



Umuthan TİLEV

**Refik Halid Karay'ın "Mutfak Zevkinin Son Günleri" eserinin
Gastronomik olarak Kültürel Bellek Üzerinden İncelenmesi**

*A Gastronomic Analysis of Refik Halid Karay's "The Last Days of Culinary
Delight" Through the Lens of Cultural Memory*

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, umuthantilev@gmail.com

Öz

Bu araştırma Refik Halid Karay'ın "Mutfak Zevklerinin Son Günleri" adlı eserini, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi benimsenmiş olup; metinsel çözümleme, kuramsal çerçeveye dayalı içerik analizi kullanılmıştır. Araştırmada, Karay'ın mutfak anlatılarının Osmanlı-Türk toplumunun dönüşen kültürel hafızasını nasıl yansıttığı ve yemek ritüellerinin geçmişin unsurlarını geleceğe simgesel düzeyde nasıl taşıdığı sorularına odaklanılmıştır. İnceleme sonucunda, eserde aktarılan sofralar düzenlerinin ve unutulmaya yüz tutmuş "kavata", "testi bamya", "papara" ve "harup şerbeti" gibi lezzetlerin yalnızca bireysel bir nostalji olmadığı, kaybolan gastronomik kimliği muhafaza eden bir kültürel arşiv işlevi gördüğü tespit edilmiştir. Eski dönem konaklarında kurulan Ramazan sofraları, kahve sunumları, yoğurt ve sokak lezzetleri gibi mutfak pratiklerinin dönemin toplumsal statüsünü, hiyerarşisini, misafirperverliğini ve dayanışma ağlarını yansıtan önemli sosyolojik göstergeler olduğu saptanmıştır. Sonuç olarak, mutfak pratiklerinin toplumsal hafızayı canlı tutan en güçlü araçlardan biri olduğu ve gastronominin kültürel bellek aktarımında temel bir taşıyıcı rol üstlendiği ortaya konulmuştur.

Anahtar kelimeler: Refik Halid Karay, Kültürel Bellek, Mutfak Kültürü, Gastronomi, Edebiyat

Abstract

This research aims to examine Refik Halid Karay's work "Mutfak Zevklerinin Son Günleri" through the lens of gastronomy and culinary arts within the framework of Jan Assmann's cultural memory theory. In accordance with this purpose, content analysis, one of the qualitative research methods, was adopted in the study; and textual analysis along with content analysis based on a theoretical framework were utilized. The research focuses on the questions of how Karay's culinary narratives reflect the transforming cultural memory of the Ottoman-Turkish society and how food rituals carry the elements of the past to the future on a symbolic level. As a result of the examination, it has been determined that the table settings and the forgotten flavors such as "kavata", "testi bamya", "papara", and "harup sherbet" conveyed in the work are not merely a matter of individual nostalgia, but serve as a cultural archive that preserves the lost gastronomic identity. It has been established that culinary practices such as Ramadan tables set in old-era mansions, coffee presentations, yogurt, and street foods are important sociological indicators reflecting the social status, hierarchy, hospitality, and solidarity networks of the period. In conclusion, it has been revealed that culinary practices are one of the most powerful tools for keeping social memory alive and that gastronomy plays a fundamental role in the transmission of cultural memory.

Keywords: Refik Halid Karay, Cultural Memory, Culinary Culture, Gastronomy, Literature.

Giriş

Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçiş döneminin edebi tanıkları arasında yer alan Refik Halid Karay, özellikle sürgün yıllarına ve değişen toplumsal düzenlere ilişkin gözlemleriyle, dönüşen kültürel pratiklerin kaydını tutan önemli bir figürdür. Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eserinde ele aldığı yemek alışkanlıkları, sofraya düzenleri, pişirme teknikleri ve gündelik mutfak ritüelleri, yalnızca bireysel bir nostalji alanı değil, Assmann'ın tanımladığı anlamda bir "kültürel hafıza" olarak işlev görmektedir. Karay'ın aktardığı mutfak sahneleri, Osmanlı toplumunun modernleşme sürecinde kaybolan ya da dönüşen gastronomik kimliğini belgeleyen kültürel bir arşiv niteliği taşır. Nitekim Assmann (2001)'in vurguladığı üzere kültürel bellek, artık yaşanmayan fakat hatırlanan, sembolik olarak saklanan ve yeniden canlandırılabilen bir geçmişi içerir.

