yeni fikirlere olanak sağlar”²⁷⁴

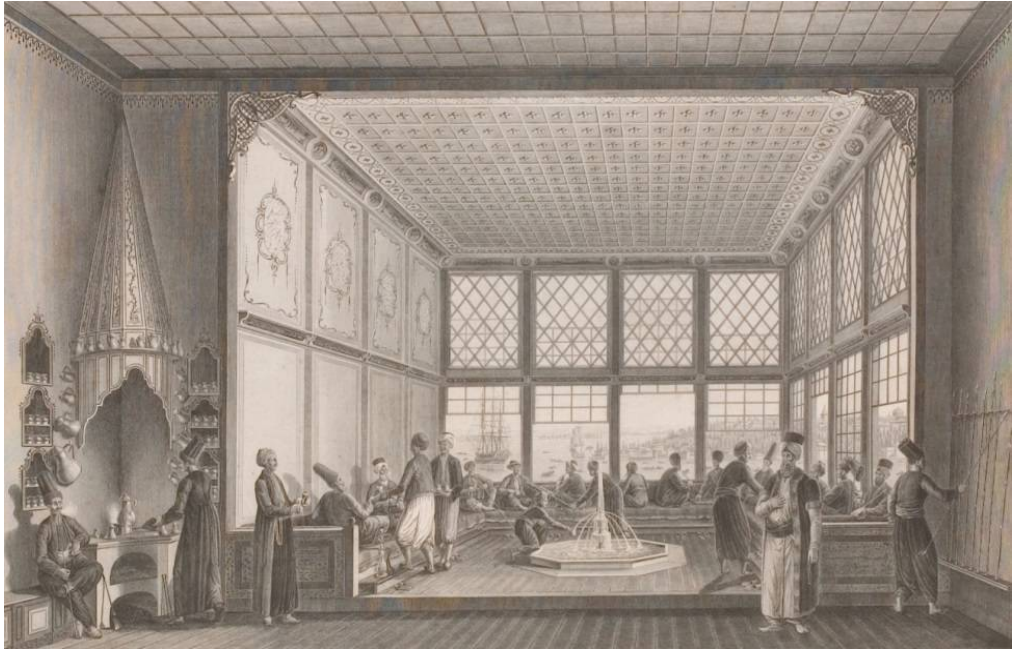
²⁷³ DEĞİRMENCİ, (2014) s. 40.

²⁷⁴ A.g.k., s. 44.



Resim 4.14: Elçi Onuruna Sarayda Verilen Yemek.

Kaynak: <https://i.pinimg.com/originals/91/96/ec/9196ec72f4bc8dd8cea7a06606d19c6a.jpg> (İzlenme Tarihi: (05.06.2018).



Resim 4.15: 19. Yüzyıl Başlarında İstanbul'da Bir Kahvehane Gravürü, Antoine.

Kaynak: Ignace MELLING, (Voyage Pittoresque De Constantinople) https://www.google.com/search?q=ignace+melling+voyage+pittoresque+de+constantinople&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwipk9avwb3gAhXCKIAKHdSICROQ_AUIDigB&biw=1035&bih=863#imgrc=s_-EPT1gdI5_LM: (İzlenme tarihi 26.04.2018).

Osmanlı'da 16. yüzyıl sonrası sosyo-ekonomik ve kültürel yapı gözle görülür şekilde dönüşüme uğramıştır. Bu durumun temel sebebi Osmanlı'nın bu dönemde kendisinden oldukça farklı kültürel ve ekonomik yapıya sahip, özellikle Batılı devletlerle kurduğu yakından ilişkilerdir. Bu durumun doğal bir sonucu olarak kaçınılmaz bir şekilde gündelik hayat pratiklerinde de ciddi değişiklikler yaşanmıştır. Söz konusu durumun en büyük yansımaları eğlence ve sosyalleşme anlayışında gerçekleşen dönüşümlerde gözlemlenebilir. Çoğunlukla siyasal ve ekonomik gelişmelerin yol açtığı demografik değişimlerin sonucunda ortaya çıkan ve yoğunluklu olarak da bekâr erkeklerden oluşan yeni bir sosyal/sosyolojik sınıf İstanbul'un kent kültürünü hem üretim hem de tüketim bağlamında etkilemiş görünmektedir. Bu yüzyılla birlikte yeni bir şehirli sınıfın belirginleşmesiyle, iletişim biçimleri de değişmiş; hamam, kahvehane gibi kadim mekânlar bu yeni iletişim biçimine uygun yeni roller üstlenmişlerdir.²⁷⁵ Bu durumun izlerine de en güzel resim sanatı örneklerinde rastlanabilir. 16. yüzyılın sonunda Osmanlı'da bir kahvehaneyi resmeden bu minyatür dönemin sosyalleşme ve eğlence anlayışını göstermesi açısından eşsiz bir tasvir sunmaktadır.

²⁷⁵ DEĞİRMENCİ, 2014, s. 28.



Resim 4.16: 16. yy sonunda, İstanbul'da Kahvehane, Albüm (1610 civ).

Kaynak: Dublin Chester Beatty Library, T. 439, y. 9a

16. yüzyılın sonu, 17. yüzyılın başına denk gelen bu minyatür, bir murakka'dandır. Kahveyi göstermesi bakımından tek olduğu söylenebilir. Ayrıca kahvehanelerin yalnızca kahve içilen, sohbet edilen bir yer olmaktan öteye, bir kültür evi işlevi gördüğü bu minyatürden rahatlıkla anlaşılabilir. Detaylı bir şekilde bakıldığında görülebileceği üzere minyatüre kırk beş kişi çok güzel yerleştirilmiştir. Sol üst köşedeki kahve girişinden yeni gelenler vardır. Sağ üst köşe ise kahve ocağıdır. Bu ikisi arasındaki içeride kalmış loca gibi yerde ise sıkışık düzende oturmuş insanlar ile onların merkezinde birinin elini öpmekte olan köçek dikkatleri çekiyor. Girişin hemen altında koltukta biri oturuyor.²⁷⁶ Minyatürde yer alan diğer kişilerin yerde, yani halı üzerinde oturduğu dikkate alınır, koltukta oturan kişinin sosyal statü açısından daha üstün bir mertebede olduğu ve bu sebeple hiyerarşik düzen gereği diğerlerinden farklı olarak daha yüksekte oturma hakkı elde ettiği düşünülebilir.

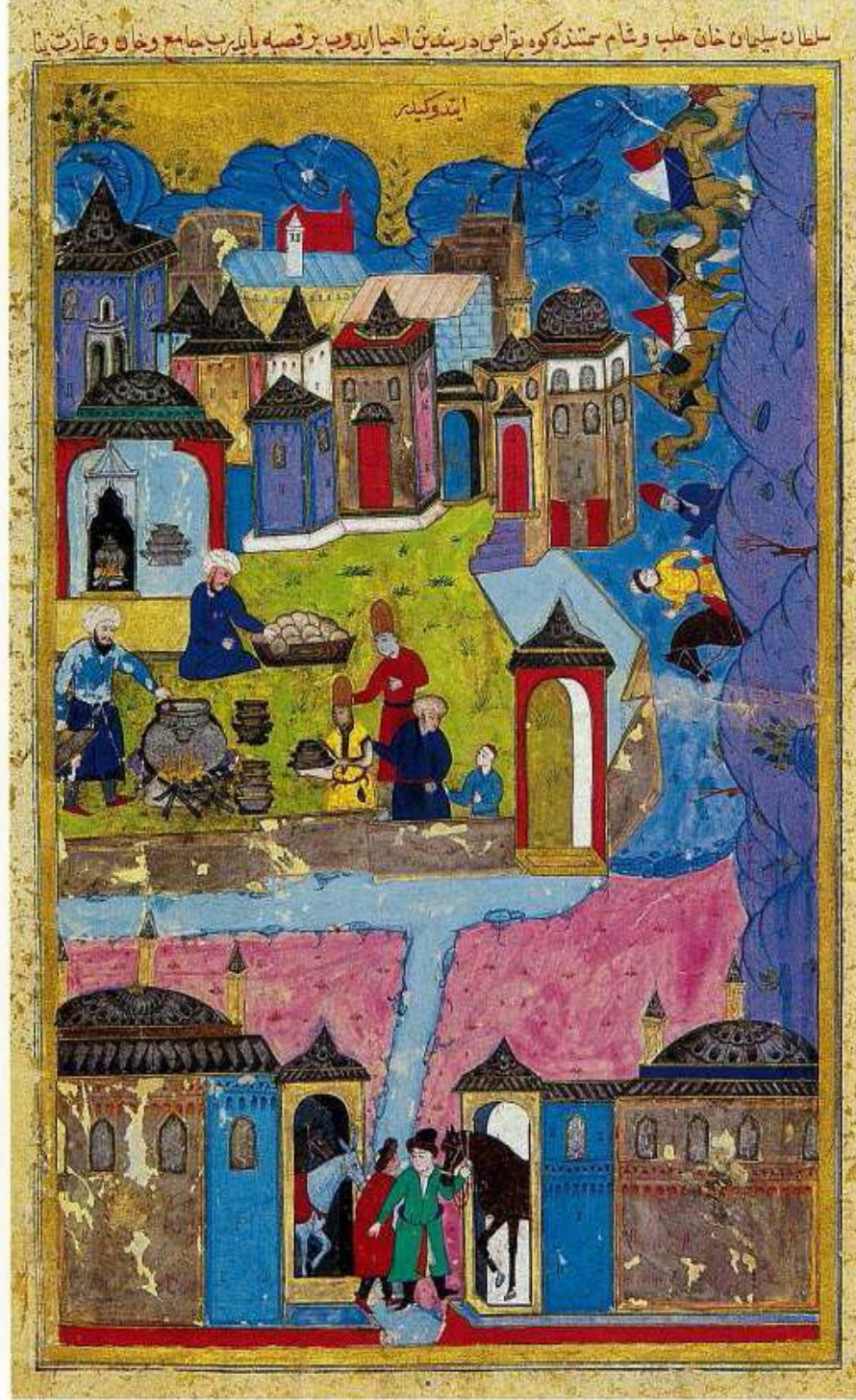
Minyatürün tam ortasında ise, iki sıra halinde kimi kahve içen, kimi kitap okuyan, kimi yazı yazan bir insan grubu yer alıyor. Minyatürün sol alt köşesine baktığımızda ise çalgı çengi eşliğinde köçekle beraber eğlenen bir grup göze çarpıyor. Bütün bu tasvirler bize o zamanlar kahvenin sadece bir muhabbet alanı ve ya sosyalleşme mecrası olarak düşünülmesinden ziyade, aynı zamanda çeşitli kültürel aktivitelerin paylaşılabilirdiği, gerektiğinde müzik eşliğinde eğlenilebilen, günümüz kahvehanelerinden daha karmaşık bir yapıya sahip bir yer olduğu izlenimi veriyor. Ayrıca en alt sol köşede bir genci elindeki fincanı yaşlı bir adama doğru uzatmış olarak, yaşlı adamı da gencin kahve fâlına dikkatle bakarken görmekteyiz. En alttaki iki kişi tavlâ oynarken, diğer iki kişi de 17. yüzyılda çok yaygın olan mangala oynamaktalar.²⁷⁷

Bu eşsiz minyatür bize dönemin eğlence ve sosyalleşme anlayışına dair yukarıda bahsedilen çok önemli detaylar sunmakla birlikte, aynı zamanda sofrâ düzeni ve içecek tercihi açısından da dikkate değer ipuçları sunmaktadır. 17. yüzyıla gelindiğinde Batı ile etkileşim olmasına rağmen hâlâ Osmanlı'da geleneksel usûl sofrâ düzeninin tercih edildiğini ve herhangi bir masa ya da sandalye kullanılmaksızın yerde oturulduğu görülmektedir. Daha önceki dönemlerde miskinler

²⁷⁶ AND, (2004) s. 374.

²⁷⁷ A.g.k., s. 374.

tekkesine dönüştüğü gerekçesiyle kapatılan kahveler ve kahve karşıtı yayımlanan fetvalar düşünüldüğünde, 17. yüzyıla gelindiğine artık Osmanlı'da kahve kültürünün oturduğu ve kahvehanelerin çok farklı gruplardan insanların karşılıklı fikir alışverişinde bulunabildikleri bir *kamusal alana* dönüştüğü rahatlıkla söylenebilir.



Resim 4.17: Kanuni Sultan Süleyman'ın Belen'de Yaptırdığı Menzil Külliyesi. Seyyid Lokman, Hünername II, (TSM. H. 1524).

Osmanlı minyatür sanatı açısından oldukça değerli bir eser olan Hünernâme II Kanuni Sultan Süleyman'ın başarıları, yetenekleri, ahlakı, yardımseverliği ve siyaset anlayışı gibi pek çok konuda aydınlatıcı bilgiler ve tasvirler sunmaktadır. Farklı bölümlerden oluşan eserin bir bölümü, Sultan Süleyman zamanındaki imar faaliyetlerine ayrılmış ve yaptırılmış imarethanelere adanmıştır. Bu tasvirler ile hac yolları güzergâhlarının iyileştirilmesi ile hacıların yolculuklarını güvenli ve rahat yapmalarını sağlayan önlemleri görselleştirirken, bir yandan da padişahın dindarlığı vurgulanmış olur.²⁷⁸ Kanuni Sultan Süleyman'ın Belen'de yaptırdığı menzil külliyesini tasvir eden minyatür de bunlardan biridir.

Tasvir tipik bir külliyenin cami, kervansaray, hamam gibi bölümlerini resmetmektedir. Minyatürün sağ tarafında ise ilk etapta görülmeyecek develeriyle birlikte sıra halinde uzanmış bir hac kafesi görünmektedir. Minyatürün merkezinde ise dağıtılmak üzere yemekler pişiren ve ekmek hazırlayan Osmanlı görevlileri göze çarpıyor. Bu sahne Osmanlı'da imarethane açılışlarında gerçekleştirilen yemek dağıtımını geleneğini tasvir etmesi açısından oldukça önemlidir. Nitekim günümüzde bu gelenek hâlâ sürdürülmekte ve özellikle hayır kurumu açılışlarında kurban kestirmekle beraber halka yemek dağıtılmaktadır. Bu sebeple yemek dağıtımını halka gıda temini gibi işlevsel manasının çok ötesinde padişahın yardımseverliğini gözler önüne sererek, halkın gözünde iktidarını da perçinlemiş olur.

İlk etapta yapıların fazlalığı ve renk cümbüşü resmi karmaşık bir yapıda gösterse de tasvirde gerek yüzey işlemeciliği, gerek figür tasvirleri gerekse de yapıların dizilişi açısından oldukça sade bir kompozisyon tercih edilmiş. Kompozisyon ve figür yerleştirilmeleri açısından dikkat çeken ilk şey Osmanlı minyatürlerinde her ne kadar Batı resminde olduğu gibi perspektif anlayışı olmasa da bu minyatürde imgelerin alttan üstte doğru yerleştiriliş düzeninin esere bir anlamda derinlik katmış olmasıdır.

²⁷⁸ BAĞCI, ÇAĞMAN, RENDA - TANINDI, (2006) s. 32-33.

4.2 Osmanlı'da Batılılaşma Dönemi

Osmanlı'da Batılılaşma süreci Lale Devri ile başlamıştır, bu dönemin renkli sanat incelikleri ile dolu eğilimleri Levni'nin minyatürlerine de yansımıştır. Batı'ya yönelişi kolaylaştıran en önemli etken sultan III. Ahmet ve onun sadrazamı Nevşehirli Damad İbrahim Paşa olmuştur. Batılılaşma süreci Osmanlı minyatür sanatına yaptığı etkinin dışında pek çok alana yayılmış yeni bir yaşam biçimi oluşturmuştur.²⁷⁹ Batılı alafranga yaşam tarzına yönelik seçkin kesimlerin adeta tutkusu oldu. Ne var ki alaturka yaşam tarzı genelde hâlâ egemendi. Saraylarda, konaklarda yemek yeme alışkanlıkları ve tarzı hemen hemen aynıydı. Yer sofralarında kadın ve erkeklerin birbirlerinden ayrı olarak yemesi, toplum halinde yaşamının önemli bir göstergesiydi.

XIX. yüzyılın ikinci yarısında yeme içme alışkanlıklarındaki kültürel evrim kendini iyice göstermişti. Fasulye, domates, patates, mısır, sakız kabağı, yer elması, taze biber gibi Amerikan kökenli sebzelerin ülkede ekiminin yaygınlaşmasının bu değişimdeki payı büyüktür. Yine Amerika kökenli Hint tavuğu adı verilen hindinin İstanbul'da da yetiştirilmesi, İstanbul mutfağına yeni lezzetler kazandırması kaçınılmazdı. Geleneksel damak tadımız ve pişirme yöntemlerimizin bu yeni ürünlere uyarlanmasıyla, İstanbul mutfağı daha da zenginleşiyordu.²⁸⁰

Kentin yiyecek içecek seçeneklerini artıran bu gelişmelerin yanı sıra İstanbul'u ziyaret eden konuk yabancı hükümdarlar, üst düzey askerler ve teknik uzmanların onuruna verilen ziyafetlerin menülerinde Fransız mutfağına ağırlık verilmesi "Avrupalı" sofrada adabı ve servisinin benimsenmesine bizzat Osmanlı padişahları ve yöneticilerinin öncülük etmeleri de; başta gayrimüslimler olmak üzere Batı hayranı olan ve Pera'daki büyük otellerin çay salonlarına ve restoranlarına rağbet eden zenginlerin sofralarına ilham kaynağı olmuştur.

Batı mimarisinde Beşiktaş Sarayı'nı yaptıran Padişah II. Mahmut, yemekleri Avrupa tarzında bir yemek masasında sandalyeye oturarak yemek yiyen ilk padişah olacaktı. Ayrıca ahşap eski Beylerbeyi ve Çırağan sahil saraylarında senenin belli dönemlerinde oturan padişah Avrupa'dan getirtilen tabaklarda, kâselerde sunulan

²⁷⁹ AND, (2014) s. 120.

²⁸⁰ ÜNSAL, (2011) s. 111.

yemekleri yerken, çatal bıçak kullanıyor, şarap ve şampanya içiyordu. Eskiye göre değişmeyen bir şey varsa ilki sabah kuşluk vakti ve ikincisi akşam olmak üzere, günde iki kez yemek yenmesiydi.²⁸¹

Osmanlı'nın sofralarına küçük tabaklar içinde salata, turşu, yoğurt, peynir, zeytin, fûme Edirne dili, havyar, reçel gibi şeyler konur ve yemek boyunca isteyen bunlardan tadardı. Sıcak yemekler ise tek tek getirilir, sofranın ortasına konur, herkes bir iki lokma yedikten sonra kaldırılır ve yerine yenisi konurdu. Alexis Soyer, Osmanlı'nın bu tek tek sunma usulünün Rusları etkilemiş olabileceğini ve Avrupa'da 19. yüzyılda kabul ettiği *Service à la Russe*'un ilham kaynağı olabileceğini düşünür. Yemek genellikle çorba ile başlar, pilav ve hoşafla biterdi.²⁸²



Resim 4.18: D'Ohsson-1791, 18. yy'ın ikinci yarısında Topkapı Sarayı'nda, Kubbealtı odasında Avrupalı bir elçi ve maiyetine verilen yemek.

Kaynak: P.M. IŞIN, (2018).

²⁸¹ ÜNSAL, (2011) s.112.

²⁸² IŞIN, (2018) s.311.

Osmanlı'da 1839 tarihli Tanzimat Fermanı ile yeni bir boyut kazanan Batılılaşma hareketi, toplumu pek çok açıdan dönüştürdüğü gibi, Osmanlı resim sanatı anlayışında köklü değişikliklerin yaşanmasına vesile olmuştur. Osmanlı askeri, teknik ve bilimsel alanlarda olduğu gibi sanat dallarında da Batı ile aynı düzeye erişebilmek kaygısıyla ciddi atılımlar yapmıştır. Osmanlı'nın Batı'ya açılması ile birlikte geleneksel minyatür sanatı unutulmaya yüz tutmuş ve resim sanatında yeni anlatım biçimleri benimsenmeye başlamıştır.

İlk Türk ressamlarımız, saray kökenli paşa ve üst düzey erkânı olan grup, yurda dönüşlerinde Avrupa'da İzlenimciliğin etkisi sürerken aldıkları sanat eğitiminin ardından yaptıkları figürsüz ve saraydan manzaralı, sadece resim tekniğiyle ortaya çıkarttıkları eserlerde, yemek sahnelerine yer vermiştir. İlk örneklerden, ressam Şefik tarafından betimlenen “Dolmabahçe Sarayı Yemek Salonu” isimli/konulu çalışma, Hoca Ali Rıza ve Şeker Ahmet Paşa'nın natürmort yemek temalarının ardından ziyafet konusunun işlendiği kaydadeğer ilk eserlerdendir. Böylece, Osmanlı saray kültürünü yansıtan tasvire ve geleneksel kurallara dayalı minyatür sanatının yer aldığı Surname ve Nusretname gibi eserlerin yerlerini Batılı estetik kurallara uygun eserlere bıraktığını görmekteyiz.

Batılılaşma hareketinin en etkili aşaması olan, askeri eğitimin Batılı bir yapıya dönüştürülmesi, Batı tarzı resim sanatını ortaya çıkarmıştır. III. Selim döneminde, 1793 yılında açılan askeri mühendislik okullarında (Mühendishane-i Berr-i Hümayun ve Mühendishane-i Bahr-i Hümayun) Fransız askeri okulların eğitimi uygulanmıştır. Batı tarzı resim yapan ilk Türk sanatçıları, askeri okul öğrencileridir. Bu okullarda, daha çok askeri amaçlarla verilen resim derslerinde, perspektif kuralları ve ışık-gölge gibi tekniklerle, nesnelere iki boyutlu yüzeylerde üçüncü boyut yansımalarıyla birlikte göstermek öğretilmiştir.²⁸³ Bu sebeple özellikle 19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyılın başlarında, Türk resim sanatını kökünden değiştiren ilk örnekleri veren ressamların azımsanmayacak bir miktarı asker resamlardan oluşmaktadır. Ayrıca belirtmek gerekir ki, nesnelere derinlik katma kaygısı ile üçüncü boyut kazandırılma çabası, bu dönem için oldukça yeni bir üslup biçimidir, çünkü geleneksel Osmanlı minyatüründe perspektife hiçbir zaman ılımlı bakılmamış ve hatta dinen yasak sayılmıştır. Bu yasağın altında yatan neden ise perspektif aracılığıyla oran

²⁸³ Aytül PAPİLA, (2008) “Osmanlı İmparatorluğu'nun Batılılaşma Döneminde Resim Sanatının Ortaya Çıkışı ve Osmanlı Kimliğinin Resimsel Anlatımı”, *Gazi Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, Bahar, s. 120.

kazandırılmasının dinen uygun görülmemesidir.

19. yüzyıla gelindiğindeyse Osmanlı Batı'yı gelişmişlik çizgisinde yakalama kaygısıyla dolaylı olarak da olsa, Batı tarzı resim sanatını desteklemiş ve hatta 19. yüzyılın ortalarında sonra pek çok yetenekli öğrenci eğitim amacıyla Avrupa başkentlerine gönderilmiştir. Osman Hamdi Bey (1842-1910) bu dönemin en güzel örneklerinden biridir. Uzun yıllar yurt dışında eğitim gördükten sonra ülkeye döndüğünde bütün bilgi birikimini açtığı kurumlara aktarmış, böylece sanatsal ve kültürel alanlarda açtığı okullarla bu işin öncülüğünü üstlenerek Batılı tarzda resim sanatı anlayışının gelişimine önemli katkıları olmuştur. Figürün, büyük boyutlarda kullanılarak Osmanlı resim sanatında hâkim unsur haline getirilmesi ve özellikle kadın figürüne, resimlerinde sıkça yer vermesi büyük önem taşımaktadır.²⁸⁴

Sonuç itibariyle, Osmanlı'da Batılılaşma süreciyle beraber özellikle Erken Cumhuriyet dönemi'ni kapsayan süre zarfında Osmanlı resim sanatı ciddi bir dönüşüme tanık olmuş ve yeni bir anlatım biçimi geliştirmiştir. 20. yüzyılın başı itibariyle, eskiden hoş görülmeven perspektif ve gölge kazandırma tekniği Batılı tarzda yeni Osmanlı resminde özümsemiş ve hatta figüratif tarzda, insan figürlerine yer veren resimler üreilmeye başlanmıştır. Ancak 19. yüzyılın ortalarında Avrupa'da eğitim almış Osmanlı ressamlarının eski dönem geleneksel İslam sanatı figür yasağının etkisiyle, figür tasvirlerinden kaçınması ancak doğa, mimari ve manzara resmettikleri düşünüldüğü takdirde, ne ölçüde bir dönüşüm gerçekleştiği anlaşılabilir.

19. yüzyılda açılan Batılı tarzda askeri okullarda verilen resim dersleri sonucunda çok değerli ressamlar yetişmiş ve tuval resminin ilk uygulamaları bu ressamlar tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu dönemin ilk Türk ressamları “Asker Ressamlar” olarak anılmakla birlikte “Darüşşafakalı Ressamlar”, “Primitifler” ya da “Foto Yorumcular” olarak da adlandırılıyorlardı. Bu sanatçıların çoğunlukla, Yıldız Sarayı'nın Sultan Abdülaziz ve II. Abdülhamit dönemi yapıları ile özellikle tasarımında yabancı uzmanların görev aldığı havuzlu bahçeleri betimledikleri gözlemlenmektedir. Tuval üzerine yağlıboya olarak tercih edilen bu resimlerdeki üslup birliği dikkat çekicidir. Büyük çoğunluğunun Darüşşafaka mezunu olduğu bilinen sanatçıların yeni öğrendikleri perspektif, ışık-gölge gibi yenilikleri öncelikle manzara ve mimari resimlerde denedikleri ve bunu da fotoğraftan yararlanarak

²⁸⁴ H. DEMİR, (2002) *Batılılaşma ve Modernleşme İkileminde Çağdaş Türk Resminin Oluşumu*, s. 77; <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/handle/11421/929>. (İzlenme Tarihi: 04.01.2019).

yaptıkları anlaşılmaktadır.²⁸⁵



Resim 4.19: Şefik, “Yıldız Sarayı Şale Kasrı Hümayunu Yemek Salonu”, (1891), Tuval üzerine yağlıboya, 73x91 cm, Mimar Sinan Üniversitesi Resim ve Heykel Müzesi Koleksiyonu.

Kaynak: http://content.lms.sabis.sakarya.edu.tr/Uploads/50977/44553/bat%C4%B1l%C4%B1la%C5%9Fma_d%C3%B6neminden_g%C3%BCn%C3%BCm%C3%BCze_t%C3%BCrk_sanat%C4%B1-4.pdf Erişim Tarihi: 05.01.2019

“Yıldız Sarayı Şale Kasrı Hümayunu Yemek Salonu” adlı yağlıboya tabloyu resmeden ressam Şefik de Darüşşafakalı ressamlardır. Yıldız Sarayı Yemek Salonu'nu tasvir eden bu tabloya bakıldığında resmin üslup açısından önceki dönemlerden pek çok hususta farklılaştığı hemen göze çarpıyor. Öncelikle resmin merkezindeki masa, sandalyeler ile tepedeki avizeler Batılı tarzda perspektif kullanımının oldukça başarılı bir uygulamasıdır. Masanın ve avizelerin resimde bu şekilde konumlandırılışı resme müthiş bir derinlik algısı katmaktadır. Diğer önemli bir detay ise tablonun neredeyse hemen hemen her noktasına homojen bir şekilde yayılmış ışık kullanımınıdır. Resimde Yıldız Sarayı'nın en büyük yapılarından biri olan Şale Köşkü'nün içinde yer alan Sedefli Salon olarak da adlandırılan ve köşkün 1889

²⁸⁵ Pelin ŞAHİN TEKİNALP, (2004) Tuvallerde Yıldız Sarayı, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, Cilt: 21/ Sayı:2, s. 144.

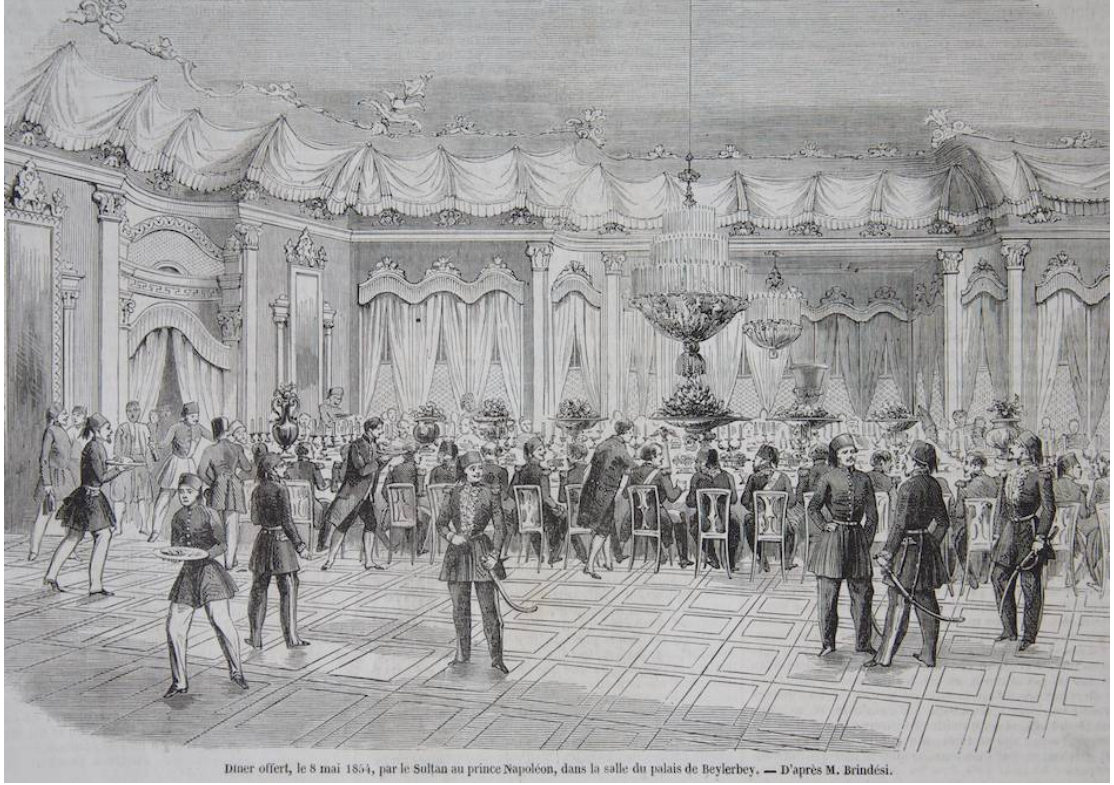
yılında tamamlanan ikinci bölümünde yer alan yemek salonu, avizelerle aydınlatılmış bir ziyafet öncesi masası ile betimlenmiştir.²⁸⁶

Osmanlı'da 19. yüzyılın sonuna doğru, Avrupa usulüne göre çay tabağı, çatal, bıçak ve bardak koyan şehirli aileler çoğalmıştır bu tür bir sofrayı kurmak isteyenler için *Ev Kadını* kitabında açıklamalı bir alafranga sofrası çizimi bulunmaktadır. Aynı kitapta bulunan alaturka sofrası çiziminde bile çatal bıçak bulunması, İstanbul gibi şehirlerde insanların elle yemekten vazgeçme eğiliminde olduklarını gösterir. Saray ve konaklarda yemeğe ayrılan özel bir yemek odasının bulunması da yine Avrupa etkisi ile ortaya çıkan bir olgudur.²⁸⁷

Bir ziyafet öncesini resmeden bu tablo sadece biçimsel açıdan Batı'ya öykünmenin bir yansıması olmasının ötesinde, aynı zamanda içerdiği unsurlar açısından da Batılılaşma hareketi ile birlikte yemek kültüründe gerçekleşen köklü değişiklikleri de gözler önüne sunmaktadır. Resme yakından bakıldığında sürahidemumluklara, peçetelerden çeşit çeşit bardak dizilimine kadar oldukça incelikli hazırlanmış bir sofrayı düzeni ile karşılaşılmaktadır. Bu tablo Osmanlı'da o dönem yabancı misafirlere verilen ziyafetlerde hazırlanan alafranga tarzı sofrayı düzeninin en güzel örneklerindedir. O dönem, Batı'ya yönelik bu öykünme Avrupa saraylarındaki sunumu aratmaz niteliktedir. Böylesi bir sunum, Osmanlı'nın sosyo-ekonomik ve kültürel açıdan yaşadığı dönüşümü alenen yansıtmakla birlikte aynı zamanda yabancı misafirlere bir tür güç gösterisi olarak da algılanabilir. Nihayetinde söz konusu dönemde Osmanlı Batı'yı yakalama ve çağdaşı olma niyeti taşımaktadır.

²⁸⁶ Vahide GEZGÖR - Feryal İREZ, (1993) Yıldız Sarayı Şale Kasrı Hümayunu, TBMM Ulusal Saraylar Bölümü, 192, s. 49.

²⁸⁷ IŞIN (2018) s. 311.



Diner offert, le 8 mai 1854, par le Sultan au prince Napoléon, dans la salle du palais de Beylerbey. — D'après M. Brindési.

Resim 4.20: “Fransız İmparatoru Veliâht Prens Napoleon Onuruna Beylerbeyi Sarayı’nda Verilen Ziyafet”, (1854), İllüstrasyon.

Kaynak: [https://www.journalagent.com/megaron/pdfs/MEGARON-98852-ARTICLE_%28 THESIS %29-BELVIRANLI.pdf](https://www.journalagent.com/megaron/pdfs/MEGARON-98852-ARTICLE_%28%20THESIS%29-BELVIRANLI.pdf) s.12 Erişim Tarihi: 05.01.2019

Yukarıdaki bir örneği görülen ziyafet masasını betimleyen gravür, dönemin ünlü Fransız gazetesi L’Illustration’un 8 Mayıs 1854 tarihli ve 589 numaralı sayısından alınmıştır.²⁸⁸ Sultan Abdülmecit döneminde 1854 yılında Fransız İmparatoru Veliâht Prens Napoleon onuruna Beylerbeyi Sarayı’nda verilen ziyafet, Osmanlı’nın geleneksel alaturka sofradan Batı tarzında alafranga sofraya geçiş yıllarını yansıması açısından oldukça önemlidir. Batılılaşma hareketinin Osmanlı’daki yansımalarını gösteren diğer önemli bir detay ise, resimde görülen kişilerin fes dışında daha modern görünümlü kıyafet tercih etmeleridir. Bu durumla ilgili dikkati çeken başka bir detay ise, hem hizmetli hem de davetlilerinin tümünün erkeklerden oluşması ve oldukça resmi, hatta askeri bir üniforma giymeleridir. Bir prens onuruna verilen ziyafette davetlilerin asker kökenli olması anlaşılabilir fakat davetliler arasında hiçbir kadın olmaması oldukça ilginç bir

²⁸⁸ Gerry OBERLING - Grace Martin SMITH, (2001) *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, Çev. Zeynep Rona, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s. 126.

durumdur. Bu bağlamda, 19. yüzyıl ortalarında, bir kadının saray çevrelerinden olsa bile, ziyafet gibi kamusal alanlarda hâlâ kabul görmediği sonucunu çıkartmak mümkündür.

Yemek kültürü ve sofrada adabındaki değişimler açısından resimden çıkartılabilecek ilk sonuç, Osmanlı'da Sofra Düzeni başlıklı bölümde bahsettiğimiz üzere, 19. yüzyılın ortalarından itibaren özellikle yabancı misafirlere verilen davetlerde sinilerde yemek yeme geleneğinin terk edilmiş olmasıdır. Bunun yerine mumluk, şamdan, çatal, bıçak gibi Batılı araç gereçlerle itina ile düzenlenmiş masalarda kişiye özel bir şekilde sunulan servislerde alafrağa düzende yemek yeme kabul görmeye başlamıştır. Ayrıca yemek seçimi açısından da, Avrupalı misafirleri memnun etme gayesiyle, o dönemin Osmanlı saray mutfağı açısından oldukça sıra dışı bir menü tercih edilmiştir. Alınan yiyecekler arasında ıstakoz, havyar gibi Avrupalıların sofralarında bulundurduğu yiyeceklerin yanında, kadayıf, bamya, arpa şehriye gibi geleneksel yiyeceklerin de yer alması bu durumun bir göstergesidir. Sultan Abdülmecid'in Küçüksu Kasrı'nda konuklarıyla Batılı anlayışa uygun kahvaltı yaptığı da arşiv belgelerinde anlatılmaktadır.²⁸⁹ Bu kayıtlardan da anlaşılacağı üzere, Osmanlı saray çevresi sadece alafrağa tarzı sofrada adâbı ile değil, aynı zamanda yiyecek tercihleriyle de Avrupalı yabancı misafirleri etkilemek istemiştir.

Resim ve heykel Osmanlı Devleti'nin Batılılaşma sürecinde sosyal, siyasal, toplumsal, kültürel, sanatsal vb. alanlarda başlatılan bir dizi kalkınma hamlesinin bir parçası olarak Osmanlı Sarayı'ndaki yerini almıştır. Özellikle İstanbul'a gelen yabancı ressamlar başta olmak üzere azınlık ve levanten kesime mensup ressamların egemen olduğu bir resim ortamında Türk ressamların da yer aldığı görülür. Batılı anlamda Türk resim sanatının ivme kazanmaya başladığı bir tarih olarak, genellikle -daha önce de bazı gelişmeler olmakla birlikte- 1789-1807 yılları arasındaki dönem kabul edilir. III. Selim dönemi de Mühendishane-i Berri-i Hümayun (Topçu Okulu)'un ders programına resim derslerinin konulduğu 1793 yılı gösterilir. II. Mahmut (1808-1839), I. Abdülmecit (1839-1861) dönemlerinde de resme karşı ilginin sürdüğü görülmektedir. İçinden geçilen bu dönemlerde diğer askeri okullara konulan resim dersleriyle birlikte doğal olarak Türk resim sanatının temelini, asker ressam kuşağı oluşturmuştur. Mühendishanelerden sonra çeşitli sivil okulların da programlarına giren resim dersleri, Pera bölgesinde açılan çeşitli sergiler, saray

²⁸⁹Demet COŞANSEL KARAKULLUKÇU, (2007) *Milli Saraylar Hazine-i Hassa Arşivi'nden*, s. 33.

dışında da giderek hareketlenmeye başlayan bir sanat ortamının oluşmaya başladığını göstermektedir. Resim sanatının gelişmesine katkı sağlayan bu girişimlerden sonra Abdülaziz (1861-1876) dönemi daha farklı bir önem taşımaktadır. Avrupa'ya ilk kez giden padişah olarak bilinen Abdülaziz, 1867'deki bu gezisi sırasında Paris Uluslararası Sergisi'ni de gezmiş ve Sultan'a bu ziyareti sırasında o sıralarda burada resim eğitimi almak üzere bulunan Ahmed Ali (Şeker Ahmed Paşa) da eşlik etmişti. Daha sonra sarayda bir resim koleksiyonu oluşturma düşüncesi gelişmiş ve böylelikle günümüz TBMM Milli Saraylar Koleksiyonu'nu oluşturan bir süreç başlamıştır.²⁹⁰



Resim 4.21: Ali Rıza Toroslu, “İftar Sofrası”, Yapı Kredi Bankası Koleksiyonu.

Kaynak: A.ÜNSAL – B. GENÇE, (2011) *İstanbul'un Lezzet Tarihi*, NTV Yay., İstanbul, s. 10.

²⁹⁰ Şeker Ahmet Paşa, (yayına hazırlayanlar) Ömer Faruk Şerifoğlu, İlon Baytar (*Şeker*) *Ahmed Ali Paşa'yı Yazmak (1841-1907)* Ahmet Kamil Gören, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, İstanbul 2008 s. 36.

Leyla Saz'ın anılarında, kahve sunumuna dair izlenimleri önemli olmakla birlikte, ilerleyen sayfalarda, sarayda neler yenilip içildiği üzerine daha geniş betimlemelere rastlanır. Bu anılarda, sarayda orucun nasıl açıldığı şu şekilde anlatılmıştır:

“Ezan veya top işitilince kimi bir çimdik tuz veya külle, kimi zemzemle orucunu açardı. İftariye büyük tepsi ile çıkarılırdı. Sonraları herkese ayrı ayrı, üzeri sırma ve pulla işlenmiş örtülü küçük masalar üstüne konmuş gümüş tepsilerde bir fincan zemzem, istiridye yahut yaprak şeklinde küçük gümüş tabaklarda birkaç hurma, zeytin, pastırma, sucuk, peynir, reçel, bir tane yumurta, bir küçük kâse çorba, bir yuvarlak pide, bir nemli destimal (elbezi) getirmek âdettendi. Kalfalar kendi odalarına toplanıp büyük tepside iftar ederlerdi.”²⁹¹

On bir ayın sultanı unvanı ile anılan ramazan her şeyden evvel boğaz ve mide ile alakadardı. Bu ayda israf denilebilecek bir bolluk hüküm sürer, İstanbul en nefis yemeklerin herkese sunulduğu muazzam bir imarethaneye dönerdi. İftar davetleri sarayın dışında zengin konaklarda da verilirdi. Ramazan'da oruç açarken hurma ve zemzem suyu ile başlanır tıpkı günümüzdeki gibi iftariyeliklerle devam edilirdi.²⁹²



Resim 4.22: İbrahim Safi, “Sarayda Eğlence”, Tuval üzerine yağlıboya, 50,5x75cm.

Kaynak: <https://www.istanbulsanatevi.com/sanaticilar/soyadi-s/safi-ibrahim/ibrahim-safi-sarayda-eglenme-8995/> (İzlenme tarihi. 05.01.2019)

²⁹¹ ŞAVKAY, (2000) s. 45.

²⁹² ÜNSAL, (2011) s. 108.

İbrahim Safi o dönemin diğer bütün önemli ressamı gibi eğitimine yurtdışında devam ettikten sonra 1914 yılında 1. Dünya savaşıyla yurda döndü ve Osman Hamdi Bey'in müdürlüğünü üstlendiği güzel sanatlar alanında eğitim veren İstanbul'daki Sanayi-i Nefise Mektebi'nde hocalık yapmaya başladı. Hakan Demir bu dönem sanatçıların yurtdışında aldıkları klasik eğitimin dışında bir resim anlayışı benimseyip, İzlenimcilerin etkisinde yurda dönerek eserler ürettiklerinden ve akademisyenliğe başladıklarından bahsetmektedir.²⁹³

İbrahim Safi'nin "Sarayda Eğlence" adlı tablosu İzlenimci bir ressamın gerçekçiliğe yaklaşan üslubunun en güzel örneklerindedir.

İbrahim Safi, Rus resmini andıran İzlenimci ve gerçekçi yaklaşımla örtüşen bir resim anlayışında birçok eser üretmiştir. Safi'nin eserlerinde, biçimsel açıdan İzlenimci bir yorum tekniği göze çarparken, içerik açısından ise klasik ve betimleyici bir yaklaşım görüyoruz.

İbrahim Safi'de ortaya çıkan hızlı ve trüklerle dolu bir ölçüde savruk üslup yaklaşımında, Akademi'de Namık İsmail ile olan hoca-öğrenci ilişkisinin de belirleyici olduğu iddia edilebilir. 1914 kuşağı sanatçıları arasında Namık İsmail'in toplumsal içerikli konulara yer veren, İzlenimci, anlatımcı ve gerçekçi duyuların sentezine dayalı bir sanat anlayışı ve işlevsel bir fırça tekniğine sahip bir ressam olduğu anımsanınca, Safi'de billurlaşan eklektik yapının analizi biraz daha anlam kazanır.

Özellikle figüratif öğelerin illüstratif bir üslupla ele alınması, her aşamada kendini gösteren kendine özgü bir beyaz renk kullanımı, Safi'nin resimlerini üretildikleri dönem için bile yenilikçi ve farklı yapan diğer özelliklerdendir. Resmi biçimsel aşırılığa taşıyan, süslemeci duyarlılığı devreye sokan Safi, esasta bir renk güzellemesinin peşindedir.²⁹⁴

²⁹³ DEMİR (2002) s. 78.

