

Priscilla Mary Işın ile Yemek Tarihçiliği ve Yemek Çalışmaları Üzerine

On History of Food and Food Studies: An Interview with Priscilla Mary Işın

Mehmet Sali^a , Hande Aral Uluk^b 

^a Öğr. Gör. Dr., Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksekokulu, Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü, Halkla İlişkiler ve Tanıtım Programı, Kırklareli, Türkiye.
E-posta: mehmet.sali@klu.edu.tr

^b Dr., İstanbul, Türkiye.
E-Posta: aral.hande@gmail.com

Priscilla Mary Işın, Osmanlı ve Türk mutfak tarihine kırk yılı aşkın süredir emek veren, alanın önde gelen tarihçilerinden biridir. York Üniversitesi'nde felsefe eğitimi aldıktan sonra 1973'te Türkiye'ye yerleşen Işın, yemek kültürünün izini eski metinlerden gündelik hayat pratiklerine uzanan geniş bir kaynak dünyasında sürmeye başladı. Çalışmalarında mutfakçı üretim, ticaret, sofranın âdetleri, toplumsal ilişkiler ve kültürel hafızayla biçimlenen tarihsel bir alan olarak ele aldı. Çoğunlukla Batı merkezli bir bakış açısıyla sınırlı kalan dünya yemek tarihi literatüründe, Osmanlı ve Türk mutfaklarının zenginliğini ve etkisini derinlikli arşiv çalışmalarıyla ortaya koydu. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi* (2008), *Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi* (2018), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (2023) ve *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfak Tarihi* (2024) ve Burak Onaran ile beraber kaleme aldığı *Saraydan Çarşıya, Gaziantep'ten İstanbul'a Kırk Kat Baklava Tarihi* (2024) başlıca eserleri arasındadır. Söyleşi, Işın'ın yemek tarihçiliğine yönelişinden araştırma yöntemine, Osmanlı sofralarının toplumsal ve diplomatik anlamlarından unutulmuş tatlara uzanan bir mutfak tarihi anlatısı sunmaktadır. Bununla birlikte, Türkiye'nin zengin mutfak mirasının nasıl korunabileceğine ve gıda çalışmaları alanında araştırmacıları bekleyen yeni sorulara dair de değerli öneriler taşımaktadır.

Priscilla Mary Işın is one of the foremost historians of Ottoman and Turkish culinary history, a field to which she has devoted more than four decades. After studying philosophy at the University of York, she moved to Turkey in 1973 and began exploring the history of food and cuisine through sources ranging from historical texts to everyday practices. Her work approaches cuisine as a historical phenomenon shaped by production, trade, dining customs, social relations, and cultural memory. Through extensive archival research, Işın has revealed the richness and influence of Ottoman and Turkish culinary traditions within global food history scholarship, a field long dominated by Western-centered perspectives. Her major works include *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* (*Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, 2008), *From Hunting to Haute Cuisine: A Cultural History of Food* (*Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi*, 2018), *A Dictionary of Ottoman Cuisine* (*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 2023), *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine* (*Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfak Tarihi*, 2024), and, co-authored with Burak Onaran, *The Forty Layers of Baklava: From Palace to Bazaar, from Gaziantep to Istanbul* (*Saraydan Çarşıya, Gaziantep'ten İstanbul'a Kırk Kat Baklava Tarihi*, 2024). The interview ranges from Işın's path into food history and her research methods to the social and diplomatic meanings of Ottoman dining culture and the recovery of forgotten flavours. It also offers valuable reflections on safeguarding Turkey's rich culinary heritage while pointing to new avenues of inquiry for scholars of food studies.