Karay'ın metnindeki yemekler, mutfak davranışları ve sofraya ritüelleri ise tam bu noktada, artık gündelik pratik içinde bulunmayan ama hafızada yaşatılan bir dünyanın temsilleridir. Örneğin Refik Halid Karay 5 Eylül 1954 kaleme aldığı yazısında İstanbul'a domatesin ilk gelişinde "Frenk elması" ismiyle satılmaya başladığında "Kavata" ismiyle "sert ve fazla kızarmayan domates türü" olduğundan ama o dönemde bile bulunmadığından sorulduğunda "Kavata da neymiş" diye karşılandığından, "Testi bamyaya" yemeğinin ağız açık testide koyun veya tavuğun etlerinin küçük küçük parçalanır domates, soğan eklenerek bir kat bamyaya bir kat et dizilerek hazırlanıp ağızının hamurla kapatılarak kömürlü kül ateşinde en az dört saate pişirilerek kıvam aldığından bahsetmektedir. Ayrıca "Tirit" yemeğinin gözden düştüğünden zamanında meyvelisini, karideslisini, bıldırcınlı ve midyelişinin yendiğini ama bunların olmadığını ve aile yemek sofralarından silindiğini ifade etmektedir. Diğer yandan "paparayı yemek" deyiminin kullanımının ortadan kalktığını ve bu deyim kaynağı olan yemeğin de tarihsel süreç içerisinde unutulduğunu ifade etmektedir. Eskiden fırınlarda "paparalık" adıyla susamsız simit üretildiğini belirterek, söz konusu yemeğin gündelik yaşamda sahip olduğu işlevsel konuma dikkat çekmektedir (Karay,2021:73-75)

Gastronominin kültürel bellek açısından önemli boyutu, kimlik ve aidiyet kurucu işlevleridir. Yemek, bireyin ve topluluğun kendisini tanımladığı, ötekenden ayrıldığı ve ritüeller aracılığıyla benliğini pekiştirdiği bir kültürel dildir (Beşirli,2010, s. 168). Osmanlı-Türk mutfak kültürü de tarihsel sürekliliği içinde toplumsal hiyerarşileri, mekânsal örgütlenmeleri, kolektif duygu hâllerini bünyesinde taşımıştır (Öztürk, 2021 s. 589). *Mutfak Zevklerinin Son Günleri*, bu bağlamda, geçmiş bir gastronomik dünyanın yalnızca tatlarını değil, aynı zamanda o dünya ile bağlantılı değerler sistemini, estetik algıyı ve sosyal ilişkiler ağını da görünür kılar.

Bu makale, Refik Halid Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eserini, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda çalışmada şu sorulara odaklanılacaktır: Karay'ın mutfak anlatıları, Osmanlı-Türk toplumunun dönüşen kültürel hafızasını nasıl yansıtır? Yemek ritüelleri ve mutfak pratikleri geçmişin hangi unsurlarını simgesel düzeyde geleceğe taşır? Bu sorular, gastronominin kültürel kimlik ve bellek bağlamındaki taşıyıcı rolünü görünür kılmak amacıyla, eserin metinsel örnekleri ve kuramsal çerçeveye eşliğinde tartışılacaktır.

Kuramsal Çerçeve

Kültürel Bellek

Kültürel bellek, bu kavrama öncülük eden Fransız filozof ve sosyolog Maurice Halbwachs tarafından oluşturulan kollektif bellek kavramından geliştirilmiştir. Halbwachs'ın hafızayı sosyolojik bir perspektifle analiz etme sürecinde, felsefi yaklaşımıyla lise hocası Henri Bergson ve toplumsal bilinç çalışmalarıyla sosyolog Émile Durkheim'un belirleyici bir rol oynamıştır. Düşünür, 1945 yılının Mart ayında, Nazi rejimi altındaki Almanya'da bulunan Buchenwald toplama kampında yaşamını yitirmiştir

(Assmann, 2015, s. 43). Kültürel bellek kavramını tanımlayan ise Alman bilim insanı Jan Assmann'dır. Assmann (2001) söz konusu kavramı; bir toplumun geçmişine ilişkin anlamlı olayları, değerleri, normları ve kimlik unsurlarını uzun vadede muhafaza eden; yazı, ritüeller, mimari, sanat, mitler ve semboller gibi dışsallaşmış kültürel taşıyıcılar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktaran bir bellek biçimidir olarak tanımlamaktadır.