²⁹⁴ Mümtaz SAĞLAM - Halil AKDENİZ, (2004) *Sanat Koleksiyonu 1*, Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası, Ankara, s. 106-107.



Resim 4.23: İbrahim Safi, “Sarayda Eğlence”, Tuval üzerine yağlıboya, 65x100 cm.

Kaynak: <https://www.artamonline.com/256-muzayede-degerli-tablolar-ve-antikalar/9028-ibrahim-safi-1898-99-1983-sarayda-eglence>

Yağlıboya olarak yapılmış bu tablo bir saray eğlencesini resmetmektedir, pek muhtemelen bir harem eğlencesinin tasviridir, çünkü sol tarafta yerde oturan padişah veya paşa olabilecek kişi dışında herkes kadındır. (Resim 4.2.3)’e bakıldığında dikkati çeken diğer önemli bir unsur, tablonun merkezinde kahve servisi yapan kadın ile sağ çaprazında kahve pişiren saray çalışanlarının siyahî olmalarıdır. Bu bağlamda, o dönem Osmanlı İmparatorluğu’nda Amerika örneğinde olduğu gibi kapalı sistem kölelik olmasa da, en azından saraylarda siyahîlerin hizmetli olarak çalıştırıldıkları rahatlıkla söylenebilir. Nitekim Osmanlı’nın özellikle 19. yüzyıldan sonra fethettiği Afrika bölgelerinden küçük yaşta siyahîler getirttiği bilinmektedir.

Bu tablo diğer örneklerde görüldüğünün aksine, Osmanlı’nın Batılılaşma süreci sonrasında yaşadığı dönüşümlerden ziyade, gelenekselliğin sürdürüldüğünü temsil etmektedir. Nitekim gerek kıyafet tarzı, gerek eğlenme biçimi açısından oldukça geleneksel bir yaşam tarzını yansıtmaktadır. Bir gündelik yaşam tasviri olan bu resimde oturma biçimi hâlâ alaturka, yani minderler üzerindedir. Buradan yolda çıkarak 19. yüzyıl sonu ve 20. yüzyıl başında Osmanlı’da, özellikle gündelik hayatta, alaturka sofrâ düzeninin devam ettiği açıkça söylenebilir. Diğer yandan kahve

tüketiminin artık Osmanlı'da iyice yaygınlaştığı ve farklı sosyalleşme mekânlarının vazgeçilmez unsuru olduğunu da ayrıca belirtmek gerekir.

Kahvenin Türk kültüründe önemli bir yere sahip olmasının nedeni, Osmanlı'nın yayıldığı coğrafyalarda kendi yaşam normlarına uyan öğeleri alıp, toplumun her alanına sentezlemede uzman olmasıdır. Kültürlerin karşılıklı etkileşimi sonucu benzer şekilde Osmanlı motifleriyle hazırlanmış kumaşlar da Avrupa'ya ihraç edilmiştir. Osmanlı sarayını ziyaret eden elçilere kültürü yansıtan hilat adı verilen giysiler hediye edilirdi. Batı ülkelerini ziyaret eden Osmanlı elçilerinin de yanlarında götürdüğü hediyeler, Osmanlı kültürünün Batı tarafından tanınmasına vesile olmuştur. Osmanlı'nın Batı yaşam tarzına en büyük katkısı çiçekçilik üzerine olmuştur. Çiçekçiliğin Avrupa'da yaygınlaşmasında peyzaj uygulamaları ile sanatsal bahçe düzenleri, kumaş, seramik ve kitap desenlerinde Osmanlı etkisini düşünmek gerekir. (Bkz. Ek 5)²⁹⁵

Görülüyor ki, yaklaşık 600 sene varlığını sürdürmüş Osmanlı İmparatorluğu, birçok coğrafya ile etkileşim halinde olmasının sonucu edindiği birikimi mimariden askeriye, çiçekçilikten çiniciliğe kadar birçok alanda sentezleyerek, Batı'da da yayılmasına öncülük etmiştir.

²⁹⁵ Nurhan ATASOY - Lale ULUÇ, (2012) Osmanlı Kültürünün Avrupa'daki Yansımaları: 1453-1699, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul, s.77b

5. TÜRK RESMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yüzyıllardır belli sınırlamalar içinde, görsel düşünce ve ifadesine engeller konmuş bir toplumda, Cumhuriyet'in ilanı sanatta ve yemek kültüründe köklü değişimlere sebep olmuştur. Bu bölüm, Cumhuriyet'in getirdiği toplumsal dönüşümün hem sanata hem de yemek kültürüne olan etkilerini, belli başlı sanatçılar ve eserleri üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır.

Cumhuriyet ve onun kültürel yansımaları, peyzaj ve natürmortun ötesinde bir sanatsal ifade alanı oluşturmuştur. İstanbul'da Akademi dışında, devlet olanakları ile Paris başta olmak üzere yurtdışı deneyimi olan sanatçıların yanı sıra müzelerde araştırma yapan, eğitim alan sanatçılar da ülke gerçeklerini tanımları ve ülke sanatının ulusal kimliğini bulmaları için yurdun çeşitli yerlerine de gönderilmişlerdir.

Ancak Türk resmini bu dönemde belirleyen tek etken Avrupa değildir. Batılılaşma olarak belirlenen dönemde dahi, Türk sanatının geleneksel teknikleri ve motiflerinden de ilham alan (örn. minyatürler ve kilimler) ve kendi tarihsel yaratış istemi ile eserler üreten sanatçılar da görülmektedir. Batının etkisiyle teknik ve biçimdeki değişimler ile yeni bir üslubun ortaya çıkmasına yol açmıştır. Örnek alınan bu biçim ve teknikler birebir taklide yönelik değil, halihazırdaki üslubu yeniden şekillendiren ve bir tür senteze ulaştıran birer araç olarak görülebilir. Buna en iyi örnek özellikle Yurt Gezileri kapsamında ressamların Anadolu'nun çeşitli yerlerine giderek köy yaşantısını, Anadolu insanını resmetmeleri ve bu topraklardaki sosyo-kültürel unsurları sanat yoluyla bir başka düzeyde irdelemeleri gösterilebilir. Bu yaklaşım zorunlu olarak bir taklitten değil, sentezden yola çıkmaktadır.

Tez kapsamında irdelenen sanatçılarımızdan Turgut Zaim'in, minyatür sanatının yapım tekniği ile köy insanının yaşamından kesitleri; durağan insan ve hayvan figürleri ile anlattığı görülmektedir. Geleneksel Türk kilim sanatından esinlendiğini söyleyen Şahin Paksoy'un ise eserlerinde yapı olarak figürü minyatür sanatındaki gibi iki boyutlu kullandığı görülmektedir.

Cevat Dereli sonraki yıllarda d Grubu'na geçişiyle, Turgut Zaim ve Bedri Rahmi Eyüboğlu'nun yerel içerikli kompozisyonlarında biçim-içerik açısından benzemekle beraber farklı bir yoruma ulaşmıştır. Sanatçıların, bütün nesnel değerler, yerel motifler ve konular ile kübist tarzda, Anadolu köylerinde üretilen geometrik kilim soyutlamaları arasında ilişki kurmaya çalıştığı dikkati çekmektedir.

Anadolu halk sanatını, bir dönemde Fovizm ile birleştiren Bedri Rahmi Eyüboğlu da kendine özgü bir üslup oluşturmuştur. Yaşamı boyunca halk sanatı örnekleriyle ilgilenen Bedri Rahmi Eyüboğlu, Batı resminin teknik olanaklarını kullanarak kendi resminde Anadolu duyarlılığını yansıtmış, Türk sanatının özgün bir ifade bulmasında büyük payı olmuştur.

1941'de kurulan ve yurtdışında eğitim almayan Yeniler grubu, Toplumsal Gerçekçilik akımını başlatmış, bu sanatçılar bir süre sonra ilkelerinden saptıkları halde Cumhuriyet Halk Partisi'nin önderliğinde inkılâp sergileri ve yurt gezileri yapılmıştır. Bu dönemde, sergilenen resimleri eleştiren Bedri Rahmi, sanatçıları resmini yaptığı köylüyü ve kağnısını tanımamakla suçlamıştır. 1950'lerde henüz Anadolu insanı tanıtılmadığından aydın sanatçıların tek kazanımı bir bakıma zorla gönderilseler de köylüsünü tanıma fırsatını yakalamış olmalarıdır. Birçok sanatçının yaptığı yurt gezilerinde konuya duyduğu ilgi ve heyecanını resimlerinde gözlemlemekteyiz.

Yeniler grubu üyelerinden Nuri İyem de, toplumsal gerçekçi yaklaşımıyla Anadolu kadınlarının toplumdaki rolünü öne çıkaran kadın figürlerinde simge ve gerçekçilik anlatılarına aynı anda yer vermiş, Türk resmine özellikle kadın figürlerinin bakışları ile yeni bir anlatım kazandırmıştır. Mümtaz Yener'de ise toplumsal konular eserlerinin ana temasını teşkil etmiştir. Sanatçı, detaya önem veren çok figürlü eserlerinde hep kalabalıklara yer vererek toplumsal yapının temeline dayanan çalışmaları neo-klasik bir üslupla gerçekleştirmiştir.

Neşet Günel doğup büyüdüğü topraklara, özellikle de Nevşehir'deki yaşam koşullarını izleyicinin de hissetmesini amaçlayarak resmetmiştir. Kimi zaman yaşamsal zorlukları, kimi zaman susuz, dikenli ve kırıç toprak, zaman zaman da bu topraklar üzerinde yaşayan küçük bedenlerin bakışlarından izleyiciye hissettirir. Kompozisyona dahil olan figürleri büyük elle resmetmesi bu insanların zorlu hayat koşullarındaki üstün gayretini göstermektedirler. İyi bir gözlemci olduğu anlaşılan Neşe Erdok, hocası Neşet Günel'in atölyesinde yetişmiş olmasının etkisiyle

toplumsal gerçekçi üsluptaki resimlerinde insanlar; genellikle yaşam koşullarının zorlamasına maruz kalarak, biçimsel, gövdesel psikolojik deformasyona uğratılmıştır. Bunun sonucunda da mutsuz, sevimsiz, anormal denilebilecek hatlara sahip figürler ortaya çıkmıştır.

Surrealist sanatçılara ilgi duyan Nuri Abaç, Anadolu efsanelerinden esinlenerek yaptığı eserlerinde nesnelere ve figürleri deforme ederek, ilgisiz biçimleri de kompozisyona dahil ederek hiçbir detayı kaçırmadan resmetmiştir.

Abaç'ın 1960'lı yıllara kadar süren üslubu, ilerleyen dönemlerindeki eserlerinde belirleyici faktör olmuştur. Masalsı ve fantastik biçimde özellikle yemek sahnelerini resimleyen Nuri Abaç, balıkçıları, simitçileri, pazar yerleri, meyhaneleri, düğünleri, çay bahçeleri gibi akla gelebilecek yerleri tüm ayrıntılarıyla aktarmıştır.

Cihat Burak ise figür ağırlıklı resim yapsa da anlatacaklarını sadece insan bedeni üzerinden görselleştirmez. Gerçeküstü bir dünyanın düşsel kahramanları, gizemli formları, çizginin olasılıklarını deneyen bir sanatçı olarak karşımıza çıkar. Sanatçı, Osmanlı'nın son döneminde doğmanın getirdiği tarihsel bir yük ve ayrıcalıkla, Cumhuriyet'in sosyo-kültürel inşa sürecine tanık olan genç bir kuşağa aittir. Çalışmanın konusu olan yemek kültürümüzü, sanatçının birçok sofraya temalı resimleri üzerinden dönemin sosyo - politik yapısının izlerini sürmek mümkün olmuştur.

Yine bu yıllarda, Naif resim anlayışının teması, köy insanı ve yaşadığı coğrafyadır. Bu tarzda eserler veren sanatçılar duygularını lirik bir anlatımla tuvaline aktarmışlardır. Naif sanatçılardan İbrahim Balaban'ın, Anadolu insanının mücadelesini anlatan toplumsal içerikli resimleri kendi hümanist, entelektüel ruhunu yansıtmaktadır. Yöresel öğelerle bezeli resimleri konu olarak köy insanımızın kış hazırlığı olan yufka yapma aşamaları, köylülerin yer sofraları ile çalışma molalarını görselleştirmiştir.

Nedim Günsur'un eserlerinde, genellikle büyük kent yaşantısı ve görünüşleri yer almaktadır. Sanatçı için özellikle İstanbul ve çevresi baştan başa gecekondularla çevrilmiş, siyasi ve ekonomik nedenlerden dolayı göz ardı edilen köyden kente göçün doğurduğu sorunları naif bir ifade ile resmetmiştir. Ayrıca madenciler, sayfiye ve bayram yerleri, şehir yaşamından renkli kesitler başlıca konularını oluşturmaktadır. Bir başka deyişle kentleşme olgusuyla sanayileşmenin etkileşimlerinin sonucu resimleri de naif yapıya bürünmüştür.

Fikret Mualla ise modernleşen Türkiye'yi yansıtmaktan çok modern yaşam sürdüren Paris'in sokaklarını, barlarını, kafelerinin eğlence ve yemek sahnelerini resmetmiştir. Sanatçının, Dışavurumcu-Fovist etkiyle eserler gerçekleştirdiği fakat kendine bu yaklaşımdan bir kural çıkarmadığı ve kendi coşkusuna göre çalıştığı, dönemin akımlarını benimsemeyip böylece çarpıcı bir lirizme ulaştığı söylenebilir.

1970-1980 yılları arasında; şehir yaşamını ve beraberinde getirdiği sorunları ele alan, foto-gerçekçi, yeni-ifadeci ve pop-art akımını benimseyen sanatçıların olduğu görülmektedir. Bu dönemki sanatçıların tuval resminde kazandığı birikim, onları farklı arayışlara yöneltmiş kolaj tekniği ve hazır nesne kullanarak yaptıkları eserlerinde bir düşünce ve beraberinde getirdiği eleştiriyi aktaran sanatın temsilcileri olmuşlardır. 1980'li yıllara ait literatür incelendiğinde Amerikan kültür ve sanatının bu dönem Türk sanatını etkileyen en büyük etken olduğu görülmektedir. Mevlüt Akyıldız, modern şehir hayatının sahte tavırlarını, ikiyüzlülüklerini, bozulmuş kişiliklerini alegorik ve alaycı bir dil ile ifade eden fantastik eserler vermiştir. Kuralların tanınmadığı, halkın kendini özgürlük içinde dillendirebildiği ortamları, resimlerine verdiği Curcuna ve Şarap Tanrısı gibi ironi ve mizah olgusu taşıyan isimlerle cinsellik ve yemek temaları üzerinden okumalar yapmamıza olanak sağlamıştır.

Endüstriyel gelişmeler ile birlikte, yeni anlatımlara, farklı arayışlara yönelen sanatçının, giderek büyüyen ve kalabalıklaşan şehirlerde, eserini nasıl bir ortama ve nasıl bir kitleye sunduğu anlaşılmaktadır. Bu her şeye doymuş olan bireylerin meydana getirdiği toplumlarda, sanatçının neden yalnız başına kaldığını da anlıyoruz. Aslında bütün bireyler yalnız kalmıştır. Eskiden toplum için yaratan sanatçı, artık kendisini bunaltan bu ortam içinde yalnız kendi için yaratır duruma gelmiştir. Bu dönemde kavramsal anlayışla eserler üreten Altan Gürman söyleminde sadece insan dünyasının yok olmasından değil gerçek nesnelere dünyasının da yok edilmeye başlandığından bahsetmektedir. Söz konusu olan nesnelere görüntüleridir tıpkı şekerpancarını, mısır, patatesi resmetmesi gibi. Teknoloji kullanımının nesnelere dönüştürülmesiyle değil, fetişleştirilmesiyle sonuçlandığı söylenebilir. Tuval resmi gerçek nesnenin görüntüsünü sunarken hiç kuşkusuz bir yanılsama işlemi yapar ama teknolojik dil, nesnenin görüntüsünün görüntüsünü imal etmektedir artık. "İstatistik" adlı serilerinde, hiçbir gerçekliği bulunmayan bir benzeşim,

Baudrillard'ın felsefesinde sözü edilen simülakrlar dünyasını resmetmektedir.²⁹⁶

2000'li yıllara gelindiğinde, sanatçıların eserleri birbirinden bağımsız sosyolojiye, felsefeye, sinemaya, teknolojiye yönelen bir sanat diline dönüşmüştür. Ötekini işaret eden bu dil, alt kültürün ifade biçimini daha önce eleştiri odağı olan burjuva kültürünün değerlerine yönelik bir tehdit olarak bile görebiliriz. Ali Elmacı fantastik, renkli, şaşırtıcı karakterleri ile kara mizahı kişisel ve toplumsal temaları harmanlayarak otorite sahiplerini resmettiği sofraları aracılığı ile izleyicileri rahatsız etmeye çalışırken tüketim toplumuna da kurguladığı sofralar ve yiyecekler üzerinden göndermeler yapmaktadır.²⁹⁷ Bahsi geçen bu akımlar etkisindeki sanatçılar ve Türk resminde görsel bellek üzerinden yemek kompozisyonlu eserleri taranarak bu bölümde detaylı bir şekilde ele alınmıştır.

5.1 Cevat Dereli (1900 – 1989, İstanbul)

Cevat Dereli, 1930'larda oluşan Türk resminin Kübizm'in yapısından etkilenen kübist-konstrüktivist tarzı benimsemiş olup, resimlerinin kaynağını doğadan almıştır. Resimlerine yansıyan konu yöresel, geleneksel, günlük yaşamın sıradan yansımaları olmasının yanı sıra derinlikle yüzeysellik, sanatçının eserlerinde birbirinin içindedir.

Yurt gezileri kapsamında Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türkiye'yi gezen sanatçılar gibi ülkemizin coğrafi dokusunu, kent yaşamını gözlemleyerek kent sokaklarından genel görünümle sunmaya yönelmiştir. Bu geziler kapsamında üretmiş olduğu desenler ve yağlıboya sanat hayatının dikkati çeken örnekleri olacaktır. Peyzaj, bu yıllardan başlayarak yaşamı boyunca, konu çeşitliliği içinde Dereli'nin resimsel anlatımında vazgeçilmez bir ilgi alanı olarak yerleşecektir.

Özellikle, yurt sergilerini gündeme getiren dönemin politik yaşamının ürettiği düşün yapısının güdümünde yaygınlaşan köy yaşamı konusuna dönemin yazarları, şairleri gibi ressamı da ilgi duyacak ve bu yaklaşıma Dereli de kayıtsız kalmayacaktır. Bu yıllarda Ürgüp, Kayseri, Sinop, Bursa, Gümüşhane gibi kent görünümünün yanı sıra tuvallerinde çoğu zaman kırsal yaşam anlatımları da yer

²⁹⁶ Bu konu için bkz. Baudrillard, J.,(2018), “*Simülakrlar ve Simülasyon*”, Doğu-Batı Yayınları

²⁹⁷ Neslihan ÖZTÜRK, “1950 Sonrası Türk Resminde Masalsı Anlatım “, Yüksek Lisans Tezi, s.15-16; <http://acikerisim.selcuk.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/5393/331868.pdf?sequence=1>

almaya başlayacaktır.²⁹⁸ Konu olarak seçtiği köy yaşamını, toplumsal gerçekçiliğin çarpıklıklarını güçlü bir teknik ve duyarlılıkla resmetmiştir. Geçimini denizden ve topraktan sağlayan insanların yaşamları, sokak fotoğrafçıları önünde resim çektiren Karadeniz köylüleri, sandalın küreklerini tutan balıkçılar, tablalarına balıkları sıra sıra dizen satıcılar, kasaba meydanları, faytonların ve kıyıya çekilmiş sandalların olduğu kasabalar, konak ve kaplıcalar ilgi duyduğu ve resmettiği konulardır.²⁹⁹

Bu dönemde sanatçının eserlerinde konu edilen nesnelere ve figürler, biçim, hacim ve mekân anlayışı ile sert geometrik konturlar ve açık-koyu renk lekelerinin dağılımı yöntemiyle resmedilmiştir. Bu mekân kompozisyonunda, konuya dahil edilen figürler, heykelsi duruşlarıyla mitsel kahramanlara dönüşmektedirler.³⁰⁰



Resim 5.1: Cevat Dereli, “İstihsal”, (1954), Tuval üzerine yağlıboya, 201x305 cm, İstanbul Resim Heykel Müzesi Koleksiyonu.

Kaynak: Özge AÇIKKOL (Yay. Haz), *Cevat Dereli*, İstanbul, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 2000, s. 109.

²⁹⁸ Kıymet GİRAY, (1995) “Yurdu Gezen Türk Ressamları – 1: 1939-1944 Yurt Sergileri”, *Türkiye’de Sanat*, Sayı: 18, s. 37.

²⁹⁹ O. YURTTADUR, (2007) *Cumhuriyet’in İlk Yıllarında Yurtdışına Gönderilen Ressamların Türk Resim Eğitimine Etkileri*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, s. 73-75.

³⁰⁰ A.g.e., s. 85.

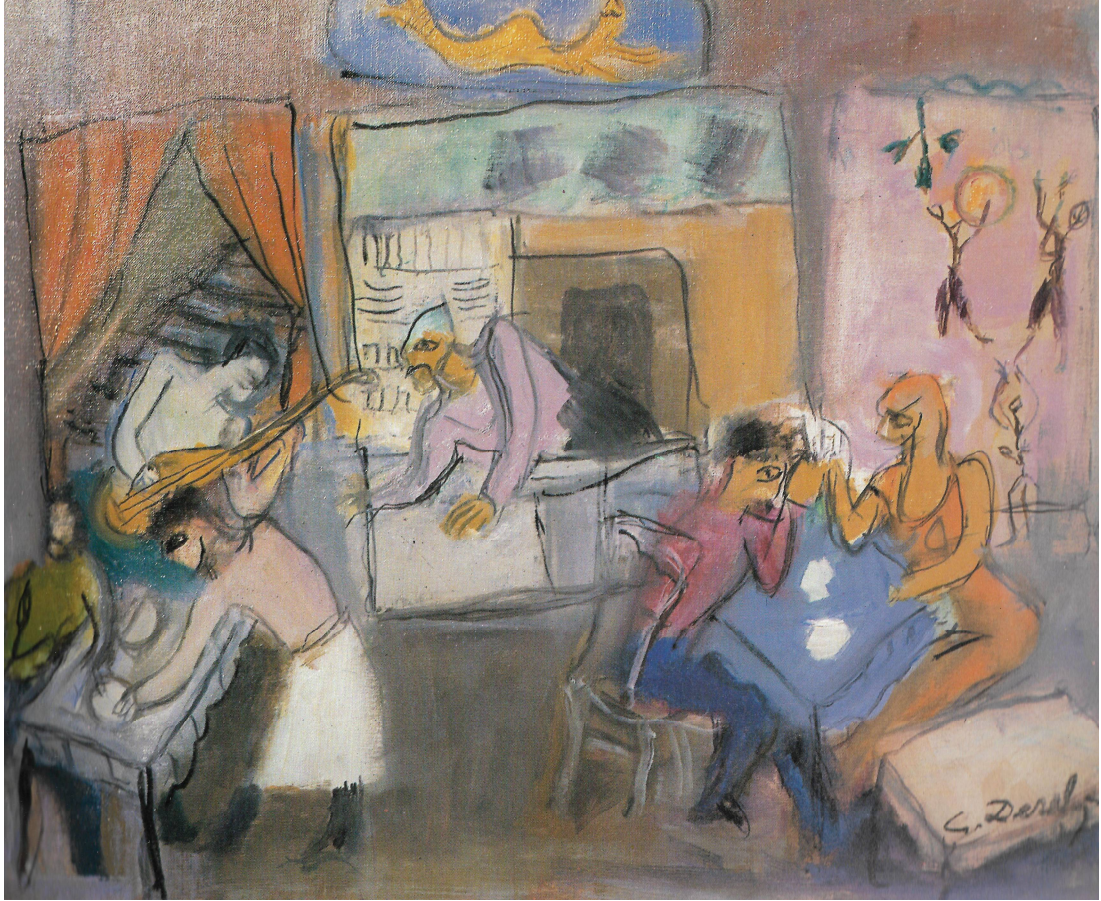
Cumhuriyet'in ilanının ardından Türkiye'de toplumsal hayat modernlik yönünde değişmiş ama bu değişim öncelikle kentte egemen olmuş, kırsal bölgelerde ise geleneksel/yöresel kültür varlığını sürdürmüştür. Örneğin (Resim 5.1) "İstihsal" adlı eser yer sofrasıyla çeşitli yiyecekler, meyve ve su testisi resmedilerek bu olgunun iyi bir tanıklığını yapar. Eserdeki figürler de geleneksel giysiler içinde modern anlayışın en etkili dinamiklerinden biri olan postkübist biçimleme tarzında resmedilmişlerdir. Türk kültüründeki yaşam kesitlerini son derece pozitif bir yaklaşımla resmetmiştir. Kadınların ellerinde taşıdığı tepsilere, heykelsi duruşları adeta seremoni gibidir. Doğal renk paleti kullanımıyla sanatçı kırsal hayatı vurgulayan bir anlatımı öne çıkarmıştır.

Sanatçı, 1930 yıllarına doğru Müstakiller Grubu'nun sanat anlayışını benimsemiş, 1950'li yıllarda içerik olarak yöresel bir tarz, biçim olarak da lekeci bir teknik ile kendini yenilemiştir. İlk dönem resimlerinde kübist etkiler görülmekle birlikte, sonraki resimlerinde yöresel anlayışla birlikte sanatçının daha özgün kalma amacı gözlemlenmektedir.

Sanatçı eserlerinde resmedilen mekân, bize figürlerin hareket ettiği izlemi vermektedir. (Resim 5.2), (Resim 5.3) ve (Resim 5.4)'te sanatçı yaşadığı çevreyi gözlemleyerek, izlenim ve anılarını renk lekeçiliği ile ifade etmiştir. Resminin temelini oluşturan ayrıcalıklı ışık oyunlarının yarattığı görsel etkiyi irdeleyerek, yaşamın akışını yakalayan ritmik dinamizmi yerleştirmeyi başarmıştır. Sanatçının eserlerinde, pembe, turuncu, maviler ve yeşile katılan pastel sarılar, beyazlar, lokal tonların ayrıntılarında dolaşan fırçanın yarattığı ince boya dokusu, lekenin tuval yüzeyinde dağılışı, nesnelerin üzerinden akışı ile dikkat çeker.³⁰¹

Ancak 1960'lı yıllardan başlayarak Cevat Dereli, bireysel duyarlılığına, yaşam görüşüne ve teknik becerisine çok yakın bir resim dilini yakalar. Geometrik düzenlemelerden, sert konturlardan uzak yeni bir biçime dönüşür. Resimleri ayrıntılardan uzak doğallık ön plana çıkar. Bu sade kompozisyon düzeninde, figürlerin biçimleri ve simgeleri sanatçının resim anlayışının açık göstergesidir.

³⁰¹ Kıymet GİRAY, (1995) "Yurdu Gezen Türk Ressamları – 1: 1939-1944 Yurt Sergileri", *Türkiye'de Sanat*, Sayı: 18, s. 37.



Resim 5.2: Cevat Dereli, Dört Masalı Meyhane, 60x73 cm, Tuval üzerine yağlıboya.

Kaynak: Cevat DERELİ (1993) Türkiye İş Bankası Sergi Kataloğu, Ankara, s.20.

Genellikle koyu leke anlayışının geçişli renk tonları ile resmedilen figürlerin ve nesnelerin oylumları çizgilerin dinamik varlığıyla bir anda ortaya çıkmış hissini uyandırır. Bilinçli bir yaklaşımla yüzey anlatımına itilen kompozisyonlara kimi zaman Dereli'nin seçkin renkleri ve leke dağılımı katılırken kimi zaman da (Resim 5.2), (Resim 5.3) ve (Resim 5.4)'teki gibi bir balık kız sembolik değerler olarak yerleştirilir.³⁰² Sanatçı (Resim 5.2)'de basit bir meyhane ortamında bile yöresel saz müziği eşliğinde eğlenen, yemek yiyen, sohbet eden figürleri birliktelik ve eğlence temalarını vurgulayarak mekânı resmetmiştir. “meyhane kültürü” günümüze kadar gelen sosyal bir etkinlik alışkanlığına dönüşmüştür.

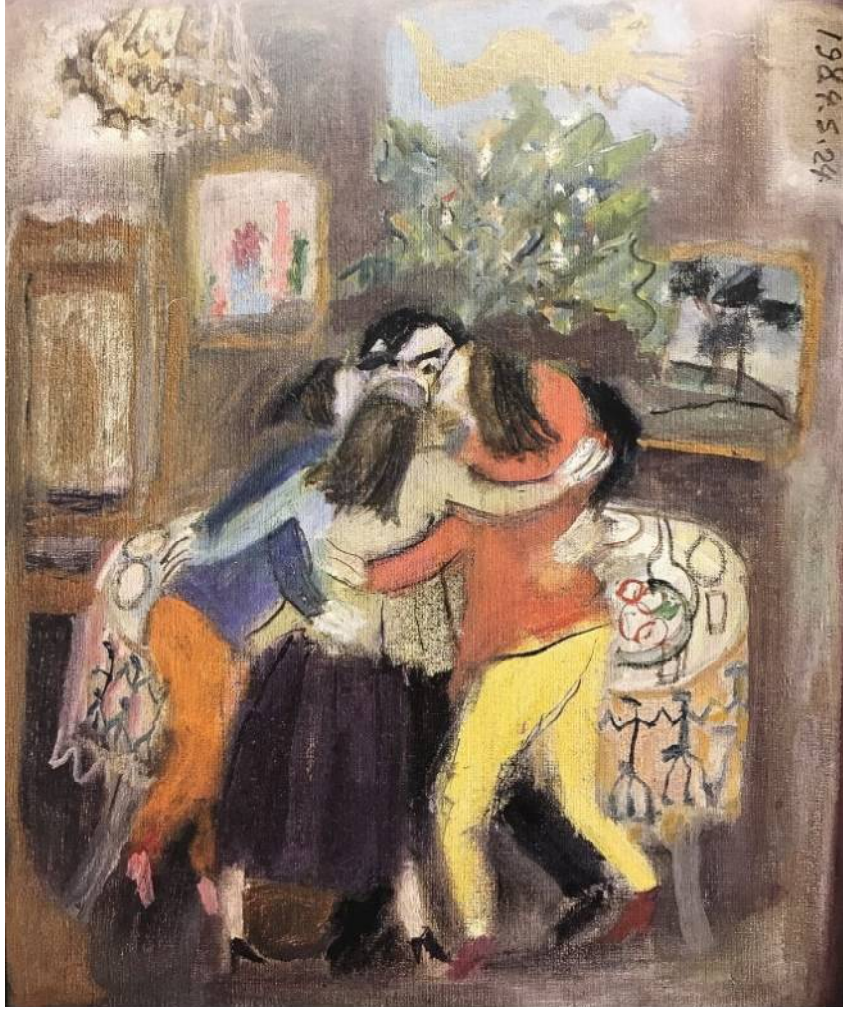
³⁰² GİRAY, (1995) s. 37.



Resim 5.3: Cevat Dereli, “Karakas’in Midyesi”, Duralit üzerine yağlıboya, 48x35 cm.

Kaynak: <http://www.beyazart.com/sanatci/Cevat-Dereli> (İzlenme tarihi: 04.06.2018)

Bunun yanı sıra Dereli, kent ve benzer ölçekteki yerleşim yerlerinin günlük yaşamının beslenme alışkanlıklarına da çalışmalarında yer verir. Örneğin “Karakas’in Midyesi” ekspresyonist hatta naif diyebileceğimiz bir içtenlikle resmedilmiştir. Bu sanatçının modern görme biçiminin ötesinde bu olguya içsel bağlılığının bir göstergesi olarak yorumlanabilir. Sosyo-kültürel bağlamda ise “midye” günümüzde de rağbet gören, hatta tüketim toplumunun fast-food alışkanlığının Türkiye’de rekabet edemediği bir sektör haline gelmiştir.



Resim 5.4: Cevat Dereli, Cumalılar'da Yılbaşı, (1984), 55x46 cm, Tuval üzerine yağlıboya, Özel Koleksiyon.

Dereli'nin "Cumalılar'da Yılbaşı" adlı eserinde seçtiği renkler ve figürlerle, derinliği ön plana çıkarmadığı bir mekâna yönelmiştir. Mekân derinliğini vurgulayan bir anlayıştan öte, renk lekelerine dikkati toplamıştır. Açık-koyu geometrik leke dağılımı ve sert konturlar perspektif uygulamasına öznel bir değer katmaktadır. Dereli'nin bu eseri, güncel konular ve yaşanan çevreye duyulan gözlem gücü ve ilginin izlerini kanıtlar niteliktedir. Sanatçı resimde ailenin yeni yıla girerken birbirlerine kenetlenerek güzel dileklerle ve umutlarla girdiği yılbaşı yemeği sahnesinde, kullanılan birliktelikle ilgili ifade biçimini masa örtüsü üzerindeki el ele tutuşmuş çepeçevre figürlerle desteklemiştir.

5.2 Fikret Mualla (1903 İstanbul - 1967 Fransa)

1939'da Paris'e yerleşen Fikret Mualla, izlediği sanatsal gelişim ve çizgi-renk yorumuyla Çağdaş Türk Resmi içinde ayrıcalıklı "mitsel" bir konuma sahiptir. Fikret Mualla, Fovizm'in renk anlayışını özgür fırça vuruşları ile birleştirerek kendine özgü bir dışavurumculuğu benimsemiş, canlı renkleri kullanarak bohem yaşamından esinlendiği hayal gücünü tuvallerine aktarmıştır.^{303, 304}

Mualla'nın yapıtlarının konusu, yaşam coşkusu ve hüznü olan gerçek insanlardır. Üzüntü ile mutluluğu bir arada resmederek eserleriyle bir ironi yaşamıştır.³⁰⁵

Eserlerinde, guaj tekniğini ön plana çıkarmakla birlikte, yağlıboyayı da etkin bir şekilde kullanmıştır. Resmin kuramsal sorunları üzerine çalışmalar gerçekleştirilmeyen sanatçı, çağdaş akımlara katılmamıştır.³⁰⁶ Yaşadığı dönemin hâkim sanat akımlarından ayrı durmuş, kendine has ve aykırı kişiliği ile lirik bir resim anlayışı sergilemiştir.³⁰⁷

Fikret Mualla'nın eserlerindeki objelerin nesnelere değil, sıcak ve soğuk renk tonlarının birlikte kullanılması resimlerine şiirsel bir özellik katmıştır. Bu anlayışın ilk öncülerinden biri olan bu büyük usta izleyiciye nesne ya da obje değil rengin kendisini göstermek istemiştir. Resimlerinde, yalnızlık ve hüznün konuları işlenmesine rağmen doğaçlama yolu ile kullandığı desen ve boyanın mantığı ön plandadır.³⁰⁸ Çoğunluğu guaj boya ile yapılmış küçük boyutlu resimlerinde genel

³⁰³ O. ERDEN, (2012) *19. Yüzyıldan 1960'a Kadar Türk Resim Sanatı Hakkında Bilmeniz Gereken Herşey*, Tempo Yayınları: İstanbul, s. 117.

³⁰⁴ A.İ. AZAMET, (2012) *Fikret Mualla ve Eserlerine Kuramsal Bir Bakış*, Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi, s. 49.

³⁰⁵ L. ÇALIKOĞLU, (2011) *Modern Türk : 20. Yüzyılın İkinci Yarısında Türk Sanatı Sergisi*, İstanbul Sanat Müzesi Vakfı, İstanbul, s. 24.

³⁰⁶ <http://www.fikretmualla.com/hayati.html> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018).

³⁰⁷ ARSLAN, N., (2008) *Fikret Mualla*, Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, İstanbul: Yapı Endüstri Merkezi Yayınları, s. 518.

³⁰⁸ AZAMET, (2012) s. 35.

olarak 17x24 cm boyutunu kullanmayı tercih etmiş ve aynı konuları, çok küçük değişikliklerle, Fovlardan gelen bir renk coşkusu ile yeniden resmetmiştir.³⁰⁹



Resim 5.5: Fikret Mualla, Chianti Şişesi ve Balık, 33x55 cm, kağıt üzerine guaş, Oya-Bülent Eczacıbaşı Koleksiyonu.

Kaynak: Veysel UĞURLU (Haz.), *Fikret Mualla*, İstanbul Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık s.80-81.

Resimlerindeki konu her ne kadar insan olsa da Fikret Mualla, yemek yapmak için aldığı malzemeyi “Chianti Şişesi ve Balık” adlı resimde görmekteyiz. Sanatçının az sayıda çiçek resmini içeren natürmort eserine karşın, büyük bölümü sebze, meyve ve şarap şişelerinden oluşan bu türden resimleri, yukarıdaki kompozisyonu örnekler niteliktedir.³¹⁰

³⁰⁹ AZAMET, (2012) s. 36.

³¹⁰ A.g.k., s. 10.



Resim 5.6: Fikret Mualla, “Garson” (1955) 54x73 cm.

Kaynak: Orhan KOLOĞLU, (2003) *Fikret Mualla Bir Garip Kişi*, İstanbul Boyut Yayınları s.196.

(Resim 5.6)’da gözlemlenebildiği gibi kullanılan nesnelere sanatçının özgün ifadesinde birer yapıtaşını niteliği taşımakta, bir araya gelen birimler izleyiciye tekten tüme varımlı bir anlatım sunmaktadır. Fikret Mualla’nın nesnelere kavrama biçimi, renk algısı, mizansenlerindeki eşyaların konumları, insanların anlık hareketleri, tekrarlanan figürlerin eserlerinde farklı bir kahramana dönüşmesi ressamın ait özgün unsurlar olarak ele alınabilir.³¹¹

Sanatçı, yüzeydeki fonda geçişli renk kullanım tekniği ile resmin bütününde görsel bir bütünlük sağlayan ifade biçimiyle eserini gerçekleştirmiştir. Sıcak ve soğuk renklerin kullanımı ile zıtlık içinde bir birlik mevcudiyetinden söz edilebilir. Beyazın kullanımı ise kompozisyonda ara bir geçiş olarak tercih edilmiştir.

Bu eserde ayrıca perspektif kullanımındaki deformasyon Mualla’nın naif ve özgün bakış açısını yansıtan bir etkiyi destekleyen unsurdur. Figürlerdeki orantılarda

³¹¹ AZAMET, (2012) s. 37.

görülen farklı algılama şekli sanatçının eserindeki bakış açısını anlatan ifade şekline bir araçtır. Kullandığı kontür tekniğinde fon resmini tercih etmesiyle resimde bütünlüğü desteklemektedir.



Resim 5.7: Fikret Mualla, “İsimsiz”, Tuval Üzerine Yağlıboya, 33x41 cm, (1966).

Fikret Mualla'nın eserlerine modernleşen Türkiye değil, doğrudan modern hayatın metropol eğlence ve yemek sahnelerini içeren bar ve kafe kültürünü yansıtmıştır. Resimlerinde Paris'in sokaklarını, barlarını, lokantalarını, kafelerini, gece hayatının ayrıntılarını dışavurumcu bir üslupla canlandırır.³¹²

Sanatçı (Resim 5.7)'de gerek erkek figürlerin smokin kıyafetleri gerekse kadın figürlerin dekolte kıyafetleri ve başlarındaki şapkaları yine Paris'ten bir kesit sunarken, bize bir şekilde Batı yemek ve sofraya düzenine olan hayranlığını da yansıtmaktadır. Masada kullanılan provence tarzı yemek tabakları, yiyecekler ve içecekler okurjaune sarıdan masa fonunun üstünde beyaz ekspresif fırça darbeleriyle öne çıkarılmış; hareketli bir yaşantı hareketli bir ifade ile resmedilmiş. Sanatçının kullandığı renk paleti, zıtlıklarla derinlik yaratmıştır.

³¹² <http://www.fikretmualla.com/hayati.html> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).



Resim 5.8: Fikret Mualla, Le Banquet, Guaj boya, 52x65 cm.

Kaynak: Hıfzı TOPUZ, (2005) *Fikret Mualla: Anılar, Resimler Fotoğraflar*, İstanbul, Everest Yayınları, s.74.

Mualla'nın tekniğini belirleyen temel unsurlardan biri olan yaşam kesitlerinden sahneleri (Resim 5.8)'de de gözlemlenmektedir. Sanatçı belli bir yerleşikliği ve düzene alışık olmayışından dolayı hızlı çalışmasını sağlayacak malzemeleri tercih etmiştir. Bu anlayışla kâğıt üzerine guaj boya tekniğiyle gerçekleştirdiği eserleri benliğinin dışavurumudur.³¹³ Sanatçı bu eserinde özellikle masa düzeninde kullanılan resim tekniği ile çizginin tümüyle önemini yitirdiği dışavurumcu bir ifade kullanmak için hareketli ve savruk fırça darbeleriyle biçim bozmayı ve rengi daha canlı baskın kullanması ile Matisse'i anımsatmaktadır.

³¹³ N. BERK - O. KOLOĞLU, (1971) *Fikret Mualla: Hayatı-Sanatı-Eserleri*, Milliyet Yayınları, İstanbul, s. 65; M. SAĞLAM, (2004) *Batılı Anlamda Türk Resim Sanatının Gelişme Aşamaları ve Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası Sanat Koleksiyonu 1. Koleksiyondan Örnekler*, Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası, Ankara, s.141.

5.3 Turgut Zaim (1906 İstanbul - 1974 Ankara)

Geleneksel Türk resminin temsilcilerinden olan Turgut Zaim, yöresel manzara, motif ve folklorik değerlerle bezenmiş temalarını eserlerinde üsluplaştırmıştır. Anadolu peyzaj ve insanını, hiçbir akımdan etkilenmeden resmeden sanatçı yöresel örf ve adetlerin yansıdığı çalışmalara imza atmıştır. Cumhuriyet Halk Partisi'nin düzenlediği Yurt Gezileri'nde Konya, Sivas ve Tokat'ı ziyaret ederek Anadolu insanının kültürel değerlerini tanıma fırsatını bulmuştur.³¹⁴

Turgut Zaim'in eserlerinde, minyatür resim sanatındaki renk anlayışına göndermeler vardır. Bu durum iki boyutluluk ve yüzeyselleşme olarak çok renkli olan Zaim'in eserlerinde kullandığı kontrast renkleri öne çıkararak boyutların zıtlığını da göstermektedir.

Turgut Zaim'de minyatür kavramı, geleneğe bakan çağdaş bir sanatçı gözleminin ve bilincinin ürünü olarak geçerlidir. Figürleri belli bir boşluk ve hacim içinde resmetmesi, yer yer ışık-gölge ayrımlarına yönelmesiyle geleneksel minyatür üslubunu farklı çalışmıştır. Dolgun yanaklar, iri gözler, örgülü saçların kullanımı ile Anadolu kadınlarını mitlestirmiştir.³¹⁵ Pastel, suluboya, yağlıboya resimleri dışında, çinko ve linol tekniğinde özgün baskı resimleri ile o dönemde Türkiye'de ilk ürün veren ressamlarımızdandır.

³¹⁴ N. BERK - H.GEZER, (1973) *50 Yılın Türk Resim ve Heykeli*, İş Bankası Kültür Yayınları: İstanbul, s. 71.

³¹⁵ Kaya ÖZSEZGİN (1989) *Başlangıcından Bugüne Çağdaş Türk Resim Sanatı Tarihi*, Cilt 3, İstanbul, Tıglat Yayınları, s.31.



Resim 5.9: Turgut Zaim, “Hamur Açan Kadın”, Tuval üzerine yağlıboya, 92x73 cm, Ankara Resim ve Heykel Müzesi.

Kaynak: Kaya ÖZSEZGİN, (1989) *Başlangıcından Bugüne Çağdaş Türk Resim Sanatı Tarihi*, Cilt 3, İstanbul, Tıglat Yayınları, s.30

Turgut Zaim (Resim 5.9)'da gözlemlenebileceği gibi Anadolu köy yaşamına odaklanmış bir ressamımızdır. Akademideyken Çallı kuşağının Empresyonizmine baş kaldırarak yeni modern sanatın Anadolu görünülerinden oluşması gerektiğini ve geleneksel biçimlemelere ağırlık vererek oluşturulmasını savunmuştur. Örneğin hamur açan kadın kırsal kesimin beslenme kültürlerinde olan hamur işlerine vurgu yapar. Ama asıl kadın ve çocukların giyim biçimleriyle yüzleri geleneksel olanı canlandırmaya çalışır.