Sali, M., & Aral Uluk, H. (2026). Priscilla Mary Işın ile yemek tarihçiliği ve yemek çalışmaları üzerine. *Gusteme*, 1(1), 123–131. <https://doi.org/10.65552/gusteme.2026.1.1.006>

Soru 1: Okurlarımızın sizi biraz daha yakından tanımasını isteriz: Yemek tarihçiliğine uzanan yolculuğunuz nasıl başladı? Yemek tarihçiliğine yönelmenizde belirleyici olan ilk merak, belge ya da karşılaşma neydi? İngiltere’den Türkiye’ye uzanan yaşam öykünüzde, sizi Osmanlı ve Türk mutfak tarihinin o devasa arşivlerine ve karmaşık yapısına çeken neydi?

1973 yılında Türkiye’ye yerleşince Türk mutfağına hayran oldum. Hele bir İngiliz olarak, bizim mutfağımızın ne kadar zayıf olduğunu anladım. Yoğurda, zeytinyağlılara, çorbalara, tencere yemeklerine, pidelere... Yani tüm yemeklere bayıldım. Kayınvalidem Nimet Hanım ve eşimin dayısı, gemi kaptanı Cevat Bey, çok iyi aşçıydı. Kayınbabam İlmi Bey de ara sıra köfte ve ekmek kadayıfı yapardı. Onları seyrederek, onlara yardımcı olurdum. Mesela Cevat Bey olağanüstü içli köfte yapardı. Tariflerini bir deftere yazmaya başladım. Sonra İngilizce bir yemek kitabı yazarak özellikle Türkiye’nin sebze yemeklerini tanıtmaya karar verdim. Bu kitaba bir giriş lazım olunca Türk mutfak tarihinden bahsetmeyi düşündüm; fakat çevremde bu konuda bilgisi olan kimse yoktu. 1980 yılında Ankara’dan İstanbul’a taşınınca yemek tarihi konusunda yayınları olan Prof. Dr. Günay Kut ve Turgut Kut’la tanıştım. Onlar da bana Prof. Dr. Süheyl Ünver’in 1948 tarihli *Tarihte 50 Türk Yemeği* ile 1952 tarihli *Fatih Devri Yemekleri* kitaplarından söz ettiler. Ben de bu kitapları alıp okudum. O zaman yemek tarihi, yeni yeni ilgi uyandıran bir konuydu. Ben de biraz okuyunca kendimi sanki uçsuz bucaksız bir deniz kenarındaymış gibi hissettim. Karşı konulmaz bir tutkuya kapıldım ve kendimi araştırmaya verdim.

O güne kadar tarihe karşı hiç ilgi duymadığım halde, mutfak tarihi üzerine eğildikçe sadece yemeklerin kendisi değil, geçmişteki insanların hayatları, gelenekleri ve duyguları da ilgimi çekti. Yemek tarihi sayesinde geçmiş, gözümün önünde canlanıyordu.

Soru 2: Osmanlı ve Türk mutfak tarihine farklı bir kültürel formasyondan bakmak, araştırmalarınızda size nasıl bir perspektif kazandırdı? Dışarıdan bir gözle bakmanın bu kültürü anlamadaki avantajları neler oldu?

Farklı bir ülke ve kültürden gelmenin şöyle bir avantajı var: Her şey yeni ve ilginç geliyor. Kış geceleri çıkıp tarçınlı boza içmek, komşuların getirdiği aşureyi yemek, kışın evde saklanmış kavunları yemek, çat kapı gelen herkesin sofraya oturtulduğunu görmek gibi... Türk mutfağı fevkalade zengin olmasının yanında pratiktir de. Örneğin, zeytinyağlılar gibi soğuk yenen yemekler önceden hazırlanabiliyor. Etsiz veya az etli ekonomik yemekler de çok. Mesela sebze tencere yemeklerine bir avuç kıyma yetiyor; fazlası zaten güzel olmaz, çünkü önemli olan sebzelerin tadını ortaya çıkarmaktır. Manti hem nefis hem doyurucu hem sağlıklı, şahane bir yemektir. Yapılması zaman alsa da tek başına öğün oluşturur; yanında salataya bile gerek yok.