Bu çerçevede kültürel bellek, toplumların kültürel birikimlerini muhafaza eden ve bu birikimlere süreklilik kazandıran temel bir yapı olarak değerlendirilmektedir. Assmann, bireysel belleğin sınırlarını aşarak hafızanın toplumsal ve kültürel düzlemde üstlendiği işlevleri ele almakta; söz konusu işlevsel sürecin toplumların kimlik oluşturma ve sürdürme pratikleriyle olan yakın ilişkisini vurgulamaktadır. Bu bağlamda bellek, yalnızca bireysel yaşantıların bir toplamı olarak değil, aynı zamanda toplumlar tarafından bilinçli biçimde kurgulanan ve yeniden üretilen bir mekanizma olarak iki temel kavram üzerinden açıklanmaktadır bunlar Hafıza kavramı ve Kültürel Bellek kavramlarıdır. Hafıza, geçmiş ile şimdi arasında bağlantı kurarak bireylerin ve toplumların kimlik oluşum süreçlerini şekillendirmekte ve bu yönüyle toplumsal yapıların oluşumuna ve sürekliliğine zemin hazırlamaktadır. Bu bağlamda bireysel ve toplumsal kimliğin inşasında hafıza, temel ve işlevsel bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Kültürel düzlemde toplumsal birliğin kurulmasında ve ilişkisel bağlamda bireylerin bir araya gelmesinde belirleyici bir rol üstlenmektedir (Bourdieu, 1986: 483 akt Kandemir, 2022: 84). Bireysel bellek kişisel yaşantıların birikimiyle şekillenirken, kültürel bellek yazılı metinler, ritüeller, semboller ve anıtlar gibi unsurlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılan ortak kolektif bir yapıya sahiptir. Diğer yandan iletişimsel bellek ve kültürel bellek kavramları Assmann için önem taşımaktadır çünkü kolektif belleği iletişimsel bellek ve kültürel bellek olarak iki temel kategoride sınıflandırmak ve bireylerin ve toplumların geçmişle olan bağlarını açıklamada kritik bir rol oynadığı söylenebilir (Kestel, 2025). Bellek, geçmişi, şimdiyi ve anları bir arada işleyen, algılayan, ayırt eden, birleştiren ve yeniden yaratan bir zihinsel yetenektir (Odacı, 2015: 129). İletişimsel bellek, bireyler arasında sözlü olarak paylaşılan ve 100 yıllık bir sürecin deneyimselliğini kapsayan hafızadır; bu nedenle zamanla değişime uğrayabilir. Kültürel bellek; yazılı belgeler, anıtlar, ritüeller ve din gibi kurumsallaşmış araçlarla nesiller boyu aktarılan, bireylerin hafızasından bağımsız semboller aracılığıyla geçmişi taşıyan ve böylece kolektif kimliği güçlendirip tarihsel sürekliliği sağlayan bir olgudur (Kestel, 2025).

Edebî metinler, kültürel belleğin öğelerinin yeniden ifade edildiği metinler olarak değerlendirilebilir. Edebiyat, kolektif belleğin oluşum araçlarından biri olarak, gelenek ve görenekler, inançlar, toplumsal değerler, ortak yaşam biçimleri, günlük alışkanlıklar ve yeme- içme tarzları gibi unsurların hatırlanmasını veya gözden kaçanların yeniden gündeme gelmesini sağlar. Bu sayede unutulmaya yüz tutmuş toplumsal bellekten silinmeye başlayan değerlerin yeniden üretilebilir ve tekrarlama yoluyla sonraki kuşaklara aktarılabilir (Çınar, 2022: 31).

Kültürel belleğin oluşması ve devamlılığının sağlanmasında romanlar, klasik eserler, yazılı ya da sözlü anlatılar, şarkılar, türküler, şiirler, masallar ve destanlar gibi kültürel anlatıların tümü bütünleştirici bir işleve sahiptir. Bu eserler, bireyi farkına varmadan ait olduğu kültüre bağlayan estetik geçitler gibidir; bu geçitler sayesinde içinde bulunduğumuz zaman, geçmişin yaşanmış anlarıyla ilişkilendirilir. Her edebî ürün, zamanın akışı ve anıların bir yansıması olarak belge niteliği taşır. Edebiyat, belleği taklit eden bir yapı sergileyerek anonim toplumsal hafızadan, yani kültürel birikimden beslenir; sanatçı ya da yazarın bunu yok sayması mümkün değildir. Bu durum yalnızca dile özgü bir mesele değildir; aynı zamanda toplumun tarihi, medeniyeti, gelenekleri, yaşam tarzı ve ruhunu biçimlendiren belleğin bir yansımasıdır (Güngör, 2018: 203).