Sanatçı, Anadolu'nun köy ve göçebe yaşantısını farklı bir üslupla yorumlayıp özgün bir tarz getirmiştir. Turgut Zaim belgeci olma arzusu yanında duyarlı ve

samimi bir şekilde yörüklerin günlük yaşamını, köy halkının giysilerini, yemek kültürünü ve dokuma motiflerini resmetmiştir.³¹⁶



Resim 5.10: Turgut Zaim, “Yörükler”

Kaynak: Gürsel RENDA, (1988) *A History of Turkish Paintings*, Tiglat Art Gallery, İstanbul, s. 206.

Turgut Zaim’in resimlerinin konuları arasında yöresel giysileriyle kadın, çocuk, yöreye ait hayvanlar, dağlar veya tarlalar yer almaktadır. Onun resimlerinde insan yorgun ve bezgin değil sıcak ve masalsı bir dille görselleştirilir. (Resim 5.10)’da gözlemlenebileceği gibi Türk minyatür resminin geometrik ve şematik figür anlayışından hareket edilerek, Anadolu insanının belli bir anı adeta poz vermiş gibi duran insan ve hayvan figürleri ile anlatılmıştır.³¹⁷

³¹⁶ H. BİÇİNCİLER, *Ulusal Resim Sanatının Ustası Turgut Zaim*, Anadolu Üniversitesi, e-kaynak: <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/1137/352347.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

³¹⁷ BİÇİNCİLER, a.g.e.

Sanatçı resminde kırsal yaşamı idealize eden bir anlatımla izleyiciye huzur veren bir atmosfer yaratmış, bunun için de rengin ahenkli kullanımından yararlanmışır. Doğadan elde edilen tüm ihtiyaçların görselleştirildiği; belgesel niteliği taşıyan bu eserini keçiden elde edilen yünün yöresel kıyafetlere dönüşmesi, sağılarak elde edilen sütün tahta kap içinde taşınması ve doğada hazırlanan yemek sahnesi ile de pekiştirmektedir.

Sanatçı resimsel anlatım olarak katmanlı bir arka plan ile diğer insanlara da kompozisyonda yer vererek, çok boyutlu ve çoklu anlatımlı bir dil sunmaktadır. Açık kompozisyon anlayışı ile resmedilen eser izleyicinin hayal gücünü kullanacağı bir dünyaya davet ediyor.



Resim 5.11: Turgut Zaim, “Yörükler Köyü”, Tuval üzerine yağlıboya. 117,5x99,5cm. Ankara Resim Heykel Müzesi.

Kaynak: tr.pinterest.com/pin/489414684485035844/ (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

(Resim 5.11)'de, ön plandaki iki kadın figürü, çocuklarıyla oturduğu sofraya ve onlara ait eşyalar göze çarpmaktadır. Resmin tamamına hâkim olan sarının ve mavinin canlı tonları, gökyüzünün betimlenmesinde de kullanılarak, akşam vaktine işaret edilmiştir. Mavinin bu tonu, resme belli bir derinlik katarak, arka plandaki köyü de görüntülemektedir. Arka planda yer alan beyaz köy evleri, sanatçının sıkça kullandığı köy manzarasıdır. Sırtı dönük köylü kızın bakışı arka planda gelişen kalabalığa ve köy yaşamına dikkat ettirmektedir. Gruplar halinde resmedilmiş yörükler, insan figürlerini hayati unsurlar olarak vurgulamakta ve onlar yemek yerken arka planda yaşamın devam ettiğini göstermektedir. Sağdaki kadının oturuşu ve baktığı nokta, izleyicinin dikkatini sofraya yoğunlaştırır. Çocukların üçü sofraya odaklanmışken, sarı gömlekli çocuk izleyiciye boş bir şekilde bakar. Konuya dahil edilen unsurlar tipik bir köy yaşamını yansıtır.

5.4 Bedri Rahmi Eyüboğlu (1911, Trabzon – 1975, İstanbul)

Bedri Rahmi, sanat dallarının çeşitli alanlarında; gravür, seramik, heykel, vitray, mozaik, hat, serigrafi, litografi gibi birçok türde eserler üretmiş, geleneksel süsleme ve halk el sanatlarından seçtiği motifleri Batı tekniği ile yansıtmıştır.³¹⁸ 1938'de, ilk Yurt Gezisi kapsamında Edirne'ye, ardından 1945'te Çorum'a gönderilen Bedri Rahmi için bu seyahatler Anadolu'yu yeniden keşfine imkân sağlar. Anadolu'nun kilimini, motiflerini, etnik doğasını, Batı teknikleriyle yorumlayarak kendine özgü bir Anadolu mitolojisi ve ikonografisi kurgulamış ve tuvale aktararak dönüştürmeye çalışmıştır.

Matisse'e ilgi duyan sanatçı motiflerinin görsel ifadelerine yönelmiştir. Bu dönemde konu olarak önce yerelliğe, sonra biçim olarak motifselliğe ulaşan bir araştırma sürecine girmiştir. Aynı yıllarda geleneksel süsleme ve halk el sanatlarına ilgi duymuş, Anadolu kültürünün biçim ve renk zenginliğini Batı'nın teknikleriyle birleştirerek nakışlar, yazmalar, motifler olarak eserlerinde kullanmıştır. Seçtiği renkler ile halk sanatı örneklerinin canlılığını eserlerine yansıtmıştır.

1950'li yıllarda Kariye Camii/Chora Manastırı'nın müzeye dönüşüm projesinde yer alan sanatçı, Bizans mozaiklerini de yakından inceleme fırsatı

³¹⁸ Kaya ÖZSEZGİN, (2010) *Cumhuriyet'in Elli Yılında Plastik Sanatlar*, Tunca Sanat: İstanbul, s. 270

bulmuştur. Bu dönemde yapmaya başladığı resimler mozaik etkisi ile noktalama ve renklerin birlikteliği ile tuvallerine taşıdığı renk ve çizginin soyutlandığı dönemin başlamasıdır.



Resim 5.12: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Han Kahvesi”, (1943), Dış İşleri Bakanlığı Koleksiyonu.

Kaynak: Ömer Faruk ŞERİFOĞLU (Ed.), (2011) Bedri Rahmi EYÜBOĞLU, Kaklan Matbaacılık Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, s.48.

Daha sonra bu anlayışın devamı olarak, 1960-1963'te Kaliforniya Üniversitesi'ndeki çalışmaları sırasında Amerikan sanatına ilgi duymuş, bu dönemde zengin renklerle soyut biçimlere yönelmiştir. 1960'lar genel olarak Türk resim sanatında soyut araştırmaların başlangıç tarihi olarak saptanabilir.³¹⁹

Sanatının kaynağını Anadolu gerçeğinden alan Bedri Rahmi eserlerinde, modern bir anlayışı kültürel otantiklik içinden gerçekleştirmeye çalışır. Bunun için de halı, kilim, resimleri gibi otantik biçimleme geleneklerini ekspresyonist bir tarzda

³¹⁹ A. TURANİ, (1984) *Batı Anlayışına Dönük Türk Resim Sanatı*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, s. 29.

dönüştürme gayretindedir.



Resim 5.13: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Han Kahvesi”, (1973), Duralit üzerine yağlıboya, 124x124 cm, Dr. Nejat F. Eczacıbaşı Vakfı Koleksiyonu.

Kaynak: Ömer Faruk ŞERİFOĞLU, *Bedri Rahmi Eyüboğlu Yaşasın Renk 1911-1975*, Altan Basım San., Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, s. 473.

Ölümünden iki yıl önce gerçekleştirdiği “Han Kahvesi” adlı eseri, Bedri Rahmi’nin tecrübelerin tamamını yansıttığı resimlerindedir. (Resim 5.13)’de gözlemleneceği üzere, kahvehane betimlemesi içinde saz çalıp söyleyen bir aşık yer almaktadır. Tarz açısından en az göstergeleri indirgenmiş bir bezeme duygusu egemendir. Sol tarafta ise kilim desenleri figürün yeleğinde anlık dokunuşlarla ifade edilmiştir. İzleyici, resimdeki figürlerin yüz ifadelerine baktığında farklı düşünsel

boyuta yönelmektedir.³²⁰

Sanatçı perspektif anlayışında gösterdiği ifade ile resimsel anlatımında kişisel bir dil oluşturmuş; renkleri kullanımı ile özellikle masadaki kırmızı rengin vurucu anlatımı ile bu etkiyi daha da güçlendirmiştir. Resimde kullanılan elemanların kütleli özelliklerini geçişli arka plan gölgeleriyle boyutlu hale getirirken; ışık-gölgenin tekniğini renk geçişleriyle sağlamaktadır.



Resim 5.14: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Kırmızılı Han Kahvesi”, (1975), Tuval üzerine akrilik, 122x122 cm, Özel Koleksiyon.

Kaynak: Turan EROL, (1984) *Bedri Rahmi Eyüboğlu*, Cem Yayınevi, s.241.

³²⁰ E-kaynak: <https://secure.istanbulmodern.org/tr/koleksiyon/koleksiyon/5?t=3&id=1002> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

‘Kırmızılı Han Kahvesi’ (Resim 5.14)’te, figürler soyut bir anlayış ve dışavurumcu fırça hareketleriyle halk sanatının zengin motiflerinden faydalanarak özgün bir senteze ulaşmıştır. İlke olarak uyguladığı deformasyon sadece sadece figüre özgüdür. Resimlerinde deforme olmuş figürler ve nesnelere birbirini tamamlamaktadır. Dışavurumcu tarzda resmettiği figürleri kırmızı rengin karanlığı çağrıştıran gücünü siyah rengin varlığı ile desteklemiştir. Sanatçının resimde görüldüğü üzere, küçük bir sehpa üzerinde kullandığı farklı renk seçimi ve perspektif anlayışı, Batı’daki büyük masa anlatımı örneklerine karşın, Türk yemek kültürünün özgün yanını işaret etmiştir.



Resim 5.15: Bedri Rahmi Eyüboğlu, “Oda İçi”, (1937), Tuval üzerine yağlıboya, 50x68 cm.

Kaynak: Turan EROL, (1984) *Bedri Rahmi Eyüboğlu*, Cem Yayınevi, s.241.

“Oda İçi” (Resim 5.15) adlı resminde ise Matisse etkisi gözlemlenebilir. Matisse’in iç mekân resimleri epey sayıda yemek kültürünü gösterir. Ya bir sofraya hazırlanmaktadır ya da sehpa üzerinde yiyecek ve içecekler vardır. Detay olarak pencere kafeslerini arabesk âlemlerle ilintilendirmiştir. Kadının giysileri pencere kafesleri gibi resmedilmiştir. Bu Matisse’in çok severek vurguladığı motif kullanımını yöntemine apaçık bir göndermedir.

5.5 Nuri İyem (1915, Aksaray – 2005, İstanbul)

Yeniler Grubu'nun önde gelen üyelerinden biri olan sanatçıyı üç dönemde inceleyebiliriz. “Yeniler Grubu dönemi” (1941–49), “Soyut dönemi” (1950–64) ve 1964'ten başlayan “Toplumsal dönemi” olarak ele alınabilir. Sanatçı, bu dönemden itibaren kente göç ve gecekondulaşma gibi olguları içeren eserler vermiştir.

Gruplar halinde veya tek kadın figürlerinden oluşan kompozisyonları, sanatçı ile özdeşleşmiştir. Genellikle Anadolu kadınının dramını ve çalışma hayatını konu eden eserlerinde, anıtsal forma sahip bu portreler kadın-erkek eşitliğini vurgulamıştır. İyem eserlerinde kendi kuşağının toplumsal gerçekçiliğini yeni bir anlatımla yansıtmaya çalışmış ve yerel konulara öncelik tanıyan ressamlar arasına katılmıştır.³²¹

Sanatçı, 1950 ve 1960'lı yıllar arasında soyutlama ve dışavurum ağırlıklı çalışmalar yapmıştır. Soyut/dışavurumcu döneminin ardından, çalışmalarında soyut şematik bir yapı üzerinde devam ettiği görülmektedir. Sanatçının bu yapıdaki yalın anlatımında, ışık-gölge zıtlıklarından faydalanarak nesnelere derinlik ve gerçeklik kazandırdığını görürüz.³²²

Dönemin sanat anlayışı içinde önemli bir yer alan köy yaşamı ve bu yaşamın ana elemanı olan kadın, İyem'in sanatında da anıtlaşarak resimleşecektir. Nuri İyem'in kadın portreleri, kimlikleri bakışlarında saklı figürlerin, bir başka söylemle Anadolu'yu resmetme şeklidir. “Göz”ler aracılığıyla derin bir hüznün, ezilmişliğin gizemini salt bakışlarla yansıtan Nuri İyem resimleridir.

³²¹ Ü. TURANLI, (2013) *Çağdaş Türk Resim Sanatında Toplumsal Gerçekçi Sanat Anlayışı (1940-1970) ve Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü Resim Öğretmenliği Ana Bilim Dalı'nda Okuyan Öğrencilerin Resimlerine Yansıması*, Yüksek Lisans Tezi: Ankara, s.27.

³²² M. SAĞLAM, (2004) *Sanat Koleksiyonu 1*, Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası: Ankara, s. 205-206.



Resim 5.16: Nuri İyem, “Babaya İyi Geceler”, (1977), 50x40 cm, Duralit üzerine yağlıboya.

Kaynak: <http://www.nuriyem.com/eser/s763-003/> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

Figürlerin ayrıntıya inen bir yaklaşımla resmedilmesine yalnızca Nuri İyem’in eserlerinde rastlanır. Noktasal lekelerin dokuduğu bu çok özel ayrıntı, renk, leke, gölge ve ışık oyunlarının dağılımı ile yüklenen soyut duyarlılıkların göstergeleridir. Arka fondaki fabrika görüntüsü kendi köklerinden ve topraklarından ayrıлып şehre gelmiş, ölesiye çalışmak zorunda kalan insanların dramına bir göndermedir. Baba figürü, ancak yemeğini yerken çocuğunu sevebilmekte, bu da gece geç saatlere kadar çalışan işçi sınıfının şehir hayatındaki zorlu yaşam mücadelesini yansıtmaktadır.



Resim 5.17: Nuri İyem, “Tarlada Dinlenme” (1995) Tuval Üzerine Yağlıboya
İş Bankası Koleksiyonu.

Kaynak: Kıymet GİRAY, (2001) *Nuri İyem*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 2. Basım, s. 247.

Nuri İyem, minyatür geleneğinin istifleme ve stilize tekniklerini modern bir bakışla dönüştürerek kendi tarzını kurmuştur. İyem’in ağırlıklı olarak ilgilendiği, köy emekçilerinin yaşantılarıdır. İyem bu konuda olabildiğince gerçekçi bir atmosfer oluşturmaya yönelmiştir. Ön planda köy emekçilerinin yoksullukları vurgulanmıştır. Örnek olarak tarlada bir çalışma arasında açık alanda yemek molası betimlenmiştir. Dikkati çeken, bu beslenme alışkanlığının pratik gelenekselliği ve elbette sofranın yoksulluğudur. İyem Neşet Günal ile birlikte kır emekçilerinin yaşamına eleştirel, politik bir mesafeden bakar. Daha çok öne çıkarılan unsurlar (yoksulluk, hayat zahmeti) sol eğilimli bir olumsuzlamayı içerir. Bu sahneler mutluluk ya da hayat doyumunu telkin etmez. Tersine resme bakanlarda bir nevi isyan duyguları uyandırmaya çalışır. Genelde yiyecekler yöresel ürünler olarak ayırt edilir. Patates,

bazlama, çörek, ekme , ayran, bulgur gibi yoksul köylülerin temel beslenme ürünleridir. Ve bunlar köylülerin kendi ürettikleri, maliyeti açısından en ucuz ürünlerdir.



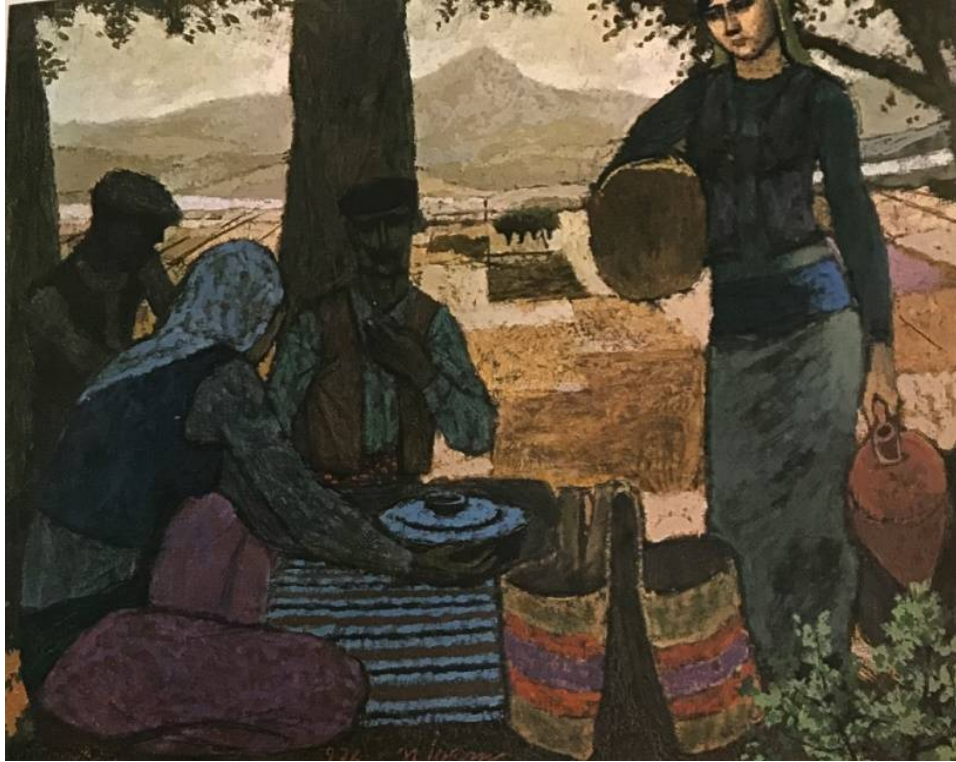
Resim 5.18: Nuri İyem, “Enteriyr”, Tuval zerine yağlıboya, 82x100 cm.

Kaynak: <http://www.nuriyem.com/eser/s131-008/> (İzlenme Tarihi: 0.4.06.2018)

Bu resminde köy sahnelerinden i  mekânı tasvir etmiş; kapı ve pencerenin kullanımıyla görülen dış manzara ile derinlik ve mekân duygusu desteklenmiştir. Sanatçı biçimsel açıdan renk kullanımında dengeli bir kompozisyon anlayışından faydalanarak izleyiciye şefkatli bir anlatım sunarken renk paletindeki değerlerle de

bu etkiyi desteklemiştir.

İyem'in duyarlılığı yaşanan mekânın derinliklerine değin uzanır, toplumsal gerçekçiliğin önemsendiği bazı çalışmalar ve çeşitli portrelerden oluşan bir konu repertuarı çerçevesinde tablolarını gerçekleştirir.³²³ Onun resimlerinde çardakları altında zaman tüketen insanlar ya da evlerinde sedirlerde oturan yaşlılar, koşuşturan gelinler ve beşikteki bebeklerle günlük yaşamın tekdüzeliği yansır. İyem'in resimleri bazen de kırlara, tarlalara kadar uzanır.



Resim 5.19: Nuri İyem, "Tarlada Öğle Yemeği", (1995), Tuval üzerine yağlıboya, 44x53 cm, Özel Koleksiyon.

Tarlaya işe gidenler, sabahın alacakaranlığında dar toprak yollarda çoluk çocuk ve hayvanların oluşturduğu konvoylar doğa kesitleri arasında İyem'in resimlerinde karşımıza çıkacaktır.³²⁴ (Resim 5.19)'da ışığın sadece İyem'in geleneksel kadın ikonu haline gelen figürün yüzünde yansması ile dikkat çekici bir anlatımın vurgulanması sağlanmıştır. Tarlanın açık renklerle resmedilip öndeki figürlerin karanlıkta kalmış anlatımı ile eser zıtlık içinde öne çıkan bir ifade oluşturmuştur.

³²³ Ahmet Kamil GÖREN, Neslihan UÇAR (Yay. Haz.), (2010) *100 Koleksiyonda Nuri İyem*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul s.36.

³²⁴ K. GİRAY, (2011) Nuri İyem, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 1998 s.232

5.6 Cihat Burak (1915 – 1994, İstanbul)

Cihat Burak, resimlerini hüzün ve ironinin el ele verdiği bir içerik gücüyle gerçekleştirmiş, Paris’te edindiği görsel tecrübeleri, eleştirel, politik ve kara mizaha dayalı bir stil arayışlarıyla farklı bir yaratıya ulaşmıştır. Burak, temelinde figür resminin olduğu stilini; kaligrafî, minyatür, Afrika sanatı ve dini halk resimleri başta olmak üzere birçok kaynaktan derledikleriyle daha önce modern Türk resminde görülmemiş bir kompozisyon anlayışı geliştirmiştir. Sanatçının kaleme aldığı kısa öyküleri, hikâyeleri ve anlatılarıyla Sürrealizm’in etkisinde kalmasına rağmen çok farklı bir “kurgu tekniğini” ön plana çıkarmakta,³²⁵ böylelikle kendine özgü motif simgeleriyle resim dünyasının masalsı boyutlarını irdeleyen bir kişilik karakteri göstermektedir.³²⁶

Çağdaş Türk resim sanatının anlayışını genişleten Cihat Burak, kentsel düzenin değişim süreçlerinin ve demografik sorunlarının kent kültürüne yansımalarını entelektüel bir bakışla gözlemlemiştir. Cihat Burak, mimarlık disiplininin de gelen bir malzeme ve teknik kavrayışına da sahiptir. Sanatçı, duyarlılığını ifade edecek tüm yeni olanakları araştırarak, resmin özgün baskıdan desen, suluboya, pastel ve yağlıboya uzanan her alanında, kullandığı malzeme ve tekniğin gerektirdiğine uygun bir kompozisyon oluşturmuştur. Büyük yeteneklere özgü teknik uygulama bilinci, Cihat Burak’a seramik, porselen ve vitray gibi alanları da deneyimleme olanağını sağlamıştır.³²⁷

Cihat Burak gravür alanında siyahın hâkim olduğu eserlerinde renkleri sadelik içinde ve özellikle gri tonlarını kullanmaktadır.³²⁸ Diğer eserlerinde, genellikle resim yüzeyini kalın tabakalar oluşturacak denli yoğun, dokulu bir boyama tarzıyla ele aldığı görülür. Formlarını alabildiğince biçim bozmaya tabi tutan Burak, 1955 yılında

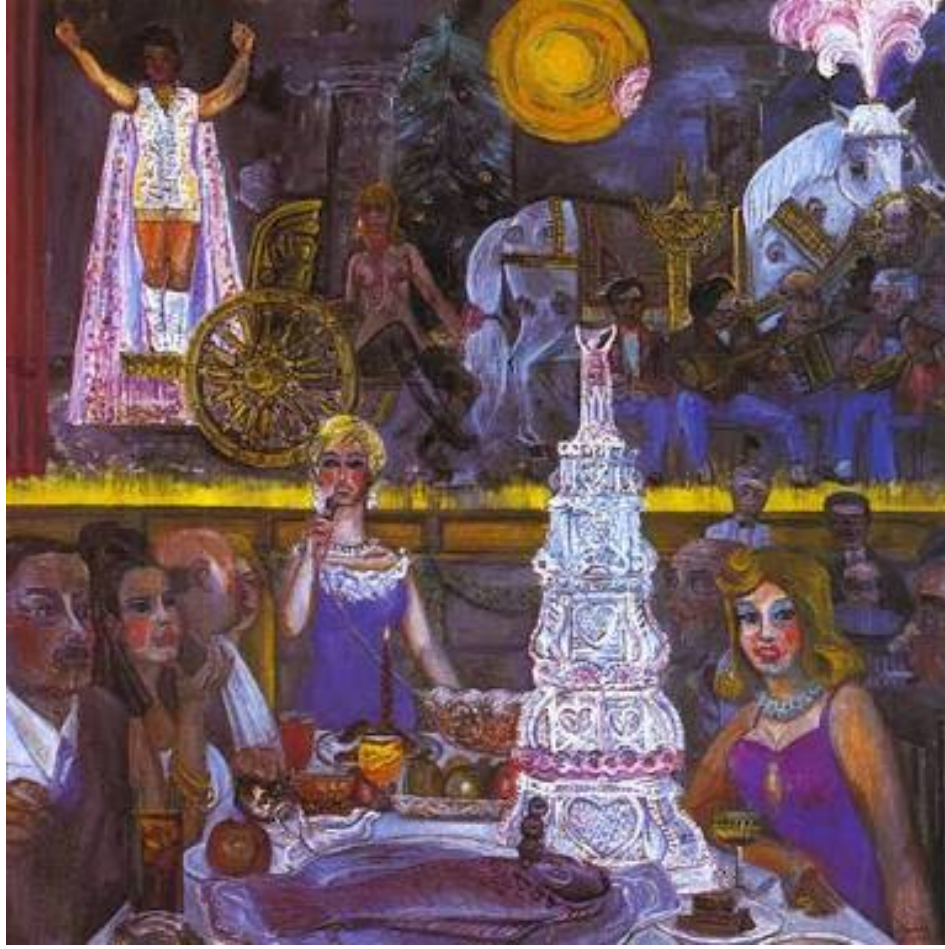
³²⁵ e-kaynak: <http://cihatburak.kimdirkimdir.com/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

³²⁶ S. TANSUÇ, (1991) *Cihat Burak*, Ada Yayınları, İstanbul, s. 11.

³²⁷ A.g.k., s. 11.

³²⁸ N. İSLİMYELİ, (1967) *Türk Plastik Sanatçıları Ansiklopedisi*, Ankara Sanat Yayınları: Ankara, s. 103.

tablo yüzeyini kazıyarak da eserler oluşturmuştur³²⁹



Resim 5.20: “Eylemlerimiz”, 1971, Tuval üzerine yağlıboya, 140x140 cm, Ankara Resim ve Heykel Müzesi.

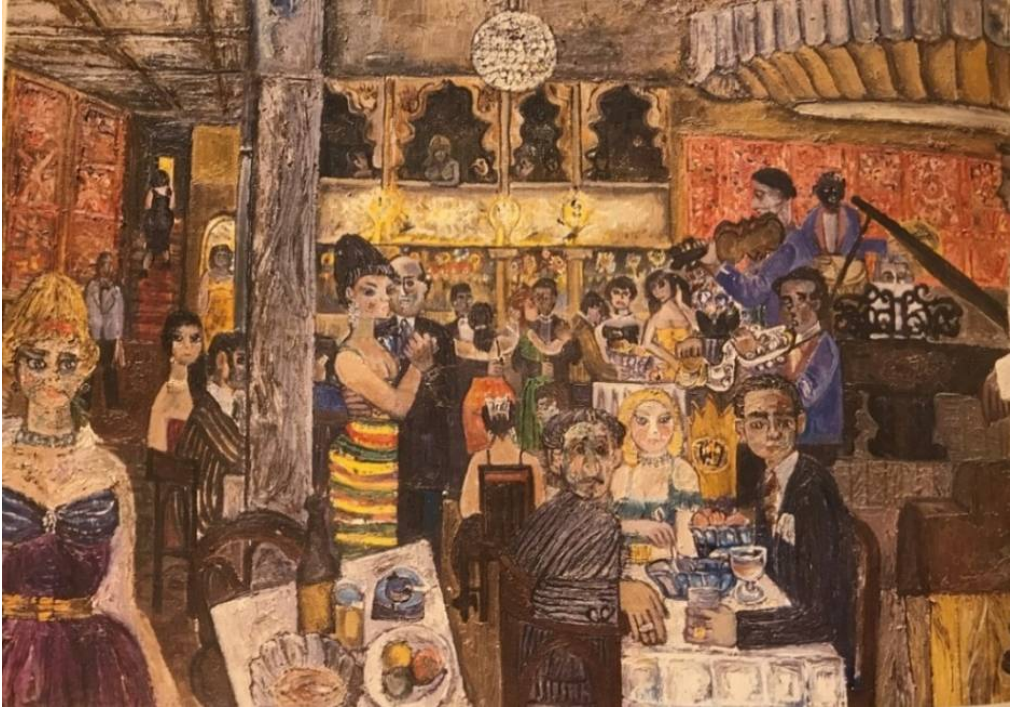
Kaynak: 19. Yüzyıldan 1960’a Kadar Türk Resim Sanatı Hakkında Bilmeniz Gereken Her şey İstanbul, *Tempo Dergisi Eki*, (2012), s.131

Ressamın bir gazino atmosferini ve Zeki Müren'in İzmir Fuarı'ndaki “Romalı Araba Yarışısı” mizansenini konu edinen bu kompozisyonunda resim yatay sarı bir çizgi ile tam ikiye bölünmüştür. Arka planda, üst yarısında eğlendirenler ve fantezi yaşamlar, öndeki masa etrafında oturanlar ise yaşamdan gerçek kişiler olarak resme yerleştirilmişlerdir. Sahnenin sağ alt köşesindeki çalgıcılar arasında ressamın hicvetmek istediği gerçek kişilerin de olabileceği düşünülebilir. Masa etrafındaki grupta boynuna peçete bağlamış, solunda sarışın bir kadın olan kişi ressamın kendisi;

³²⁹ ERDEN, (2012) s. 130.

ayrıntılı işlenmiş olan diğer iki çift de ressamın yakından tanıdığı kişiler olabilirler. Resmin ön ve arka parçalarını bağlayan ve perspektif ile zıtlaşan masadaki üzeri kalpler ve üstündeki Zeki Müren heykelciği ile sonlanan beyaz pasta ve başı sarı yatay çizgiyi aşan masalar arasında gezinerek şarkı söyleyen mor elbiseli sarışın şarkıcı ile pastanın sağındaki garson ve yanındaki kişinin kafalarıdır. Resmin üç ana beyaz lekesi olan Zeki Müren, savaş arabasını çeken beyaz atlar ve pasta da kompozisyonun bağlantılarının kurulmasında ve resmin ana şemasının kurulmasında önemli rol üstlenmektedirler.³³⁰

Kentsel gerçekliğin bir yansıması olarak görülen “Eylemlerimiz” (Resim 5.20) eğlence mekânına gelmiş insanların bir fotoğrafçıya poz verir halleriyle arka planda görkemli bir sahne, yiyeceklerle donatılmış bir masada oturan, şık insanların yer aldığı bu resim temasının eğlence olduğu görülmektedir. Özsezgin’e göre “Cihat Burak’ın ince bir taşlama, dozu ayarlanmış bir alay ve iğnelemeyle yaklaştığı bu tür sahneler onun sanatındaki ayırıcı niteliğin göstergesel öğeleriyle yüklüdür”.³³¹



Resim 5.21: Cihat Burak, “Tabarin Bar”, (1962), Kontraplak üzerine yağlıboya, 82x120 cm, Mustafa Taviloğlu Koleksiyonu

³³⁰ Haşim Nur GÜREL, e-kaynak: <http://www.sanalmuze.org/retrospektif/view.php?type=1&artid=791> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

³³¹ ÖZSEZGİN, (1989) s. 144.

Cihat Burak, “Tabarin Bar” (Resim 5.21) bir bar içinde sarı çizgili kıyafeti olan esmer bir hanım ile dans ederken kendisini resmetmiştir. Mekânın içerisine dağılmış diğer kadınlar, her biri kıyafetiyle, aksesuarlarıyla, duruşuyla karakterleri işlenmiş imgeler halinde ve farklı ölçeklerde resmedilerek kompozisyonun perspektif derinliğini yaratmışlardır. Resim Lautrec’in 60-70 yıl önceki gece yaşamı kompozisyonlarını da akla getirmektedir. En ön planda sol alt köşedeki ağzında beyaz bir gülü dişlerinin arasında tutan, mor elbiseli sarışın kadından merdivenlerden yukarı çıkan kadına farklı boylarda kadın imgelerinin yoğunluğu gözlenir. Resimde ayrıca bu kadınlara eşlik eden erkek imgelerinin, müzisyenlerin ve diğer masa üstündeki tabak, kül tablası ve içki şişelerinin yer aldığı görülmektedir. Eserdeki kadın ve erkeklerin önemli bölümü poz verircesine izleyiciye doğru bakmaktadırlar. İnanılmaz ayrıntılar ile dolu bu resmin, ressamın kendini iyi hissettiği bir ambiyans ile zaman dilimini dile getirdiği ve resmin ayrıntılarındaki kişilerin onun portrelerinde her zaman olduğu gibi yakından tanıdığı kişiler ile ilintili olduğu söylenebilir.³³²

³³² Haşim Nur GÜREL, E-kaynak: <http://www.sanalmuze.org/retrospektif/view.php?type=1&artid=791>



Resim 5.22: Cihat Burak, “Meydan Muharebesi”, (1969), Tuval üzerine yağlıboya, 100x100 cm.

“Meydan Muharebesi”nde (Resim 5.22) sofradaki yemekler arasında en öndeki yuvarlak tabakta bir kalkan balığına benzeyen, yanındaki kayık tabağında da mercana benzeyen kırmızı balıklar seçilebilmektedir. Masa çevresindeki davetlilerin en ön sağ yanındaki gözlüklü kişi, çizgili takım elbise giymiş ve gösterişli kol düğmeli gömlek manşetinden uzanan sağ elinde içinde üzüm, elma ve armut olan bir tabak ile çatal ve bıçak tutmaktadır. Saçının sol yanına ve göğüs dekoltesine pembe gül takmış kumral saçlı kadın sağ dirseğini bir yemek tabağına dayamış bir şeyler tikiştirmektedir; onun hemen arkasında sofraya saldırının dışında kalan ve bize doğru bakan, sadece alını, gözleri ve burnunun üst kısmı görünen soluk benizli kişi ise ressamın kendisi olmalıdır. Masanın başındaki koyu tenli kişinin önünde bütün bir hindinin üzerine konduğu pilav dolu bir servis tabağından -ressamın kendi tasvirinin arkasındaki- gözlüklü kırmızı yanaklı kişi, aradan uzanmış kendisine bir tabak dolusu

iç pilav almaktadır. Masanın başındaki kişinin hemen sağında bir başka al yanaklı kişi tabağını biraz daha doldurmak ile meşguldür. Bu üç kişinin yüzleri ressamın yakından tanıdığı kişiler olduklarını düşündürecek ölçüde gerçekçi olarak resmedilmişlerdir.

Elindeki çiçek ile resmin dışarısındaki bir noktaya bakan dansöz giysili şantözün imgesinin ise, bir başka fotoğraftan alınıp resme monte edildiğini bilmekteyiz. Masa perspektifinin kaçış noktasına ise, pembe bir fon üzerine şarkıcıya eşlik eden saz heyetinin yedi müzisyeni yerleştirilmiştir. Aslında diptiğin sol resminde pembe ve beyaz tonlarının iç içe örüldükleri bir kurgu kendisini belli eder ve bu düzenin son vurgu noktası da pembe-beyaz en büyük leke olan üzerine “Afiyet Olsun” yazılı çilekli pastadır. Resmin dikkat çeken bir başka özelliği ise, insan ellerinin resmedilmesindeki bozmalar, çarpıtmalar sonucunda bunların insan elinden çok hayvan pençelerini andırmalarıdır; sonuçta ressamın bu ziyafet sofrası çevresindeki insanları, avladıkları bir hayvanın leşini kıdemlerine göre paylaşan dişili erkekli bir aslan sürüsü gibi resmettiği söylenebilir.³³³



Resim 5.23: Cihat Burak, “Başkomutan”, (1969), Tuval üzerine yağlıboya, 100x100 cm.

Kaynak: L. ÇALIKOĞLU, (2011) *Modern Türk: 20. Yüzyılın İkinci Yarısında Türk Sanatı*, İstanbul Sanat Müzesi Vakfı Yayınları, s. 173.

³³³ Haşim Nur GÜREL, E-kaynak: <http://www.sanalmuze.org/retrospektif/view.php?type=1&artid=791> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Sanatçının, yemek sofrasını kendine özgü, gönderme ve anlam yüklemeleri ile donattığı en ünlü resmi ise, “Meydan Muharebesi” (Resim 5.22) adını verdiği eserin yanında yer alan “Başkomutan” adlı Süleyman Demirel’in portresidir. 1969 yılında, ANT dergisinin kapağında, “Yiyin Efendiler Yiyin” başlığında yer alan bir fotoğraftan esinlenerek gerçekleştirdiği kompozisyonudur. Bu yapıtında Burak, büyük bir olasılıkla Ankara'daki bir protokol sofrasının "açık büfesini" kuşatan davetlileri resmederken, yapıtını masaya oturttuğu birkaç tanıdık olmaları muhtemel üç kadın, bir şantöz, “Bülent Ecevit” figürü ve en geri plandaki çalgıcılar ile zenginleştirmiştir. Ressamın yan yana iki adet bir metreye bir metre, kare tuvaler olarak tasarladığı bu ikili resimde konu alınan kişiler resmin perspektifi içerisinde adeta sosyal statüleri de gözetilerek ölçeklendirilmişlerdir.



Resim 5.24: Cihat Burak, “Doğum, Yaşam, Ölüm”, (1955), Tuval üzerine yağlıboya, 85x127 cm, T.C. Dışişleri Bakanlığı Koleksiyonu.

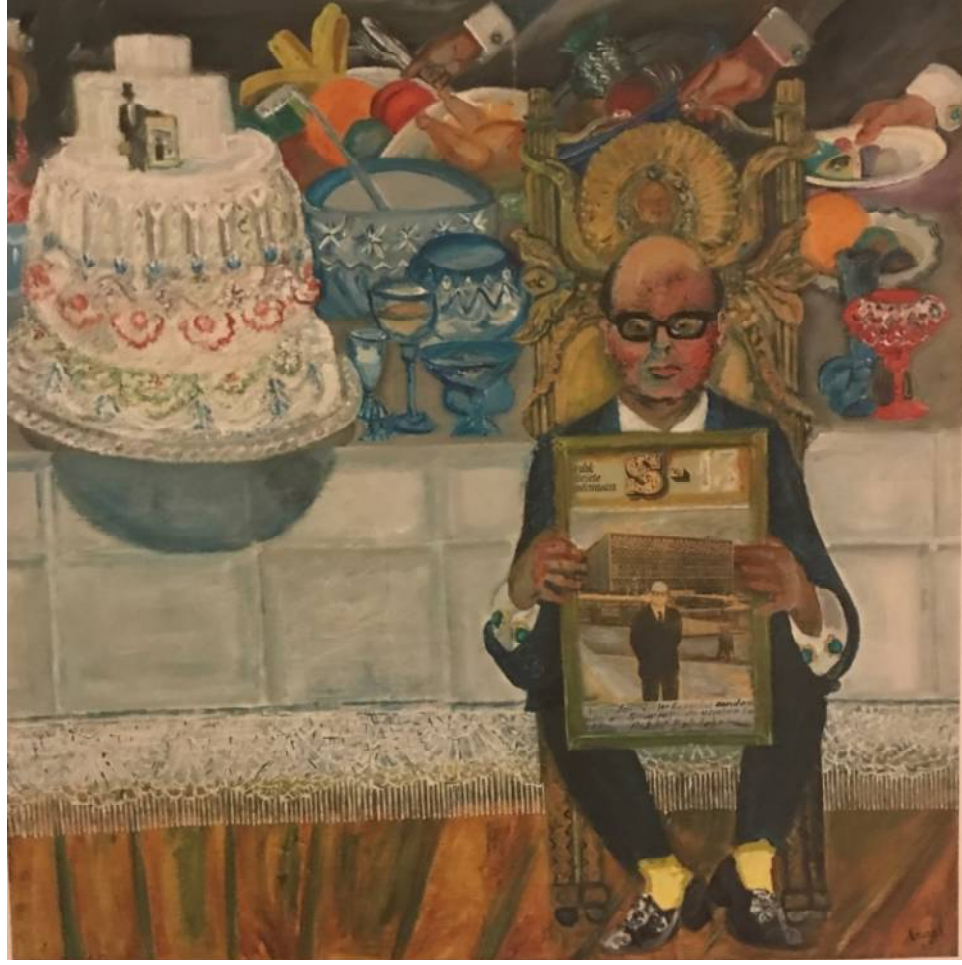
Kaynak: Cem İLERİ, (Yay. Haz.), (2007) *Cihat Burak Retrospektifi*, İstanbul Modern Yayınları, İstanbul, 2007.

Ressam ilk triptiği ve ilk Paris dönemi yapıtı “Doğum, Yaşam, Ölüm” adlı resminde insanoğlunun yaşamsal evrelerini fantastik anlatımlarla resmetmiş, izleyiciye yaşamın karmaşası içindeki dönemleri ders verircesine gözler önüne sermiştir. Orta panodaki yaşam bölümü, ressamın kendi yaşantısında sorunlar yaratan evlilik temasına yer vermiştir. Bu resimdeki en önemli nokta ressamın daha sonraki yapıtlarında da konu edineceği görkemli “sofra temalarının” ilk örneğini barındırmasıdır. Düğün pastası da, ıstakoz tabağı da, karides saplanmış elma da hem simgecilik bakımından hem de resimsel teknik olarak dikkat çekicidir. Triptiğin ön planında sezaryenle doğum yapan kadın, bebeği ameliyatla alan cebinde makasıyla doktoru, görkemli bir çiçek sepeti, iki ön ayağını dayamış sosis köpek ve ellerinde kazma kürek ve kazdıkları mezarın içinde sanki bu ölümsüzleşme anı için poz veren iki mezar kazıcısı resmedilmiştir.³³⁴

Eserde izleyiciye hatırlatılmak istenen her ne kadar kaos halinde ifade edilen çocukluk, gençlik ve yaşlılık anlarının, aslında ne kadar kısa ve çabuk geçip ölümle sonuçlanacağıdır. 16. ve 17. yy’da Hollanda resminde olan “Vanitas” terimi (boş şey, boşluk) insanın ölümlü ve tüm dünyasal zevklerin geçici olduğunu simgeleyen nesnelere içeren natürmort resimleri ile benzer bir anlatımı ifade eder. Sanatçı insanın yaşamsal dönemlerini bir arada resmederek bu kavramı hatırlatmaktadır.

Burak, biçimsel olarak genellikle figürleri dikey olarak deforme etmeyi tercih etmiş, sadece ölüm imgesinde kullandığı figüründe yatay şekilde resmederek, farklı bir dünyanın göstergelerine dikkat çekmiştir. Sanatçı figürlerin yüzlerinde gerek renk kullanımı gerekse özellikle gelin figürünü sevimsiz bir biçimde resmettiği, Kübist ifadelerle Picasso’nun sanat anlayışına yakın yorumlar getirdiği gözlemlenmektedir. Damadın ve yanındaki kayınvalidenin yeşil tonlarında resmedilmesi ile de gerçeklik ve canlılıktan uzak bir anlatım tercih edilmiştir. Genel olarak eserin renk kompozisyonunda kullanılan renk değerleri bir bütün içinde olup izleyiciye eş zamanlı yorum yapabileceği imkânlar sunabilmektedir.

³³⁴ Kaynak: <http://www.sanalmuze.org/retrospektif/viev.php?type=1&artid=791> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).



Resim 5.25: Cihat Burak, “Kültür Bekçisi”, (1969), Tuval üzerine yağlıboya, 100x100 cm, Sema-Ahmet Esmen Koleksiyonu.

Kaynak: İLERİ Cem (Yay. Haz.), (2007) *Cihat Burak Retrospektifi*, İstanbul Modern Yayınları, İstanbul, 2007.