Tarihine gelince, 15. yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu'nda gezen yabancılar, yaşadıkları ve gördükleri şeyler kendi kültürlerinden farklı olduğu için bunları ilginç bulup kitaplarında kaydettiler. Osmanlıların sıradan bulduğu ve yazmaya değer görmediği ayrıntıları bile not ettiler. Örneğin, II. Murad döneminde Fransız gezgin Brocquière, Toros Dağları'nda bir Yörük kadının nasıl yufka açtığını ve bunu yoğurtla doldurup dürüm yaptığını uzun uzun anlattı. 18. yüzyılda bir başka gezgin, katır sürücüleri ve kayıkçılar gibi işçilerin büyük bir çanak yoğurda salatalık doğrayıp 10-12 kişinin birlikte yediğini aktarır. Bu tür bilgiler Türkçe kaynaklarda pek bulunmaz.

Soru 3: Gıda/yemek tarihi sadece yemek tariflerinden ibaret değil; ardında ekonomi, tarım, antropoloji, sosyoloji, siyaset ve güç ilişkilerini de barındırıyor. Eserlerinizi kaleme alırken, divan şiirlerinden seyahatnamelere, narh defterlerinden saray arşivlerine kadar uzanan geniş kapsamlı ve disiplinlerarası veriyi nasıl bir metodolojiyle bir araya getiriyorsunuz?

Okuduğum makale ve kitaplardan notlar alır, bunları konuya göre düzenlerim. Sofra âdetleri, sofras ve mutfak eşyaları, özel günlere ait yemekler, kış hazırlıkları, askerlerin gıdaları, yabancı elçilere verilen ziyafetler gibi birçok ayrı başlık altında derlerim. Eskiden internet yokken çok zordu. Kitap almak için kitapçıları, sahafları ve kitap fuarlarını gezmek; kütüphanelere gidip fotokopiler almak gerekiyordu. Çocuklu ve çalışan biri olarak bunlara vakit bulmak zordu. Ayrıca çok sayıda kitap ve fotokopi almak da pahalıydı. Bilgisayarım olmadan önce bunlardan aldığım tüm notları ufak kağıtlara yazıp kutu kutu, konuya göre saklamak da zahmetliydi. Senede 2-3 defa Sultanahmet ve Cağaloğlu'nda ufak matbaalara uğrar, artık kâğıtlardan bu endeks kâğıtlarını kestirirdim. İnternet çıkınca notları dijital dosyalara yazmaya başladım. Aman ne rahatlık! Bugün ise eski kitapların çoğu internette indirilebiliyor. Osmanlı arşivi, İstanbul kadı sicilleri, makaleler, tezler gibi eskiden ulaşılması zor kaynaklar artık internette elimizin altında.

Soru 4: Sosyal bilimlerde yemeğin kimlik inşasındaki rolü sıkça tartışılır. Osmanlı gibi çok uluslu, çok dinli ve geniş bir coğrafyaya yayılmış bir imparatorlukta “mutfak”, bazen toplulukları birbirine bağladı, bazen aralarına sınır çizdi (saray ile halk, zengin ile fakir); ama hangi durumlarda ortak bir kültürel zemin, hangi durumlarda sınıfsal ya da dinsel ayrımların görünür olduğu bir alan hâline geliyordu? Sizi arşivlerde en çok şaşırtan örüntü hangisi oldu?

Coğrafyanın Osmanlı mutfağı üzerinde büyük etkisi vardı. Uygun iklim ve toprağa sahip bölgelerde buğday, pirinç ve meyvenin bol olması; sahil bölgelerinde balığın önem kazanması bunun örneklerindendir. Dağlık ve tarım arazisi az olan Karadeniz'de mısırın önem kazanması, Baharat Yolu üzerinde bulunan Güneydoğu bölgesinde baharatların daha fazla kullanılması da bu etkinin sonuçları arasında sayılabilir.