Yemek, bir toplumun tarih boyunca yaşadığı deneyimleri, coğrafi koşullarını, dilini ve inanç sistemini yansıtan temel kültürel göstergelerden biri olarak görülmektedir. Bu bağlamda, bir topluma ait mutfak kültürü, o toplumun kimliğini ortaya koyan önemli bir anlatım yolu olarak ifade edilebilir. Yemek yoluyla deneyimlenen tatlar yalnızca fizyolojik bir deneyim sunmakla kalmaz; aynı zamanda bireyin ait olduğu kültürle kurduğu duygusal ve sembolik bağların da bir yansımasıdır (Yalçın, 2023:129). Bu bağlamda,

yemek kültürü kültürel bellek içerisinde yer almakta ve yemek tariflerinin gelecek nesillere aktarılması, çocuklukta yenilen anne yemeklerinin hatırlanması, geçmişten gelen tat hafızası gastronomideki kültürel belleği oluşturmaktadır.

Toplumsal bellek, bireylerin ortak geçmiş algısı üzerinden kurgulanırken, tat hafızası bu sürecin duyusal bir şahidi olarak öne çıkar. Yalnızca beslenme amacı taşımayan yerel yemek alışkanlıkları, aynı zamanda hatırlama, toplum olma bilincini güçlendirme ve kültürü geleceğe aktarma misyonunu üstlenir. Cenaze, düğün ve bayram gibi toplumsal ritüellerde tüketilen yemekler, tarihsel ve duygusal bağlamları canlandırarak kimlik inşasında rol oynar. Örneğin Anadolu’da bayram sofralarındaki sarma veya kavurma, dini bir ritüelin parçası olmasının yanı sıra paylaşma kültürünün de simgesidir (Koç Apuhan, 2025). Halbwachs ve Assmann’ın bireysel hafızanın sosyal bağlamda var olduğuna dair görüşleri ışığında yemek, kültürel belleği oluşturan ve canlı tutan en etkili araçlardan biri olarak kabul edilebilir.

Literatür Taraması

Edebi metinlerin kültürel bellek kuramı çerçevesinde yorumlanması, son yıllarda edebiyat, halkbilimi, antropoloji ve gastronomi gibi bilim dallarında hem kültürel çalışmalar hem de edebiyat incelemeler alanında giderek artmaktadır. Bunlara birkaç örnek;

Bahtiyar Sarı (2025) çalışmasında Gaziantep’in turizm bağlamında kolektif belleğini oluşturan unsurları ortaya koyma amacı ile 8 turizm akademisyen ve 6 turist olmak üzere 14 kişiyle derinlemesine görüşme yapmış görüşme sonucunda Gaziantep’in turizm bağlamındaki kolektif belleği beş ana boyutta toplamıştır. Bunlar mutfak, yer, tarih, hatıra (anı) ve kültürel kimliktir. Yazar bu beş boyut üzerinden Gaziantep mutfağının kolektif belleği üzerinden turistlerin algılarını, duygularını ve davranışlarını nasıl etkilediğini ortaya koymuştur ve bu çalışmanın kolektif hafıza ile turizm ilişkisine odaklanan araştırma alanını güçlendirerek, gelecekte yapılacak kolektif bellek ve turizm çalışmalarına kuramsal bir zemin ve yönlendirici bir çerçeve sunacağını dile getirmiştir.

Tekin (2025) çalışmasında Ahmet Hamdi Tanpınar’ın *Beş Şehir* adlı eserini kültürel mekân ve kültürel bellek kavramları çerçevesinde ele alarak şehir denemelerinin kent folkloru ve halk bilimi açısından önemli birer yazılı kaynak olduğunu ortaya koymaktadır; Ayrıca , halk biliminin kırsal odaklı yaklaşımdan kent merkezli incelemelere yönelişini dikkate alarak araştırmacı, Tanpınar’ın şehirleri sözlü kültür, ritüeller, bayramlar, mahalle yaşamı ve gündelik pratikler üzerinden birer kültürel mekân ve bellek alanı olarak kurguladığını söylemektedir. Böylece mekânın toplumsal kimlik ve kültürel sürekliliğin inşasındaki rolünü vurgulamaktadır.

Aydın (2023) çalışmasında Altay Türk topluluklarında doğum, evlenme ve ölüm gibi dönemlerde icra edilen tören yemeklerinin, tarihsel süreç içinde Anadolu Türk kültüründe nasıl yaşatıldığını kültürel bellek kavramı çerçevesinde incelemektedir; yemekleri yalnızca beslenme unsuru olarak değil, inanç, ritüel, toplumsal birlik ve kimlik aktarımının temel bir aracı olarak ele alanın çalışmada , pilav, keşkek, helva, kavut gibi yemeklerin hem Altay coğrafyasında hem de Anadolu’da benzer işlevlerle törenlerde sunulduğu belirtilmektedir ve bu benzerliklerin Türklerin göçler sırasında sözel kültür geleneği, töre ve ritüeller aracılığıyla ortak bir kültürel belleği koruduklarını ortaya koyduğu vurgulanmaktadır.