1968’de yapımına başlanan Atatürk Kültür Merkezi’nin yapımında görev alsa da yapının mimarı Hayati Tabanlıoğlu ile anlaşamıyor hatta AKM’de yaptığı freski yıktırıyor. Burak’ın Hayati bey’e yönelik hiciv dolu bu eserini (Resim 5.25)’te “Kültür Bekçisi” olarak adlandırmıştır.³³⁵

³³⁵ Kaynak: <http://www.sanalmuze.org/retrospektif/view.php?type=1&artid=791> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)



Resim 5.26: Cihat Burak, “Sultan Sofrası”, (1984), Tuval üzerine yağlıboya, 160x86 cm, Mehmet Barlas Koleksiyonu.

Kaynak: İLERİ Cem (Yay. Haz.), (2007) *Cihat Burak Retrospektifi*, İstanbul Modern Yayınları, İstanbul, 2007.

Politik eleştirel sanat anlayışının en etkili örneklerinden biri de, bir ziyafet sofrasında dönemin Başbakanı Turgut Özal'ı üzerine kâğıt paralar yapıştırılmış bir gelin olarak resmettiği, 1980'li yıllardaki toplumsal dönüşümü irdelediği eseridir.³³⁶

Cihat Burak'ın gerek yazın gerekse resim alanında eş zamanlı olarak ürettiği eserlerinde dönemin atmosferinin aktarılması için çok zengin bir birikim ve oldukça bakir bir araştırma alanı sunar. Bu durum (Resim 5.25) ve (Resim 5.26)'ya bakarak da gözlemlenebilir. Burak'ın bir taraftan çarpıcı fotoğrafik bir imgeyi kendi belleğinden imgeler ekleyerek bir taraftan da toplumsal ve kişisel hesaplaşmalarını birlikte kendine özgü resim dili aracılığıyla yansıttığı gözlemlenebilir.³³⁷

³³⁶ http://www.istanbulmodern.org/tr/basin/basin-bultenleri/cihat-burak-retrospektifi_474.html (İzlenme Tarihi: 06.06.2018).

³³⁷ Kaynak: <http://www.sanalmuze.org/retrospektif/viev.php?type=1&artid=791> (İzlenme Tarihi: 06.06.2018).

5.7 Mümtaz Yener (1918 – 2007, İstanbul)

Yaşadığı dönemin toplumsal değişimlerine yakından tanık olan sanatçı, üretken kişiliğiyle sürekli yeni arayışlara ve özgür ifade biçimlerine açık olmuştur.

Batı sanatı etkisiyle eserler veren Mümtaz Yener, 1930'lu yıllardan bugüne, birçok desen ve pentüründe figürü ustalıkla yorumlamıştır.³³⁸ Sanatçı, 1950-1960 yılları arasında afiş, grafik, karikatür ve sinema gibi birçok alanda aktif olarak çalışarak sayısız eser vermiştir.³³⁹



Resim 5.27: Mümtaz Yener, “Düğün”, (1947), Tuval üzerine yağlıboya, 33.4x41.2 cm.

Kaynak: <http://www.artnet.com/artists/mumtaz-yener/wedding-ceremony-kpQF7pbfc6Hdlx098mj Myw2>

³³⁸ http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=37&l=1&modPainters_artistDetailID=710 (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

³³⁹ <http://www.edebiyatvesanatakademisi.com/turk-ressamlar/mumtaz-yener-hayati-ve-resim-sanati-2153.aspx> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Mümtaz Yener, toplumsal içerikli resmin öncülerinden biri olarak kalabalık figürlü resimlere yer verir. Sanatçıya göre yapıcı ve yaratıcı güç olarak insan, toplum gerçeğini oluşturan dinamik bir elemandır. Dolayısıyla sanatın ileteceği bütün toplumsal mesajlar, doğayı ve yaşamı yönlendiren insan gerçeği üzerine kurulu olmalıdır.³⁴⁰

Sanatçı “Düğün” adlı eserinde önde yer alan düğün sofrasını oldukça yoksul ve mütevazı bir şekilde resmetmiştir. Düğün törenlerinin resamlara ait diğer pek çok eserde, tüm katılımcılarının aktif rol aldığı eğlence kısmı düşünüldüğünde, Yener’in figürlerinde durağan bir tavır sergilenmiştir. Sadece ortada dans eden figür, oldukça hareketli ve vücut hatlarının kıvraklığının dikkati çektiği gözlemlenirken, sanki tüm davetliler gözlerini ayırmadan kendilerinin cesaret edemedikleri eğlenceyi dans eden bu kadın figürüne yüklemektedirler.

Sanatçı genel olarak kadın figürlerini, vücutları özellikle kalça bölümünde deformasyona uğratmış, daha çok Türk kadınına özgü bir yapı ile resmetmiştir. Erkeklerde ise özellikle sağdaki kırmızı takım elbiseli figürde, vücut orantıları deforme edilmiş; baş kısmı vücuda göre küçük, dar ve düşük omuzlar ile vücut daha büyük resmedilmiştir.

Mavinin ve kahverenginin üzerine sıcak renklerden kırmızının tonlarının yer yer kullanıldığı kompozisyon anlayışı ile resimlerini gerçekleştiren sanatçı bu eserinde de bu anlatımdan yararlanmışır. Gelin kıyafetlerinin imgesinin beyaz olması ve protokol masasının örtüsünün de beyaz olması ile paralellik kurulmuş, törene resmiyet kazandırmıştır.

³⁴⁰ <http://www.edebiyatvesanatakademisi.com/turk-ressamlar/mumtaz-yener-hayati-ve-resim-sanati-2153.aspx> (İzlenme Tarihi: 06.06.2018)



Resim 5.28: Mümtaz Yener, “Elektrikli Hava”, (1982), Tuval üzerine yağlıboya, 39x30 cm.

Kaynak: Tamer ERDOĞAN (Ed.), (1982), *Mümtaz Yener: Retrospektif*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 105.

“Elektrikli Hava” (Resim 5.28) adlı eserinde bir ailenin yemek odasında mum ve gaz lambasıyla aydınlanmış günümüz modern hayatının vazgeçilmez unsuru olan elektriğin varlığı yukarıdaki avize ve sağda yer alan televizyon ile bariz bir biçimde vurgulanmıştır. Bu modern düzenek ve onun getirdiği sofrada pek de tatminkâr olmamakla birlikte konu edilen modern hayat tarzı sıklıkla kesintiye uğramakta ve anakronik bir gerçeklik kazandığı söylenebilir. Dekolteler modernliği vurgulamakta; öncelikle sağdaki kadının küçük bebeğini rahat biçimde emzirmesi ise geleneksel Türk ailesinde görülecek bir şey değildir. Soldaki kadın figürünün derin dekoltesi ise bu anakronikliğe modernliğin hangi boyutta olduğunu açık bir kanıttır. Sanatçı bu vurguyu kullandığı koyu renk değerler ve gölgelerle desteklemiştir.



Resim 5.29: Mümtaz Yener, “Ortadirek”, (1984), Duralit üzerine yağlıboya, 59x45 cm.

Kaynak: Tamer ERDOĞAN (Ed.), (1982) *Mümtaz Yener: Retrospektif*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s.106.

Sanatçı “Ortadirek” adlı resminde, isminden de anlaşılacağı gibi yoksul kesimin çaresizliğini bir şekilde karanlık ve sessizliğe bürünmüş, eli kolu çalışmaktan yıpranmış, sağ tarafta bankta oturan bir figür üzerinden anlatmıştır. Öte yandan başka dünyaya ait ışıklı, yat sahnelerinin eğlenceli alem sofrası ile de bambaşka bir hayat tarzını gözler önüne sermektedir. Ortadirek figürü, toplumsal gerçekçi ifade anlayışını anımsatmakta, lüks bir teknede yer alan ve oturan figürlerle derin bir zıtlık uyandırmaktadır.



Resim 5.30: Mümtaz Yener, “Beyoğlu (Kompozisyon)”, Tuval üzerine yağlıboya, 50x55 cm.

Kaynak: Tamer ERDOĞAN (Ed.), (1982) *Mümtaz Yener: Retrospektif*, Yapı Kredi Yayınları, 1982 s. 107.

Batılı eğlence anlayışının ilk olarak Türkiye’de gerçekleştiği yer olan “Beyoğlu” semtinden bir sahneyi yorumlayan sanatçı, kadın figürleri dekolte ve müstehcen halleriyle resmetmiştir. Beyoğlu’nun modern yaşamını sanat eserlerine taşıyan Yener bu resminde de yeni olan bu temayı sanat-toplum ilişkisi üzerinden izleyicilere sunmuştur. Rengârenk, abartılı dökümlü kumaşlarla resmedilen kadınların kıyafetlerinde gerçek olmayan bir anlatım göze çarpmaktadır. Sanatçı kumaş katmanlarındaki hareketli ifade ile Antik Yunan heykellerindeki kadın figürlerinde görülen tekniğe yakın bir görselliğe yaklaşmıştır. Kadını cinsel anlamda yüceltirken aslında bir yandan da metalaştırmıştır. Bu semte ait tramvayın kırmızı tonunun seçimi ile kadın figürü ve sandalyenin sırtı ile olan renk birlikteliği sağlanmıştır. Şık bir ortamın zenginliğinin yansımaları, erkek figürlerin smokinleriyle tamamlanmıştır.

5.8 İbrahim Balaban (1921, Bursa) ve Oğul Balaban

İbrahim Balaban talihsiz bir olay sonucu 1942 yılında ikinci kez girdiği Bursa Hapishanesi'nde "Ustam" olarak adlandırdığı Nâzım Hikmet ile tanışır.³⁴¹ Balaban, şairin yanında yedi yıl sanat dersleri yanı sıra felsefe, politika, ekonomi ve sosyoloji konularında eğitim görür, böylece hapishane sanatçı için adeta bir akademi olur.³⁴²

Balaban sanatını; "Dağınık", "Nakışsı", "Oyuncaksı", "Tutsak", "Özgürlük" gibi dönemlere ayırmaktadır. Sanat yaşamının ilk yıllarında köy yaşamının zorlu şartlarını resmeden sanatçı, sonraki yıllarda halk destanlarına ve mitolojiye yer vermiştir. Daha sonları ise kente göç ve kentteki yaşam koşullarını resmeden sanatçı, Anadolu Erenleri ve Bereket Anaları'nı resmetmeyi de ihmal etmemiştir.

Türk insanının yaşamsal dinamizmi, kendine özgü hiciv ve mizahı sanatçının estetiğine taşınırken, Balaban resmi herhangi hüznü veya bir fanteziyi içermez. Anadolu insanının toplumsal içeriğine, sınıfsal kimliğine yer veren ve onun yaşam çabasını anlatan Balaban resmi, hümanist bir yaklaşım içermektedir. Sanatçının kullandığı renklerin canlılığı, kompozisyon kurgusu ve bu kurgunun gelenekle örtüşen yapısıyla kazandırdığı lirik anlatım Balaban resmini bir üst seviyeye taşımıştır.³⁴³

³⁴¹ O.Y. YILMAZ, (2004) *Balaban: Yaşamın Çizgileri*, Bilim Sanat Galerisi: İstanbul, s. 5.

³⁴² ÖZSEZGİN, (2010) s. 283.

³⁴³ <http://blog.ressambalaban.com/uzun-sanat-yolu/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).



Resim 5.31: İbrahim Balaban, “Sarhoşlar”, (2004), Tuval üzerine yağlıboya, 70x80 cm.

Kaynak: *Başlangıcından Günümüze İbrahim Balaban Sergisi*, Özbilenler Müzayede, 5-20 Ocak 2011, Mas Matbaacılık A.Ş. İstanbul s. 9.

Balaban’ın köy yaşantısına ilişkin “Sarhoşlar” adlı bu yapıtı, naif bir anlayış içerir. Figürleri masalsı bir şekilde resmederken canlı ve parlak renklerle de bu etkiyi kuvvetlendirmektedir. Resmin ön planında yer sofrası üzerinde içkiler ve yiyecekler resmedilmiş, sarhoşluğun etkisi ile bilinçsizce silah atan, dans eden ve yere yığılan figürlere yer verilmiştir. Arka planda ise çocukların da eğlenceye dahil olduğu ellerinde şekerlemeler ile birbirleriyle sohbet ettikleri sahneler ile gözlemlenebilmektedir.



Resim 5.32: İbrahim Balaban, “Fırın”, (1993), Tuval üzerine yağlıboya, 80x110 cm.

Kaynak: *Başlangıcından Günümüze İbrahim Balaban Sergisi*, Özbilenler Müzayede, 5-20 Ocak 2011, Mas Matbaacılık A.Ş. İstanbul s. 62-63.

Sanatçının bu eserindeki figürler masal tipleri gibi özgün, düşsel bir görünüm içindedir. Köy yaşantısından bir kesit sunan “Fırın” (Resim 5.32) bir yandan ekmeğin pişirilmesi, bir yandan çocuğunu emziren Anadolu kadınının günlük yaşamından bir kesiti sunmaktadır. Deformasyona uğrayan eller ve ayaklarla sanatçı, çalışan insanın fiziksel gücünü ve hatta el emeği ve teknolojiye yoksun yaşam koşullarını vurgulamıştır. Balaban renk seçimi olarak da masalsi ve gece etkisini veren renk tonlarıyla kendi paletini yansıtmış, biçim olarak yuvarlak hatlarını renk tonlamalarıyla tuvale aktarmıştır.



Resim 5.33: İbrahim Balaban, “Evde Yemek”, (2004), Tuval üzerine yağlıboya, 70x80 cm.

Kaynak: *Başlangıcından Günümüze İbrahim Balaban Sergisi*, Özbilenler Müzayede, 5-20 Ocak 2011, Mas Matbaacılık A.Ş. İstanbul s. 17.



Resim 5.34: İbrahim Balaban, “Evde Yemek/Ön Çalışma”, (2004), 29x41 cm.

Kaynak: YILMAZ, Remzi Oğuz (Haz.), (2004). *Yaşamın Çizgiler Desenler Balaban-1*, Bilim Sanat Galerisi, s. 253.

“Evde Yemek” (Resim 5.33) adlı eserinde rengin açıktan koyuya giden valörüyle hacimli yuvarlak formların yansıtıldığı figürlere yer vererek ışık değerleri ile de bunu vurgulamıştır. Sanatçı mürdüm ve sarı rengin zıtlığından faydalanarak sadece yer sofrasında kullandığı beyaz fonla odak noktası olan yer sofrasına dikkati çekmektedir. Ortak bir kaptan kaşıkla yenen ve gaz lambası, mum gibi teknolojiden uzak bir yöntemle aydınlanmasına ve tüm diğer yoksunluklara rağmen sıcak bir birliktelik hissi, bir aile resmi ile izleyiciye sunulmuştur.

1955 yılında Bursa’da doğan ve ismini de babasının yakın dostu Nâzım Hikmet’ten alan Hasan Nâzım Balaban, babasının “sanat yaşantının izdüşümüdür” kuramına bağlı kalarak toplumcu, somut, figüratif çizgide eserler üretmiştir.³⁴⁴ İbrahim Balaban’ın resminde görüldüğü gibi oğlu Hasan Nâzım Balaban resimleri de toplumsal gerçekçi bir anlatımı benimsemiştir. Gündelik Anadolu hayatının kesitlerini tuvallerine yansıtan sanatçı babası ile benzer bir odağa yönelerek özgün dili miras almıştır.



Resim 5.35: Hasan Nâzım Balaban , “Yufka Açanlar”, Tuval üzerine yağlıboya, 60x50 cm.

Kaynak: <http://www.meralbostanci.com.tr/hasan-nazim-bal.html> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

³⁴⁴ E-Kaynak: http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=34&modPainters_artistDetailID=2222

“Yufka Açanlar”(Resim 5.35) adlı resminde bir evin avlusunda üç kadın figürü, bir çocuk ve çocuğun hemen arkasında da bir kedi resmedilmiştir. Kadınlar yufka yapımının farklı aşamalarıyla (yoğurma, pişirme ve hamur açma) meşguldür. Eserdeki çocuğu göz önüne almazsak, kadınlar arasında bir üçgen kompozisyon bulunmaktadır. Eser, ortada pişirilmiş yufkaların resmedilmesiyle ve kışa hazırlık sahnesini sergiler. Yufka açan kadınların arka planında duvarda asılı mısırlar ve altında tahıl çuvalları ile tipik bir köy evini tasvir etmektedir. Anadolu kadınının başörtüsünün bağlanma şekli Balaban’ın resmine konu olmuştur. Kıyafetlerde kullanılan renkler, evin her köşesinde görülmektedir. Dönemi kendine has ortamında, geleneksel kıyafetleri ve eşyalarıyla resmeden sanatçı resmin ana unsurunu Anadolu olarak belirlemiştir.³⁴⁵



Resim 5.36: Hasan Nâzım Balaban, “Tarlada Yemek”, (2007) Tuval üzerine yağlıboya 50x60 cm.

Kaynak: http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=34&l=2&modPainters_artistDetailID=2222
(İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

³⁴⁵ F. GIRGIN, (2008) *Cumhuriyet Sonrası Türk Resim Sanatı'nda Yöresel Motifler*, Trakya Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, s.111

(Resim 5.36)'da Hasan Nâzım Balaban halk resimlerinin tekniği ile resmettiği bu sofa yine yoksul ve gelenekseldir. Sanatçı, figürleri alınlarına farklı bağlanmış olan başörtüleriyle resmetmiştir. Resimde, ağaca ilişmiş orakla; büyük ölçüde tarımın modern öncesi araçlarla yapıldığı vurgulanırken sağda görülen traktörle Cumhuriyet'in anakronik buhranları yansıtılmaktadır. Eser kademeli bir plan sunarak tarlada çalışan insanların faaliyetlerini görselleştirmiştir. Açık kompozisyon kullanarak izleyiciye kendi yorumunu sunmuştur.

5.9 Neşet Günal (1923 Nevşehir - 2002)

Neşet Günal, Türk resminde sanatsal olarak, tutarlılıkla sürekli bir gelişme gösteren, ender sanatçılardan biridir. Günal'ın gerçekçi yaklaşımının yanı sıra Anadolu insanının gerçeğini de duyarlı bir anlatımla betimleme amacındadır. Günal'ın, ilk dönem çalışmaları kendine özgü sanatsal kişiliğini aramaya dönüktür. Bu dönemde, evrensel olarak geçerli, soyut bir estetik temel oluşturmaktaysa da, sanatçı çıkış noktası olarak kendi kişiliği, çevresi ve içinde yaşadığı toplumun gerçekleriyle doğrudan ilgili bir arayışı da sergilemiştir. Günal biçimsel olarak bir süre Gauguin, Gromaire ve Matisse gibi ressamın sanatsal anlayışlarını geleneksel veriler ile bağdaştırılması doğrultusunda büyük boyutlu denemelere yönelse de böylesi sentezsel kaygılarla yaptığı büyük boyutlu düzenlemeleri yeterli bulmamıştır. Bunları kendi karakteri, yaşadığı çevreden ve bir başka deyişle tanıdığı olduğu yaşayan insan gerçeğinden kopuk ve yapay arayışlar olarak değerlendirmiştir.³⁴⁶

Neşet Günal'ın, ilk dönem çalışmaları anıtsal ölçülerdeki figürleri ile Fernand Leger'nin eserlerini bize anımsatmaktadır. Özellikle gölgeleri vurgulamak için rengi seçen Leger'in, el ve ayakları büyük göstermesi, Neşet Günal'a esin kaynağı olmuştur. Ancak, iki sanatçı içerik açısından farklılık gösterirler. Neşet Günal'ın bu konudaki yorumu şöyledir: "Leger estetiği daha çok transformasyona dayanır. Benim gerçekleştirdiğim figürlerde ise deformasyon ön plandaydı."³⁴⁷

Sanat tarihçileri, Günal'ın resimlerindeki figürleri kurgulama ustalığı ve kuvvetli desen becerisini onun titiz çalışmasına bağlamaktadır. Günal'ın sanatında anıtsal boyutları ile belirginlik kazanan çalışma gücünün, emeğin temel araçları olan elleri ve ayakları abartılmış; yırtık, dökük giysileri arasından belli parçalarının vurgulanarak gösterildiği ve çoğu kez de sorgulayan gözlerle doğrudan doğruya izleyicinin gözleri içine bakan figürü temel ifade aracı olarak kullanmaktadır.

³⁴⁶ K. İSKENDER, (1995) *Neşet Günal*, Ada Yayınları: İstanbul, s. 12.

³⁴⁷ <http://lebriz.com/pages/artist.aspx?section=120&lang=TR&artistID=30&periodID=&pageNo=0&exhID=0&bhcp=1>
(İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Sanatçının eserlerinde, en belirgin biçimi resmetme aracı olan renk-doku, ışık-gölge gibi diğer bütün resimsel öğeler önceldir. Ancak bu öncelik başta model ve ışık-gölge olmak üzere diğer bütün resimsel öğelerin birbiri ile örtüşmesini ya da çakışmasını engellemez, tam aksine bu çakışmaya aracılık eder. Hatta bu gerçeğin yakınlık duyduğu sanatçılardan biri olan François Millet'nin ışık anlayışı ve resimlerinin buğulu atmosferinden bir anlamda etkilendiğini varsayabiliriz. Günal iletmeyi amaçladığı mesajı güçlendirmek ya da gerçeğin özünü en yalın şekilde aktarmak adına, gerektiğinde gerçeküstücülüğün sınırlarına kadar gelip dayanır.³⁴⁸

Neşet Günal resmi, sıradan bir yoksulluk göstergesi değil, kendi doğal çevresi ile özdeşleşen bir insan varlığının tanım gerekliliğidir.³⁴⁹

“(…) 1958’den sonra resmimin temel konusu “Anadolu insan gerçeği” oldu. Benim bu insan gerçeği ile yazgı birliğim var. Onların acılarını, umutlarını paylaştım. Resimlerimi diziler halinde gerçekleştirdim. Her dizi toplumsal çelişkiyi vurgulamalıdır.(…), (….)Benim gerçekçiliğim doğrudan resmimin içeriği ile bağıntılıdır. İçerik zenginliğini hep kolladım. İçerikten beslenerek gerçekçi biçime vardım. Figürlerimin özgün niteliğini bu olguya borçluyum. Figürlerim çaresizliğin tepkilerini dışa vururlar; toplumsal yaşamımızdan çelişkin yansımalarıdır bunlar. Slogancı olmadım. İçeriğin gerçekliği kapsamında siyasal mesajımı veririm. Gözlemlerim, yorumlarım eleştirel tavrımın gereğidir. Resimlerimdeki abartılı vurgular, iri el ve ayaklar, sorgulayıcı bakışlar emeğin gücünü simgeleyen plastik oluşumlardır. (…)³⁵⁰

³⁴⁸ İSKENDER, (1995) s. 15.

³⁴⁹ Mehmet ERGÜVEN, (1996) *Neşet Günal*, Bilim Sanat Galerisi Yayınları, İstanbul, 1996, s. 70.

³⁵⁰ L. ÇALIKOĞLU, (2011) *Modern Türk : 20. Yüzyılın İkinci Yarısında Türk Sanatı Sergisi*, İstanbul Sanat Müzesi Vakfı: İstanbul, s. 108.



Resim 5.37: Neşet Günel, “Sorun-Sorum I”, (1990), Tuval üzerine yağlıboya, 142x195 cm.

Kaynak: ERGÜVEN, Mehmet (Yaz.) (1996). *Neşet Günel*, Bilim Sanat Galerisi, İstanbul, s.203.

Neşet Günel bir döneminde, sorunlar içinde sorular arayarak resmettiği resimler dizisi gerçekleştirmiştir. “Sorun- Sorum I” (Resim 5.37) adlı eserinde sanatçı, tarlada çalışan köylülerin yemek yedikleri esnada yüzlerindeki yorgunluk ve ümitsizlik ifadesini çok gerçekçi bir şekilde resmetmiştir. Öte yandan köy insanının kıyafetlerini, yemek kaplarını ve yer sofralarını günümüzde de görebileceğimiz tipik bir köy hayatının parçası olarak yansıtmaktadır. Resmin yapıldığı 1990’lı yıllarda köylerde sıklıkla kullanılan modern tarım araçlarının yerine tırmık gibi ilkel tarım aletlerini görüyor olmamız sanatçının köy yaşamı izlenimi açısından bir ikilem de yaratmaktadır. Ancak sanatçı bizlere küçük toprak sahibi yoksul köylülerin modern tarım araçlarını kullanacak bir maddi güce de sahip olmadıklarını ima etmiş olabilir.

Kırsal kesimde kadınlar ve erkekler işbölümü yaparak hayatlarını sürdürmektedir. Kadınlar genç yaşlı ayırımı olmaksızın evdeki yükümlülüklerinin yanında tarla işlerinde de erkeğin yanında yer almaktadır. Yaşlı kadınlar da güçleri yettiği kadar yemek yapmaktan temizliğe kadar tüm ev işlerinin yanında tarla işlerine de gitmektedir. Yaşlı erkekler ise zamanlarının büyük bir kısmını hayvanların

bakımıyla ilgilenerek ya da köy kahvesinde oturarak geçirirler. Aşağıda yer alan “Sorun-Sorum IX”da (Resim 5.38) yaşlı bir kadının torunuyla vakit geçirmesi resmedilmiştir.



Resim 5.38: Neşet Günel, “Sorun-Sorum IX”, (1994), Tuval üzerine yağlıboya, 97x130 cm.

Kaynak: ERGÜVEN, Mehmet (Yaz.) (1996). *Neşet Günel*, Bilim Sanat Galerisi, İstanbul, s. 214.

Bu resimde yaşlı kadın, kız çocuğuna eliyle yiyecek hazırlamaktadır. Baş örtüsüyle resmedilen kız çocuğu ise kendisine sunulacak olan yiyeceği pek istekli olmasa da beklemektedir. Yaşlı kadının çorabındaki yamalar yoksulluğu yansıtmaktadır. Yana doğru eğilmiş oturma şekli, kırsal kesimde kadınların oturduğu yerden bir yandan yufka açıp bir yandan ocakta pişirmesi gibi birçok işi aynı anda çabucak bitirme çabasını bizlere göstermektedir.

Sanatçının resimlerinin amacı toplumsal bir çözümlemeden çok, 60’lı yıllarından itibaren Türk kadını olgusunu kırsal kesim yaşantısı aracılığıyla sorgulamaktır. Sanatçı, eserlerinde farklı sosyo-kültürel ve ekonomik süreçler yaşanırken, kadın figürlerini aynı tarzda resmetmiştir. Belki de bunun nedeni, toplumsal ve ekonomik düzen ne denli değişirse değişsin kadının toplumdaki yerinin değişmemiş olmasıdır.



Resim 5.39: Neşet Günel, “Sorun-Sorum XI”, (1996), Tuval üzerine yağlıboya, 152x142 cm.

Kaynak: Artam Antik Sanat Eserleri Müzeyade, artanonline.com [izlenme tarihi.29.11.2018]

(Resim 5.39)'da da gözlemlendiği gibi Günel'in renkli ve coşkulu resimlere açık olmadığı anlaşılmaktadır. Daha ziyade, eserlerindeki temel kurucu öğeler, öncelikle desen olmak üzere toprak ve pastel renklerle desteklemiştir. Düz bir anlatım biçimini benimseyen sanatçı, gerçekleri ustalıklı yansıtmıştır.³⁵¹ Zira Günel'in gerçekçiliği dış görünüşü ya da görünüşün nesnelliğini olduğu gibi

³⁵¹ G. YENER - T. NACAR (2015) *Ressam Neşet Günel'in Kırsal Yaşam Betimlemeleri*, Cappadocia Journal of History and Social Sciences, Ahlen/GERMANY 2015: AV Aktuell Verlag GmbH. Cilt 4, s. 103.

aktarmakta değil, yaşam kavgasının doğadan daha çok toplumsal ilişkilerin Anadolu insanına ya da “Toprak Adamları”na kazandırdığı bedensel ve ruhsal kimliğin toplumsal bir eleştiri bağlamında doğrudan yansıtılmasıyla ilgilidir. Bu kimlik ise duvar dibinde, kapı eşiğinde, korkuluk gölgesinde, yıkıntılar içinde, çorak tarlada bekleyen her yaş ve cinsiyetten kırsal kesim insanının yaşadığı sorun, bunalım, gerilim, umut, korku, baskı vb. gibi olguların aynasıdır.³⁵²

İzleyiciyi düşündürerek yorum yapmasını sağlamak adına hem yöntemde hem de amaçta akılcıdır. Bu nedenledir ki Günal’ın resimlerindeki çalı-ırpı, başak, bozkır dikenini vb. gibi ayrıntılar basit birer nesne ya da doğa öğesi değil, “Toprak Adamları”nın varı yoktan üretmesinin simgeleridir. Ya da bir diğer deyişle bunlar sanatçının duyarlı olduğu toplumsal dinamiğin etkili biçimleridir. Gene aynı nedenledir ki, Günal’ın korkulukları sadece antropomorfik genel biçimleri ile değil, özellikle insan yüzünün çeşitli ifadeleri ile donatılmış başlarıyla da canlandırılmış varlıklardır.³⁵³ Konu olarak sanatçının yoksul köy insanını resmettiği sahnede hem hayvan hem insan için geçerli olan yemek ihtiyaına dikkatleri çekmiştir.

³⁵² YENER - NACAR (2015), s. 104.

³⁵³ A.g.k., s. 106-107.

5.10 Nedim Günsur (1924, Ayvalık- 1994 İzmir)

Nedim Günsur'un eserleri, naif özellikler taşıyan toplumsal içerikli figüratif bir anlayışla yapılmıştır. Sanatçı, ilk yıllarında Empresyonist akımın etkisiyle eserler vermiş ve Paris'te bulunduğu süre içerisinde soyut anlayışta olan Picasso, Léger ve Matisse'in yanı sıra Afrika sanatından da etkilenmiştir. 1950'li yıllarda maden işçilerini dışavurumcu bir tarzla resmeden sanatçı, 1960'lı yıllardan itibaren şehir yaşamı ve sorunlarına yönelmiştir.³⁵⁴

Nedim Günsur, eserlerinde dış dünya unsurlarını bir araç olarak ele almıştır. Sanatçı, doğa, insan, yapılar, nesnelere dünyasını detaylıca inceleyerek özgün bir resim diline ulaşmıştır. Her resminin bir önceki resmi sorgularcasına oluşan bir yol izlediği görülür.³⁵⁵

Nedim Günsur resimlerinde farklı zaman ve yer kavramı içerisinde algılamış olduğu olguları ayıklayıp seçerek bir kurgulamaya gitmiştir. Bu kurgu içindeki figürler, nesnelere farklı bir dünyanın bir bakıma da sanatçının kendi dünyasını yansıtmaktadır.³⁵⁶

Nedim Günsur, Paris'teki deneyimini şöyle aktarır:

“(…) Sanat, her yerde en son verilerin uygulanması gereken bir tıp ya da kimya bilimi değildi. Her toplum kendi sanatını yaratırdı. Batılı kalıplarla ben kendimi ve toplumumu anlatıp yorumlayamazdım.(…)”³⁵⁷

Bu sözlerde üzerinde önemle durulması gereken nokta, Nedim Günsur'un içinde yaşadığı toplumla ilişkilerinin, düşünce ve izlenimlerinin kişisel bir üslupla, resim diline dönüşebileceği ve gerçek kişiliğine ancak böyle ulaşabileceğine olan inancının göstergeleridir. Bu kişisellik yaşadığı çevrenin duygu ve düşüncelerini de

³⁵⁴ Kaynak: <http://www.edebiyatvesanatakademisi.com/turk-ressamlar/nedim-gunsur-biyografisi-ve-ressamlık-detayları-2204.aspx> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

³⁵⁵ T. GÖNENÇ, (1993) *Nedim Günsur*, Ada Yayınları: İstanbul, s. 9.

³⁵⁶ A.g.k, s. 11.

³⁵⁷ F. GİRĞİN, (2008) Cumhuriyet Sonrası Türk Resim Sanatı'nda Yöresel Motifler, Trakya Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, s. 87.

içeren, geçmişin birikiminden gereğince yararlanan bir tavrı da içermektedir.³⁵⁸



Resim 5.40: Nedim Günsur, “Madenci Sofrası”, (1960), Tuval üzerine yağlıboya, 67.5x47 cm, Cengiz Akıncı Koleksiyonu.

Kaynak: <http://kdzereglifutbol.blogspot.com.tr/2014/09/naif-bir-madenci-dostu-nedim-gunsur.html>
(İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

³⁵⁸ T. GÖNENÇ, (1993) s. 12-13.

Nedim Günsur Zonguldak Ereğlisi'nde bir maden şehrine resim öğretmeni olarak atanır. Bu dönemde dışavurumcu üslupla maden işçilerinin hayatını resmetmeye başlamıştır. Maden tünelleri, kapkara kömür işçileri, doğası, gökyüzü, denizi ile kararmış bir kent. Grizu patlamaları, göçükler ve bunların sonucundaki ölümler madenci ailelerinin korkulu düşleri Günsur'un resimlerine konu olur.

Günsur'un resminde bunlar önceleri iki boyutlu ve yarı soyut bir resim dili ile var olur. Ama Günsur için 1952'de ulaştığı biçim ve üslup, bunların resme dönüşmesi için kendi yorumuna denk düşen bir görselliğe ulaşmada yeterli değildir. İçinde yaşadığı yörenin gerçeğini bir resim gerçeğine dönüştürülmesi bir başka anlatımla, resmin gerçeği olarak yaratılması, onu yeni figür, yorum ve araştırmalara yöneltir. Tıpkı (Resim 5.40)'ta olduğu gibi Nedim Günsur'un madencileri giderek çalıştıkları toprak-altı, çıkardıkları kömür, korkuları, sert, ürkünç, kitlesel varlıklara dönüşür. Madenciler, kömürle özdeşleşmiş gibidir. Varlıklarını belirleyen ve biçimlendiren de, ölümlerini hazırlayan da kömür cevheridir. Nedim Günsur, madencileri bir resim sorunu olarak, duygusal bir romantizm ya da sözde bir toplumsal gerçekçi anlayışla ele almaktan kesinlikle kaçınır. Bunlar Türk resim izleyicisinin karşısına ilk kez çıkan ürkütücü varlıklardır.

Çoğu kez bu figürlerin ardındaki resmin fonu, soyut bir biçimde grizu yüklüdür. Nedim Günsur'un madenci sofrası resmi bir resim gerçeği olarak madencileri eksiksiz sunar. Resimdeki iki figürün de baş biçimleri bir bakıma çıkardıkları kömür ile özdeşleşmiştir. Yılgı ile açılmış gözleri bir anın değil, korkulu bir beklentinin karşılığıdır. Figürleri kuşatan fonda grizu bir çılgılık gibi öne çıkar. Nedim Günsur figürü simgeye dönüştürmekten kaçınır. Günsur için simge resim gerçeği içinde bir anlatım aracı değildir, çünkü simge sanatın doğasında var olan bir olgudur. Figür yapısı ve figür-fon ilişkisi incelendiğinde burada ulaştığı noktayı hazırlayanın madenciler dizisi olduğu görülür. Günsur'un gri tonların ağırlıkta olduğu bu çalışmalarında gökyüzleri yarı soyut, çağrışımlar yüklüdür.³⁵⁹

Konusu bir dönem sadece madenciler olan, sanatçının bir dizi olarak ürettiği eserler, içerik ve biçim açısından hem kendi sanatına hem de Türk resim sanatına önemli bir katkı sağlar niteliktedir.

³⁵⁹ GÖNENÇ, (1993) s. 16.

Genelde renk zıtlığı esasına kurulu bu resimlerde, figürlerin deformasyonu, hacimli ve düz alanlar, sıcak ve soğuk renklerin dışavurumcu etkiyle kullanımı ifadeyi güçlü kılmaktadır. Gri ağırlıklı pastel tonlar, sınırlı bir renk uyumu ve karşıtlık üzerine kurulu renk kullanımı, ele alınan konunun dramatik etkisini ve psikolojik gerilimini daha da etkili kılmayı amaçlar.³⁶⁰

Karşıtlıklar üzerine kurulmuş resimleri ayrıntıdan bütünüyle arındırılmış durumdadır. Genel kurgu, orta koyulukta bir renk üzerinde renk etkisinden çok, açık-koyu etkisi yapan küçük elemanların ustaca konumlandırılmasıyla oluşturulmuştur. Madenci portrelerini, konu ve temayla bağlantıları açısından, bu genel kurgu içerisinde tümüyle ayrıntıdan arındırılarak, temelde renk zıtlığı esasına dayanarak tehditkâr bir yorumla resmetmiştir. Figürün anıtsal duruşunu sağlamak için dev bir kömür gibi sivilize edilerek dramatik ve psikolojik etkisini bir kat daha artırmayı amaçlamıştır.³⁶¹

1960'lı yıllardan itibaren eserlerinde yaşam, birey ve sanat sorunlarını bir arada ele almayı seçmiştir. Madenci resimleri, renkli çocuk figürleri ile dolu lunaparklar, uçan balonlar, cambazlara yerini bırakarak, mutlu günlerin arayışını yansıtmaktadır. Bu çocuksu resimlerinde Günsur, büyük-küçük bütün insanların mutluluk arayışlarından öte, evrensel ve dramatik bir tema olarak kalabalığın içinde yalnızlık hissini göstermek istemiştir.

³⁶⁰ Aydın AYAN, (2006) *Nedim Günsur*, Ada Yayınları: İstanbul, s. 16.

³⁶¹ AYAN, (2006) s. 26.



Resim 5.41: Nedim Günsur, “Balıkçı Kahvesi” (1981) Tuval üzerine yağlıboya, 41x63 cm.

Kaynak: <http://www.artnet.com/artists/nedim-günsur/balıkçı-kahvesi-0ZfTGVsC1Wu5SCWRRIRtQQ2>

Sanatçı plaj sahnelerinin yer aldığı resimsel dönemde deniz kıyısında vakit geçiren halkın faaliyetlerinin göstergelerini izleyiciye sunmuştur (Resim 5.41). Naif bir anlatımla, oldukça küçük figürlerden yararlanmış, çoklu bir anlatımı benimsemiştir. Gözlemci yoluyla resmettiği çalışmalarından biri olan bu resimde balıkçı ağları, plajda oynayan çocuklar, deniz kıyısındaki bir çay bahçesinde oturan insanların sıradan bir gününü betimlemiş ve her zamanki gibi engin bir gökyüzüne yer vermiştir.



Resim 5.42: Nedim Günsur, “Çardak”, (1992), Tuval üzerine yağlıboya, 36x56 cm

Kaynak: Aydın AYAN, (2006) *Nedim Günsur*, Ada Yayınları: İstanbul, s. 127.

(Resim 5.42)'de gözlemlenen tüm resimsel öğeler, (Resim 5.41) ile benzer bir aktarım içerir; habersizce çekilen bir fotoğraf etkisi yaratan bu resimde büyük bir plajda, plaj kıyafetleri içinde masa etrafında yemek yiyen bir topluluk bulunmaktadır. Diğer tarafta kumda oynayan çocuklar ve güneşlenen insanlar, avlanan ve ağlarını onaran balıkçılar ile kompozisyonu ritmik bir şekilde tamamlamıştır. Çardağın gölgesi ile bezemeci bir tavırla resmedilmiş koyu ve açık ton farkları vurgulanmıştır. Gökyüzünün ve denizin parlak mavisi öne çıkmakta, sıcak bir yaz günü izleyiciye hissettirilmiştir.

(Resim 5.43) “Kırda Çocuklar” adlı bu tablosunda yemyeşil çimenlerin üzerinde oynayan çocuklar farklı gruplarla resme dağıtılmış, ortadan geçen ufuk çizgisi ile beyaz bulutlarla parlak bir gökyüzü ve rengârenk uçurtmalar resmedilmiştir. Ağaçların dallarının beyaz çiçek açmasından bahar mevsimi olduğu anlaşılabilir. Çocuklar neşeye, çimenlerin üzerinde güreşmekte, çiçek toplamakta, oynamakta, ağaca tırmanmaktadır. Bunların hepsi izleyicilik ve mutluluk uyandıran çalışmalardır.



Resim 5.43: Nedim Günsur, “Kırda Çocuklar”, (1984), Tuval üzerine yağlıboya, 50x35 cm.

Kaynak: AYAN, A. (2006), *Nedim Günsur Retrospektif Sergisi*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s. 194.

Bazı izleyiciler ya da eleştirmenler figürlere bakarak, Nedim Günsur resminin minyatür kökenli olduğu yanılığına düşmektedir. Ancak, Nedim Günsur için kolay yönüne sapmamış; bir minyatür ya da halk kökenli resimlerden özenle kaçınmıştır.³⁶²

³⁶² GÖNENÇ, (1993) s. 20.