Farklı yörelere ve toplumlara ait yemekler ve gıdalar yayıldı; örneğin Mısır'dan gelen bamya ve Kafkas kökenli Çerkes tavuğu gibi. Din de etkili bir unsurdur. Özellikle Hristiyanların toplam altı ay kadar süren perhiz günlerinde süt ve et dâhil hayvansal gıdaların yasak olması, zeytinyağlı yemeklerin ortaya çıkmasına neden oldu. Ancak perhizler dışında aynı yemeklerin ve tatlıların yenildiği görülür. Baklavanın imparatorluk içinde yayılması bunun çarpıcı bir örneğidir.

Sınıfsal ayrım ise sadece maddi imkânlarla dayanmaktaydı. Kuzu dolması şehirli elitin sofralarında görüldüğü gibi, kırsal bölgelerde de özel misafirler için yapıldı. İngiliz gezgin Robert Curzon, Van'da işe aldığı Ermeni aşçının yaptığı kuzu dolmasını metheder; bir başka gezgin de bir Kürt aşiret reisinin sofrasında kuzu dolması yediğini anlatır. Yabancı gezginlerin Ermeni, Rum ve Türk evlerinde yedikleri yemekler ve gördükleri sofrada adabı aynıydı. Ancak Batılılaşma sonucunda Hristiyanların Batı âdetlerini daha çabuk benimsedikleri anlaşıyor.

Soru 5: Tatlılar üzerine eserleriniz var ve tatlıların sadece damak zevki değil, bir kültür taşıyıcısı olduğunu da görüyoruz. Doğumlardan ölümlere, düğünlerden dini bayramlara kadar Osmanlı toplumunda tatlıların etrafında şekillenen ritüeller bize o dönemin toplumsal yapısı hakkında ne söylüyor? Sizi en çok şaşırtan hangi tatlıydı; yani beklediğinizden çok farklı bir anlam ya da bağlam taşıdığını arşivlerde keşfettiğiniz?

Baklavadan bahseden şiiirlerin çokluğuna şaşırdım. En eski örneklerden biri, Alanyalı mutasavvıf şair Kaygusuz Abdal'ın 15. yüzyılın ilk yarısında yazdığı şiiirlerdir. Bir ziyafet sofrasını tasvir ederken “İkiyüz *tepsi baklava*, içinde / *Kimi badem, kimi mercimek olsa*” demektedir. 16. yüzyıl divan şairi Edirneli Nazmî'nin Baklava Gazeli adlı şiiiri, “*Ey latîf, nâzik, tatlı, hoş mu hoş baklava; ey oruç yemeklerinin süsü baklava!*” diye başlar. Baklava konulu gazel yazan bir diğer 16. yüzyıl divan şairi Vecdî de baklavayı öve öve bitiremiyor; şiiirine “*Ay gibi parıl parıl parıldayan baklavalar şehri baştan başa aydınlattı*” satırıyla başlıyor.

18. yüzyılın sonlarında yazıldığı düşünülen, bir yeniçeriye ait *Baklavanâme* şiiiri, baklavaya hitaben yapılan övgülerden oluşur. Şair, baklavayı güneşe, aya ve göğün katlarına benzetir; sonra “*Yağ ve bal onu bir okyanus gibi eder*” der.

Yine 18. yüzyılda “İllâ baklava illâ baklava” redifiyle yazılmış bir halk şiiirini çok sevdim. İlk kıtası şöyle:

Hakkun ni'metleri çokdur

Birine de sözüüm yokdur

Her biriyle işim hoşdur

İllâ baklava illâ baklava

Daha pek çok örneği var. Bu şiiirler, baklavanın sadece bir lezzet olmadığını; saray çevrelerinin yanı sıra halk arasında da özel, manevi değer verilen bir tatlı olduğunu gösterir.