Nakış (2024) çalışmasında kentsel bellek ile mekân arasındaki ilişkiyi İstanbul’daki Vefa Bozacısı örneği üzerinden inceleyerek, tarihsel ve kültürel değere sahip bir ticari işletmenin zamanla nasıl kültürel bir simgeye dönüştüğünü ortaya koymaktadır. Çalışmada, kentlerin yalnızca fiziki alanlar değil, bireysel ve kolektif deneyimlerle anlam kazanan sosyokültürel yapılar olduğu vurgulanmakta; bu bağlamda bellek, özellikle kültürel bellek, kentsel kimliğin oluşumunda temel bir unsur olarak ele alınmaktadır. Araştırmacı çalışmasında özellikle Vefa Bozacısı’nın yalnızca bir içecek sunan mekân değil, geçmiş ile bugün arasında kültürel bir köprü kuran, kent kimliğini güçlendiren ve somut olmayan kültürel mirası

nesillere aktaran önemli bir kültürel mekân olduğunu savunmakta; bu tür tarihî mekânların korunmasının kentsel belleğin sürdürülebilirliği açısından zorunlu olduğunu dile getirmektedir.

Örnek (2023) çalışmasında 1923 Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi sonrasında Selanik ve çevresinden Niğde'ye yerleştirilen Selanik muhacirlerinin mutfak kültürü aracılığıyla kültürel bellek ve kimliklerini nasıl kurduklarını incelemektedir; nitel yöntemle yaklaşık 12 ay boyunca gerçekleştirilen alan araştırmasında yarı yapılandırılmış görüşmeler ve gözlemlerden elde edilen veriler, nohutlu ekmek, muhacir ekmeği, bide/pita/börek ve Helva Şenliği gibi yemeklerin zorunlu göç deneyimini hatırlatan, kuşaklar arası aktarımı sağlayan ve Selanik muhaciri kimliğini görünür kılan temel kültürel unsurlar olduğunu ortaya koymakta ve sonuç olarak, yemeklerin içerik ve teknikleri zamanla değişse de bellek ve kimlik üretimine ilişkin sembolik anlamlarının sürekliliğini koruduğunu göstermektedir.

Yiğitler (2018) çalışmasında Tahsin Yücel'in Mutfak Çıkmazı romanında yemek yapmak ve yemek yemek eylemlerinin, edebiyatta ve kültürde genellikle taşıdığı haz, paylaşım ve iyileştiricilik anlamlarının tersine, varoluşçu felsefeyle uyumlu biçimde yalnızlaştırıcı ve yabancılaştırıcı birer eylem olarak kurgulandığını ortaya koymaktadır. Araştırmacı, Mutfak Çıkmazı romanın Türkiye'de varoluşçu felsefenin kavramlarının henüz yeni tanınmaya başlandığı bir dönemde yazılmış bir ilk roman olarak; örnek aldığı *Dönüşüm*, *Bulantı* ve *Yabancı* gibi eserlerde olduğu üzere felsefi derinliğinden ziyade, yemek pişirme ve yeme eylemlerini yoğun biçimde işlemesiyle Türk edebiyatında dikkat çeken ve önemli bir yer tutan yapıt olduğunu ifade etmektedir.

Güngör (2018) çalışmasında toplumsal belleğin oluşumunda edebiyatın rolü Nikos Kazancakis örneği üzerinden ele alınmış ve iki temel amaç doğrultusunda değerlendirilmiştir. İlk olarak, ortak hafızanın insan ve toplum için varoluşsal önemi Spinoza'nın conatus kavramı bağlamında tartışılmış; geçmişin tükenmiş bir zaman değil, şimdiyle birlikte akışını sürdüren canlı bir unsur olduğu vurgulanmıştır. Kimliğin oluşumunda yer, yurt ve kültürel bağlamın belirleyici olduğu; kökene bağlılığın edilgen bir mirasçılık değil, dönüştürücü ve sorumluluk içeren aktif bir tutum olduğu ifade edilmiştir.