5.11 Nuri Abaç (1926, İstanbul - 2008 Ankara)

Anadolu'nun mitolojik ve fantastik varlıklarını resimleyen Nuri Abaç, karikatür, suluboya ve yağlıboya üzerine çalışmıştır. Eserlerinde gölge oyunu kahramanı biçiminde figürleri kullanarak olayları resmederek değerlendiren sanatçı; pazar yerleri, satıcılar, tezgâhtarlar, çay bahçeleri ve kahvehaneler gibi yaşadığı topluma özgü tüm olgulara yoğunlaşmıştır.³⁶³

Nuri Abaç kurduğu kompozisyonda yaşam olgusunu sorgulayarak resme yerleştirdiği simgeler bazen bir bisikletin tekerleği veya bir çocuğun oynadığı top olurken bazen de fantastik araçlara dönüşecektir. Bunun sonucu olarak sanatçının eserlerinde motifsel yuvarlak kalıplar ön plana çıkmıştır. Abaç, 1970'li yıllar ile birlikte geleneksel değerlere yönelen sanatçılar arasında yer alacaktır.³⁶⁴ 1980'lerden itibaren kompozisyonları köyden kente göç ve kentleşme olgusunu resmetmeye başlamıştır.³⁶⁵

Fantastik gerçekçi grup için seçilen tanımın Batı kaynaklı oluşu, genç Türk resminin özgün niteliğine aykırı bir tanım sayılmamalıdır. Salt gerçekçi yaklaşımla oluşturulan bir resim kompozisyonundan ziyade fantastik öğelerle biçimlendirilmiş bir resmin izleyicide bıraktığı etki zihinde çok daha kalıcıdır. Nuri Abaç bu yaklaşımıyla toplumsal yergiye ve Anadolu mitosuna açık bir duyarlılıktan hareket etmekte olduğu söylenebilir.³⁶⁶

Nuri Abaç resimlerinde bulunan farklı öğeleri şöyle anlatır:

“Resimlerimde Anadolu sanatının yüzyıllar ötesinden gelen tipik simgelerini bulmak olanaklıdır. İlk olarak 1960'lı yıllarda Anadolu'daki birikimleri diğer bir deyimle kültür katmanlarını inceleme zorunluluğunu duydum. Hititlerden başlayıp Grekler, Romalılarla gelişen, Bizans ile etkilerini sürdüren ve Selçuklular'la başlayıp Osmanlılar'da olgunlaşıp son noktası koyulan görkemli kültür birikimini

³⁶³ http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=37&modPainters_artistDetailID=84 (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

³⁶⁴ <http://www.gorselsanatlar.org/turk-sanati/nuri-abac/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

³⁶⁵ <http://www.leblebitozu.com/unlu-turk-ressamlardan-dugun-coskusunu-yansitan-15-resim/> (4 Mart 2018, 23:40)

³⁶⁶ Kaya ÖZSEZGİN, (1989) *Başlangıcından Bugüne Çağdaş Türk Resim Sanatı Tarihi*, Cilt:3, Tıglat Yayınları, s. 121.

görmemezlik edemezdim. Böylece ilk Hititli askerleri ya da tarlasında buğdaylarını biçen bir Hititli köylünün serüveninden başlayıp günümüze kadar uzayıp gelen bir incelemenin ortasında buldum kendimi. Bu gözlemlerin son noktası Osmanlı Sanatı oldu. Minyatürler, süslemeler, kabartmalar derken Karagöz'ün resimsel değerlerini sezinledim. Günümüzdeki resimlerinde bugüne kadar edindiğim resimlerin sentezlerini aramak ile birlikte bu sentezlerden daha rahat özümlelenebilecek bir resim çeşnisini algılamak, yaşayan Anadolu'yu çağdaş bir teknikle anlatabilmek, insanın dış izlenimlerini yakalamanın yanı sıra iç özlemlerine inebilmek, onun kutsal isteklerini, mutluluklarını, elemlerini, sevinçlerini paylaşabilmek.”³⁶⁷

Türk resim sanatında minyatür etkisi ile oluşturduğu tasvirlerini, masalsı ve yerçekimini reddeden bir düzlemde Türk motifleri, Türk insanı, adet ve geleneklerini adeta bir hayal ortamı renkliliği içinde resmeden sanatçı, konular ve kişiler değişse bile figürler belli bir "tipoloji"ye dayanmaktadır. ³⁶⁸



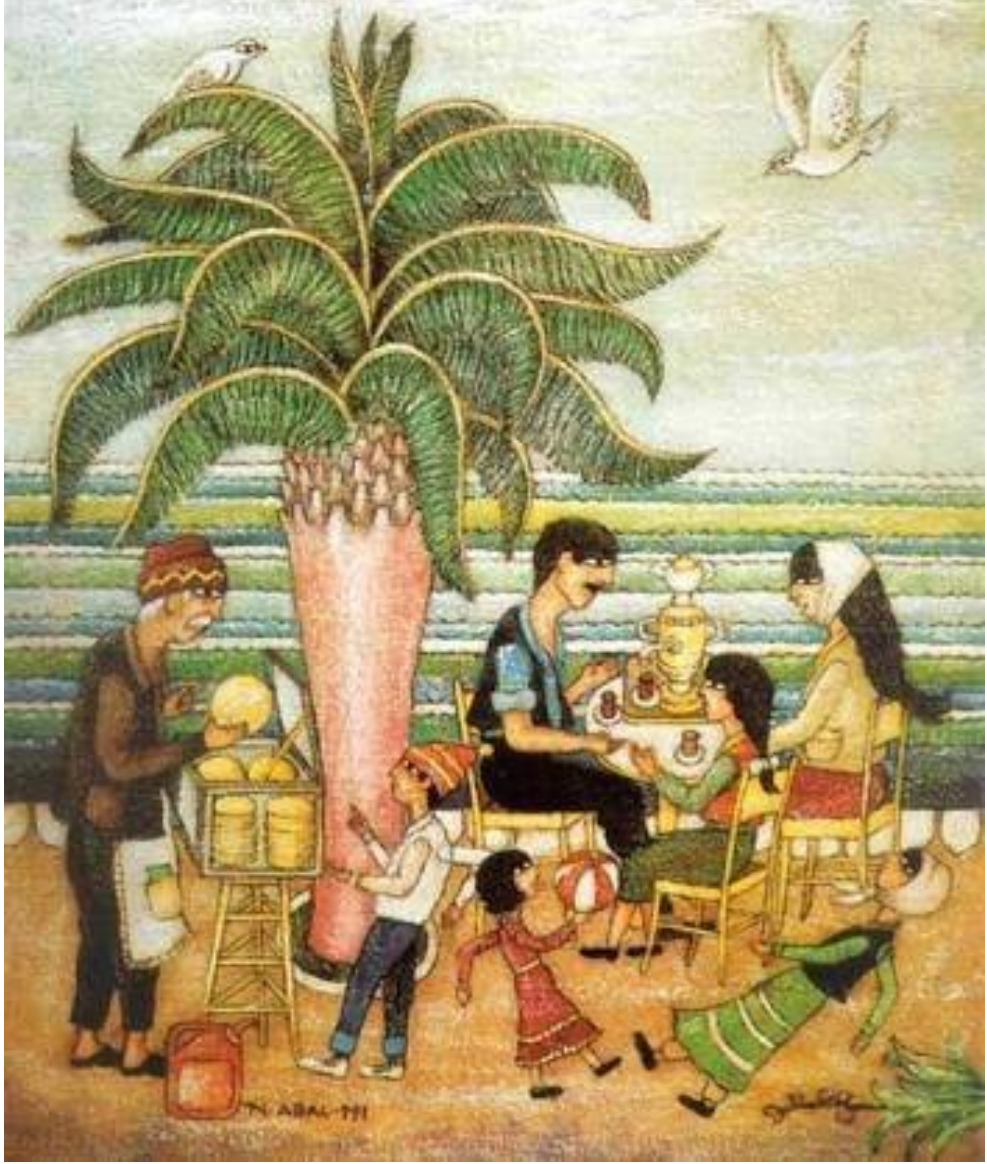
Resim 5.44: Nuri Abaç, “Köyde Alman Gelin”, (1985), Tuval üzerine yağlıboya.

Kaynak: <http://www.leblebitozu.com/unlu-turk-ressamlardan-dugun-coskusunu-yansitan-15-resim/>

³⁶⁷ Yaprak ZİHNİOĞLU (Çev.), (1998) Türk Plastik Sanatları, Bilim Sanat Galerisi, İstanbul, s. 188.

³⁶⁸ <http://www.forumgercek.com/turk-ressamlarin-biyografileri/91882-nuri-abac-1926-2008-turk-ressam.html> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Sanatçı 'Köyde Alman Gelin' (Resim 5.44) adlı resminde gözlemlenebileceği gibi sanat olgusu ile ilişkilendirilen Anadolu'nun gündelik yaşamı, gelenek ve göreneklerini, nakışçı ve dekoratif özgün bir üslup ile resmetmiştir. Abaç'ın bu resminde çok figürlü çizim ve istifleme eğiliminde olduğunu görüyoruz. Ancak, Türk Gölge Oyunları'nda görebileceğimiz mizahi bu tarz tiplere çalışmalarıyla gerçekleştirdiği eserleri hayranlık uyandırmıştır.³⁶⁹



Resim 5.45: Nuri Abaç, 'İsimsiz', (1991), Tuval üzerine yağlıboya, 60 x 51cm,

Kaynak: http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=37&l=1&modPainters_artistDetailID=84

³⁶⁹ <http://www.beyazart.com/sanatci/Nuri-Abac> (İzlenme Tarihi: 10.06.2018).

Resimlerinde, adeta masal kitaplarından çıkmış gibi görünen yeşilin her tonunu barındıran ağaçların altında oturan, köylü, şehirli, kasabalı Türk insanları, kimi başı bağlı, kimi kasketli, kimi şehirli kimliği ile resmedilmiştir. Bu insanlar çoğu zaman Türk halkının sokak sosyalliğine damgasını vurmuş, çay bahçelerinde, deniz kenarlarında, Anadolu'da havuzların gölgelerinde, çay içerler, simit yerler, çocukları etraflarında top oynarlar, ip atlarlar, neşeye koşarlar. (Resim 5.45), (Resim 5.46), (Resim 5.47) ve (Resim 5.48)'de gözlemlenebildiği gibi bu tuvalerde belki de Türk toplumunun “yemek yeme görgüsü” ile neşe ve eğlenmenin bir arada olduğu ender anlar resmedilir.

(Resim 5.48)'de sanatçı huzur ve mutluluğu yansıtan anların göstergelerini eserinde izleyiciye deneyimletmektedir. Beyaz güvercinlerin yer aldığı barışı simgeleyen güzelliklerle dolu bir deniz kenarı manzarası resmedilmiştir. Anadolu insanının çeşitli yaş gruplarının dahil olduğu sahnelerde çay içerken, top oynarken, kâğıt helva satın alırken ki keyifli halleri tuvale yansıtılıp izleyiciyi de bu ana dahil etmiştir. Sanatçı renk paleti tercihinde doğal renkleri tercih etmiş, böylelikle dingin atmosferi desteklemiştir.



Resim 5.46: Nuri Abaç, 1999, “Çay Bahçesi”, Tuval üzerine yağlıboya, 50x50cm.

Kaynak: <http://www.beyazart.com/sanatci/Nuri-Abaç> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

(Resim 5.46) “Çay Bahçesi” adlı eserde yine deniz kıyısında farklı toplumsal yapıda olan ve yaş grubunda olan Türk insanının bir arada aynı kültürel paylaşımlardan keyif aldığı anları resmedilmiştir. Sanatçı kalıplaşmış deniz imgesi, ağaç ve karakterize olmuş insan figürleri ile kendi dilini tekrar yansıtmıştır.



Resim 5.47: Nuri Abaç, “Piknik”, (1989), Tuval üzerine yağlıboya,40 x40 cm,

Kaynak: <https://www.tarihnotlari.com/nuri-abac/nuri-abac/> (İzlenme Tarihi. 04.06.2018)

Abaç, nadir de olsa (Resim 5.47)’de olduğu gibi biraz daha utangaç bu çifti resmetmiştir. Kadın figür, rakı içtiği anlaşılmasın diye çay bardağında veya kahve fincanında içkisini gizlerken, aynı zamanda çift balık yerken resmedilmiştir. Çocuğun kullandığı çember ile yuvarlaklık imgesini vurgulayan sanatçı, resmin alt kısmındaki figürlerin bulunduğu yarım ay şeklindeki zeminle paralellik kurar. Bu da adeta resme bir devinim kazandırmaktadır.



Resim 5.48: Nuri Abaç, "Lokantada", Halk Bank Koleksiyonu, TYÜB (1989),
Tuval üzerine yağlıboya, 63x63 cm.

Kaynak: <https://www.tarihnotlari.com/nuri-abac/nuri-abac-lokantada/> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

Sanatçı yine (Resim 5.48) "Lokantada"da, figürlerini Anadolu kültürünün masalsı ve gerçeküstücü-fantastik öğeleriyle resmetmiştir. Abaç'ın resim anlayışına, mimari bir bakış açısı ile yaklaşıldığında geçmiş belleğimize kuşbakışı mizahi göndermeler yaptığı gözlemlenmektedir.

5.12 İsmet Birsel (1934, İzmir - 2017, İzmir)

1958 yılında Dışişleri Bakanlığına giren İsmet Birsel, ülkemizi Büyükelçi olarak çeşitli ülkelerde temsil etmiş; Tahran Büyükelçiliği dönemindeki resimlerine “Kara-Siyah Yıllar”, Hollanda’daki yapıtlarına ise “Turuncu Yıllar” adını vermiştir. Diploması mesleği ile beraber resim çalışmalarını aralıksız olarak sürdüren Birsel eserlerini ilk kez 1955 yılında Fransa’da açılan karma sergide sergilemiştir. 60 yıl boyunca resim çalışmaları yapmış olan sanatçı, yurtiçinde ve dışında birçok kişisel sergi açmış ve karma sergilere katılmıştır.

İsmet Birsel'in tuvallerinde sadece Avrupa'nın en güzel şehirlerini ve o şehrin “Burjuva İnsanlarını” değil, aynı zamanda özlem duyduğumuz, mum ışıkları ile aydınlatılmış, kolalı örtüler üzerinde gümüş servisler ile kurulan masaları, bu masaların etrafında bir araya gelen gece kıyafetleri ve mücevherler içindeki kadınları, smokin ve fraklar giymiş erkekleri resmetmiştir. Bu masalarda büyüdüğü, yetiştiği toplumun sofralarında pek az rastlanan kabuklu deniz ürünleri, ıstakozlar, midyeler kendi servis tabaklarında "Avrupalı usüllere" göre sunulmakta ve göz kamaştırmaktadır.

Yapıtlarına yansıyanlar hakkında Birsel şunları ifade eder: “Kendi resmime yakın bulduklarım, genelde karikatür lezzetini de taşıyorlar. Diploması, şık bayanlar, şarap, garsonlar, lokanta ve kahve konularının yanı sıra sıkça müzisyen, klasik müzik tutkusunu görebilirsiniz.”³⁷⁰

Yine Türk toplumu ile tezat oluşturan gerçeklerden biri, bu şık insanların sürekli gülümseyerek sohbet etmeleri, bir konser, tiyatro sonrası, keyifle kutluyor olmalarıdır. Konserler, tiyatrolar, operalar sonrası özel olarak geç saatlerde menüler sunan mekânların varlığı, Türk toplumu ve Batı toplumu farkını adeta vurgulamaktadır.

İsmet Birsel, kendi resimleri için “Bir hikâye var, ama bu tuvale yansıyan hikâye değil, hikâye resim yapıldıktan sonra ortaya çıkıyor, her resmin bir melodisi var, her resme bir müzik eşlik ediyor” ifadesini kullanırken, yine Batı toplumunda Yemek-Eğlence-Müzik birlikteliğinin Müslüman toplumlarda ne kadar farklı vuku bulduğunu ve yemek yemenin bir eğlenme, hoşça vakit geçirme eyleminden çok,

³⁷⁰ <http://lebriz.com/pages/artist.aspx?section=550&lang=TR&artistID=214&bhcp=1&periodID=&pageNo=8&exhID=0> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

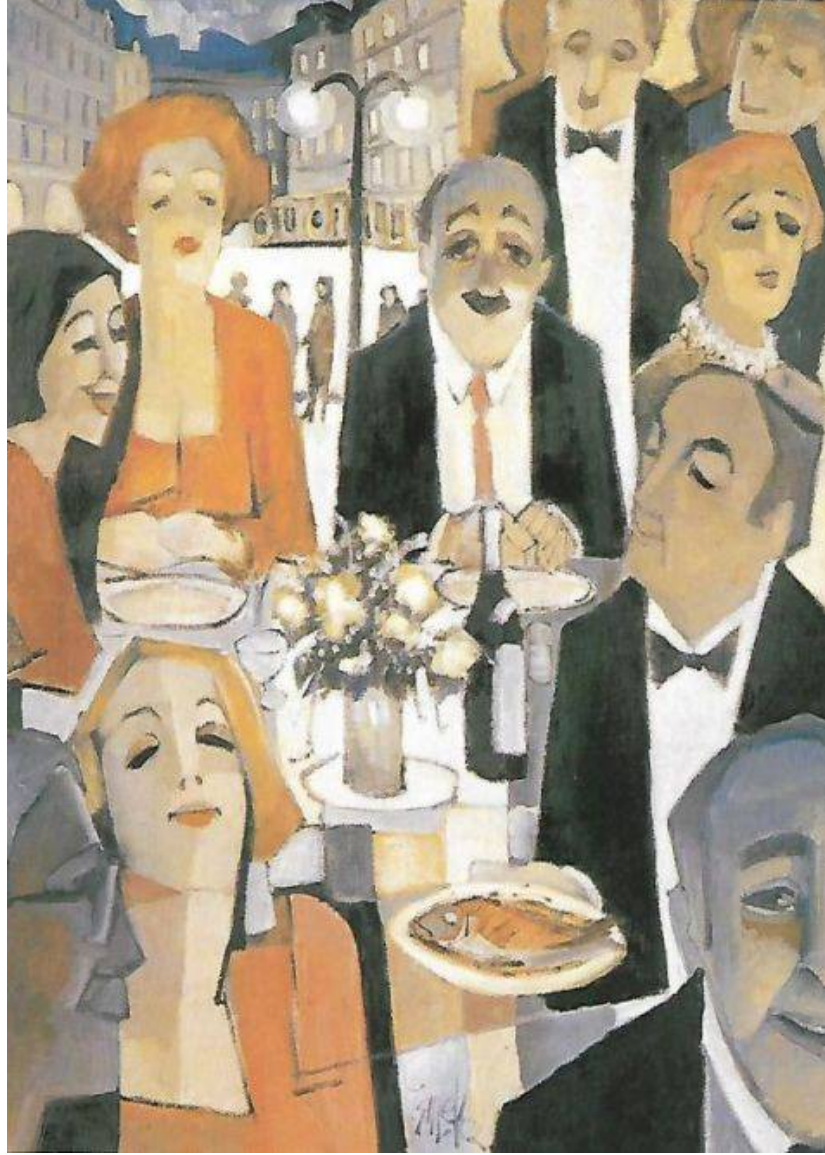
“Şükür etmek ve Huşu” duyguları ile yakınlığının eserleri üzerinden iki kültür arasındaki tezadı gözler önüne sermiştir.



Resim 5.49: Sanatçı eskizi

Diplomat olan Birsel, katıldığı davetlerde gördüğü sahneleri unutmamak için o esnada eskizini yapar, daha sonra da tabloya aktarırdı. Boş bir tuvalin üstünü papyonlu, smokinli beyler, şık hanımlar, sazlarını akort eden müzisyenler, olağan bir kargaşa kaplar ve fırça darbeleri sonucunda herkesi mutlu eden bir yapıta dönüşürdü.³⁷¹

³⁷¹ http://www.cumhuriyet.com.tr/haber/kultursanat/971282/İsmet_Birsel'in_Anıları....html (İzlenme Tarihi: 06.06.2018)



Resim 5.50: İsmet Birsell, Zerdüş Sanat Galerisi Yayını, Çankaya Ankara “Şık Lokanta”, Tuval üzerine yağlıboya, 60x70 cm, s. 51

Kaynak: Zerdüş Sanat Galerisi Yayını (2003), *İsmet Birsell*, Çankaya, Ankara, s.51.

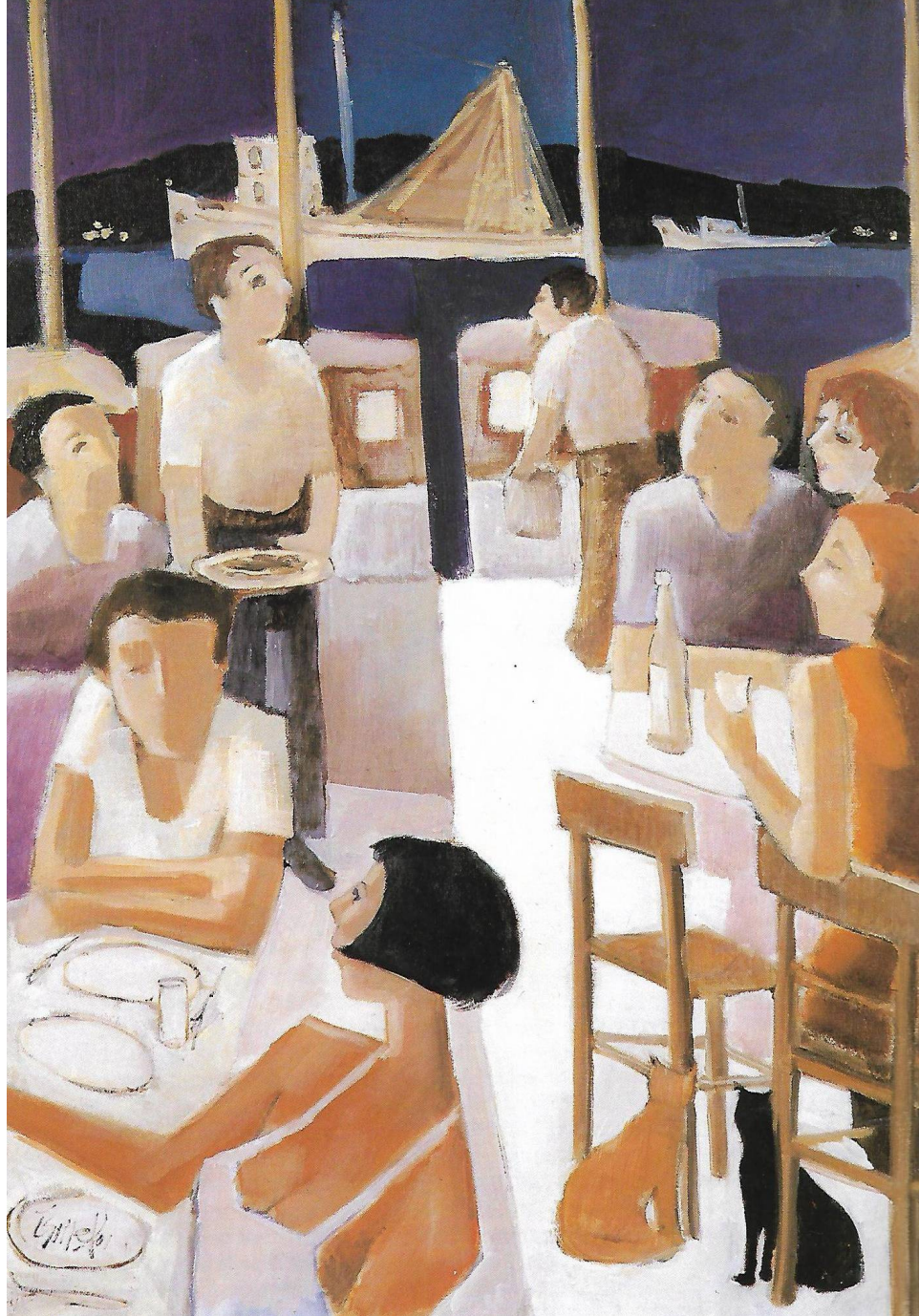
Resimlerinde gerçeğe bağlı kalmaya çalışan İsmet Birsell, yaşadıklarını ve gördüklerini tuvaline aksettirmiştir. Beyaz-siyah ve turuncu rengin kullanımıyla yaşadığı dünyayı tüm canlılığı ile tuvale yansıtmaktadır. Genellikle dikey olarak kullandığı anlatımını sadece balık tabağının yataylığı ile izleyiciye vurgulamak istemiştir. Figürlerin yüz ifadelerinde olan mutlu ifade, nerdeyse yapay ilan edilebilecek Yunan tiyatrosunu anımsatan maskeli bir anlatıma dönüşmektedir.



Resim 5.51: İsmet Birsel, "Oturmalı Yemek", Zerdüş Sanat Galerisi Yayını, (2002)
Çankaya Ankara, Tuval üzerine yağlıboya, 60x80 cm.

Kaynak: Zerdüş Sanat Galerisi Yayını (2003), *İsmet Birsel*, Çankaya, Ankara.

Sanatçı, sürekli genişleyen çevresi ile yeni yerler ve farklı hayatlara ait gözlemlerini (Resim 5.51)'de tuvaline taşımıştır. Renk kompozisyonunda kullandığı dengeli ifade ile sanatçı özellikle turuncu renkli mumun masa kültürüne dikkat çeken varlığını arkadaki turuncu tonları ile tamamlamıştır.



Resim 5.52: İsmet Birsel, “Dalyan Köyü’nde Balıkçı Lokantası” Zerdüş Sanat Galerisi Yayını, (2001) Çankaya Ankara, Tuval üzerine yağlıboya,50x70 cm.

Kaynak: Zerdüş Sanat Galerisi Yayını (2003), *İsmet Birsel*, Çankaya, Ankara.

Gündelik hayata ilişkin bu eserine mizahi bir yorum katarak dışavurumcu duyarlılığı eleştirel nitelikleri ile buluşturmaktadır. Hızlı ve katı bir boyama anlayışı, sözü edilen içeriğe uygun bir plastik yapılanmayı beraberinde getirmiştir. Resimde sanatçının diğer resimlerine göre gündelik kıyafetleri ile resmedilen figürler, beyaz masa örtüsü üzerindeki sofranın düzeni ile izleyiciye Batı sofrası kültürünü yansıtmaktadır.



Resim 5.53: İsmet Birsal, “Damar Keyfi” (1994), Tuval üzerine yağlıboya, 80x60 cm, Antika ve Sanat Eserleri Müzayedesi, Çankaya, Ankara 17 Ocak 2016 Anka Sanat s. 99

Kaynak: Antika ve Sanat Eserleri Müzayedesi (17 Ocak 2016), İsmet Birsal, Çankaya, Anka Sanat, Ankara, s.99

İsmet Birsell (Resim 5.53)'te ünlü yazar Yahya Kemal'i tek başına yemek yerken ve hayatının son 19 yılını Beyoğlu'ndaki Park Otel'de geçirdiği dönemden resmettiği bir anı izleyiciye deneyimletmektedir. Park Otel 1940-50'li yıllarda kent yaşamının önemli bir parçasıydı. Buradaki çok seçimli tabldot İstanbul yemekleri ile Batı mutfağı arasında oldukça dengeli bir sentez sağlanmıştır. Sanatçı mekânı değerlendirirken renk tonlamalarının katkılarıyla farklı bir algı ve ifade yöntemini kullanmış, farklı boyutlar ve katmanlar elde etmiştir.

5.13 Altan Gürman (1935, İstanbul – 1976, İstanbul)

Dünya sanat pazarının önemli merkezleri arasında bulunan Paris ve Roma’da yaşayan Altan Gürman’ın, o tarihlerde Türkiye’de henüz büyük bir ilgi odağı oluşturmadığını söyleyebileceğimiz hiper-gerçekçilik, foto-gerçekçilik gibi anlayışlardan kinetik ve minimal sanata doğru açılan güncel eğilimlerle yakından ilişkiye girdiği söylenebilir. Canan Beykal’ın sözleriyle Altan Gürman, “dekupajdan montaj’a” ulaşan, pentürü dışlayıp materyali ön plana çıkaran, bu materyal aracılığıyla yapıta duygusal katılımı engellemeyi öngören bir yola girmiştir,³⁷²

Gürman, materyalin dünyasında yeni bir dil kurmaya, böylece de hem özgül hem de özgün olmaya çalışmıştır. Gürman’ın geleneksel resim anlayışını bir kenara bırakıp malzeme kullanımına geçmesi, süregelen yaşamı değiştirmek niyetinde olduğunu düşündürmektedir³⁷³

Sanatçının sıra dışı olarak nitelendirilmesinin sebebi, yapıtlarındaki içerik ve malzeme dilinin özgünlüğüdür. Sanatçının eserlerinde, sanat anlayışında temellenen geleneksel pentür gereçleri dışındaki nesne kurgusu (patates, şeker pancarı, mısır kullanması) sade ve yeni bir ifade biçimi oluşturur. Ona göre “sanat daha az kutsal, yaşama daha yakın olmalıdır”.³⁷⁴ Burada Gürman, yeni bir ifade arayışında olup, dönüşümün yalnızca biçime dayalı değil kavramsal olarak da gerçekleşeceğini vurgular.

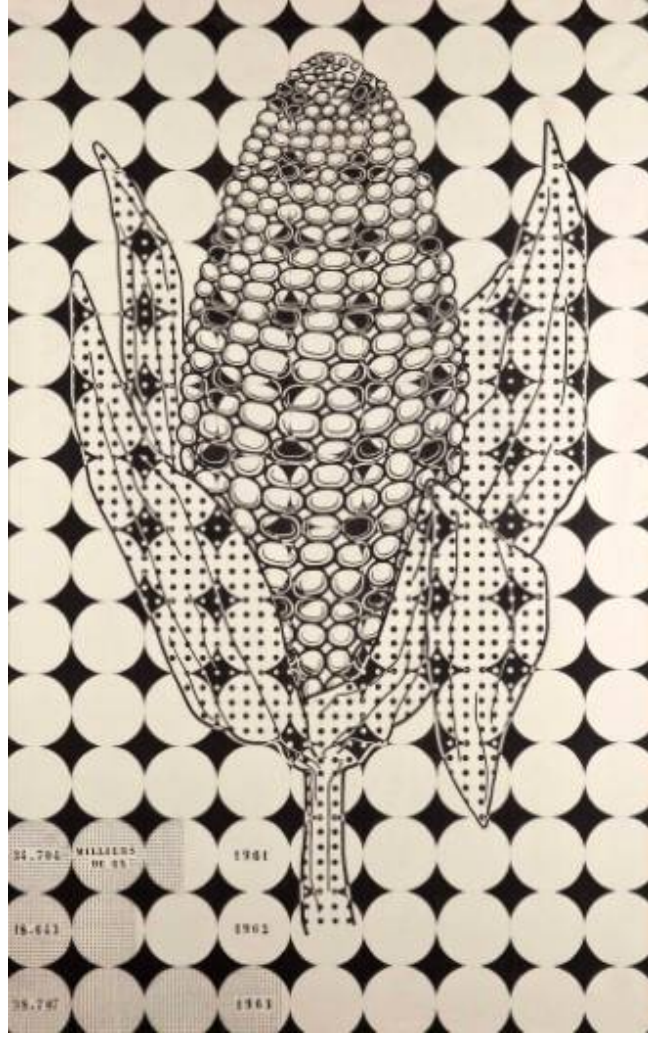
“Felsefe ile yaşamın anlamını kavradım”³⁷⁵ ifadesini kullanan Gürman, 1960 yıllarına dek olan soyut resim ile figüratif resim arasında kalan Türk sanatçıları arasından sıyrılıp kavramsal sanat alanında ilk eserlerini verir. Sanatçının düzenlemelerindeki nesnelere her an görebileceğimiz, yakınımızda olan, kompozisyon içerisinde önemini asla kaybetmeyen nesnelere dir.

³⁷² A. OKTAY, (2002) *Resim Yazıları*, Bilim Sanat Galerisi: İstanbul, s. 141.

³⁷³ A.g.k., s. 142

³⁷⁴ C. BEYKAL - A. GÜRMAN, (1991) *Altan Gürman*, Derimod Kültür Merkezi Yayınları: İstanbul, s. 115.

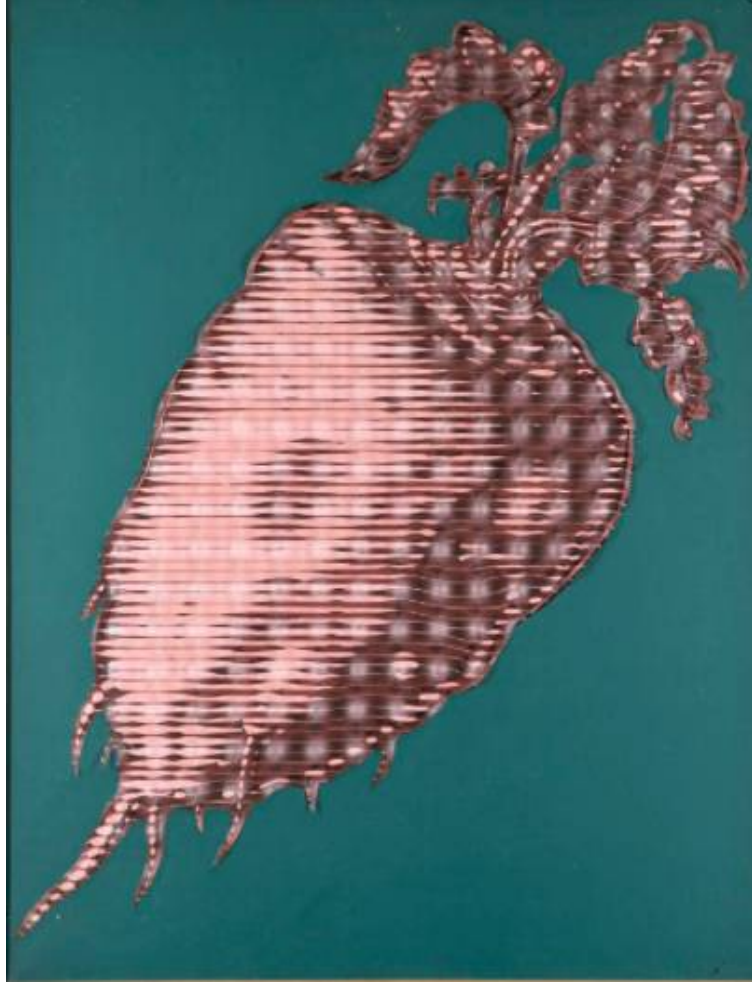
³⁷⁵ E. DASTARLI, (2005) Albüm: Altan Gürman, *Rhsanat Dergisi*, 20: İstanbul, s. 53.



Resim 5.54: Altan Gürman, “Mısır ”, (1965), Tuval üzerine akrilik, 145x90 cm.

Kaynak. <http://altangurman.com/tr/istatistik/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Sanatçı mısır dokusuna yakın tekrar eden yuvarlak birimleri fon olarak kullandığı (Resim 5.54)'te “Mısır” adlı eserinde Amerikan tüketim toplumunun baş yiyeceklerinden olan büyük alanlarda yetiştirilmesine artan nüfusun ihtiyacını karşılamak için biyolojik ve teknolojik gelişmelerden faydalanılmasına, rekor yıllarını da belirttiği grafik alıntılardan gönderme yapmaktadır.

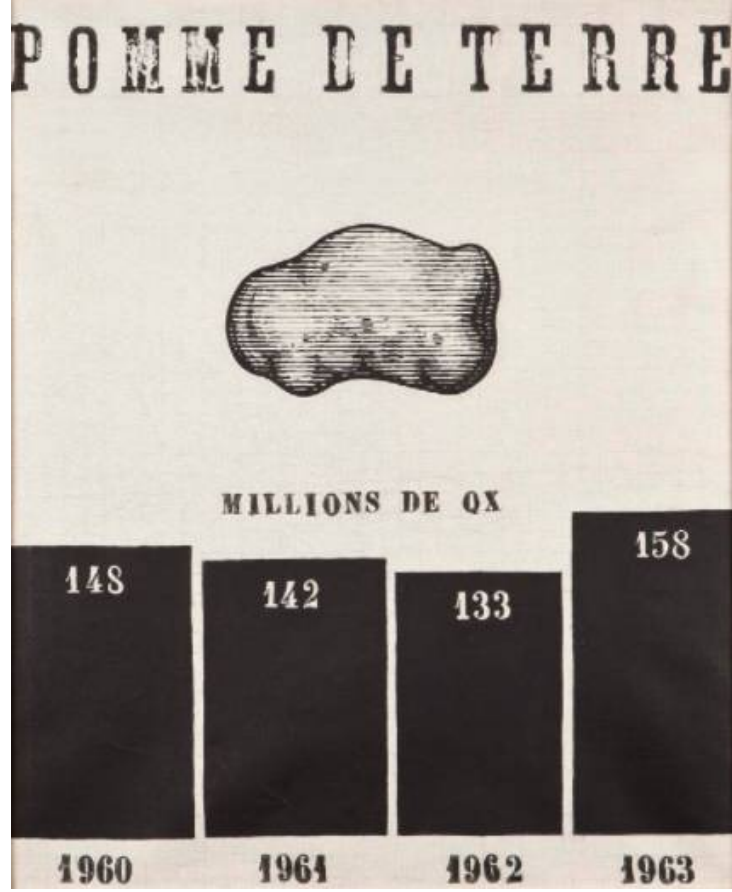


Resim 5.55: Altan Gürman, “Şeker Pancarı”, (1965), Tuval üzerine akrilik ve saydam pembe plastik yapıştırma, 115x90 cm.

Kaynak. <http://altangurman.com/tr/istatistik> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

Altan Gürman, geleneksel sanat anlayışını hem biçim hem de kavram açısından irdeleyen az sayıdaki sanatçılardandır. Baskı, montaj, dekapaj gibi değişik teknikler kullanmış, dışavurumcu ifade ile eser arasındaki bağı koparmak amacıyla hazır malzemenin de yararlanmıştır. Günlük yaşamda çok sık gördüğümüz ve kullandığımız nesnelere eserlerin konusu ve hatta kendisi olmuş, anti-militarist düşünce ile bürokrasi ve askeriye malzeme üzerinden sorgulayarak simgelerin aracılığı ile özgürlük ve sanatın insan yaşamı ile ilişkisini sorgulamıştır.³⁷⁶

³⁷⁶ <http://saltonline.org/tr/328/altan-gurman>.



Resim 5.56: Altan Gürman, “İstatistik”, (1965), Tuval üzerine akrilik, 45 x38 cm

Kaynak. <http://altangurman.com/tr/istatistik/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Popüler kültürün bir yansıması olarak tüketilen gıdaların, sayısal üretim verilerinin istatistiki olarak nesnenin kendisi ile birlikte gösterilen bu eser;³⁷⁷ (Resim 5.56) grafik anlatım üzerine kurulmuştur. Gürman “patates” yerine “pomme de terre” demeyi tercih eder. Ressam için hazırlanan kataloğa yazdığı incelemede Canan Beykal, sanatçının patatesi seçmesinin nedenini “hiyerarşik değerlerin yıkılışı, akademik putların tahttan düşüşü”ne bağlamıştır.

Bu yazıda patatesin yaşamımızdaki önemine değinen Beykal, Gürman’ın gündelik yaşamın nesnelere kullanarak antikonformist bir anlatımı gerçekleştirmeye çalıştığını göstermeyi amaçlar. Patatesin Brecht’in “Bir Büyük Karamsar Üzerine Düş-Patates Kıtılışı Sırasında” adlı şiirinde özne olarak yer aldığını da kendi yorumunun kanıtı olarak anımsatıyor. Ama tam da bu noktada

³⁷⁷ *Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi*, (2008) Yapı Endüstri Merkezi Yayınları, s. 642.

Gürman'ın yapıtlarında hiçbir şekilde öngörülmemiş olan politik / ideolojik düzeyi anımsamamıza da sebep olmaktadır.³⁷⁸



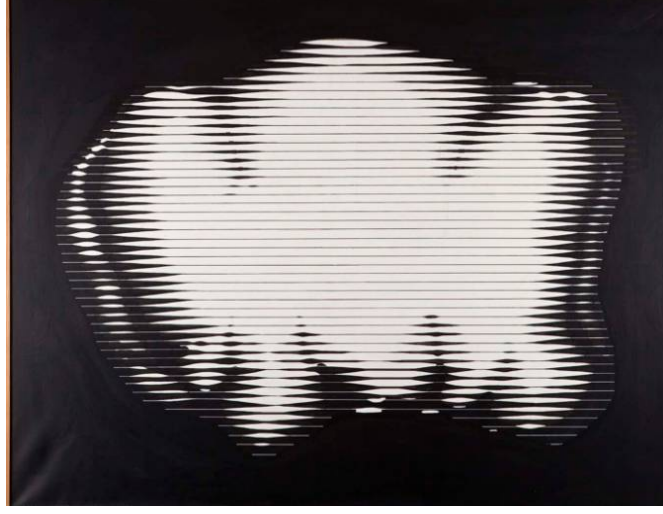
Resim 5.57: Altan Gürman, “Tasarı-İp ve Pancar”, (1974), Kağıt üzerine mürekkep ve kuruboya, 14x11 cm

Kaynak. <http://altangurman.com/tr/istatistik> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

“Patates” ve “Pancar”, yani nesnelere, üçüncü boyutun (uzam/zaman) yok edildiği bir düzlemde yer olarak neredeyse insana aşkını kazanmakta, özerklik ve bir tür aşkınlık kazanmaktadır. Patates patatestir, pancar pancardır. Üretim rakamlarının azalması ya da artması, görsel / gösterisel değerlerinin ötesinde özellikle “İstatistikler” dizisinde yer alan çalışmalarda hiçbir değer içermezler. O sayılar, düşük ve yüksek rekolte yıllarında üreticilerin ne durumda oldukları hakkında hiçbir

³⁷⁸ A. OKTAY (2002) *Resim Yazıları*, Bilim Sanat Galerisi, s. 147-149.

im sunmazlar izleyiciye. Aslında Gürman'ın patates ve pancar çalışmaları bizi hiçbir insansal gerçekliğin bilincine ulaştırmayı istememiştir.³⁷⁹



Resim 5.58: Altan Gürman, “Patates ”, (1965), Tuval üzerine akrilik, 90 x115 cm

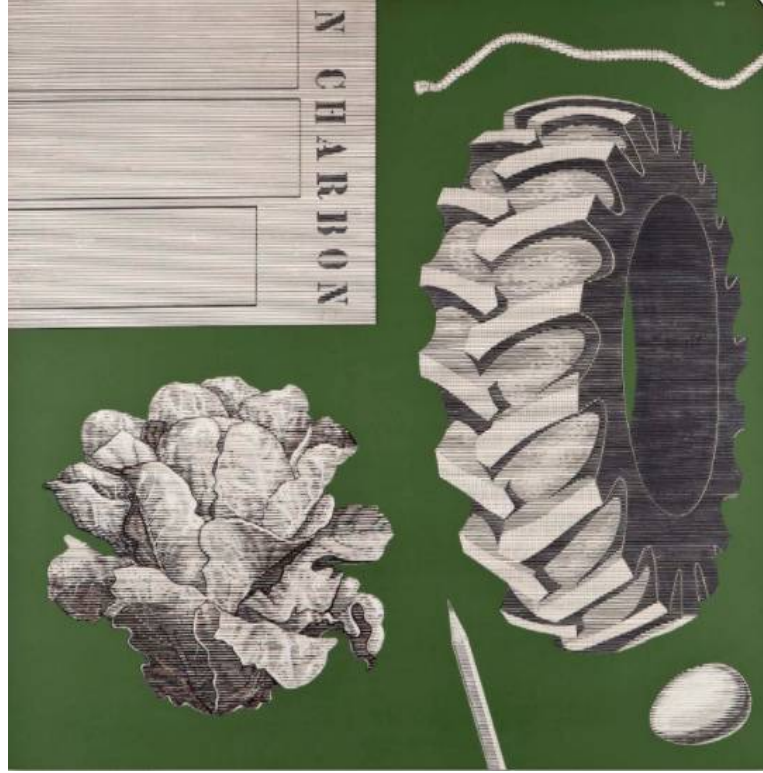
Kaynak: <http://altangurman.com/tr/istatistik/> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

Gülman'ın (Resim 5.58)'de “Patates” imgesinin kullanıldığı optik teknikle resmettiği imgesinde patatesin insan hayatındaki yeri ve sanattaki yeri kavramlarını bir daha ele almıştır. Bağlamından koparıp farklı bir açı ile izleyiciye sunup düşündürme amacındadır.

1960'lardan itibaren sanatçının birçok eseri, günlük yaşantıya, orduya ve siyasi otoriteye yönelik bir eleştiri mahiyetindedir. Fabrikasyon ve sıradan malzemelerle meydana getirilen eserlerinde barış yanlısı bir mesaj göze çarpmaktadır. 1960'lar, tüketim toplumu olan Amerika'nın pop kültürünün zirve yaptığı dönemdir. Pop sanatın tanıdık sanayi ürünleri artık yaygınlaşmaktadır. Türkiye'de ise Altan Gürman'ın istediği, popüler kültür toplumunun meta nesnelereyle alakalı olmamıştır. Daha ziyade Gürman, Türkiye'de politikacıların popülist yaklaşımlarını sorgulamakla alakalıdır. İstatistik başlığı altında yaptığı seride Gürman'ın konu ve nesne seçimi, insan içermemesine rağmen hayatın içinden nesnelere dir. Pop sanat salt tüketim nesnelere eserlerinde yer almaz.³⁸⁰

³⁷⁹ OKTAY, (2002) s. 153-154.

³⁸⁰ <http://dergipark.ulakbim.gov.tr/sanatvetasarim/article/download/5000137078/5000126049> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)



Resim 5.59: Altan Gürman, “Charbon”, (1965), Tuval üzerine yağlıboya, 80x80 cm.

Kaynak. <http://altangurman.com/tr/istatistik>. (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

Sanatçı kolaj tekniğini anımsatan bir ifade ile yorumladığı simgesel nesnelere kompozite ettiği eserinde, bir yandan doğaya gönderme yaptığı yeşil tonun içinde kullandığı siyah-beyaz anlatımlı elemanlarla aktarırken, öbür yandan tarım hayatının artan tüketim ihtiyacını traktör tekerleğiyle teknolojinin gerekliliğini vurgular. Bu yeni safhayı da yumurta sembolüyle aktarmaktadır.

Tüketimin yıllara göre artış oranını gösteren istatistiklerden hareketle oluşturulan bu çalışmalarda karşılaştığımız nesne yorumunun, gelenekselle çağdaş arasındaki kırılmaya işaret ettiğini söylemek doğru olacaktır. Bu yorumla, Türkiye’de manzara resmine ilk kez kavramsal bir yaklaşım getirildiği söylenebilir. “Gürman’ın yarattığı yapay doğa kurgusunda, manzara değil coğrafya, gökyüzü değil sınırlar, renkler değil simgeler rol oynamaktadır”.³⁸¹

³⁸¹ A. ANTMEN, (1998) Günümüz Sanatının Penceresinden Manzaralar, *Cumhuriyet Gazetesi* (31Mart): İstanbul.

5.14 Neşe Erdok (1940, İstanbul)

Toplumsal içerikli figüratif resmin temsilcilerinden olan Neşe Erdok, eserlerinde genellikle tekil figürleri acılarıyla ve kederleriyle tuvale yansıtan bir ressamdır. Resimdeki bireyler ruh halleri, bakışları ve yüz ifadeleri, figürü öne çıkaran karakterleri ile yer alırlar. Bu figürler soyut sanatın desen ve fırça izleri taşımaya rağmen, karakterlerindeki çizgi darbeleri soyut ile klasik resmin bir sentezi şeklinde aşırıya kaçmayan deformasyonlar halindedir.