Soru 6: Osmanlı Devleti'nin, saray mutfagını ve ziyafet sofralarını yabancı elçiler ve devlet adamları üzerinde bir “yumuşak güç” (soft power) ve ihtişam gösterisi olarak kullandığına dair tarihi pratikleri nasıl değerlendirirsiniz? Bu ihtişamın dili nasıl kuruluyordu? Sofranın büyüklüğü mü, sunulan yemeklerin egzotikliği mi, ritüelin katılığı mı? Arşivler bize bu “mesajın” nasıl kodlandığını gösteriyor mu?

Yabancı elçilere ve devlet adamlarına verilen ziyafetler, yemeklerin sayısı ve çeşitliliğiyle konukları etkilemek için tasarlanırdı. Dediğiniz gibi, günümüzün tabiriyle “yumuşak güç” aracı olarak birer ihtişam gösterisiydi. Yemek sayısı elçinin önemine göre artıyordu; bu sayı 17 ile 50 arasında değişiyordu. Örneğin, 1699 yılında Polonya elçisine 17 yemek, 1722 yılında Rus elçisine 50 yemek sunuldu. Hristiyan elçilere verilen ziyafetlerde perhiz yemekleri de bulunuyordu. Örneğin, 1701 yılında Rus elçisine 28 olağan yemeğin dışında 21 perhiz yemeği sunuldu. Bu, başka bir dine mensup elçiye gösterilen saygının ifadesiydi.

Ziyafet sofralarında kullanılan değerli Çin porseleni tabaklar ve kaplar da ihtişamın başka bir yönüydü. Ziyafet başlamadan önce padişahın yemeklerini taşıyan yüzlerce çeşnigir avluda dizilir, mutfaktan gelen tabakları elden ele aktararak padişahın özel odasına iletirlerdi. Çeşnigirlerin muhteşem ipek giysileri de bu törenin görkemini iyice arttırırdı.

Diplomatik ziyafetlere katılan birçok Avrupalı elçi ve elçilik görevlisi bu sofraları anlatır; fakat yemeklerin ne olduğunu pek anlamadıkları için ayrıntılı bilgi verenlerin sayısı çok azdır.

Soru 7: Yabancı seyyahların ve diplomatların anılarında Osmanlı sofralarına, özellikle de kendilerine sunulan ikramların ritüellerine dair çokça hikâye mevcut. Batı'nın Osmanlı'yı algılayışında mutfagın nasıl bir temsil gücü vardı? Ayrıca bu metinlerde mutfak Oryantalist bakışı besliyor mu, yoksa ona itiraz eden anlar da var mı?

Osmanlı'nın misafirperverliği Avrupalıların dikkatini çeken bir konuydu. Yemek sırasında hiç tanınmayan insanların sofraya davet edilmesine şaşırıyorlardı. 1433'te Anadolu'da yaptığı yolculuğu anlatan Fransız Bertrand de la Broquière şöyle yazar: “Yemek yerken oradan yoksul biri geçerse, bizim hiç yapmadığımız bir şey yapar, onu yemeğe davet ederler.” Yolculuk sırasında kervansaraylarda tüm yolculara ücretsiz yemek verilmesi de ilgi çekiciydi 1555 yılında Avusturya elçisi Busbecq, İstanbul yolculuğu sırasında kervansaraylarda kalmış; dinine, fakir ya da zengin oluşuna bakılmadan herkesin kabul edilmesine ve yemek verilmesine hayran kalmıştı.

En büyük şikâyetler, sofrada bıçak bulunmaması ve şarap ikram edilmemesiydi. Avrupa’da elle yemek bırakılıp çatal kullanımı yaygınlaşınca Avrupalılar, çatalın bulunmamasından ve yemeklerin elle yenilmesinden şikâyet etmeye başladılar. Ama ülkede uzun süre kalan yabancılar, genellikle Osmanlı sofra kültürüne alışıyor ve bu kültürü beğeniyorlardı.