Alsaç (2018) çalışmasında Dede Korkut Hikâyeleri'nin Türk kültüründe bir "kültürel bellek mekânı" olarak işlev gördüğünü ve hikâyelerde yer alan çeşitli geleneklerin, toplumsal kimliği oluşturan kültürel kodların aktarımında merkezi bir rol oynadığını söylemektedir. Diğer yandan Dede Korkut Hikâyeleri'nin Türk milletinin kültürel kimliğini oluşturan geleneklerin ilk biçimlerini yansıttığını; Türk milletinin değerlerine ve geleneklerine bağlı olduğunu ve Dede Korkut Hikâyelerinin geçmiş ile gelecek arasında bir köprü kurarak kültürel belleğin sürekliliğini sağlayan zengin anlatılar olarak değerlendirmektedir.

Uğurlu (2014) çalışmasında, ninnilerin çoğunlukla kadınlar tarafından icra edildiğinden ve bu yönüyle hem bireysel duyguların hem de toplumsal değerlerin yeni kuşağa aktarılmasında aracı bir konumda yer aldığından söz etmiş ayrıca kültürel sürekliliği sağlayan güçlü bir sözlü kültür ürünü olduğunu ve kültürel belleği oluşturan dil ve kültürel aktarım kavramını ninniler ile anlatmıştır. Ayrıca çalışmasının içinde ninnilerin toplumun mutfak kültürü hakkında bilgi verdiğinden ve toplumun ne yediğini, hangi yiyeceklere değer verdiğini ve yemeği pişirme ile tüketme biçimlerini ninnilerin içinden öğrenebildiğimizi ifade etmektedir.

Yılmaz (2021) çalışmasında Sema Kaygusuz'un öykülerinde kültürel belleğin nasıl yansıdığını inceleyerek yazarın Anadolu'nun gelenek, inanç, ritüel ve halk kültürüne ait unsurları modern öykü diliyle nasıl harmanladığını, çocukluk döneminde babaannesinden dinlediği masalların ve halk anlatılarının etkisiyle doğa, hayvanlar, bitkiler, ad verme, muska, yağmur duası gibi toplumsal ritüelleri öykülerinin arka planında veya tema olarak kullandığını ve öykülerinde yalnızlık, ölüm, doğa ve günlük yaşam gibi konuları işlerken Anadolu'nun kolektif hafızasını da canlı tutan ve edebiyat aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel mirası yeniden ürettiğini dile getirmiştir.

Tatlı (2023) çalışmasında Sevinç Çokum'un "Rozalya Ana" isimli öykü kitabının "Kütahyalı Kız" öyküsünü kültürel bellek kuramı çerçevesinde inceleyerek, bir şehrin ve toplumun ortak hafızasının kurmaca metinler aracılığıyla nasıl korunduğunu ve aktarıldığını analiz etmiştir. Araştırmacı metin analizinde İstanbul'daki yaşantısına uyum sağlayamayan başkarakter Seyfi'nin memleketi Kütahya'ya gelişinin ardından geçmişe duyduğu özlem üzerinden; maniler, yemek ve giyim kültürü, Mevlevilik geleneği ve çini sanatı gibi kültürel taşıyıcıların belleği nasıl canlı tuttuğunu ve gelecek kuşaklara nasıl aktardığını incelemiştir. Diğer yandan edebi metinlerin, sözlü gelenek içinde unutulmaya yüz tutmuş değerler olduğunu ve kültürel kodlarla (işli mendiller, maniler) hatırlamanın, geçmişin kaybolmadığını ve birey ile toplum için ortak belleğin ancak bu kültürel kodlarla var olabileceğini dile getirmiştir.

Yöntem

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi yapılacaktır. Araştırmanın temel amacı, Refik Halid Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eserindeki gastronomik temsilleri, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı çerçevesinde yorumlayarak, metindeki mutfak pratiklerinin kültürel kimlik, toplumsal dönüşüm ve kolektif hafıza ilişkilerini ortaya koymaktır. Bu doğrultuda yöntemsel yaklaşım üç temel aşamada yapılandırılmıştır: (1) metinsel çözümleme, (2) kuramsal çerçeveye dayalı içerik analizi (3) metin analizinde kültürel bellek, mutfak kültürü ve mutfak akımlarının üzerinden incelemek oluşturmaktadır. Metinde belirlenen gastronomik temalar, kültürel bellek kuramı doğrultusunda yorumlayıcı bir analizle ele alınacak; tarihsel bağlam ve toplumsal dönüşüm süreçleri dikkate alınarak Karay'ın mutfak anlatılarının nasıl bir "hatırlama mekânı" işlevi gördüğü tartışılacaktır. Bu kapsamda mutfak pratiklerinin kolektif kimlik inşasındaki rolü, sofrâ ritüellerinin kültürel sürekliliğe katkısı, gastronomik alışkanlıkların modernleşme süreciyle geçirdiği dönüşüm, mutfak unsurlarının geçmişe dair simgesel anlam üretme kapasitesi ve yemek anlatılarının kültürel kayıp, nostalji ve aidiyet duygusuyla ilişkisi metin üzerinden incelenmektedir. Çalışmanın sınırları sadece Refik Halid Karay'ın "Mutfak Zevkinin Son Günleri" eserindeki gastronomik değerler oluşturmaktadır.