Neşe Erdok, gözlemci yanını şöyle anlatıyor: “Ben insanlara güzel ve çirkin olarak değil, etkili bir yüz olarak bakıyorum.” Resimlerinde her sosyo-ekonomik düzeyden kent insanlarını yansıtmıştır. Konusu insan olan resimlerinde simitçi, seyyar satıcı, çocuklar, kentli kediler, sokak çocukları vb. deforme olmuş, halleri, ifadeleri, vücut hatları ve ruh hallerini yansıtan yüz ifadeleri ile resmedilmiştir. İnsanlığın halleri, onun sanatının eksenidir.³⁸² Sanatçı bu konuyu kendi ifadeleri ile şöyle açıklamıştır:

“Bu insanlar tabii ki benim en fazla izleme olanağı bulduğum toplum kesiminden seçilirler. (...) eğer bir simitçi veya vapurda oturan biri ise bu seçilen simitçi fikri değil, gerçekten görülmüş, gözlemlenmiş, yaşanmış bir simitçidir. Ama aynı zamanda ondan önce gözlemlenmiş simitçilerden de izler taşır. Özetle: Simitçi resmi yapmışsam, bu mutlaka görmüş olduğum bir simitçidir; ama resmin yapılış süreci içinde kafamdaki arşivde biriktirdiğim tüm simitçi imgeleri de resmin oluşum sürecine katkıda bulunur”³⁸³

³⁸² <http://www.hurriyet.com.tr/21-aydin-dogan-odulu-nese-erdoka-verildi-40453490> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018)

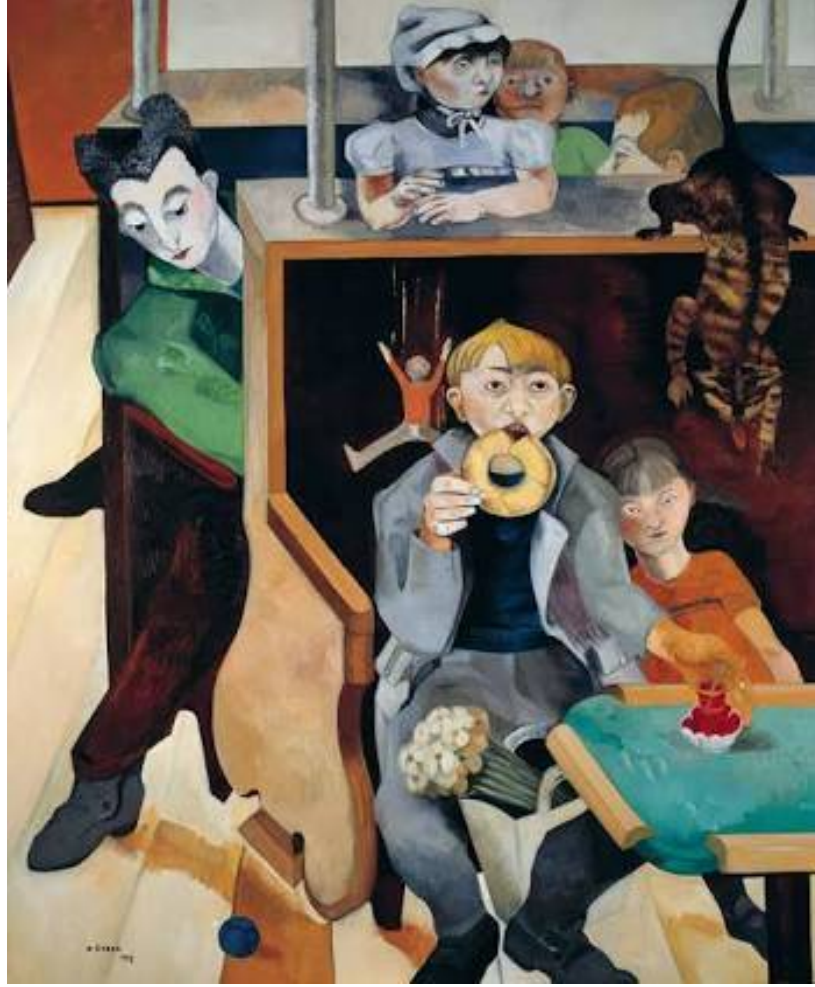
³⁸³ Emre BAYKAL, (1992) Neşe Erdok ile Söyleşi, *Anons*, No:21: İstanbul, s. 23.



Resim 5.60: Neşe Erdok, “Çırağın Yemeği”, (1988), Tuval üzerine yağlıboya, 200 x 150 cm

Kaynak: Veysel UĞURLU (1997), *Neşe Erdok*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.

Erdok (Resim 5.60)'da erkek figürünü bir fon önünde resmetmiş. Bu sayede dikkati figüre çekmektedir. Genel kompozisyonunda dikey olan eser sadece masanın yatay görüntüsü ve perde, sandalye gibi birkaç farklı duruşla dengelenmiştir. Çıracık figürü, yalın bir sofraya ve yiyeceklerini paylaştığı evcil hayvanıyla resmedilir. Sanatçı evin dar olması ve betonlaşmaya yaptığı göndermeyi, saksıdaki bitkiyle bir ortam oluşturarak resmetmeyi yeğlemiştir.



Resim 5.61: Neşe Erdok, "Kadıköy Vapurun'da Sabah", (1995), Tuval üzerine yağlıboya, 180x150 cm.

Kaynak: Veysel UĞURLU, (1997) *Neşe Erdok*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.

Sanatçı vapur dizisinde figür/espas/mekân ilişkisinin ortaya çıktığını gözlemlenmektedir. Örneğin, Kadıköy Vapuru'nda Sabah'ta (1995). Tüm resimdeki düzlemler, neredeyse peş peşe kurulmuş sahneler toplamıdır. Bunlardan ilk ve en önemlisi, simit yiyen, çay içen erkek çocuk ve başını ona yaslayan kız çocuğunun bulunduğu düzlemdir. Hemen arkasında elinde iplerle salladığı kukla olan kız çocuğunun birinci sahneye kukla vasıtasıyla dahil olduğu ikinci düzlem yer almaktadır. Orta düzlemde ise kedi öndeki sahneye dahil olma aşamasında resmedilmiştir.

Erdok'un mekân tasarımında, nesnelere belli bir görsel mantığa göre yan yana gelmesi bağlayıcı koşul değildir. Buna göre, aynı mekânı paylaşıyor olmak, ne ön/arka, ne de büyük/küçük ilişkisi bağlamında herhangi bir sorumluluk yükler bu

figürlere; her figür, kendi edimsel varlığından ötürü uzayda kapladığı yeri, ayrı bir mekâna ait olmak için yeterli gerekçe varsaymaktadır çünkü. Böyle bir yaklaşım, sonuçta düzlemler arası mesafenin de sıkışmasıyla bambaşka bir yere taşır resmi; öngörülen mizansen bir yanda somut yaşamdan izler taşırken, öbür tarafta saçma (absürd) ile gerçeküstünün örtüştüğü bir ara-bölge'de donup kalmıştır.³⁸⁴



Resim 5.62: Neşe Erdok, “Kadıköy Vapurunda Sabah”, (1993), Tuval üzerine yağlıboya, 180x150 cm

Kaynak: Veysel UĞURLU, (1997) *Neşe Erdok*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.

Tabandaki karolar ve tezgâhın konumuyla bakış hattı belirlenen resimde, alt köşeden sola, arkaya doğru ilerleyen mekân, sıralar aracılığıyla dilimlere ayrılıp, ustaca bölünmüştür; ancak bulunduğu yere sığmayan figürler ile dilimlenmiş bu mekân kesitleri arasında uyumsuzluk daha ilk bakışta göze çarpmaktadır.

³⁸⁴ BAYKAL, (1992) s. 209.

Mekânda tesadüfen bir araya gelen figürlerin bitişik vaziyette oturmasının, yan yana bulunmayla ilgisi yoktur. Montlu genç, ön sahneden taşarken, ikinci sırada uyuyan figür de sığmadığından boşluğa konumlandırılmıştır. Tezgâhın öbür tarafında duran yeşil kazaklı erkek figürü semaverin hemen arkasında durmaktadır.

Önde kahve içen adamın sağ serçe parmağının işaret ettiği, oturan kız figürünün sağ işaret parmağı, ikinci sıradaki adamın ayakkabısının desteklediği kompozisyonla figürlerin mekâna dahil olduğu gözlemlenmektedir. Figürlerin betimlenmesinde gözlenen çözülme ya da deformasyon, tıpkı Batı resmindeki gibi estetik düzeye ilişkin dikkati çekmek için kullanılmıştır.³⁸⁵

5.15 Gülsün Karamustafa (1946, Ankara)

Gülsün Karamustafa betimlemeci bir anlatımla insanı tarihsel ve toplumsal çevresi içinde ele almıştır. 1980'li yıllardan sonra heykele yönelmiş daha sonra enstelasyonlara yer vermiştir. Çalışmalarına çağdaş sanat alanında devam eden sanatçı 1990'lı yıllarda Türkiye'nin toplumsal ve kültürel izler taşıyan konularına yoğunlaşmıştır. Sonraki yıllarda ise daha çok yaşadığı şehri görmezden gelen videoları ile eserler üretmeye başlamıştır. Farklı teknikleri bir arada kullandığı eserlerinde çoğunlukla simetri kullanılmıştır. Genellikle yaşadığı şehir İstanbul'un tarihsel dokusu içinde yaşamlarını sürdüren insanları, özellikle de kadınların yaşam koşulları içindeki zorluklarını ve yanılgılarını kadın sorunlarını ön planda tutarak, samimi bir tavır ile aktarır. Türk resim sanatının tüm evrelerini gözlemlemesi kendine has üslubu geliştirmesinde etkili olmuştur.³⁸⁶

³⁸⁵ BAYKAL, (1992), a.g.k., s. 209.

³⁸⁶ www.filozof.net



Resim 5.63: Gülsün Karamustafa, “Son Yemek Üzerine Düşkün Çeşitleme I”, (1984), 150x190 cm.

Kaynak: Barbara HEINRICH, (2007) *Gülsün Karamustafa: Güllerim Tahayyülerim*, İstanbul Yapı Kredi Yayınları, s.40.

Seksenli yılların sonunda resim yapmayı bırakan sanatçı, diğer malzemelerin sunduğu yeni ifade olanaklarını kullanmaya başladı. Yine de resimden hiçbir zaman tam anlamıyla kopmadı; çünkü Karamustafa resmi bir tür özgürlük alanı olarak görüyordu. Karamustafa doksanlı yılların ortasında ortaya çıkan resimleri “Vaat Edilmiş Resimler” başlığı altında toplamıştı. Bu çalışmaların ortaya çıkmasındaki rolünün sadece uygulayıcılık olduğunu söylüyor – bazı ikonlara “insan elinden çıkmamış olma” niteliği atfeden, imgeyi doğrudan betimlenen kişiliğin varoluşuyla ilişkilendiren *acheiropoieta*³⁸⁷ kavramı geliyor burada akla.³⁸⁸

³⁸⁷ Bu kavram, Yunanca’da “insan eliyle yapılmamış, mucizevi bir biçimde ortaya çıkmış” anlamına gelmektedir.



Resim 5.64: Gülsün Karamustafa, “Adab-ı Muaşeret”, (2011), Yerleştirme.

Kaynak: <https://universes.art/en/nafas/articles/2011/gulsun-karamustafa/img/06/> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)



Resim 5.65: Gülsün Karamustafa, “Adab-ı Muaşeret”, (2011), Yerleştirme

Kaynak: <https://universes.art/en/nafas/articles/2011/gulsun-karamustafa/img/06/> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

³⁸⁸ B. HEINRICH, (2007) *Gülsün Karamustafa-Güllerim, Tahayyüllerim*, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 31.



Resim 5.66: Gülsün Karamustafa, “Adab-ı Muaşeret”, (2013), Yerleştirme.

Kaynak: <https://universes.art/en/nafas/articles/2011/gulsun-karamustafa/img/06/> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

Gülsün Karamustafa'nın Neon Led Işıklar ile mekândan ayrılmış özel bölmede yer alan bu yerleştirme, beyaz kolalı bir örtü serilmiş kocaman bir şölen masası üzerinde biraz sonra yenecek olan bir davet yemeğini an içinde dondurmuştur. Bizler bu büyük yemek masası üzerindeki objelerin ayrıntılarından Türk toplumunun 19. yüzyıl sonunda Batı'dan alarak kendi yaşamına kopyaladığı görgü kurallarını ve bunların toplumsal yaşamı şekillendirmesini okuyoruz.

Aslında, serginin fikri, Gülsün Karamustafa'nın sahaflarda 1920'lerde basılmış, Abdullah Cevdet tarafından Fransızca aslından tercüme edilmiş olan ve henüz Latin harfleri kullanılmadığından Arapça harflerle basılan ve Türklere birlikte yaşamının ana kurallarını öğretmeyi amaçlayan bir kitabı bulması ile ortaya çıkmıştır. Masanın üzerinde yer alan tabak ve bardakların üzerinde kitaptan alınan pek çok çıkarım yer almaktadır. Yıllarca saraylarda dahi yer sofralarında ve sinilerde yemek yemeyi sürdürmüş bir toplumun masa üzerinde çatal ve bıçak kullanarak yemek yemeyi benimsemesinin ardından, Batı ile yarışan büyüklükte ve ihtişamda sofralar kurmak özlemi ise sanatçının altını özellikle çizmek istediği ironik bir durumdur.



Resim 5.67: Gülsün Karamustafa, “Vatan Doğduğun Değil Doyduğun Yerdir”, (1994).

Kaynak: Barbara HEINRICH, (2007) *Gülsün Karamustafa: Güllerim Tahayyüllerim*, İstanbul Yapı Kredi Yayınları, s. 56.

“Heimat Ist, Wo Man Isst” adlı çalışmayı (1994) oluşturan üç kaşık da Karamustafa’nın büyükannesinin sandığından çıkmıştır. (Almanya’da çalışan Türk işçilere referansla) vatan doyduğun yerdir, anlamına gelen Almanca başlık, yemek ile olmak fiilleri arasında, Türkçe hariç başka bir dile aynen çevrilmesi mümkün olmayan dilsel bir oyundan yararlanıyor (“Vatan doğduğun yer değil, doyduğun yerdir.”). Beyaz bir mendille zarif bir biçimde birbirlerine bağlanmış şekilde, geniş olmayan bir aile ortamının mahremiyetini hatırlatırcasına kaşıklar yan yana yerleştirilmiştir. Kaşık, bilindiği üzere ortaya konan yemeği paylaştırmakta kullanılan geleneksel bir mutfak gerecidir.³⁸⁹

Gülsün Karamustafa, eserlerinin farklı ülkelerde sanatseverler tarafından nasıl karşıladığını şöyle anlatıyor:

“Beni en çok mutlu eden ve bir anlamda şaşırtan olay, dünyanın neresinde gösterilirse gösterilsin, işlerimin izleyiciyi kavrama ve onunla kurduğu iletişim biçimidir. İşlerim aslında okunması zor ve çok katmanlı. Buna rağmen kendi coğrafyamdan yola çıkarak gerçekleştirdiğim bir yapıtın Küba’da, Kore’de, Yunanistan’da veya Almanya’da yeni okumalara açık olması, beklemediğim kadar içtenlikle paylaşılması bana bir anlamda istediğim hedefi yakaladığım duygusunu

³⁸⁹ HEINRICH, (2007) s. 55.

veriyor. Havana Bienali'nde gösterdiğim “Duvar Yapılırken” videosunu seyrettikten sonra yanıma gelen Şilili genç kızla fazla söze gerek duymadan kurduğumuz iletişim ya da Atina'daki “Grand Promenade” sergisinde “Meydanın Belleği” filmini gören iki ayrı kuşaktan Yunan izleyicinin filmin içeriğini oluşturan pek çok şeyi yaşadıkları ve çok iyi bildikleri fikrini paylaşmaları da önemli. 1992 yılında 3. İstanbul Bienali için gerçekleştirdiğim enstelasyon uluslararası göçler üzerineydi. “Mistik Nakliye” hemen ertesi yıl çeşitli sergilerde dünyanın dört bir tarafına doğru hareket etmeye başladı. Önce bir süre Avrupa'da Wiesbaden'deki “Fluxus ve Sonrası” sergisi dahil gösterildi. Daha sonra 2003 yılında Walker Art Center'da açılan gezici bir sergi vasıtasıyla Meksika ve Kuzey Amerika'da dolaştı. 2005'te bulunduğu koleksiyona, Almanya'ya döndü ve şimdi 2007 yılında bir sergide gösterilmek üzere tekrar İstanbul'a gelecek. Bu da bir işin 15 yıl boyunca değişik alanlarda, birbirinden farklı izleyici kitleleriyle kaçınılmaz bir biçimde bir şeyler paylaşmış olduğuna inandırıyor beni.³⁹⁰

Karamustafa'nın yapıtlarındaki ironik dönüşümler, zengin bir sanatsal malzeme yelpazesinin dikkatli ve özenli kullanılmasıyla oluşmuştur. Sanatçı böylece varlığı inkâr edilen nihilist bir ifadeye ulaşmıştır.³⁹¹

5.16 Şahin Paksoy (1952, Ceyhan-Adana)

Şahin Paksoy her eserinde, özel seçmiş olduğu bir Türk kilim - halısından esinlenerek resimlerini kurguluyor. Kompozisyona uygun bir müzik eşliğinde çalıştığını dile getiriyor. Sanatçının resimlerine bakıldığında tamamıyla bir Türk resmi olduğu ilgili motif, desen ve renklerden anlaşılabilir. Figür ağırlıklı çalışan sanatçının resimlerine konu olan figürler ise her an her yerde karşınıza çıkabilecek bir görünüme ve mizansene sahip. Gerçek hayattan fazlası ile beslenen sanatçı, şehir insanını Anadolu'ya özgü bir sunumla seyirci ile buluşturuyor. Bu oluşumu yaratabilmek için Orta Asya'dan Bizans'a, Selçuklu'dan Osmanlı'ya bakan ressam, bu dönemleri kendi tarzına uyarlayarak yorumladığı resimlerinde minyatürler, ikonalar hatta halılar resimlerin gizli katmanlarını oluşturmaktadır.³⁹²

³⁹⁰ Melih FERELİ ile Söyleşi, 2007.

³⁹¹ Deniz ŞENGEL, (1993) *Düşkün İkona: Gülsün Karamustafa'nın Sanatına Retorik Yaklaşım 1981-1992*, Salt Yayınları: İstanbul.

³⁹² <http://www.turkishpainting.com> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)



Resim 5.68: Şahin Paksoy, “Düğün Yemeği” (2006) Özel Koleksiyon, 140x280 cm.

Yukarıda görülen resim bir düğün yemeğini konu edinmektedir. Tüm masalarda aynı düzende servis olmasından bir davet olduğunu anlıyoruz. Masaların üzerinde fazlaca servis ve yemek görünmüyor. Dolayısıyla yemek öncesi ya da yemek sonrası bir zaman dilimi anlatılıyor olabilir.

Resme ilham veren, Konya Karapınar’a ait bir halıdır; sarı zemin, ördek başı yeşiller, kiremit kırmızıları gibi Konya’ya ait yerel renkler eserde kullanılmıştır. Beyaz öbekler (göl) masa olarak kurgulanmış olup etrafında desen çalışması olarak kalabalık figürlere yer verilmiştir. Büyük bir salon ve kalabalık bir davetli topluluğu olduğu anlaşılmaktadır. Davetliler beyaz örtülü yuvarlak masalar etrafında oturmaktadır. Davetlilerin kostümleri ve masalardaki beyaz örtü şık bir davet olduğuna işaret etmekte ve her grup kendi arasında sohbet etmektedir. Etrafta hemen hemen her masaya hizmet verecek şekilde ayakta garsonlar görülmektedir.



Resim 5.69: Şahin Paksoy, “Bahçe Partisi”, (2006) 140x280 cm, Özel Koleksiyon.

(Resim 5.69)'da bir bahçe partisini anlattığı arka planda görülen yeşil bitki örtüsünden anlaşılmaktadır. Çok kalabalık bir ortam olması, daha çok şenlik ortamını çağırıştırır. Açık büfe, beyaz masa örtüsü üzerinde düzenlenmiştir. Büyük bir masanın etrafında ayakta toplanmış kalabalık gruplar, masanın üzerinde yer alan çok çeşitli yiyeceklerden tabaklarına doldururken görülmektedir. Bu figürler, yemek seçimlerini yaparken bir yandan da diğerlerinin ne aldığına dikkat etmektedirler. Bazılarının yiyebileceğinden fazlasını tabaklarına doldurduğunu görüyoruz. Ön kısım ve arka kısımda yer alan çeşitli gruplar birbirleri ile sohbet etmektedir. Sofrada Anadolu yemekleri ağırlıkta olup, masada midyenin de yer aldığı görülmektedir. Figürlerin sıradanlığı, günlük hayatta herhangi bir yerde karşımıza çıkabilecek insanların resmedildiğine işaret ediyor. Çok çeşitli yaş ve farklı gruplardan insanlar, yani bir nevi Anadolu insanının halleri resme aktarılmıştır; davranış biçimi ve görsellik açısından birebir günlük hayattan portreler yer alırken, özellikle kadınların kilolu olması, karbonhidrat ağırlıklı beslenmeye işaret etmektedir. Yemeklerin lezzetli olduğu ve insanların da yemek yemeyi sevdiği bir Anadolu kültürü bu resimde karşımıza çıkmaktadır.



Resim 5.70: Şahin Paksoy, “Beyin Salatası”, (2013) 80x100 cm, Özel Koleksiyon.

Bu resim ise (Resim 5.70) Çin’de canlı bir maymunun kafatasının açılıp çiğ çiğ beyninin yendiği masalara ithafen yapılmıştır. Beyaz masa örtüsü kaplı yuvarlak masa etrafında oturan ikisi erkek ikisi kadın dört kişi görülmektedir. Kıyafetlerin şık olup yemeğin sakatat olması, bir davetten sonra gidilen bir mekân olduğunu düşündürmektedir. Masanın üzerinde sadece beyin salatası ve tuzluk-karabiberlik görülür. Aslında masanın ortasında yer alan beyin salatası, ironi maksatlı kullanılmış olup, beyin jimnastiğine gönderme de yapmaktadır.

5.17 Mevlüt Akyıldız (1956, Ankara)

Günümüz dünyasındaki kaotik ve çelişkili yaşama geniş bir zaman perspektifi ile yaklaşarak, yaşamın içindeki çarpıklıkları alegorik ve eğlenceli bir dil ile resmeden Mevlüt Akyıldız'ın farklı disiplinlerdeki çalışmalarının ortak özelliği hicivdir. Günümüz koşulları içinde hüznün ve karamsarlığa karşın, yaşamlardaki komik görünümelerden yola çıkarak trajik komedi misali bir üslup sergiler.³⁹³

Türk tarihinden ve geleneksel yaşamdan kaynak alan konuları çağdaş bir görüş açısından ele alarak, resimlerini gülmece ve görsel teknik arasındaki iletişimsel mantığı irdeleyerek izleyiciye sunmaktadır.³⁹⁴



Resim 5.71: Mevlüt Akyıldız, “Curcuna 79”, Tuval üzerine yağlıboya (1980), 114x146 cm.

Kaynak: Burcu PELVANOĞLU, Neslihan UÇAR (Yay. Haz.), (2011) *Mevlüt Akyıldız: Turkeyland* Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, s. 25.

³⁹³ E-Kaynak: <http://www.akyildiz.com> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

³⁹⁴ E-Kaynak: <http://www.turkishpainting.com> (İzlenme Tarihi: 05.06.2018).

Akyıldız'ın "Curcuna 79" (1980) adlı resmi kalabalık figürasyonu ile dikkat çekmektedir. Açıklık bir alanda çadırlar ve sofralar kurulmuş, saz heyetleri yerlerini almıştır. Sol önde şişmanca bir klarnetçi, yanında kemancı bir kadın vardır. Onların hemen çaprazında coşmuş bir davulcu, sol tarafta, geri planda oturan şarkıcı kadınları görürüz. Sağ tarafta, yine geri planda yarı çıplak bir dansöz oynamaktadır. Resim, adına yakışır biçimde, tam bir panayır havasını yansıtmaktadır. Bu noktada, resmin belirgin bir neşe ve mizah duygusu yansıttığı söylenebilse de, açık alandaki bu halk eğlencesinin daha farklı bir yorumuna ulaşmak da mümkündür.

Karnavallar ve panayırlar kuralların esnetildiği, halkın kendini özgürlük içinde dillendirebildiği ortamlardır. Bu resimde J.C. Scott'un karnavala özgü ayırıcı bir nitelik saydığı "dizginlenmemiş bir serbestlik" atmosferi bulunduğu söylenebilir. Yine Scott, meyhane, pazar yeri ve karnaval gibi bir araya getirici mekânlarda, halkın denetimden uzak kalarak muhalif alt kültürlerini dillendirdiklerini söylemektedir.

Peter Burke, *Yeni Çağ Başında Avrupa Halk Kültürü* adını taşıyan kitabında, karnavalda "gerçek" ve "simgesel" üç ana temayı "yiyecek, cinsellik ve şiddet" olarak belirlemektedir.³⁹⁵ Bu resimde, cinselliği yarı çıplak dansöz ve kadın şarkıcılar, yemeği kurulmuş sofrada net biçimde görürüz. Şiddet ögesi biraz sol yandaki Galatasaray tribünü bölümünde dolaylı bir şekilde yer alır. Ayaktaki amigo ise taraftarları coşturmaktadır.³⁹⁶

³⁹⁵ Detaylı bilgi için bkz.; Peter BURKE, (1996) *Yeniçağ Başında Avrupa Halk Kültürü* Çev: Göktuğ Aksan, İmge Kitabevi Yayınları, İstanbul.

³⁹⁶ OKTAY, (2002) s. 239-240.



Resim 5.72: Mevlüt Akyıldız, “Şarap Tanrısı”, (1987)

Kaynak: Ahmet OKTAY, (2002) *Resim Yazıları*, Bilim Sanat Galerisi, İstanbul, s.240.

Merkezde yarı sızmış ve şişman şarap tanrısı yer almaktadır. Bu Tanrı'nın arkasında, sol ve sağ yanda yine şişman iki udi kadın yer almaktadır. Fonda masalara dağıtılmış gruplar yiyip içmektedir. Mekânın bir meyhane olduğu hemen anlaşılmaktadır. Bu resimde de mizahi ve neşeli atmosfer kurulmuştur. Her türden dedikodunun yapıldığı, herkesin çekiştirildiği ve eleştirildiği bellidir. Seyirci, meyhanenin sınır tanımaz özgür havasını solumaktadır. Mihail Bahktin, ayrıcalıkların “askıya alındığı” panayır, karnaval ve meyhane gibi mekânların atmosferinin “görgü kuralları dünyasından dışlanan söylem biçimlerini teşvik ettiğini” vurgulamaktadır. Akyıldız'ın birçok resminde karnaval dünyasını solumakta, şişman bedenlerinde karnavalın iki belirgin özelliğini yemek ve cinselliği algulamaktayız.³⁹⁷

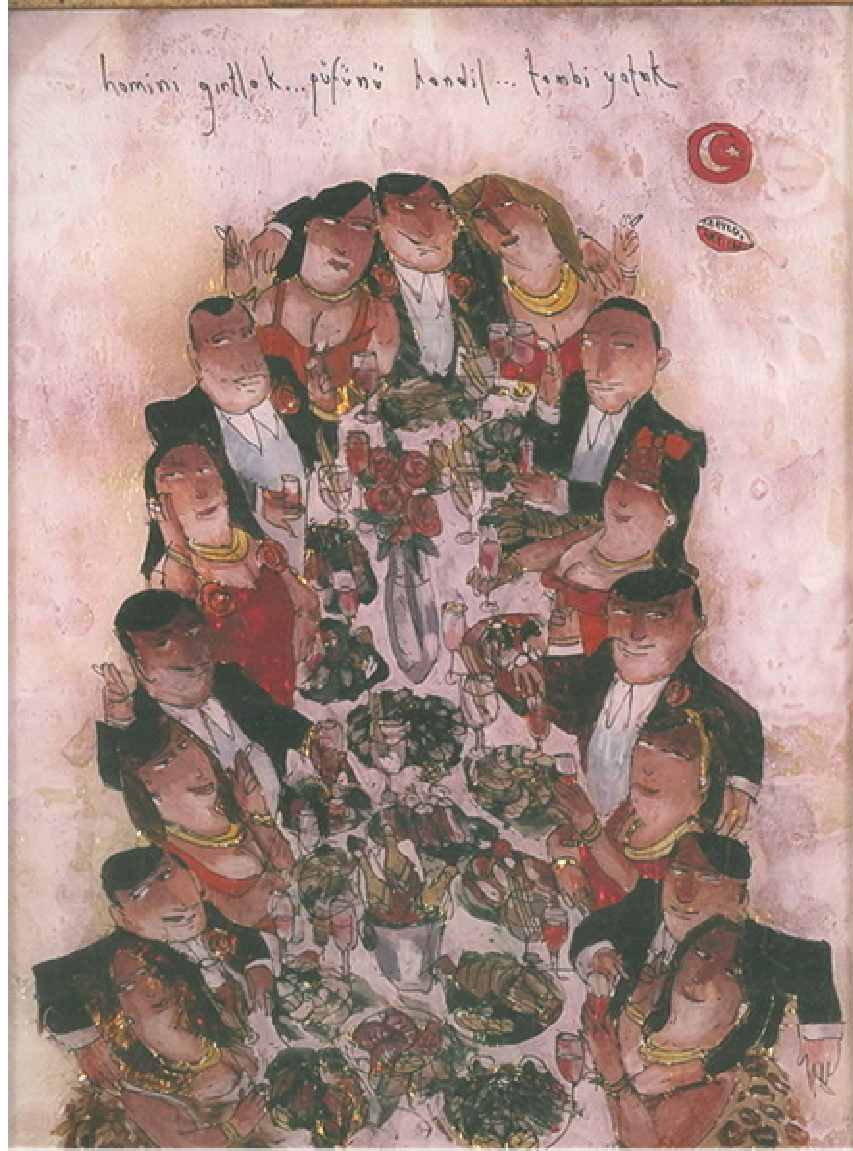
³⁹⁷ OKTAY, (2002) s. 241.



Resim 5.73: Mevlüt Akyıldız, “Zamparalık Hikâyeleri” Tuval üzerine yağlıboya, 2007
81x100 cm.

Kaynak: Burcu PELVANOĞLU, Neslihan UÇAR (Yay. Haz.), (2011) *Mevlüt Akyıldız: Turkeyland* İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s.73.

Akyıldız'ın “Zamparalık Hikâyeleri” adlı eserinde sofraya paylaşımlarında erkeklerin kadın-yemek-sigara üçlüsü olarak eşlik ettiği ortamlar resmedilmiştir. Benzer erkek imajı ve görselliği ile ikonlaşmış şekilde ifade edilen figürlerde erkeklerin benzer yapılarına vurgu yapılmak amacıyla olduğu kanısına varılabilir. Masada yemek olarak kabuklu deniz mahsullerinin tercih edilmesi ressamın afrodizyak etkiye sahip yemeklere gönderme yapması istemiyle tercih edilmiş olabilir. Orta yaş üstü erkek olarak beyaz saçlı ve ince bıyıklı, çizgili takım elbise ve kırmızı gülle resmedilen zampara erkek imajında elinde sigara ile keyifli bir halde görülmektedir. Sigara dumanından tüten kadın imajlarının erkek egemen dünyasında nasıl tüketilip değersizleştirildiği ressam tarafından hicivli bir şekilde ifade edilmiştir.



Resim 5.74: Mevlüt Akyıldız, “Homini Gırtlak Tombi Yatak”, Camaltı Resim, 57x47 cm.

Kaynak: Burcu PELVANOĞLU, Neslihan UÇAR (Yay. Haz.), (2011) *Mevlüt Akyıldız: Turkeyland* İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s. 122.

“Homini Gırtlak Tombi Yatak” adlı tablosunda fiziki olarak aynı imajda resmedilmiş kadın ve erkek figürlerinin en lüks yiyecek ve içeceklerle donatılmış masadaki hal ve durumları gözlemlenmektedir. Doyumsuzca tüketilen yemek ihtiyacının ardından insanoğlunun diğer ihtiyaçlarının karşılanmasına gönderme yapılan bir isimle tanımlanmıştır eser. Yatak ifadesi bu eserde uyku ya da cinsel ihtiyaca karşılık gelebilir. Sadece yemek ve eğlenceyi düşünen günümüz tüketim toplumuna göndermedir.

5.18 Ali Elmacı (1976, Sinop)

Sosyal sorunların güncel tarihini hiciv ve kinayeden sakınmadan resmetmekte, ailenin, toplumun, devletin, medyanın ve kutsal değerlerin çıplak gözle görülmeyen yönlerini kendi kurguları ve karakterleri üzerinden aktarmaktadır. Sanatçının toplumu kişisel portreler üzerinden eleştiren her resminde ayrı bir söylem, ayrı bir tespit vardır.³⁹⁸ Mizah duygusu ve çok renkli figürleriyle dikkat çeken Ali Elmacı, kara mizahı ve şaşırtıcı karakterleriyle izleyicileri rahatsız etmeye ve şaşırtmaya çalışır. Elmacı, kişisel ve toplumsal temaları harmanlayarak otorite sahiplerinin yeni nesli şekillendirme taktiklerini, iktidar-egitim politikaları üzerinden tartışmaktadır. Gerçeküstü karakterleri ve detaylarla zenginleştirdiği anlatımıyla vaat edilen geleceğin yanıltıcılığıyla beraber gerçek ile görünen arasındaki uçurumu da vurgulamaktadır.



Resim 5.75: Ali Elmacı, “Yemek Yemek V”, (2012), Tuval üzerine yağlıboya, 160x210 cm.

Kaynak: <https://www.artist.com/Sanatci-Cv/Ali-Elmaci/15> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

³⁹⁸ www.beyazart.com

Ali Elmacı bu eserini şöyle anlatıyor:

“Yemek yemek serisinden beşinci resim. Bu seride genel olarak yemeği bir iktidar biçimi olarak ele aldım. Kurduğum sofrada hiçbir lezzet veya çekicilik yok, “keşke ben de o sofrada olsaydım” diyeceğin bir şey bulamazsın. Orada sadece iktidar var. İktidarın oturduğu bir masa ve o masaya da kolay kolay oturmak istemezsin. Gördüğünde çekineceğin bir masa, çünkü bu resimden yola çıkacak olursak bir çiftlik görülüyor ve o çiftlik de kurulmuş bir masa ve asıl masadakilerin poz verdikleri kişi aslında çiftliğin sahibi. Sandalyeden kalkmış purosunu olan adam, Doberman dahil herkes ona bakıyor. İzleyici ile o patronu özdeşleştirdim burada. Resme dikkat edince kime baktığı belli. Patronun/ iktidarın masasında oturuyorlar ve her şey onun koyduğu biçimde. O ne istiyorsa masada var ve şık hiçbir şey yok. Genel olarak da bu seriyi onun üzerine kurdum.”³⁹⁹



Resim 5.76: Ali Elmacı, “Onu Öldür Beni Güldür V”, (2014), Tuval üzerine yağlıboya, 175x220 cm, Özel Koleksiyon.

Kaynak: <https://www.artxist.com/Sanatci-Cv/Ali-Elmaci/15> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

³⁹⁹ Ali ELMACI, Röportaj.

Bu resimde de yine aynı biçimde kurulmuş bir sofraya yer alıyor. “Onu Öldür Beni Güldür” (Resim 5.76) serisinin beşinci resmi, yine iktidar-eğitim politikaları üzerine yapılmış. Bu resim, bilimsel özgürleştirici bir eğitim yerine biat kültürünün dayatılması ile de ilgili. Otorite veya iktidar, yani içinde otorite olan herhangi bir kurum içinde hiyerarşi barındıran her yer. Bu seride iktidar nasıl bir birey istiyor, onu nasıl yetiştiriyor soruları üzerine kurulu idi. Bir bireyin doğumundan makam-mevki sahibi oluncaya kadarki geçen süreç bu resimlerde işlenmiştir. Elmacı'nın ifade ettiğine göre:

“Önde figürün bebekliğinden, annesi ile yatakta, sofraya başında, onu nasıl beslediler...mesela ayağının altında bir balık var onu eziyor. Köpek bir tavuğu boğazlamış, bütün bu güvensiz ortama karşı tavşan gibi ürkek bir hayvanı göstermelik bir biçimde yerleştirdim. Ağzında çiçek tutuyor, sanki hiçbir şey yokmuş gibi bir izlenim uyandırmaya çalışıyor izleyiciye. Her şey normalmiş gibi. Bir tane ceylan var, asla geçemeyeceği ve yiyemeyeceği sebzenin olduğu bir yer var. Bu masada bir doğum günü pastası da var. İktidar sofrasında pasta mı kesecek yoksa bize gözdağı mı veriyor? Veya pastadan kimin ne kadar payı var, onu mu bölüyor? Masada sağ tarafta kitapların üzerinde altından bir kurukafa var. Yani bilginin üstünde ölümü önermeleri, keşke ben de şehit olsaydım gibi demeçleri akla getiriyor. Bu sofrada kim neyi yiyebiliyor? Neyi alabiliyor? Atmosfer akşam mı oluyor, hava mı karardı yoksa yeni bir güneş mi doğacak belirsiz bir atmosfer. Saati tahmin edemeyeceğiniz bir atmosferi var. Resimde yer alan figürler halinden memnun. O sofrada oturan memnun, izleyen memnun olmayabilir. Çiçekler çokça var. Çiçeği kullanma amacım bir tür gerçeğin üzerine örtü seriyorum. Gizliyorum. Her şey güllük gülistanlık gibi görünüyor ama bir kontrast ilişkisi gösteriyor yani bir devlet dairesi düşünün önleri çiçeklerle kaplıdır. Aslında o griyi daha fazla hissetmemizi sağlar. Tam tersi bir etki yapıyor aksine. Abartıyor ve yapaylığı daha fazla vurguluyor. Çiğ balık / et /tavuk canlı olması, sofraya canlıyken gelmiş olmaları, pişmemiş olmaları. Sebzeler de pişmemiş. Hiçbir lezzet yok, her şey çiğ ve canlı. Lezzet sunmuyorum o sofrada aslında yemek yok. Malzeme var ama yemek yok. Tavuğun göğsüne saplanmış bir bıçak var. Bir araya geldiğinde dahi ortaya lezzetli bir yemek çıkacak durum yok.⁴⁰⁰

⁴⁰⁰ Ali ELMACI, Röportaj



Resim 5.77: Ali Elmacı, “Yemek Yemek II” (2011) Tuval üzerine yağlıboya, 190x140 cm.

Kaynak: <https://www.artxist.com/Sanatci-Cv/Ali-Elmaci/15> (İzlenme Tarihi: 04.06.2018)

(Resim 5.77) “Yemek Yemek II” aynı seriden ikinci resimde, güzel bir kız hamburger yiyecek ve hamburger paketinin üzerindeki bir kampanyadan yararlanmaya çalışıyor. Üzerinde 5 büyük menüye “Kıvanç Tatlıtuğ ile romantik bir akşam yemeği yakala” yazıyor. Kola bardağı üzerinde de Kıvanç Tatlıtuğ’un resmi var. Bu tablo, tam olarak tüketim toplumu yansıtıyor. Kızın kıyafetlerinin bolluğu, kilo almaya müsait olduğuna işaret ediyor. Resimde görünen kız 5 büyük menü yese ve sürekli bu kampanyayı kazanmaya çalışsa, kızın formu ile ilgili bir sorunun ortaya çıkması muhtemel. Burada obezite sorununa bir gönderme olduğu söylenebilir. Böyle bir durumda romantizmden söz edilemeyeceğinden (özellikle de Kıvanç Tatlıtuğ’un fiziğiyle oluşacak çelişkiden ötürü), kazananın sadece sermaye/kapitalist kesim olduğu söylenebilir. Temel sorun şu ki, genç kızın tükettiği ile kazandığı arasında

büyük bir fark söz konusu. Aslında kilo haricinde hiçbir şey kazanmıyor. Bu kampanyayı sunan veya onları tüketime yönlendiren grup kazanıyor. Tıpkı kumarhanelerde olduğu gibi sadece kasa kazanıyor.”⁴⁰¹

Sanatçı fast-food kültürünü eleştiren eserine getirdiği farklı bir yorumda ise ivedilik kavramına yer vererek, tüketim toplumuna gönderme yapmıştır:

“-Hamburgerleri, yanına patates kızartması kese kâğıdında, yanına buzlu kola plastik bardakta, yanına plastik kamış, yanına kâğıt peçete. Yiyecekte çok ambalaj bu. Hamburgerin ekmeğinin altında ince bir köfte, kâğıt gibi ve karbon.”⁴⁰²

Oburluk ve ivme. İşte bütün sorun. Her şey ivedi olmalı. Yaşadığım ortam bunu gerektiriyor. İtip kakıyorlar. Otobüslerde ilerlememiz isteniyor. İleri ileri ondan sonra dışarı. Hemen bir lahmacun.

Midem beynime doyum işareti vermiyor henüz. On-line iyi çalışmıyor ve geç algılıyor bu telaşta. Bu yüzden durmadan şişiyorum. Gerginlik ve doyumsuzluk yaratıyor galiba. Bunları göz açıp kapayıncaya kadar yapıyorum. Vakit sınırlı. İvedi bir toplantım var sağlıksız beslenme üzerine gelişmesi az gelişmiş ülkelerde. Oraya yetişmek zorundayım.”⁴⁰³

Sonuç olarak, 1980’ler Türkiye için politik, ekonomik ve sosyo-kültürel alanlarda nasıl bir dönüm noktası ise Türk sanatı için de bir kırılma noktası olmuştur. 1980’lerin bu dönüşümü 1950’lerin modern gelenek ile birleştirme ya da 70’lerin toplumsala yönelik politik tavırlarından farklıdır. Bu dönemde, sanatçılar toplumsal sorunlara hem kimlik arayışı hem de farklı bir bakış açısı ile yönelmiştir. Bu yıllarda sanat yapıtının malzemesi de değişmiştir, hazır yapım nesnelere, manifestolar, izleyiciye gönderilmek istenen mesajı ön plana çıkartan eserler, eser ile izleyici arasındaki ilişkiyi güçlendirme arzusu ilerleyen yıllarda postmodern bir parçalanma doğurmuştur. Bu dönüşüm Türk sanat tarihinde kurulmuş bir akımı temsil eden grupların etkilerini de yitirmelerine neden olmuştur. 80’li yıllarda uygulanmaya başlanan Liberalleşme ve serbest piyasa ekonomisinin etkisiyle resim bir yatırım aracı olarak görülürken, diğer yandan da tezde değinilen Cihat Burak ve genç kuşaktan Ali Elmacı gibi sanatçılar risk alarak siyasi otoriteyi eleştiren eserler vermişlerdir.

⁴⁰¹ Ali ELMACI, Röportaj.

⁴⁰² Orhan DURU, (1995) *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları: İstanbul, s. 189-190.

⁴⁰³ A.g.k. s.191.

SONUÇ

Modernleşmenin getirdiği yenilikler ve çelişkiler açısından, tezin araştırma konusu olan, Türk yemek kültürünün görsel belleğimizdeki yansımaları gözlemlendiğinde, özellikle son iki yüz yılda ülkemizde modernleşmenin kısmen benimsendiği ya da reddedildiği görülmektedir. Bu anlayışa göre “Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü” konulu tezde incelenen eserlerde bazı sanatçılar yemek kültürünü resimlerken; yer sofrası, tek tenceden yemek, bakraç, ibrik, bakır ve toprak kaplarını geleneksel olarak tuvallerine aktarırken, bazı sanatçılarsa Batılı tarzda, alafranga porselen ve gümüş gibi mutfak malzemelerine yemek sahnelerinde yer vermişlerdir.

Sanat tarihi açısından bakıldığında ise Batı sanatının Türk resim sanatındaki etkilerinin yüzyıllara yayılmış olduğu bilinmektedir. Türk yemek kültürü, çevresindeki kültürlerden yalıtılmış bir biçimde ortaya çıkmadığı düşüncesinden yola çıkılarak, Antik çağdan başlayan Batı yemek kültürü ile Türk yemek kültürü arasındaki etkileşimleri görsel bellek üzerinden okumanın mümkün olduğu kanıtlanmıştır.