Soru 8: Saraydaki “kahve ikramı” ritüelinin diplomatik görüşmelerde ve elçi kabullerindeki yeri çok özeldi. Kahve sunumunun, cezvesinden fincanına ve sunumuna kadar bu derece törenselleşmesi, karşı tarafa verilmek istenen hangi mesajların bir parçasıydı?

Saray çevrelerinde gösterişli kahve ikramları da yabancıları etkiliyordu. Çin porseleni kahve fincanlarının değerli taşlarla süslenmesi, bağa ve altın gibi değerli malzemelerden yapılmış zarflara oturtulması; her konuğa ayrı bir hizmetçinin kahveyi sunmasıyla ilgili çok sayıda anlatı var. Kahvenin yanında kaşıkla reçel, ardından şerbet veriliyordu. Misafirler eve girince de ellerine gül suyu serpiliyordu. Cumhuriyet döneminde kolonya, gülsuyunun yerini aldı. Ben hatırlıyorum, şehirlerarası otobüslerde muavin yolcuların ellerine kolonya serperdi. Son yıllarda evde kolonya serpmeye âdeti unutulmuşken pandemi sayesinde kolonya yeniden hayatımıza girdi. Yani pandeminin faydası oldu!

Osmanlı döneminde kahve hazırlamakta kullanılan tüm eşyalar zarif ve bazen süslemeliydi: kahve tanelerinin saklandığı kutular, kavrulduğu tavalar, soğutulduğu soğudanlar, dövüldüğü dibekler, öğütüldüğü el değirmenleri; kahvenin pişirildiği cezveler, sunulduğu güzel fincanlar ve tepsiler. Eski kahve eşyaları arasında en sevdiğim, soğudanlardır. Koleksiyonlarda ve müzelerde nefis örnekleri var. Bunların çoğu ağaçtan yapılmıştır; kimi oymalı, kimi boncuk süslemeli, kimi sürgülü kapaklıdır. Boyalı, desenli Kütahya işi olanlar da var. Yani özetle, kahve ikramı misafirperverliğin sembolüydü; hâlâ da öyle.

Soru 9: Türk kahvesi, keşkek, yufka gibi unsurların UNESCO listesine girmesi onları bir “an”da donduruyor; ama siz bu pratiklerin yüzyıllar içinde ne kadar dönüştüğünü arşivlerde takip edebiliyorsunuz. Böylesi tesciller bir kültürel pratiği korur mu, yoksa onu belirli bir biçimde sabitleyerek tarihsel akışkanlığını yok sayma; turistik bir imgeye dönüştürme riski de taşıyor mu?

Doğru bir noktaya değindiniz. Yiyecek ve içeceklerin yapılış biçimleri ve malzemeleri zaman içinde değişebilir. Yöresel mutfaklarda aynı yemeğin birçok varyasyonuna rastlanır. Keşkek; tavuk, koyun, hindi ve keçi eti gibi farklı etlerle yapılır. Elâzığ ve Diyarbakır’da salça konulur, Isparta Senirkent’te eritilmiş kaymak katılır. Başka farklı türleri de var; mesela Artvin’de pirinçli ve kuru erikli çok değişik bir keşkek yapılıdır.

Aynı ilde bile ilçeden ilçeye, köyden köye değişen yemekler bulunur. Bu muazzam zenginliği tescil sistemiyle korumak imkânsız. Yine de bence bu sistemin faydası var. Çünkü

yöresel mutfakların değerli birer miras olduğu bilinci artıyor. Lokantaların uyduruk yemeklerini geleneksel diye sunmalarını da önleyebilir.

Soru 10: Eski tarifleri zaman zaman mutfakta kendiniz de denediğinizi paylaşıyorsunuz. Bir yemek tarihçisi için eski bir tarifi yeniden pişirmek, yalnızca metni okumakla anlaşılamayacak hangi bilgileri ortaya çıkarıyor? O dönemin insanını, malzemelerini ve koşullarını anlamaya nasıl katkı sağlıyor?