Bulgular ve Tartışma

Gastronomi kavramı "İyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve yiyecekten zevk alma sanatı" olarak tanımlanmak ve iyi yeme sanatı ile belirli bir bölgeye özgü mutfak gelenek ve stillerini kapsayan bir anlamda kullanılmaktadır. Literatürde terimin 1835 yılında yaygınlık kazandığı ve Fransız Akademisi sözlüğünde "iyi yemek yeme sanatı" şeklinde yer aldığı belirtilmektedir. Bu dönemde gastronomlar, yeme ve içme konusunda estetik anlayışa sahip sanatçılar olarak görülmüştür. Ayrıca gastronominin, 19. yüzyılın başlarında estetik tartışmalara duyulan sürekli ilgiye yanıt veren bir alan olarak ortaya çıktığı ifade edilmektedir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017: 587).

Karay bu durumu iyi bir yemek her bakımdan, sofraya konan yemeklerden, ziyafet ve davet olarak bütün memnun bırakıcı şenlik olması ve davetlilere neşe, huzur, saadet vermesi gerektiğinden (s.39) belli, başlı sanatkarların çoğu iyi yemek yemesini seven, hatta bır kısmının iyi yemek pişirmesini bilen insanlar olduğundan bahsetmektedir. " Victor Hugo'nun iyi ve güzel yediğinden; evinin mutfağına uğramaktan, kaynıyan tencerelerin buğulu mırıltısını dinlemekten veya kızartma etlerin dumanlı cızırtısını işitmekten, pişmekte olan yemek kokularını duymaktan zevk aldığını. Tefik Fikret'in yemek meraklısı olduğunu, Ahmet Haşim'in patlıcan dolması uğrunda öldüğü rivayet edildiğini " söylemektedir.

Aşçılık mesleği için ise iyi aşçı yetişmemesinin sebebini iki büyük harbin neden olduğunu eline geçen yabancı dergiden okuduğu Londra'da çalışan Fransız bir aşçının demecinde mükemmel bir aşçı olmak için yirmi beş sene çalışmak lazım olduğunu Belki bu yıllardan evvel o pozisyona ulaşabileceğini fakat mutfak dehası ile doğmuş olmak gerektiğini ancak yirmi yılda iyi birkaç yemek hazırlamanın mümkün olduğunu ama tam bir şef olmanın ancak çok yaşlı, gayet akli başında, bilgili olmadıkça kemal derecesine ulaşamayacağını. Bu sanatı öğrenmenin sınırının olmadığından bahsetmektedir.

Günümüzde iyi bir şef olmanın uzun yıllar içinde edinilen tecrübeye mi yoksa yeni bilgi ve tekniklerle sürekli kendini geliştirmeye mi dayandığı konusu hâlen tartışmalıdır. Bununla birlikte, 28 yaş gibi genç bir yaşta uluslararası prestije sahip Michelin yıldızı kazanmış şeflerin varlığı, mesleki yetkinliğin yalnızca kıdemle değil; yeniliklere açıklık, teknik bilgi ve yaratıcı kapasiteyle de şekillenebileceğini göstermektedir.

Diğer bir Londra'da çalışan Fransız aşçı demecinde "İçinde bu devir, gerçekten bizim aleyhimize. Yeni nesil adamı gıdasını çarçabuk almak, süratle doyurulmak istiyor. Halbuki Fransız mutfağı (yani yemek pişirme sanatı) öyle icaplara uyamaz." İfadesini kullandığını söylemektedir. 28 Mart 1948 kaleme alınan bu yazı II. Dünya Savaşı sonrasında dünyada seri üretim anlayışının gıda sektörüne uygulanma başlanması ve, hızlı servis sunan restoran yaygınlaşmaya başladığı ve Fast food akım kültürünün oluşmaya başladığının göstergesidir. Diğer yandan Fransızların o dönemde bile bu duruma karşı çıktılarının fakat buna karşı tepkiyi, 1986 yılında İtalya'da, yerel mutfakların ve geleneksel üretim yöntemlerinin korunmasını, doğal ve nitelikli gıdanın desteklenmesini ve yemeğin yalnızca fizyolojik bir gereksinim değil, aynı zamanda kültürel ve toplumsal bir pratik olduğunu savunan Slow Food akımında görmekteyiz.