Bu çalışmada giriş bölümünde, yöntemimizde belirtildiği üzere 19. yüzyıldan günümüze, Türk yemek kültürünü konu edinen eserlere odaklanılmakla birlikte, tarihsel süreç içerisinde incelediğimizde yemek temalı eserlerin etkilerinin ilk örnekleri Osmanlı minyatürlerinde görülmektedir. Batılı anlamda resme geçişin ilk belirtilerinin görüldüğü minyatür sanatçısı Levni (renge ilgi duyan kişi) geleneksel anlayışın dışına çıkarak, renk-gölge unsurlarını eserlerinde kullanmıştır. (Resim: 2.9) İdari kadroya verilen ziyafeti tasvir eden minyatüründe, kişiler statülerine göre farklı boyutta resmedilerek, dolgun ve gölgelendirmeli fırça tekniği ile renk tonlarına ağırlık verilmesi Batı tekniğinin etkilerinin ilk göstergelerindendir.

Batılılaşma etkisiyle, Osmanlıca'nın hem yazılı hem sözlü anlamda geride bırakılmasıyla kültür aktarımı sağlanamamış, bunun yanında saray mutfağı ve ritüellerinin de Topkapı Sarayı'ndaki arşivlerde kalması sebebiyle toplumun geneline yansımadağı görülmektedir. Öte yandan Osmanlı'nın Batılılaşma sürecinde Yıldız ve Dolmabahçe saraylarının inşası esnasında gerek yabancı mimarların üretimleri

gerekse Batı etkisinde mobilya ve dekorasyon öğeleri, Cumhuriyet döneminde saray yaşamına dair korunan nadir unsurlardandır. Buna paralel olarak da Cumhuriyet döneminin başladığı 1923 ve devamındaki süreci içeren bir genelmeyle 20. yüzyıl resim sanatına baktığımızda saray mutfağına dair sahnelere rastlamak pek mümkün değildir. Bu dönemde daha ziyade Anadolu halkının gündelik yaşantısından alınan sahneler resmedilmiştir.

Osmanlı dönemine ait saray içi ve saray dışı olarak incelenen minyatürler tekdüze eserler gibi görünseler de, bir bakıma tarihi bir belge niteliğinde olup aynı zamanda da sonraki dönemlerde eser veren sanatçılara yetkin bir plastik anlatım ve de özgün bir resimsel ifade kaynağı olmuştur. Minyatürler, dönemin yaşam biçimini en ince ayrıntısına kadar yansıtan bir belge olması ve tezin içeriğini oluşturan görsel bellek bağlamında tezin inceleme alanı içerisine alınmıştır. Osmanlı minyatürleri tarih, coğrafya, sosyal yaşam ve kültür tarihi açısından bize ışık tutan belgeler olmakla beraber 5. bölümde değindiğimiz gibi geleneksel mirasa sahip çıkan Cumhuriyet sonrası Türk sanatının da esin kaynağı olmuştur.

Tez çalışması için yapılan kapsamlı bir kaynak araştırmasından sonra, Türk yemek kültürünün resim sanatındaki yansımaları üzerinden modernleşmenin 19. yüzyıldan günümüze gündelik yaşamı nasıl etkilediği ve bunun da görsel belleğimizde nasıl yer ettiğine dair ipuçlarına ulaşılmıştır. Bu doğrultuda, özellikle Cumhuriyet dönemi sonrasında devletin sanatçıların Anadolu'nun çeşitli köşelerine "Yurt Gezileri" kapsamında yollaması, yönetim şeklindeki değişimi de yansıtmaktadır. Bir başka deyişle Osmanlı'dan gelen monarşik yapının, daha halkçı ve demokratik bir yapıya dönüşmesi, resimler üzerinden de okunabilmektedir. Bu döneme ait örneklerde özellikle köy sofralarının, düğünlerinin, halktan insanların, işçilerin resmedilmiş olması bu yaklaşımı doğrular niteliktedir. 20. yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde ise özellikle köyden kente göç ve bunun sonucunda çarpık kentleşme, burjuvazinin nüfus alanının artması yeni eğlence anlayışı (gazino kültürü), bunun yanı sıra küreselleşmeye karşı tepkilerin ortaya çıkışı (fastfood kültürü) eserler incelendiğinde görülmüştür.

Lale devrinden itibaren Batılılaşma, toplumun birçok alanında etkisini göstermesine rağmen, Türk resim sanatında Kübizm, Fovizm, Ekspresyonizm gibi modern akımlar ancak Cumhuriyet'in ilk yıllarında benimsenmiştir. Türk sanatçıların, Batı üslubu ile yaptıkları yağlıboya resimleri içerik açısından Batıdaki örnekleri ile

karşılaştığımızda, yiyecekler üzerinden imgesel bir anlatım tarzına gidilmediği görülmektedir. Örneğin, Hieronymus Bosch, (Resim 3.20) “Yedi Ölümcül Günah, Oburluk” isimli eserinde günahkârlık ve oburluk imgelerini resmederken, Abraham Bloemaert ise (Resim 3.26)’da, “Müsrif Oğul” adlı resminde yiyeceklerin gizli erotik imalarıyla izleyiciye göndermeler yapmaktadır. Bu tarz imgesel anlatım tezde ele alınan sanatçılar içinde genç kuşak temsilcilerimizden Ali Elmacı’nın 2014 yılında yaptığı, “Onu Öldür Beni Güldür V” adlı eserinde de görülmektedir.

Türk yemek kültürünün dönüm noktalarından biri olan Cumhuriyet dönemi sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yapısının, yemek sahneli resimler üzerinden incelendiği bu çalışmada, yemek olgusunu resmeden sanatçılar üç başlık altında değerlendirilmiştir. Birinci grup Batı’ya rağmen öz değerlerimize sahip çıkan *gelenekçiler*, ikinci grup Batı’nın sanat tarzını örnek alan *modernler*, üçüncü grup ise *hem geleneksel hem de Batılı tarzda* eserler veren sanatçılardan oluşmaktadır:

-Geleneksel tarzda eserler verenler

Bu grupta ele aldığımız sanatçılar eserlerinde Türk toplumunun kültür ve öz değerlerine bağlı kalarak yaşadığı coğrafyanın unsurlarını mekân içi ve mekân dışı olarak tuvallerine aktarmışlardır. Tamamen Türk kültürünü yansıtan yer sofrasını, ortak bir kaptan yemek yemeyi, oturma şeklini, yiyecekleri sunuşlarını, kullanılan sini, ibrik gibi objeleri resmetmişlerdir. Bu grupta değerlendirilen sanatçılarımızdan,

-Turgut Zaim, “Yörükler Köyü” adlı eserinde (Resim 5.11), konuya dahil edilen unsurlar tipik bir köy yaşamını;

-İbrahim Balaban, “Evde Yemek” adlı eserinde (Resim 5.33), yer sofrası, ortak bir kaptan kaşıkla yenen yemeği;

-Hasan Nâzım Balaban, “Yufka Açanlar” adlı eserinde (Resim 5.35), geleneksel kış hazırlığı ve yemek hazırlama sürecini;

-Neşet Günal, “Sorun-Sorum I” adlı eserinde (Resim 5.37), tarlada çalışan köylülerin yer örtüsü üzerinde yemek yemelerini;

-Nuri Abaç ise “Lokantada” adlı eserinde (Resim 5.48) tüm öğelerini geleneksel motifler ile kompozisyona dahil ederek resmetmişlerdir.

-Modern tarzda eserler verenler

Batı Sanat akımlarının da etkisiyle oluşturdukları eserlerinde modern yaşamın öğelerini; sofranın düzeni ve yemeklerin sunumunda, kullanılan malzemelerde ve figürlerin kostümlerinde görülmektedir. Cumhuriyet döneminin başlangıcından itibaren Türk toplumunun çağdaşlaşma sürecini Batı unsurları ile harmanlayıp kompozisyonlarına yansıtılmışlardır. Bu gruba dahil edilen sanatçılardan,

-Nedim Günsur, “Çardak” adlı resminde (Resim 5.42), plaj kıyafetleriyle bir masa etrafında toplanan figürlerin yemek sahnesi;

-İsmet Birsnel, “Damar Keyfi” adlı eserinde (Resim 5.53), ünlü yazar Yahya Kemal’i modern bir tarzda hazırlanmış masada yemek yerken bir iç mekânı;

-Gülsün Karamustafa, “Adab-ı Muaşeret” adlı yerleştirmesinde (Resim 5.64, 5.65, 5.66), kavramsal Batı anlayışıyla ve kullandığı objelerle yemek masasını sunuş şekli;

-Altan Gürman, “İstatistik” adlı eserinde (Resim 5.56), Popüler kültür ile yemek kültürü arasındaki ilişkiyi kavramsal düzlemde ele alması;

- Fikret Mualla, “İsimsiz” adlı eserinde (Resim 5.7), Paris’in modern yaşamını iç mekân olarak seçtiği restoranın yemek masası ve etrafında oturmuş kadın-erkek figürleri;

-Neşe Erdok, “Çırağın Yemeği ” adlı eserinde (Resim 5.60), işçi kesimin sade ama yine modern tarzda sandalyede oturarak bir masada yemek sahnesi;

-Şahin Paksoy, “Bahçe Partisi” adlı eserinde (Resim 5.69), uzun bir masa üzerindeki yemeklerin sunuş biçimi ve figürlerin giysileri;

- Mümtaz Yener, “Düğün” adlı eserinde (Resim 5.27), iç mekânda resmettiği figürler ve yemek masası düzeni batılı anlayışla resmedilmiştir.

- Cihat Burak ise tüm eserlerinin Batı izleri taşımasının yanında, modern Türk resmine görülmemiş bir kompozisyon anlayışı da getirmiştir. Ardından gelen günümüz sanatçılarından Ali Elmacı ise tezde incelenen tüm eserlerinde Batının teknik ve normlarına sıklıkla yer vermiştir.

-Hem geleneksel hem de modern tarzda eserler verenler

Cumhuriyet'in ilanından sonra, Türkiye'de sosyal hayattaki değişimler bazı sanatçıların eserlerinde konu seçimine de yansımıştır. Geleneksel yaşam biçimini kendi coğrafyalarında yer sofrası ve yiyeceklerin sunuluş biçimiyle tuvallerine aktarırken, köyden kente göç olgusuyla değişen yaşam biçimlerini ise Batı anlayışı içerisinde resmetmişlerdir.

-Cevat Dereli'nin "İstihsal" adlı eserinde (Resim 5.1), kırsal kesimde kurulmuş geleneksel bir yer sofrası resmederken, "Cumalılar'da Yılbaşı" adlı eserinde (Resim 5.4), tamamen Batıya ait yeni yıl kutlaması yapan bir Türk ailesini iç mekânda resmettiğini görmekteyiz.

-Bedri Rahmi Eyüboğlu, "Han Kahvesi" adlı eserinde (Resim 5.13), geleneksel kahve kültürünü resmederken, (Resim 5.15)'de "Oda İçi", adlı iç mekân resminde ise sehpa üzerinde yiyecek ve içecekler ile figür ve objelerinde Matisse etkisi görülmektedir.

-Mevlüt Akyıldız, "Curcuna 79" adlı eserinde (Resim 5.71), açık alanda geleneksel tarzda hazırlanmış sofralar ve eğlenceyi resmederken "Zamparalık Hikâyeleri" adlı eserinde (Resim 5.73) ise, yemek sahnesini tamamen Batı normları kullanarak resmetmiştir.

-Nuri İyem, "Babaya İyi Geceler" adlı eserde (Resim 5.16), çalışan kesimin şehir yaşamına ayak uydurma çabasını modern bir biçimde resmederken, "Tarlada Öğle Yemeği" adlı eserinde (Resim: 5.19), köy yaşamını dış mekânda yer sofrası ile tuvaline yansıtmıştır.

Bu çalışma boyunca yemeğin izleyiciye iletmek istediği sembolleri göstermeyi amaçlayarak o dönemin siyasi ve sosyal yapısında bir inceleme yapılmıştır. Seçilen resimler üzerinden farklı okumalar yapıldığında ve Orta Asya'dan Batı'ya kadar farklı coğrafyalarda verilen eserler incelendiğinde *dini inançlar, statü, diplomasi, sınıf ve cinsiyet ayrımı* gibi ortak göstergelere ulaşılmıştır.

Tarih, politika ve kültürü yemek üzerinden okuyabilir miyiz? Elbette. Yemek insanın ortaya çıkışından itibaren yalnızca biyolojik bir ihtiyacından ibaret kalmayıp sosyal statüsünü de şekillendiren en önemli unsur olmuştur. Bu yüzden insanlığın ilk

yaşam biçimlerini gösteren mağara resimlerinden başlayıp, zaman içinde ortaya konulan tüm eserlere bakarak insanlık tarihinin en önemli olgularının izlerine ulaşılmıştır. Yemek bulmak ve aynı zamanda ikram etmek şüphesiz ki biyolojik veya fizyolojik anlamın ötesinde birçok sosyal, ekonomik, politik anlamları da içerir. Örneğin halka verilen bir ziyafet, evimizde misafirlerimize ikram edilen yemekler veya bir protokol sofrasındaki yiyecekler bazen sadakat, bazen siyasi güç, otorite, ideoloji gibi birçok imgeyi sembolize etmektedir.

Bir ülkenin yemek kültürüne bakmamız o ülkenin siyasi ekonomik ve kültürel özelliklerinin resmini çekmek gibidir. Yemek sunumunun siyasi ideoloji taşıyan sembollerini o toplumun sosyal ve ekonomik unsurlarının birleşimi olarak kabul edebiliriz. Her toplumda yemek, güç ve statü arasındaki sembolik ilişki çok açıktır. Bu nedendir ki, bir toplum içerisinde, otoriteyi meşrulaştırmak için kullanılan eşitlik sergilemeyen gündelik yaşamı yansıtan kamusal ve protokol ziyafetlerinin önemi tarih boyunca sanatçılar tarafından resmedilmiştir.

Coğrafyalar, mekânlar ne kadar değişirse değişsin, değişmeyen hatta sürekli çeşitlenen yemek kültürü, tarih sahnesinin, savaş ve barış, ticaret, sosyal-kültürel ilişkileri gibi tüm olgularını şekillendiren en önemli öğelerinden olmuştur. Günümüzde yemek yoksulluk ve zenginlik arasında kalmış bir olgudur. Yemek ihtiyacı bazen ülkeler arasında pazarlık konusu iken bazen savaşa sebep olmuş, azlığı ya da çokluğu, insanların yaşam biçimini değiştirmiştir.

Yemek olgusu, başlangıçta temel gereksinim iken, modernizm ve postmodernizm süreçlerinin etkisiyle aynı anda toplumu ifade eden gösterge değeri taşıyan bir eyleme dönüşmüştür. “Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü” adlı bu tezde, yemek olgusunun insanın tüm yaşamsal faaliyetlerini kapsayacak şekilde bir toplumun sosyo-ekonomik, kültürel ve tarihsel gelişim çizgisini özetleyebilme gücüne sahip olduğu ve toplumsal değişim, gelişim ve süreçlerin, yemek sahneli eserler üzerinden okunabildiği sonucuna varılmıştır.

KAYNAKÇA

- Abbot, G. C. (1990) *Sugar*, Routledge, Londra.
- Açikkol Ö. (Yay. Haz), (2000) *Cevat Dereli*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- Ak, K., (2007) “*Osmanlı’dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Akdeniz, D., (2017) *Resim Sanatında Gastronomi: Rönesans’tan 19. Yüzyıla Yemek Sembolizmi*, Gece Kitaplığı, Ankara.
- Albala, K., (2013) *Food: A Cultural Culinary of History*, The Teaching Company, Virginia.
- Algar, A., (1991) *Classical Turkish Cooking*: HarperCollins Publishers, New York.
- And, M. (1998), *Minyatürlerde Osmanlı-İslam Mitologyası*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- And M., (2014) *Osmanlı Tasvir Sanatları 1 Minyatür*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Antika ve Sanat Eserleri Müzayedesi*, 17 Ocak 2016 Anka Sanat, Çankaya, Ankara.
- Antmen, A. (1998) Günümüz Sanatının Penceresinden Manzaralar, *Cumhuriyet Gazetesi* (31Mart), İstanbul.
- Arslan, N. (2008) “Fikret Muallâ” Maddesi, Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi. Yapı Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul.
- Aslan, M., (1991) Osmanlı Saray Düğünlerinde Yazma Geleneği, *Milli Folklor Dergisi*, Sayı:10.
- Aslanapa, O., (1993), *Türk Sanatı*, Remzi Kitapevi, İstanbul.
- Asuero, P.M., (2004) *Mavi Sütunlu Saray*, Çev.: Yıldız Ersoy Canpolat, Dost Yayınları, Ankara.

- Atasoy, N., (1997) *Surname-i Hümayun: An Imperial Celebration*, Koçbank Yayınları, İstanbul.
- Atasoy, N. – Uluç, L. (2012) *Osmanlı Kültürünün Avrupa'daki Yansımaları: 1453-1699*, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul.
- Atıl, E., (1999) *Levni ve Surname: Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü*, Koçbank Yayınları, İstanbul.
- Ayan, A., (2006) Nedim Günsur, Ada Yayınları, İstanbul.
- Azamet, A. İ. (2012) *Fikret Mualla ve Eserlerine Kuramsal Bir Bakış*, Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi.
- Bağcı, S, Çağman, F., Renda G., & Tanındı, Z. (2006) *Osmanlı Resim Sanatı*, TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Başlangıcından Günümüze İbrahim Balaban Sergisi*, Özbilenler Müzayede, 5-20 Ocak 2011, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul.
- Baudrillard, J.,(2018), “*Simülakrlar ve Simülasyon*”, Doğu-Batı Yayınları, İstanbul.
- Baykal, E. (1992) Neşe Erdok ile Söyleşi, *Anons*, No:21, İstanbul.
- Baysal, A., (2002) *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (2002) *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society.*, Routledge, Londra ve New York.
- Belge, M. (1995), Kahve-Konyak-Puro, *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Bendiner, K. (2004) *Food in painting*, New York.
- Berk, N., Koloğlu, O. (1971) Fikret Mualla: Hayatı-Sanatı-Eserleri, Milliyet Yayınları, Ankara.
- Berk, N., Gezer H., (1973), *50 Yılın Türk Resim ve Heykeli*, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Beşirli, H. (2010) *Yemek, Kültür, Kimlik*, Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, İstanbul.

- Beykal, C. & Gürman, A., (1991) *Altan Gürman*, Derimod Kültür Merkezi Yayınları: İstanbul.
- Bilgin, A. (2010) ‘Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü’ *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (47-48).
- Binark, İsmet (1978) *Türkler’de Resim ve Minyatür Sanat*, Vakıflar Dergisi, Ankara.
- Burke, P., (1996) *Yeniçağ Başında Avrupa Halk Kültürü* Çev: Göktuğ Aksan, İmge Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Candil Erdoğan, F. (Yay. Haz.), (2016) *Sanatın Büyük Ustaları: Monet 14 Kasım 1840-5 Aralık 1926*, Hayalperest Yayınları, İstanbul.
- Coşansel Karakullukçu, D. (2007) *Milli Saraylar Hazine-i Hassa Arşivi’nden*.
- Çalikoğlu, L. (2011) *Modern Türk: 20. Yüzyılın İkinci Yarısında Türk Sanatı Sergisi*, İstanbul Sanat Müzesi Vakfı, İstanbul.
- Çalışır, D. (2008) Osmanlı Görsel Kültüründe Meyve Teması: Geleneksel Natürmort Resimleri Bağlamında Bir Değerlendirme, s.71, Turkish Studies, International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, Volume 3/5 Fall 2008.
- Dalby, A., Grainger, S. (2001) *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Çev.: Betül Avunç, Giriş Antik Homer Kitabevi, İstanbul.
- Dastarlı, E. (2005), Albüm: Altan Gürman, *Rhsanat Dergisi*, 20, İstanbul.
- Davey, R. (1907) *The Sultan and His Subjects*. Chatto and Windus, Londra.
- Değirmenci, T., (2014) Osmanlı Tasvir Sanatında Görselin “Okunması”: İmgenin Ardındaki Hikâyeler (Şehir Oğlanları ve İstanbul’un Meşhur Kadınları), *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies*, XLV.
- Deren, S., (2001), “Kültürel Batılılaşma”, Der.: Uygur Kocabaşoğlu, *Modern Türkiye’de Siyasi Düşünce III: Modernleşme ve Batıcılık*, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Duru, O. (1995), *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Eksen, İ. (2001) *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı*, Sel Yayıncılık, İstanbul.
- Elmacı, Ali, Röportaj.

- Emek, C.K., (Çev.) (2001) *Artbook Renoir*, Dost Yayınları, Ankara.
- Erden, O. (2012) *19. Yüzyıldan 1960'a Kadar Türk Resim Sanatı Hakkında Bilmeniz Gereken Herşey*, Tempo Yayınları, İstanbul.
- Erdoğan, T. (Ed.), (1982), *Mümtaz Yener: Retrospektif*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Erol, T., (1984) *Bedri Rahmi Eyüboğlu*, Cem Yayınevi, İstanbul.
- Ersoy, A. (2016) Resim Sanatında Yiyecek ve Yemekli Kompozisyonlar, *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları, İstanbul.
- Fahriye, H., (2002) *Tatlıcıbaşı*, Bateş Kültür Yayınları, İstanbul.
- Farthing, S., (2012) *Sanatın Tüm Öyküsü*, Hayalperest Yayınları, İstanbul.
- Faroqhi, S. - Neumann, C. K. (2006). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*. (Çev: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Fazlıoğlu, Şükran ve İhsan (Çev.), (2015), *Cezeri'nin Olağanüstü Makineleri*, Cilt 2, Papersense Yayınları, İstanbul.
- Fereli, Melih ile Söyleşi, 2007.
- Fleming, J., Honour H., (2015) *Dünya Sanat Tarihi*, İstanbul.
- Fenmen, Ş. (1990) *Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları*, Eren Yayınları, İstanbul
- Gezgör, V. & İrez, F. (1993), Yıldız Sarayı Şale Kasrı Hümayunu, TBMM Ulusal Saraylar Bölümü, 192: 49.
- Giray, K., (1995) “Yurdu Gezen Türk Ressamları – 1: 1939-1944 Yurt Sergileri”, *Türkiye'de Sanat*, Sayı:18.
- Giray, K., (2001) *Nuri İyem*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2. Basım, Ankara.
- Girgin, F.,(2008) *Cumhuriyet Sonrası Türk Resim Sanatı'nda Yöresel Motifler*, Trakya Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi.
- Göksel, A.E. (1995) Anadolu ve Akdeniz'in Yemek Kültürü, Coğrafyası ve Tarihinden Seçmeler, *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Gökteke, E. (Çev.), (2012) *Monet*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Gönenç, T. (1993) *Nedim Günsur*, Ada Yayınları, İstanbul.

- Gören, A.K., Uçar, N. (Yay. Haz.), (2010) *100 Koleksiyonda Nuri İyem*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Güler, S. (2008) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(26).
- Gürsoy, D., (2004) *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Hatemi, H., (1995) Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Sayı 60-61, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Hausenstein, W., (1995) Edouard Manet Atölyede Kahvaltı, *Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları, Sayı 60-61, İstanbul.
- Heinrich, B. (2007) *Gülsün Karamustafa-Güllerim, Tahayyüllerim*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Işın, E., (1987) Abdullah Cevdet'in Cumhuriyet Adab-ı Muaşeretı, *Tarih ve Toplum*, No:48, İstanbul.
- Işın, P.M., (2018) “*Avcılıktan Gurmeliğe, Yemenin Kültürel Tarihi*”, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- İleri, C. (Yayına Hazırlayan) (2007), *Cihat Burak Retrospektifi*, İstanbul Modern Yayınları, İstanbul.
- İskender, K. (1995) *Neşet Günal*, Ada Yayınları, İstanbul.
- İslimyeli, N., (1967) *Türk Plastik Sanatları Ansiklopedisi*, Ankara Sanat Yayınları, Ankara.
- Jaine, T. (Eds.), (1998) *Oxford Symposium on Food and Cookery: The Cooking Pot Proceedings*, Kingfisher Print, Londra.
- Kadioğlu, B., (Çev.), (2009) *Renoir*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Kafesoğlu, İ., (1992) *Selçuklu Tarihi*. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: 2141, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 452, Tarih Dizisi:11, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.
- Kamil, M., (1997) *Melceü't Tabbahin*, Haz: Cüneyt Kut, Duran Ofset, İstanbul.
- Kanık, İ., (2011) Küçük Amerika'da Büyük Amerika Gibi Yemek, *Metro Gastro*, Sayı 62, Temmuz-Ağustos-Eylül.

- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Saruışık, M.,(2014) Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Sayı: 3.
- Koloğlu O., (2003) *Fikret Mualla Bir Garip Kişi*, Boyut Yayınları, İstanbul.
- Koşay, H.Z., (1982) *Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Köymen, M.A., (1982) Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Küçükerman, Ö., (2010) *Sanayi ve Tasarım Yarışında Bir İmparatorluk İki Saray: Topkapı ve Dolmabahçe*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Küçükerman, Ö. (2015) *Sanayi-i Nefise Mektebi'nden Endüstri Tasarımına Mobilya*, Matsa Yaymevi, Ankara.
- Mahmut Şevket Paşa, (1983) *Osmanlı Askeri Teşkilatı ve Kıyafeti*, Ankara.
- Mussmann, K.D. ve Pahalı, C., (1994) Mutfak Hizmetleri, *Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları*, No: 397, Eskişehir.
- Necipoğlu G. (2007) *15. ve 16. Yüzyılda Topkapı Sarayı Mimari, Tören ve İktidar*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Oberling, G. & Smith,G. M., (2001) *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, Çev. Zeynep Rona, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Oktay, A. (2002), *Resim Yazıları*, Bilim Sanat Galerisi, İstanbul.
- Ondokuzuncu Yüzyıldan 1960'a Kadar Türk Resim Sanatı Hakkında Bilmeniz Gereken Her şey, (2012), *Tempo Dergisi Eki*, İstanbul.
- Ögel, B., Sürücüoğlu, M. & Özçelik, A. F. (1982) *Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Özsezgin, K. (1989) *Başlangıcından Bugüne Çağdaş Türk Resim Sanatı Tarihi*, Cilt 3, Tıglat Yayınları, İstanbul.
- Özsezgin, K. (2010) *Cumhuriyet'in Elli Yılında Plastik Sanatlar*, Tunca Sanat:. İstanbul.

- Öztürk, N. “1950 Sonrası Türk Resminde Masalsı Anlatım”, Yüksek Lisans Tezi
- Papila, A., (2008 Bahar) “Osmanlı İmparatorluğu’nun Batılılaşma Döneminde Resim Sanatının Ortaya Çıkışı ve Osmanlı Kimliğinin Resimsel Anlatımı”, *Gazi Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat ve Tasarım Dergisi*.
- Pelvanoğlu, B., UÇAR N. (Yayına hazırlayanlar), (2011) *Mevlüt Akyıldız: Turkeyland*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Pilcher, J. M. (2006) *Food in world history*, Routledge, New York.
- Pitarakis, B. (2010) *Bizantion’dan İstanbul’a Bir Başkent 8000 Yılı*, B. Sabancı Üniversitesi- Sakıp Sabancı Müzesi.
- Rebora, G. (2001) *Culture of the Fork*, Columbia University Press, New York.
- Renda, G., (1988) *A History of Turkish Paintings*, Tıglat Art Gallery, İstanbul.
- Reyna, İ. (1995) *Türkiyeli Azınlıklar ve Yeme(k) Kültürleri*, *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Riley, G. (2014) *Food in Art: From Prehistory to the Renaissance*. Reaktion Books Ltd, London.
- Sağlam, M. & Akdeniz, H., (2004) *Sanat Koleksiyonu 1*, Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası, Ankara.
- Samancı Ö., Croxford S., (2006) *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*, PMP Basım Yayın, İstanbul.
- Samancı, Ö., (2006) 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, *Yemek ve Kültür Dergisi*, Sayı 4, Çiya Yayınları, İstanbul.
- Samancı, Ö. (2013), *Bilgi Yurdu Işığı Dergisi*.
- Sağlam, M. (2004) *Batılı Anlamda Türk Resim Sanatının Gelişme Aşamaları ve Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası Sanat Koleksiyonu 1. Koleksiyondan Örnekler*, Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası, Ankara.
- Sinanlar, S., (2005) *Bizans Araba Yarışlarından Osmanlı Şenliklerine At Meydanı*, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A.Ö.,(2005) *Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Cilt-12, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No.34, Birlik Matbaacılık, Ankara.

- Sürücüoğlu, M. S., (1999) Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23, Ankara.
- Şahin Tekinalp, P. (2004) Tuvallerde Yıldız Sarayı, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, Cilt: 21, Sayı: 2, Ankara.
- Şavkay, T., (2000) *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yayınları, İstanbul.
- Şehsuvaroğlu, H.Y., II. Mahmut ve Kıyafet İnkılâbı, *Akşam Gazetesi*, 14 Eylül 1952.
- Şengel, D. (1993) *Düşkün İkona: Gülsün Karamustafa'nın Sanatına Retorik Yaklaşım 1981-1992*, Salt Yayınları, İstanbul.
- Şerifoğlu, Ömer Faruk, (2008) *Bedri Rahmi Eyüboğlu Yaşasın Renk 1911-1975*, Altan Basım San., Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Şerifoğlu, Ö. F. (Ed.), (2011), *Bedri Rahmi Eyüboğlu*, (Ed.), Kaklan Matbaacılık Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Şevket, M., (1983) *Osmanlı Askeri Teşkilatı ve Kıyafeti*, Askeri Müze Komutanlığı, Ankara.
- Tansuğ, S. (1991) *Cihat Burak*, Ada Yayınları, İstanbul.
- Tekin, T. (2008) *Orhon Yazıtları*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Tekbaş, S.I. (2008) *Surname-i Vehbi Minyatürlerindeki Eğlence Sahnelerinin Resim Eğitimi Açısından İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi.
- Tezcan, M. (2000) *Türk Yemek Antropolojisi*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Thomas, L. (1995) *The Imperial Harem of The Sultans - Daily Life at The Çırağan Palace During The 19th Century*, Peva Publications, İstanbul.
- Togan, Z.V., (1981). "Umumî Türk Tarihi'ne Giriş", Cilt 1, Enderun Kitabevi, İstanbul.
- Topuz, H., (2005) *Fikret Mualla: Anılar, Resimler Fotoğraflar*, Everest Yayınları, İstanbul.
- Turan, G. (1995) Gözle Yemek, Gözle İçmek, *Sanat Dünyamız*, Yapı Kredi Yayınları, Sayı: 60-61.

- Turani, A. (1984) *Batı Anlayışına Dönük Türk Resim Sanatı*, Türkiye İş Bankası Yayınları, Ankara.
- Turani, A. (1971) *Dünya Sanat Tarihi*, Ankara.
- Turanlı, Ü. (2013) *Çağdaş Türk Resim Sanatında Toplumsal Gerçekçi Sanat Anlayışı (1940-1970) ve Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü Resim Öğrenmenliği Ana Bilim Dalı'nda Okuyan Öğrencilerin Resimlerine Yansımaları*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Uğurlu V. (Haz.), *Fikret Mualla*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- Uğurlu, V. (1997), *Neşe Erdok*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul
Ergüven, M. (Yaz.) (1996) *Neşet Günel*, Bilim Sanat Galerisi Yayınları, İstanbul.
- Uhri, A. (2011) “*Boğaz Derdi, Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*”, Ege Yayınları, Kitap Matbaacılık, İstanbul.
- Ural, T. (2008) Tek Parti Döneminde Basılmış Adab-ı Muaşeret Kitapları, *Müteferrika*, No. 33.
- Ünlütürk, A., (2000) *Sosyal Davranış Kuralları ve Protokol*, Dost Kitapevi Yayınları, Ankara.
- Ünsal, A., (1995) Sofra Adabı. *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, 21(60-61), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Ünsal, A., (1995a), Osmanlı Mutfağı. *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, 21(60-61), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Ünsal, A., (1995b), Sofra Muhabbetleri. *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, 21(60-61), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Ünsal, A., Gence, B. (2011), *İstanbul'un Lezzet Tarihi*, NTV Yayınları, İstanbul.
- Vardarlı, R. (1981) Osmanlı Padişahlarından Hangileri İçki İçerdi? *Tarih ve Edebiyat Mecmuası*, 17(4).
- Yener, G. - Nacar, T., (2015) *Ressam Neşet Günel'in Kırsal Yaşam Betimlemeleri*, Cappadocia Journal of History and Social Sciences, Ahlen/GERMANY 2015: AV Aktuell Verlag GmbH, Cilt 4.
- Yener, Mümtaz, (2006) *Retrospektif*, Tamer Erdoğan (Ed.), Yapı Kredi Yayınları, Cen Turan Ofset, İstanbul.

- Yerasimos, M., (2005) *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul.
- Yıldız, M. (2014) “Türk resmi ziyafet kültüründe zirve: Fransa imparatoriçesi Eugénie Onuruna veriler muhteşem ziyafetler(1869)”. *Milli Folklor*, 26(102).
- Yılmaz, A. (2002) *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul.
- Yılmaz, R. O. (Haz.), (2004). *Yaşamın Çizgiler Desenler Balaban-1*, Bilim Sanat Galerisi, İstanbul.
- Yurttadur, O. (2007) *Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Yurtdışına Gönderilen Ressamların Türk Resim Eğitimine Etkileri*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi.
- Zerdüşt Sanat Galerisi Yayını (2003), *İsmet Birsel*, Çankaya, Ankara.
- Zihnioğlu, Y. (Çev.), (1998) *Türk Plastik Sanatları*, Bilim Sanat Galerisi, İstanbul.

İnternet Kaynakları

Akın G., Özkoçak V. & Gültekin Timur, (2015), *Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi*, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/71/2037/21170.pdf>.

Artam Antik Sanat Eserleri Müzeyade, artanonline.com.

Atığ, Ayten Sezer, Türklerdeki Kıyafetin Kısa Tarihi, <http://www.atam.gov.tr/dergi/sayi-64-65-66/turklerdeki-kiyafetin-kisa-tarihi>.

Barthes, R. "Toward a Psychosociology of Food Consumption", s. 23 <https://scholarblogs.emory.edu/sustainablefooditaly/files/2016/07/rolandbarthes.pdf>

Biçinciler, H. (), *Ulusal Resim Sanatının Ustası Turgut Zaim*, Anadolu Üniversitesi, e-kaynak: <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/1137/352347.pdf?sequence=1&isAllowed=yw>.

Coven, B., (2007), *New Worlds and New Tastes: Early Modern Europe: the Renaissance*, https://www.academia.edu/453702/New_Worlds_New_Tastes_Food_Fashions_After_the_Renaissance.

Demir, H., (2002), Batılılaşma ve Modernleşme İkileminde Çağdaş Türk Resminin Oluşumu <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/handle/11421/929>.

Demir, Mustafa-Turan Tufan, *Türkiye Selçuklu ve Osmanlı Tecrübesinde Gayr-i Müslim Kimliği*, Sakarya Üniversitesi Akademik-İncelemeler Dergisi Cilt 2 Sayı 1.

Encycloepadia Britannica (2014), *Sugar Act*, <https://www.britannica.com/event/Sugar-Act>, *Mercantilism*, (2014), <https://www.britannica.com/topic/mercantilism>.

Güldemir, O. & Halıcı, N., (2009) "*Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri*", s.565 (E-kaynak: http://www.academia.edu/232470/Türk_Mutfağında_Geleneksel_Etli_Meyve_Yemekleri_Fruit_Dishes_with_meat_in_the_traditional_Turkish_cuisine).

Gürel, H.N., e-kaynak: <http://www.sanalmuze.org/retrospektif/view.php?type=1&artid=791>.

Dublin Chester Beatty Library, T. 439, y. 9a.

Ignace Melling, (Voyage Pittoresque De Constantinople) Melling, I., (Voyage Pittoresque De Constantinople) https://www.google.com/search?q=ignace+melling+voyage+pittoresque+de+constantinople&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwipk9avwb3gAhXCKIAKHdSICR0Q_AUIDigB&biw=1035&bih=863#imgrc=s_-EPT1gdI5_LM: (İzlenme tarihi 26.04.2018).

Krohn, D.L. (2008) The Bard Graduate Center https://www.metmuseum.org/toah/hd/wedd/hd_wedd.htm

Sürücüoğlu M.S., <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MADDİ-KÜLTÜR-1.-CİLT.pdf>

Sürücüoğlu M.S.; Özçelik, A.Ö. (2005) *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, s.1289; <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/SÜRÜCÜOĞLU-Metin-Saip-ÖZÇELİK-Ayşe-Özfer-TÜRK-MUTFAK-VE-BESLENME-KÜLTÜRÜNÜN-TARİHSEL-GELİŞİMİ.pdf>;

http://www.academia.edu/232470/Türk_Mutfağında_Geleneksel_Etli_Meyve_Yemekleri_Fruit_Dishes_with_meat_in_the_traditional_Turkish_cuisine.

Sürücüoğlu M. S. - Özçelik, Ayşe Ö. (2007) *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül: Ankara, <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MADDİ-KÜLTÜR-1.-CİLT.pdf> s.1289)

Yetkin, S. K., (1963) *Türk Resim Sanatının Menşei Hakkında*, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/37/737/9401.pdf>

<http://acikerisim.selcuk.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/9925/218762.pdf?sequence=1> s. 18.

<http://altangurman.com/tr/istatistik/>

<http://blog.kavrakoglu.com/bizans-imparatorlugu-48-bizans-mutfagi-3>

<http://blog.ressambalaban.com/uzun-sanat-yolu/>

<http://cihatburak.kimdirkimdir.com/>

http://content.lms.sabis.sakarya.edu.tr/Uploads/50977/44553/bat%C4%B1%C4%B1a%C5%9Fma_d%C3%B6neminden_g%C3%BCn%C3%BCm%C3%BCze_t%C3%BCrk_sanat%C4%B1-4.pdf (İzlenim Tarihi: 05.01.2019)

<http://dergipark.gov.tr/download/article-file/214763>.

<http://dergipark.ulakbim.gov.tr/sanatvetasarim/article/download/5000137078/5000126049>

<http://foodoncanvas.eu/the-bean-eater-annibale-carracci-1585>

<http://kdzereglifutbol.blogspot.com.tr/2014/09/naif-bir-madenci-dostu-nedim-gunsur.html>

<http://lebriz.com/pages/artist.aspx?section=120&lang=TR&artistID=30&periodID=&pageNo=0&exhID=0&bhcp=1>

<http://lebriz.com/pages/artist.aspx?section=550&lang=TR&artistID=214&bhcp=1&periodID=&pageNo=8&exhID=0>

<http://mentalfloss.com/article/72782/15-things-you-might-not-know-about-manets-luncheon%20grass>.

http://porteakademik.itu.edu.tr/docs/librariesprovider181/Yay%C4%B1n-Ar%C5%9Fivi/3.-say%C4%B1/porte_akademik-3-12.pdf

<http://saltonline.org/tr/328/altan-gurman>

<http://turkishstudies.net/sayilar/sayi11/4deniz%C3%A7al%C4%B1%C5%9F%C4%B1rtmm.pdf>

<http://turkishstudies.net/sayilar/sayi11/4deniz%C3%A7al%C4%B1%C5%9F%C4%B1rtmm.pdf>

<http://www.akyildiz.com>

<http://www.alamy.com/stock-photo-william-the-conqueror-and-his-men-enjoy-a-feast-detail-from-the-tapestry-83365366.html>

<http://www.all-art.org/history230-13.html>

<http://www.artnet.com/artists/mümtaz-yener/wedding-ceremony-kpQF7pbfc6Hdlx098mjMyw2>

<http://www.artnet.com/artists/nedim-günsür/balıkçı-kahvesi-0ZfTGVsC1Wu5SCWRRIRtQQ2>

<http://www.beyazart.com/sanatci/Cevat-Dereli>

<http://www.beyazart.com/sanatci/Nuri-Abac>

http://www.cumhuriyet.com.tr/haber/kultursanat/971282/İsmet_Birsel'in_Anilari....html

<http://www.edebiyatvesanatakademisi.com/turk-ressamlar/mumtaz-yener-hayati-ve-resim-sanati-2153.aspx>

<http://www.edebiyatvesanatakademisi.com/turk-ressamlar/nedim-gunsur-biyografisi-ve-ressamlık-detaylari-2204.aspx>

<http://www.fikretmualla.com/hayati.html>

<http://www.forumgercek.com/turk-ressamlarin-biyografileri/91882-nuri-abac-1926-2008-turk-ressam.html>

<http://www.gorselsanatlar.org/turk-sanati/nuri-abac>

<http://www.historynotes.info/food-feasts-in-ancient-rome-700>

<http://www.hurriyet.com.tr/21-aydin-dogan-odulu-nese-erdoka-verildi-40453490>

http://www.istanbulmodern.org/tr/basin/basin-bultenleri/cihat-burak-retrospektifi_474.html

<http://www.leblebitozu.com/unlu-turk-ressamlardan-dugun-coskusunu-yansitan-15-resim/>

<http://www.louvre.fr/en/oeuvre-notices/wedding-feast-cana>

<http://www.manet.org/luncheon-in-the-studio.jsp>

<http://www.meralbostanci.com.tr/hasan-nazim-bal.html>

<http://www.metmuseum.org/art/collection/search/489634>

<http://www.nuriyem.com/eser/s763-003/>

<http://www.sanalmuze.org/retrospektif/viev.php?type=1&artid=791>

<http://www.strangehistory.net/blog/wp-content/uploads/2016/09/catalhoyuk-house.jpg>

<http://www.thenotsinnocentsabroad.com/blog/the-seven-deadly-sins-and-binsfelds-classification-of-demons>

<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=21&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and-social-life-2/ceremonial-and-celebratory-meals-21.html>

<http://www.turkishpainting.com>

http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=34&modPainters_artistDetailID=2222

http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=37&l=1&modPainters_artistDetailID=710

http://www.turkishpaintings.com/index.php?p=37&modPainters_artistDetailID=84

http://www.visual-arts-cork.com/famous_paintings/peasant-wedding.htm

http://www.wikiwand.com/en/Eurytios_Krater,_2016

<http://www.wikizero.net/index.php?q=aHR0cHM6Ly9lbi53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvQmF5ZXV4X1RhcGVzdHJ5>

<https://blog.peramuzesi.org.tr/haftanin-eseri/campbells-corba-kutusu/>

<https://books.google.com.tr/books?id=p1dUCAAQBAJ&pg=PT2&dq=steen&hl=tr&sa=X&ved=0ahUKEwjj8Yng5NHfAhVR3qQKHbf2Ba0Q6AEIMDAB#v=onepage&q=steen&f=false> (İzlenme Tarihi: 03.01.2019)

<https://cdn.zmescience.com/wp-content/uploads/2015/11/Babylonian-350.jpg>

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Banquet_de_Charles_V_le_Sage.jpg

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sc%C3%A8ne_de_banquet,_fresque,_Herculanium.jpg

<https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/handle/11421/929>

<https://gulevisafranbolu.wordpress.com/2011/05/21/zerde-degerli-bir-mirasa-iade-i-itibar/>

<https://i.pinimg.com/originals/91/96/ec/9196ec72f4bc8dd8cea7a06606d19c6a.jpg>

<https://ka-perseus-images.s3.amazonaws.com/4ca24e7345a8194c4674a075e7df515405c34206.jpg>

<https://kavrakoglu.com/tag/firavunun-ziyafeti-minyaturu/>

<https://levantreport.com/2013/10/07/mar-sarkis-and-realities-of-disinformation/>

https://library.artstor.org/#/asset/AIC_10023;prevRouteTS=1546583789477

https://library.artstor.org/#/asset/AIC_30023;prevRouteTS=1546585711419

https://library.artstor.org/#/asset/ALUKASWEBIG_10313649375;prevRouteTS=1546522688400

https://library.artstor.org/#/asset/AMICO_BOSTON_103839925;prevRouteTS=1546525243958

https://library.artstor.org/#/asset/ANGLIG_10313767272;prevRouteTS=1546523915296

https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000214716;prevRouteTS=1546525318579

https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000488625;prevRouteTS=1546522941199

https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000773497;prevRouteTS=1548086064866

https://library.artstor.org/#/asset/AWSS35953_35953_30937002;prevRouteTS=1546525098743

https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039778516;prevRouteTS=1546521854480

https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_10313879938;prevRouteTS=1548086290385

https://library.artstor.org/#/asset/ARTSTOR_103_41822000773497;prevRouteTS=1548086064866

https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039778516;prevRouteTS=1546521854480

https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039778594;prevRouteTS=1546523516565

https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039930026;prevRouteTS=154652220231

https://library.artstor.org/#/asset/SCALA_ARCHIVES_1039930841;prevRouteTS=1546525580607

https://library.artstor.org/#/assetprint/SCALA_ARCHIVES_10310195580

https://scontent-sea1-1.cdninstagram.com/vp/b1627c83afe1a0cdeb07192a64c6967b/5C3A197E/t51.2885-15/e35/10431995_1630331793886357_2038542777_n.jpg?se=7&ig_cache_key=MTE1MTUxODYwNzgwNzU2ODE2Ng%3D%3D.2
<https://secure.istanbulmodern.org/tr/koleksiyon/koleksiyon/5?t=3&id=1002>

<https://theimaginativeconservative.org/2015/07/russell-kirk-english-letters-in-the-age-of-boredom-2.html/villa-del-cicerone-mosaic>

<https://universes.art/en/nafas/articles/2011/gulsun-karamustafa/img/06/>

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3a/Peacock_served_in_full_plumage_%28detail_of_BRUEGHEL_Taste%2C_Hearing_and_Touch%29.jpg

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3a/Peacock_served_in_full_plumage_%28detail_of_BRUEGHEL_Taste%2C_Hearing_and_Touch%29.jpg

<https://www.artamonline.com/256-muzayede-degerli-tablolar-ve-antikalar/9028-ibrahim-safi-1898-99-1983-sarayda-eglence>

<https://www.artxist.com/Sanatci-Cv/Ali-Elmaci/15>

https://www.bergerfoundation.ch/Sandro/44onesti2_english.html

<https://www.frick.org/exhibitions/mauritshuis/818>

<https://www.istanbulsanatevi.com/sanaticilar/soyadi-s/safi-ibrahim/ibrahim-safi-sarayda-eglence-8995>

https://www.journalagent.com/megaron/pdfs/MEGARON-98852-ARTICLE_%28THESIS%29- BELVIRANLI.pdf s.12

<https://www.khanacademy.org/humanities/renaissance-reformation/renaissance-venice/late-renaissance-venice/v/jacopo-tintoretto-last-supper>

<https://www.moma.org/collection/works/79078>

<https://www.museodelprado.es/en/the-collection/art-work/escenas-de-la-historia-de-nastagio-degli-onesti/8fe1ac8b-2a99-447f-99f7-e4e90a421991>

<https://www.sanatabasla.com/2012/08/08/canada-dugun-the-wedding-at-cana-veronese/>

<http://www.sanalmuze.org/retrospektif/viev.php?type=1&artid=791>

<https://www.tarihnotlari.com/nuri-abac/nuri-abac-lokantada/>

<https://www.theguardian.com/culture/2003/jan/11/art>

<https://www.vangoghmuseum.nl/en/collection/s0005V1962>

<https://www.wga.hu/frames-e.html?/html/c/carracci/annibale/1/beaneate.html>

<https://www.wikiart.org/en/claes-oldenburg/floor-burger-giant-hamburger-1962>

<tr.pinterest.com/pin/489414684485035844/>

</www.beyazart.com/sanatci/Cevat-Dereli>

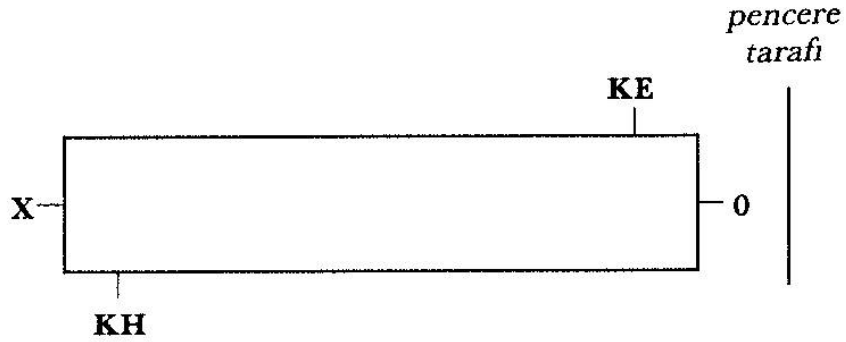
<www.filozof.net>

EKLER

EK 1: Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları (E. Büyükelçi Şefik Fenmen)

OTURMALI YEMEK DAVETLERİNDE MASA DÜZENLERİ VE OTURMA ŞEKİLLERİ

1-a) Tek Uzun Masa



KE : 1. Konuk Erkek
KH: 1. Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Ev sahibesi
Ev sahibi: Davet sahibi
Ev sahibesi: Davet sahibesi anlamındadır.