Acemice de olsa bazı eski tarifleri yapmayı deniyorum. Böylece tadının nasıl olduğu hakkında fikrim oluyor. Güllaç yapraklarını üç ayrı tarife göre denedim; nişasta ile çırpılmış yumurta ağıyla yapılanı en başarılısı oldu. Ballı peynir lokmasını denedim; çok iyi olmadı. Muhtemelen benim hatamdı; kullandığım lor da herhalde 18. yüzyıldaki lordan farklıydı. Günümüzde birçok malzemenin tadı ve kıvamı eskisi gibi değil. Şehirlerde fabrikasyon olmayan malzeme bulmak zor. Yöresel yemek kitaplarını inceliyorum; sık sık belli bir yerel biber, kuru erik vb. malzemenin kullanılması gerektiğini belirten tariflere rastlıyorum.

Ardahanlı bir arkadaşım, elle yayıkta yapılmış tereyağı ile elektrikli yayıkta yapılmış tereyağı arasındaki farkı hemen anlıyor; birincisinin daha lezzetli olduğunu söylüyor. Ama elle yayıklamak zor iş. Günümüzde kaç kişi buna vakit ve enerji bulabilir? Balsa da sadece kendi ailesine yetecek kadar yapar.

Eskiden zenginler miskli şerbet, kahve, aşure, güllaç, lokum gibi şeyler tüketirlerdi; fakat hakiki misk inanılmaz pahalı ve nadir bulunan bir şey. Bir kez Mısır Çarşısı'ndaki aktarlara sordum, sadece sunisinin bulunabileceğini söylediler. Üç yıl önce Amerikalı bir arkadaşım bana doğala özdeş misk esansı getirdi. Kokusu nefis; güllaca koydum ve beğendim. Ama yine de güllacı sade gül suyuyla tercih ederim.

Soru 11: Mercimek, nohut, fasulye içli baklavalar bugün neredeyse unutulmuş. Ama siz bunların ucuz ikame değil lezzet tercihi olduğunu belgeliyorsunuz. Mercimekli baklavanın tarihsel kayıtlarda var olup bugün “baklava sayılmaması” size neyi anlatıyor: bu bir hafıza meselesi mi, bir estetik dönüşüm mü, yoksa endüstriyel gıda üretiminin damak üzerindeki uzun vadeli etkisi mi?

Evet, bu ilginç baklava içleri unutulmuş. 15. yüzyılda kaydedilmiş mercimek içli baklava, bazı meraklı aşçılar tarafından denendi; ben de bir dostumun yardımıyla denedim, çünkü düzgün yufka açamıyorum. Yiyenler lezzetli buluyor. Tarihsel bir lezzet olarak yapıp tattırmak güzel ama mercimekli baklavanın yüzyıllar önce terk edildiğini unutmamak gerekir. Börüceli içe gelince, kaymak bulunmadığı zamanlarda veya onu ağır bulan kişiler için yapılıyordu. Bunlar dışında bence yaşıatılması en önemli olan iç, kaymaktır. Şu anda hakiki kaymaklı baklava sadece Balıkesir'de yapılmaya devam ediyormuş. Kaymaklı bakla-

va yüzyıllar boyunca en sevilen baklava türlerinden biriydi. Ben de bir an evvel bu tarihi baklava türünü tatmayı umuyorum. Bugün baklavacılar da “kaymaklı” diye satılan baklavaların içi, süt ve irmikle yapılan bir muhallebidir. Bunun kökeni Osmanlı döneminde “sunî kaymak” denen içlerdir.

Osmanlı döneminde yapılan taze peynir içli ve sıcak yenen baklava, günümüzde Urfa’da hâlâ yaşıyor; hem evde hem de baklavacılar da yapıyor. Seferihisar’da lor peynirli baklava da yapıyor. Türkiye’nin yöresel mutfaklarında başka değişik baklava çeşitleri de bulunuyor. Künefe, yani peynirli tel kadayıf Türkiye’de yaygın olmasına rağmen, peynirli baklavanın Urfa dışında bulunmamasına üzülüyorum.

Lokum, akide gibi geleneksel şekerlemelerin en büyük düşmanı çikolatadır. Pastanelerde çikolatalı olmayan pasta bulmak artık zorlaştı. Bazen çikolataya alışkanlık yapan bir katkı maddesi konulduğundan şüpheleniyorum.

Soru 12: Gusteme olarak yemeği salt biyolojik bir faaliyet olarak değil, çok katmanlı bir araştırma nesnesi olarak konumlandırıyoruz. Türkiye’de son yıllarda “Gıda Çalışmaları” (Food Studies) alanına artan akademik ilgiyi nasıl buluyorsunuz? Genç araştırmacılara hangi az çalışılmış kaynaklara, konulara ya da sorulara yönelmesini tavsiye edersiniz? Hangi sorular sorulmayı bekliyor?

Gıda çalışmaları alanında yazılan makale ve tezlerin sayısı gittikçe artıyor. Bir kısmı Osmanlı kaynaklarına dayalı, bir kısmı da yöresel mutfaklarla ilgili. Bu muhteşem bir gelişme. Özellikle etnobotanik çalışmalarının artmasını diliyorum. Tek bir köyde veya ilçede toplanan yabani ve kültür bitkilerinin kullanımlarıyla ilgili bilgiler bile bir tezi dolduracak kadar kapsamlıdır. Bunlar zaman isteyen ama çok değerli çalışmalardır. Etnobotanik bilgi, yüzlerce hatta binlerce yılın birikimidir. Türkiye’nin her yerinde böyle araştırmaların bir an önce yapılması çok önemli.

Soru 13: Son olarak, yüzyıllarca süzülerek günümüze ulaşmış bu köklü mutfak mirasını, modern dünyanın hızına ve küreselleşen tek tip beslenme alışkanlıklarına karşı nasıl koruyabilir ve geleceğe taşıyabiliriz?

Evet, üzücü bir gidişat var. Geçen yıl Pamukkale’yi gezen bir dostum, travertenlerin olduğu yerde lokanta olarak sadece pizzacıların bulunduğunu üzümlerle anlattı. Turistlerin çoğunun otantik Türk yemekleri yemeye hevesli olduğunu hatırlamak gerekir. Belediyeler, kendi yörelerinin yemeklerini yapan kadınların çalışacağı lokantalara destek verse çok faydalı olur. Birkaç yıl evvel Sivrihisar’da böyle bir lokantada nefis yemek yemiştım.

Bence yapılması gereken şeylerden biri, aşçılık okullarında Türk mutfağına öncelik verilmesidir. Maalesef hâlâ “Fransız mutfağı temeldir” diyebilen gastronomi hocaları var. Asıl

amaç, geleneksel Türk yemeklerini özgün hâliyle yapabilen öğrenciler yetiştirmek olmalıdır. Bu okullardan mezun kaç genç oklavayla yufka açıp mükemmel börek yapabiliyor acaba? Ancak Türk mutfağını hakkıyla öğrendikten sonra yabancı mutfaklara sıra gelmeli. Bir de füzyon mutfağı aşçılık okullarında yasaklanmalı; çünkü öğrenciler, uydurmanın yaratıcılık olduğu yanılgısına düşüyor. Bir kez lüks bir lokantada, önemli bir yabancı konuğun onuruna verilen bir yemekte, taneleri pişmemiş pilav ve “ben yaptım oldu” tarzında saçma sapan yemekler sunulduğunu hatırlıyorum. Aşçı okullarında okuyan öğrencilere, geleneksel mutfağın koruyucuları oldukları bilinci verilmelidir. Hâlbuki kendi mutfaklarını küçümseyen, süslü pastalar ve suşi yapmakla övünen aşçılar yetişiyor.