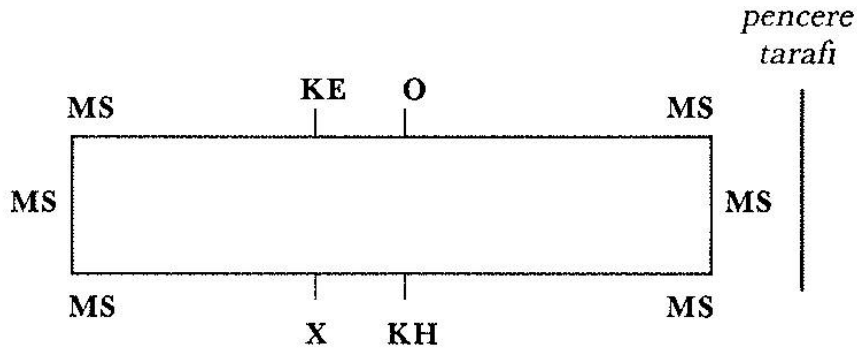
Bu şekil en fazla 12-18, üst sınır 24 kişilik yemeklerde uygulanır. Daha kalabalık davetlerde masanın fazla uzunluğu göze hoş gelmeyeceği gibi davetlilerin uyumu ve bütünlüğü zedelenir.

Ev sahibi ve sahibesi masanın karşılıklı uçlarında, birinci konuk hanım ev sahibinin sağında, salonun pencere tarafına bakacak şekilde yer alır. Birinci konuk erkek evsahibesinin sağında ve diğer konuklar, öncelik sıralarına göre hanım-erkek dönüşümlü olarak otururlar. Davetliler arasında son yerler sayılacak olan masanın orta bölümünde oturacak olanların görünümü sıkıntılı olmayacaktır.

Yemek servisine birinci konuk hanım ile evsahibesinden başlanarak iki tarafta önce hanımlara sonra da erkeklere sıra ile en az ikili servis yapılır. Evsahibesi isterse kendisine tüm konuklardan sonra servis yapılmasını önerebilir. Genç davetlilerin çoğunlukta bulunduğu hallerde yemek servisinin erkekleri atlamadan sıra ile yapılması daha içtenlikli bir hava yaratır.

Bu şekildeki uygulamada, yalnız hanımlar; ya da yalnız erkekler arasındaki yemeklerde birinci konuk ev sahibinin; ya da ev sahibesinin karşısında yer alır.

1-b) Tek Uzun Masa Diğer Oturma Şekli



KE : 1. Konuk Erkek
KH: 1. Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Ev sahibesi

MS: Masa sonu

Bu şekil, en fazla 12-18, üst sınır 24 kişilik yemeklerde uygulanır.

Ev sahibi, sağında birinci konuk hanım pencere tarafına bakacak şekilde masanın ortasında, evsahibesi de sağında birinci konuk erkeği olarak karşısında yer alırlar.

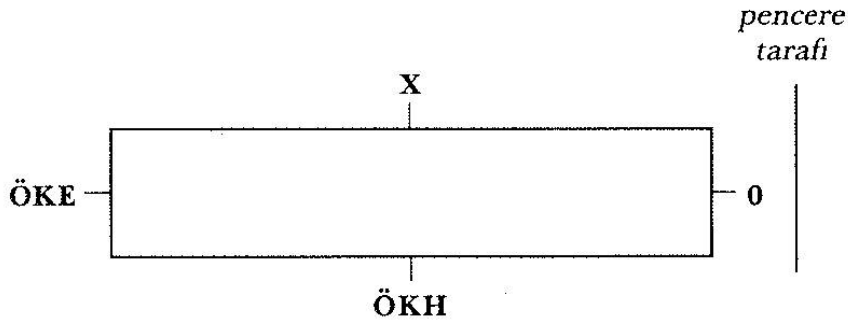
Bu şekilde oturmada, 1/a şeklindeki oturma düzenine oranla sıkıntılı bir sorun vardır. O da MS: masa sonları olarak belirtilen uç yerlerde oturanların duyacakları rahatsızlıktır.

Buna karşılık, ev sahibi ve sahibesinin birinci ve ikinci konuk erkek ve eşleriyle sofrada rahatça konuşup ilgi göstermeleri kolaylaşmaktadır.

Ancak onların dışındaki her iki uç taraflara doğru oturan konuklar aralarında konuşmalara bırakılmış ve böylece masa üç gruba ayrılmış bir görünüm alabilir.

Yine de bu şekil seçilecek ise, MS: Masa sonlarındaki yerler hanımlara önerilmemeli, bu yerler için ancak evsahiplerinin ailesinden; ya da yakın dostları arasından gençler düşünebilir.

1-c) Tek Uzun Masa Diğer Oturma Şekli



ÖKE: Önemli Konuk Erkek
ÖKH: Önemli Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Ev sahibesi

18 kişiden 24 - 36 kişilik yemeklere kadar uygulanabilen bu şekildeki oturmada masanın 4 başı vardır.

Bu uygulamada koşul, önemli onur konuğu ve eşi olarak seçilenlerin gerçek bir önceliğe sahip bulunmalarıdır.

Masanın 4 başı, ev sahiplerinin onur konuklarına karşılığında yer vermeleri ile oluşur.

Bu durumda, ikinci sıradaki konuklar evsahiplerinin, üçüncü sıradakiler de onur konuklarının sağında otururlar.

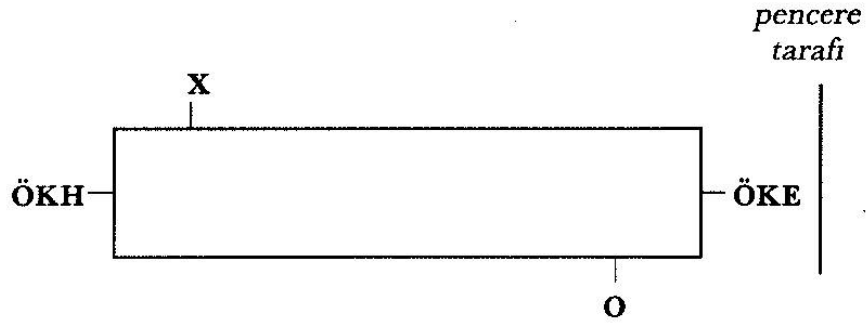
Diğer konukların da dönüşümlü olarak yer almalarıyla masada tüm davetliler, sağındakiler, solundakiler ve karşısındakilerle çok yakın öncelikte ve rahat bir görünümde olacaklardır.

Konukların ünvanı, yaş ve kişilikleri yönünden yaklaşık bir bütün oluşturdukları hallerde uygulanabilecek en doğru şekil budur.

Yemek servisinin, önemli konuk hanımı, evsahibesi ve ev sahibinin sağındaki hanımdan başlamak üzere en az üç servis halinde ve hanım-erkek atlamadan yapılması önerilir.

Bu şekil, yalnız erkekler; ya da yalnız hanımlar arasındaki davetlerde uygulanmaz.

1-d) Tek Uzun Masa Diğer Oturma Şekli



ÖKE: Önemli Konuk Erkek
ÖKH: Önemli Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Ev sahibesi

Bu şekil, en fazla, 12-18, üst sınır 24 kişilik yemeklerde uygulanır.

Şeklin özelliği, evsahiplerinin masadaki yerlerini üstün bir saygı ifadesi olarak önemli konuklarına bırakarak onları sağlarına alacak biçimde oturmuş olmalarındadır.

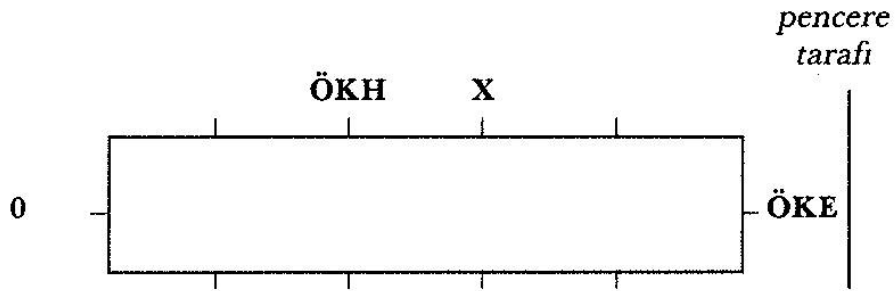
Büyükelçisi ve sefiresini evlerine davet eden diplomat çiftin saygılı davranış uygulaması olarak tanımlanabilir.

Bu şekil, Genel Kurmay Başkanını ve eşini yemeğe davet eden General, Amiral ve eşleri; ya da Bakanını ve eşini davet eden Genel Müdür ve eşi için olduğu kadar bu gibi resmi ilişki saygınlığı içindeki görevliler için de önerilebilir.

Evsahiplerinin yalnız önemli resmi konukları için değil, üstün saygı duyguları besledikleri yaşlılara, sanatçılara, yazarlara da bu şekilde ayrıcalıklı bir özen gösterme seçenekleri vardır.

Yemek servisine: Önemli Konuk Hanımdan ve Önemli Konuk Erkeğin sağındaki hanımdan başlatılması ve atlamadan yapılması önerilir.

1-e) Tek Uzun Masa Diğer Oturma Şekli



ÖKE: Önemli Konuk Erkek
ÖKH: Önemli Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Ev sahibesi

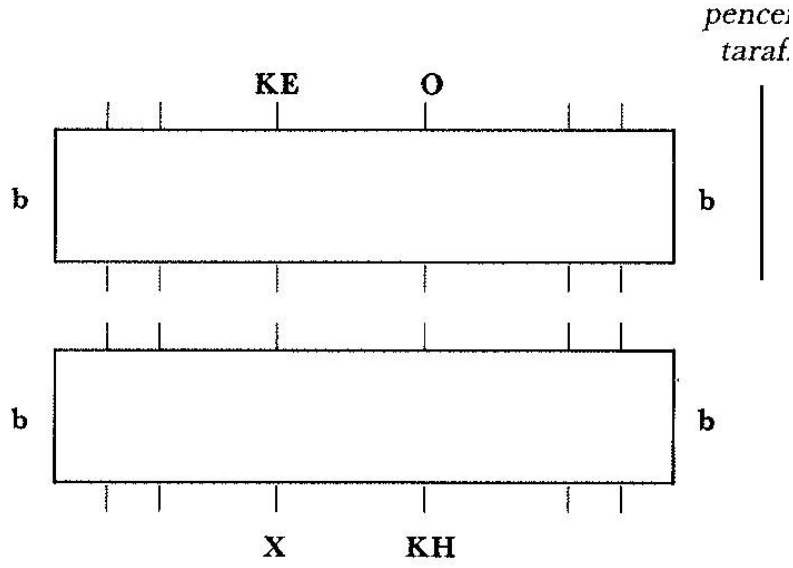
En fazla 10; ya da 14 kişilik, yarı resmi veya özel nitelikteki yemeklerde, konukların yaş, ünvan ve kişilikleri bakımından yaklaşık bir bütün oluşturdukları, ancak konuklar arasından bir çifte ayrı bir özen gösterilmesinin doğal sayılabileceği hallerde uygulanır. Türkiye’de görevli yabancı Büyükelçilerden en kıdemlisi ve eşi gibi.

Evsahibesi karşısına birinci önemli konuk erkeği alır. Ev sahibi de, masanın geniş tarafında, birinci önemli konuk hanımı sağına alarak oturur.

Daha çok evlerde verilen davetlerde uygulanması önerilen bu düzende ikinci öncelikteki erkek konuk ev sahibesinin sağında, üçüncü sıradaki soluna ve diğer konuk çiftler yan yana düşmeyecek şekilde masada oldukça dengeli bir şekilde yer almış olurlar.

Yemek servisinin biri ev sahibinin sağından, diğerinin solundan başlatılmak ve hanım-erkek atlamadan yapılması en uygun yoldur.

1-f) Uzun İki Masa



KE : 1. Konuk Erkek
KH: 1. Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Ev sahibesi

b: masa uçları boş bırakılmalı

En fazla 24-36 kişilik yemeklerde, yeteri kadar geniş ve ferah bir salonda iki uzun masanın yan yana konulmasıyla uygulanabilir.

Ev sahibi bir masanın ortasında, sağındaki birinci konuk hanım pencere tarafına bakacak şekilde yer alırlar.

Evsahibesi de diğer masada, yüzü ev sahibine yönelik biçimde oturur ve birinci konuk erkeği sağına alır.

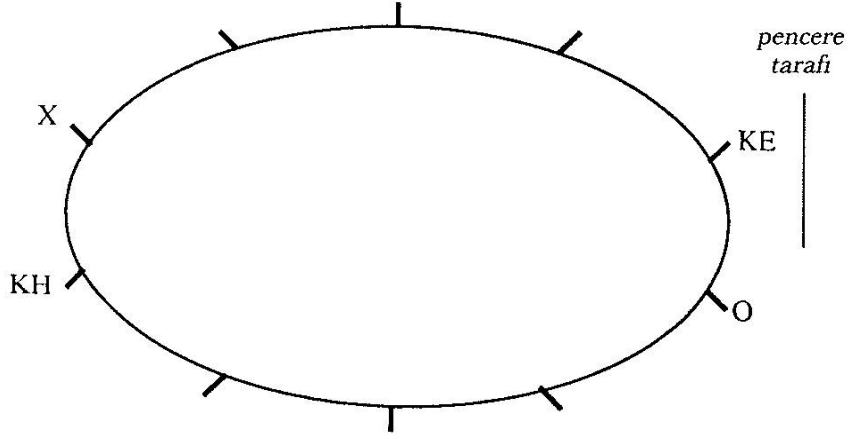
(b) İşaretli masa uçları boş bırakılmalı ve ayrıca masaların son uç yerleri hanımlara önerilmemelidir.

Bu düzende, iki masa yek diğerinden ayrı bir bütün oluşturacağı gözönünde tutularak davetlilerin kendi masalarında uyumlu konuşmalarına olanak verecek şekilde dengeli bir biçimde oturtulmaları sağlanmalıdır.

Yemek servislerinin her iki masada aynı zamanda erkek-hanım dönüşümsüz atlamadan yapılması gereklidir.

Ev sahibinin ve birinci konuk erkeğin yapmak isteyecekleri konuşmalarda doğal olarak her iki masaya birden hitap edilecektir.

1-g) Oval Masa



KE : 1. Konuk Erkek
KH: 1. Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Evsahibesi

Oval masa düzeni 8-10 kişilik yemeklerde uygulanabilir. Tek masa şekilleri arasında özel bir yeri vardır.

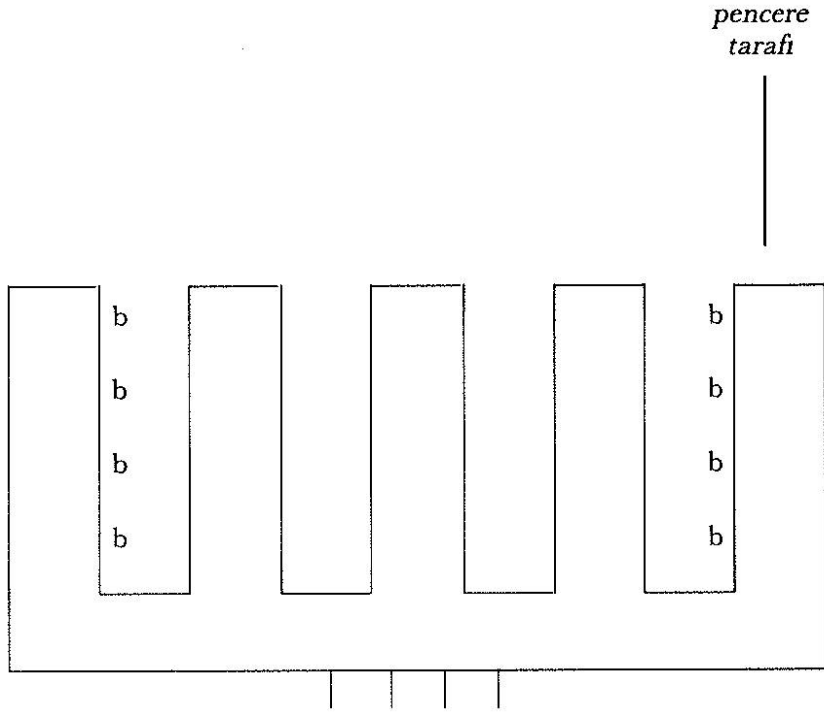
Oturma şekilleri yönünden de çeşitli olanaklar verir. Belki de ev sahiplerinin masanın dar taraflarında birinci konukları sağlarına alarak masanın yuvarlaklığına uyum sağlamaları en güzel düzen olabilir.

Yalnız hanım yemeklerinde evsahibesi konuklarına, arzu ettikleri gibi yer almaları önerisinde bulunarak davete içtenlikli bir hava verebilir. Masaya yemek servisi yapılabileceği gibi büfeden de alınabilir. Öğle yemeklerinde bir tür şarap ikramı önerilir.

Oval masa tek bir bütün de olabilir, yuvarlak bir masanın ortasına konan eklerle de oluşabilir.

Evlerde yuvarlak masalarda da benzer düzenlemeler yapılması evsahibelerinin seçeneklerine bağlıdır.

2) Nal Şeklinde Kanatlı Masa



ÖKH x ÖKE O

O ÖKE x ÖKH

ÖKE: Önemli Konuk Erkek
ÖKH: Önemli Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Evsahibesi

b: boş bırakılmalı

Bu şekil düzen, 80-100-120 kişilik resmi yemek davetlerinde uygulanabilir.

Davetlilerin başmasaya fazla uzak kalmamaları için kanatların fazla uzatılmamasına özen gösterilmelidir.

Orta masa onur masası niteliğindedir. Orta masanın orta bölümünde; Davet sahibi ve sahibesi, Önemli Konuk Erkek ve Hanımı ile birlikte ve çeşitli formül seçeneklerinden birini uygulayarak orta dörtlüğü oluştururlar.

Orta dörtlüğün sağ ve sol tarafları dönüşümlü olarak orta masanın sağ ve sol ucuna kadar davetin en önde sayılan yerleri arasındadır.

Bundan sonra, önce orta kanadın, sonra diğer kanatların, onur masasına en yakın yerlerinden itibaren kanat uğlarına doğru oturma düzeni geręekleřtirilir.

Bu Şekildeki masa uygulamasında iki önemli noktaya dikkat ęekilir.

Birincisi -b- işareti ile gösterilen iki kenar kanadın iç tarafları boş bırakılmalıdır. Bundan amaç, bu yerlere oturtulacak konukların baş masaya arkalarına dönmek zorunluluğu nedeniyle saygınlığa aykırı bir görünüm vermelerini ve ayrıca kendilerini yakışsız ve sıkıntılı bir durumda bulmalarını önlemektedir.

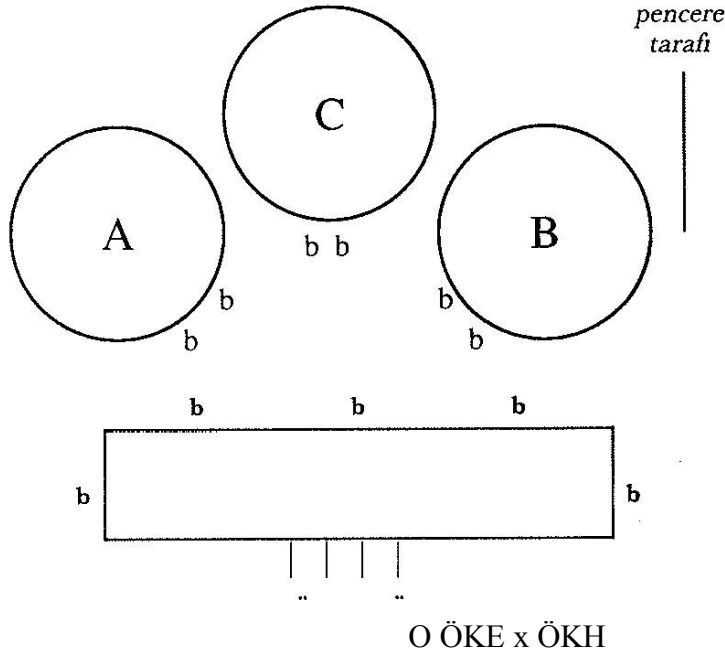
zen gösterilmesi gereken ikinci nokta da, kanatlardaki son yerlerin, masanın uç kenarına fazla yaklaştırılmaması, uygun bir boşluk bırakılmasıdır. Kanatlardaki son yerler hiçbir zaman hanımlara önerilemez. En iyi ęzm, bu yerlere davetli değil de görevli erkeklerin oturmalarıdır.

Bu Şekildeki masada verilen davette, tüm davetlilerin her yemeğe, hemen hemen aynı zamanda başlamalarını sağlayacak servis düzeni sağlanmalı ve hiçbir yemek iki defa geğirilmemelidir. Aksi halde yemek yiyenlerle, yemeden bekleyenlerin önüne geğilemeyecek düzensiz ve saygınlıktan uzak bir görünüm yaratacakları düşünülmelidir.

Yemek öncesinde, masaya geçilmeden önemli konuklar dışında tüm konuklara, masadaki yerlerini gösteren düzenli ęizilmiř ve noktalanmış kartlar verilmelidir.

Üst düzey Devlet yemeklerinde, davet sahipleri önemli konuklarını, tüm davetlilerin yerlerini almalarıyla birlikte masaya davet ederler ve otururlar.

3) Bir Düz Başmasa ve Üç Yuvarlak Masa



ÖKE: Önemli Konuk Erkek
ÖKH: Önemli Konuk Hanım

X: Ev sahibi
O: Evsahibesi

40-60 kişilik yarı resmi yemek davetlerinde uygulanabilir.

Düz başmasaya davetin niteliği bakımından ayrıcalıklı; ya da protokol yönünden kesin öncelikli konuklara yer verilir. Bu masadaki son kenar yerler hanımlara önerilemez.

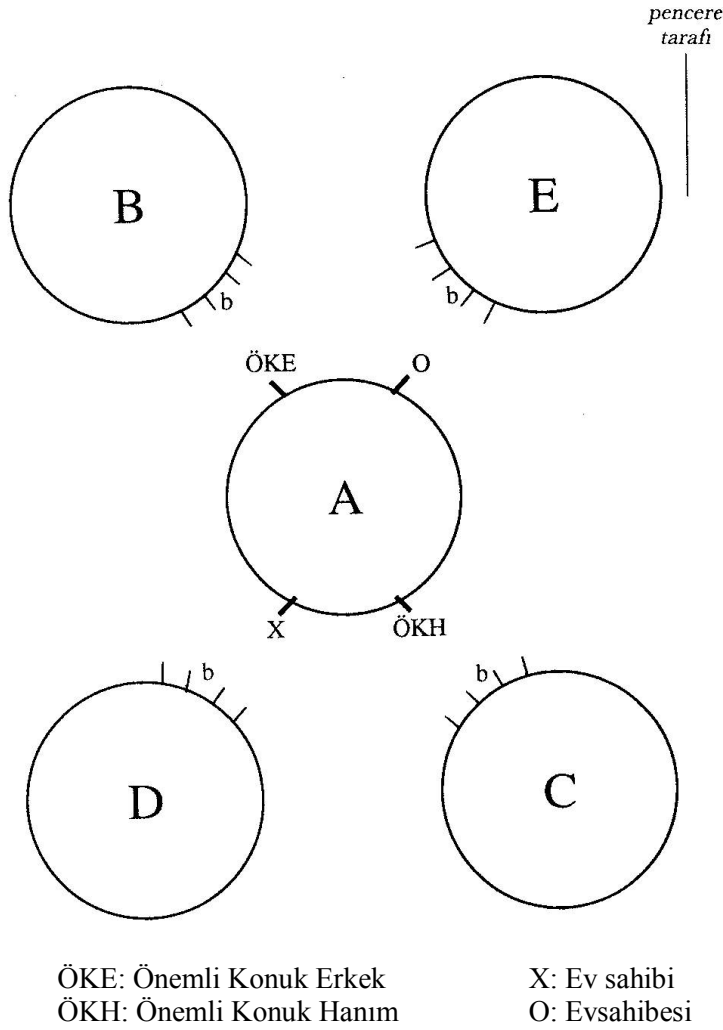
Bu düzende, başmasanın karşı tarafı ve iki ucu -b- boş bırakılır. Ayrıca üç yuvarlak masanın, başmasaya arkalarını dönecek durumda olan yerleri de -b- boş bırakılmalıdır.

Üç yuvarlak masaya No.1, No.2, No.3, gibi numara yerine A, B, C, gibi harflerin verilmesi ve C masasının görünümde en iyi yerde olması bu masalar arasındaki öncelik farkını azaltacaktır.

Servisin, konukların aynı zamanda yemeğe başlayabilmelerini sağlayacak şekilde düzenlenmesi önem taşır.

Yemek öncesinde, masaya geçilmeden, önemli konuklar dışında tüm konuklara, masadaki yerlerini gösteren düzenli çizilmiş ve noktalanmış kartlar verilmelidir.

4) Beş Yuvarlak Masalı Şekil



Bu şekil 60-80 kişilik resmi; ya da özel yemek davetlerinde uygulanabilir.

Diğer 4 masanın ortasındaki A işaretli başmasa, diğerlerine oranla biraz daha küçük olmalıdır.

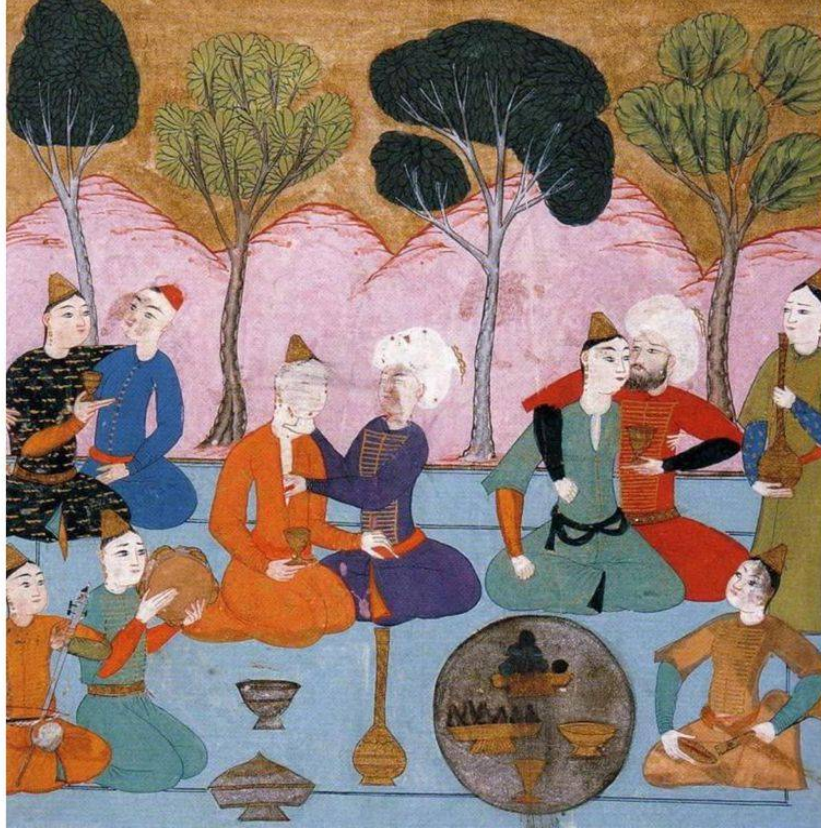
Bu durumda başmasanın tüm diğer masalara aynı mesafede olması ve bunlara B-E-A-C gibi dönüşümlü harfler verilmesi, kesin öncelikli olan fakat küçük tutulan orta başmasadan sonra tüm konukların eşit oturmaları görünümünü verecektir.

Yemek servisleri tüm masalara aynı anda yapılabilmelidir.

Diğer 4 masada, orta başmasaya arkaları dönecek yerlerin -b- boş bırakılması önerilir.

Yemek öncesinde, masaya geçilmeden, önemli konuklar dışında tüm konuklara, masadaki yerlerini gösteren düzenli çizilmiş ve noktalanmış kartlar verilmelidir.

Ek 2: Oğlanlı Erkekli kır eğlencesi Tercüme-i Miftah Cifr'ül Cami 17. yüzyıl.



**Oğlanlı Erkekli
kır eğlencesi
Tercüme-i Miftah
Cifr'ül Cami
17.yüzyıl**

Ek 3: Sünnet Alayı: Şeker Bahçeleri ve Hayvanlar



Sünnet Alayı: Şeker Bahçeleri ve Hayvanlar

yaprak 162b-163a

Sonra, diğer iki şeker bahçesi gelir. Bunlar bir öncekilerden çok daha zengindir, havuzlarda kayıklar ve fiskiyeler vardır (sağ sayfa). Bahçeleri yapan şekerçiler ayrıca hayvanlar ve başka yiyecekler de yapmıştır. Bunları da başlarındaki tepsiler içinde Tersane Bölüğü neferleri taşır (sol sayfa). Tepsilerin üstünde koçlar, av kuşları, papağanlar ve muhabbetkuşları, bir çift geyik, horozlar, sülünler, leoparlar, aslanlar, bir çift kumru, tavuskuşları ve içi meyve, kuruyemiş ve çerezler dolu kâseler görülür. Şehzadelere iyi dileklerle sunulan bu şekerlemelerin hepsi uzun ömür ve mutluluk, başarı ve zenginlik, bereket ve soylarının devamı, şans ve sağlık, güç ve akıl simgeleridir.

Ek 4: Fil, At, Zürafa, Balık Şeker Süslemeleri



Elephant



Horse



Giraffe



Fish

Ek 5: Levi Strauss, Mutfak Üçgeni

ğuna veya gevşekliğine göre belirlenir. Bir çocuk, dili, bu karşıtlıkları denetlemeyi öğrenerek kavrar. Jacobson bundan şöyle bir şema çıkarıyor (Biz bunu Edmund Leach'den aldık):



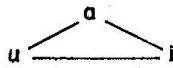
Birikim 28 - 29/65

MİTLERİN İNCELENMESİ

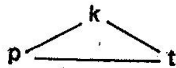
Uzun bir süreden beri, Lévi-Strauss'un mitlere karşı derin ilgisi görülür. Ama 1964'de yayımladığı **Le Cru et le Cuit** (Çiğ ve Pişmiş) adlı kitabından bu yana, bu ilgi daha yoğunlaşmıştır. Son eseri de zaten **Mythologiques** adını taşımaktadır. Şimdiye kadar, bu eserin dört büyük cildini yayımlamıştır. **Çiğ ve Pişmiş**, mitler üstüne bu kapsamlı çalışmanın ön-sözü sayılabilir.

İlkin, «çiğ ve pişmiş» ayrımını açıklama-ya çalışalım. Lévi-Strauss burada da, dilsel modelden yola çıkmaktadır. Jacobson, dillerin genel bir sistemini çıkarmıştı. Lévi-Strauss da bunu kabul eder:

Dünyadaki bütün dillerde fonemler arasındaki karşıtlıkların karmaşık sistemleri, hepsinde ortak olan daha basit bir sistemin çok-yönlü zenginleştirilmesinden başka bir şey değildir; yani, vokal ile konson («sesli» ve «sessiz» dediğimiz) arasındaki karşıtlığın. Bunlar, sıkışık ve gevşek ile tiz ve pest arasındaki ikili karşıtlığı işleyerek, bir yandan «vokal üçgenini»:

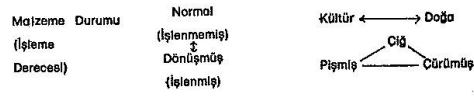


ve bir yandan da «konson üçgenini» oluştururlar:

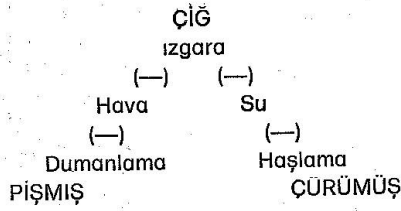


Yani, bütün dillerdeki sesler, «vokal/konson» olarak ikiye ayrılır. Bunların telaffuzu, sesi çıkarmak için verilen enerjinin yoğunlu-

Lévi-Strauss, dilin sessel yapısının bu şemada gösterilen temel yapısını, konuşma kadar temel bir etkinlik olan yemek pişirme eylemine de uygular. Burada karşıtlık çiğ ile pişmiş arasındadır. Ama bir karşıtlık daha tesbit edebiliriz. Çiğ bir besin çürütülerek yenabilir yumuşaklığa getirilebilir. Bu, yiyeceğin doğal yollardan dönüştürülmesidir. Ama yiyecek, pişirilerek de yenabilir yumuşaklığa getirilebilir. Bu, kültür yoluyla bir dönüştürmedir. Böylece, dilsel şemaya tekabül eden bir şema da, yiyeceklerin karşıtlıklı düzenlenişi için yapılabilir:



Lévi-Strauss'a göre, başlıca pişirme yöntemleri birincinin tersine çevrilmiş biçimi olan yeni bir yapı oluşturur. Buna göre, ızgara, eti, dönüştürme aracı olan ateşle dolaysız temasa sokar. Burada herhangi bir kültürel araç, hava veya suyun yardımı yoktur. Haşlama, çiğ yiyeceği doğal çürüme sürecindeki benzer bir ayrışmaya getiren bir pişirme yöntemidir, ama doğal çürümenin tersine, hem suyu, hem de bir kültür aracı olan tencereyi gerektirir. Bir de dumanlama vardır. Bu da, ağır, ama haşlama gibi besini sonuna kadar pişiren bir yöntemdir (oysa ızgara, kısmî bir pişirmedir). Burada da kültürel bir aracın aracılığı gerekmez, dumanlama, hava yardımıyla yapılır. Böylece, ızgara ve dumanlama, aracısız olmak bakımından, doğal süreçler, haşlama ise kültürel süreçtir. Öte yandan, sonuçlarına bakılınca, dumanlanmış yemek kültüre, ızgara ve haşlama ise doğaya aittirler. Bu anlatılanlar da şöyle bir şemaya sokulabilir:



Hayvanlar, besinleri çiğ olarak yerler. İnsanlar ise, yemeği pişirme yoluyla toplumsal bir olay haline getirirler. Pişirmede, doğal bir nesne olan yiyecek, kültürel, toplumsal bir nesneye dönüştürülür. Bu toplumsallaşma, yenilen, pişirilen nesnelere arasında özel sınıflandırmalar, değerlendirmeler getirir. Belli durumlarda belli yiyecekler yenir, yiyecekler durumlara göre belli biçimlerde sıralanır v.b.

Olaya bu açıdan baktığımızda, nasıl totemler «yemeye yararlı» olmaktan çok «düşünmeye yararlı» ise, yiyeceklerin de, şüphesiz yenilen nesnelere olmakla birlikte, aynı zamanda «düşünmeye yararlı» olduklarını görebiliriz. Yani, bunlar da, insan düşüncesinin düzenleyici ilkelerine göre sınıflanmış, örgütlenmişlerdir.

Lévi-Strauss, mitleri incelerken, bu yiyecek sistemlerini temsil eden birçok simgeyi saptar. İlkel topluluklarda, ateşin bulunması, yemeğin pişirilmesi, önemini büyük ölçüde koruyan bir olaydır. Prometheus miti gibi, çok farklı düzeylerde yorumlanmış mitlerde bile, bu, insanlara ateşi getiren ve yemeği pişirmeyi öğreten yarı-tanrı kahraman motifini görürüz (ateşi insanlara verdiği için Prometheus'a uygun görülen ceza, akbabanın gelip ciğerini —çiğ olarak— yemesidir, örneğin).

Tahsin Yücel'in bu sayıdaki tanıtıcı yazısında, Lévi-Strauss'un mitlere yaklaşımının açıklaması ve Oidipus miti üzerinde bir örneklemesi var. Onun için, biz de bu konuya sadece birkaç tema daha eklemekle yetineceğiz.

Lévi-Strauss'a göre mit, insan zihninin işleyişinin evrenselliğinin bir kanıtıdır. Belli bir mitin öğeleri, her zaman, kendi başına eksiktir. Düşünür, bu tezini belli ölçüde kanıtlamayı da başarır. Belli bir topluluğun mitleriyle işe başlar; bir mitte bulunmayan, ama yapısı gereği onunla ilintili öğeleri, aynı topluluğun başka mitlerinde tesbit eder. Sonra komşu topluluklara geçer; aynı öğeleri orada da bulur.

Daha sonra, araştırma alanını iyice genişletir. Örneğin, eski Yunan mitleri ile Güney Amerika'nın Bororo yerlilerinin mitleri arasındaki yapısal benzerlikleri gösterir.

Mitler arasında benzerlikler, öteden beri, bu konuyla uğraşanları düşündürmüştür. Bunu açıklamak için çeşitli teoriler ileri sürülmüştür. Kimisi, bunların tek merkezde doğup sonra göçlerle dünyanın çeşitli yerlerine yayıldığını ispatlamaya çalışmış, kimi benzer toplumsal yapıların benzer mitler ürettiğini göstermek istemiş, psikolog Jung gibileri, bütün insanlarda değişmez simgelerin (arketipler) insanlığın ortaklaşa bilinçaltında varolması nedeniyle, mitlerin behzeştiğini savunmuştur. Lévi-Strauss'un yaklaşımı da, bu ortaklığı açıklamak için girişilmiş çabalardan biri. Bu yaklaşım, öbürlerinde tesbit edilmemiş yeni benzerlikler de kurabiliyor. Lévi-Strauss'a göre ortaklığın nedeni, insan zihninin ortak yapısıdır.

BİR DEĞERLENDİRME DENEMESİ.

Şimdiye kadar, değerlendirme ölçütlerini asgarî ölçüye indirgeyerek, Lévi-Strauss'un zengin teorik üretimini tanıtmaya çalıştık. Güç bir iş bu, bu kadar yere sığdırılmıyor, gördüğümüz gibi. Anlatırken, bazı konular fazla genişleyebiliyor, bazılarında hiç yer verilemiyor. Şimdi girişmek üzere olduğumuz iş de eşit derecede güç. Sözü kısa kesme zorunluğu, her zaman için şematizm tehlikesine açıktır.

Lévi-Strauss'un buluşlarını anlatırken, genellikle, olumlu yanlarını vurguladık. Düşünürün, gerçekten ciddiye alınması gereken bir kişi olduğunu göstermek için yaptık bunu. Karşımıza alırken en az onun kadar ciddi olmamız gerektiğini gösterebilmek için. Şimdi, Lévi-Strauss'un düşüncesine daha geniş bir çerçeve içinde bakmak istiyoruz. Yalnızca antropolojinin şu alanında, bu alanında söyledikleri değil, kendi temel ilkeleri ve aynı zamanda, getirdiği açıklamaların daha geniş kapsamlı sonuçları üstünde kısaca duracağız.

Lévi-Strauss ve genel olarak yapısalcılık, evrimciliğe, ampirizme, doğalcılığa ve öznelciliğe karşıdır. Hiç değilse, çıkış noktasında böyledir. Ama, vardığı sonuçlarla da böyle olabilmemiş midir? Öncelikle bu soruyu koyalım.

Ek 6: Osmanlı Kemhasından Pelerin, Nar ve Saz Yapağı Motifli. (Kremlin Armory Museum, Moskova.env.no.TK:2211)



ÖZGEÇMİŞ