Günümüzde nörogastronomi alanında renk ve görsel unsurların, bireylerin lezzet algısı ile yemek tercihleri üzerinde belirleyici bir etkisi olduğu ve yemek yapımında ve sunumunda önem rol oynadığı bilinmektedir. Lawless ve Heymann (1998), yiyecek ve içeceklerin tadı ile bu ürünlerden alınan haz üzerinde görsel ipuçlarının etkisini incelemiş ve araştırma sonucunda renk ile görsel bilginin lezzet algısında önemli bir rol oynadığını ortaya koymuşlardır. Benzer şekilde Lee ve arkadaşları (2015), renk ve görsel sunumun yiyeceklerin tadı, duyuşsal değerlendirilmesi ve genel beğeni düzeyi üzerindeki etkilerini araştırmış; elde edilen bulgular, özellikle yiyeceklerin renk özelliklerinin lezzet algısını anlamlı biçimde etkileyen temel unsurlardan biri olduğunu göstermiştir.

Karay, bu durumu 11 Haziran 1944'te kaleme aldığı yazısında aşçılıkta asıl hünlerin renk, şekil ve lezzette yattığını söyleyerek dolmalar üzerinden örneklendirir. "İster lahana ister biber ya da patlıcan olsun, hepsinde yalnızca tadın değil, renk ve biçim güzelliğinin de gözetilmesi gerektiğini vurgular. Yaprak sarmasının ufak, ince, düzgün ve birbirine eş biçimde sarılması; patlıcanların ise yeni vernik sürülmüş gibi parlaması, bu parlaklığın altından siyaha çalan mor tonlarının yer yer görünmesi önemlidir. Uskumru dolmasının galeta ile panelenip kızartılarak sıcak bir renge kavuşturulması da yine renge verilen değer bir başka göstergesi" olarak ifade etmektedir.

Karay aynı yazısında, çocukluğunda Vezneciler'deki bir Japon mağazasından aldığı 'çin çöpü' adlı ürünü kültürel bir bellek olarak anımsar ve suya atıldığında büyüyerek rengârenk çiçeklere dönüşen bu ufak kırıntılardan hareketle, gelecekteki yemeklerin de böyle olacağını "Et de böyle olacak galiba: posta pulları inceliğinde birtakım şeyleri suya atacağız, bunlar kabaracak, büyüyecek, koklet(ince et dilimi) şekline girecek, ızgaraya dizeceğiz ve mezhaba, kasap, şehre kasaplık, şehre hayvan celbi" derdinden kurtulduğumuza sevinerek afiyetle yiyeceğiz." sözleriyle ifade etmiştir.

Bu durum günümüzdeki uzay çağı beslenme konseptlerinin ve günümüzdeki moleküler gastronomi veya kurutulmuş/dondurulmuş (freeze-drying) gıda teknolojilerinin bir önsezişidir. Bugün endüstriyel mutfaklarda tamda Karay'ın bahsettiği gibi 'karides cip' ürünü mevcuttur. Karides cipsleri de başlangıçta ufak, sert ve şeffaf birer disk hâlindeyken sıcak yağa bırakıldığında saniyeler içinde kabarak form değiştirmekte ve tüketime hazır, büyük atıştırmalıklara dönüşmektedir.

Karay, 22 Mart-30 Temmuz 1958 tarihleri arasında Yeni İstanbul gazetesinde yayımlanan yazılarında, Osmanlı-Türk mutfak kültürüne ait Ramazan sofraları, yeme-içme pratikleri ile bunlara eşlik eden gelenek ve göreneklere kayıt altına alarak, gastronomik mirasın ve toplumsal hafızada yer eden mutfak kültürü unsurlarının kültürel bellek aracılığıyla sonraki kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayan önemli tanıklıklar sunmaktadır.

Karay, Ramazan aylarının en parlak dönemini II. Abdülhamid devrinde yaşadığını ve dönemin yüksek ve orta sınıf konaklarında kurulan iftar sofralarını “... Memur aristokrasisi vücut bulmuş, refahlı bir yüksek ve orta sınıf meydana gelmişti. İşte o yüksek ve orta sınıf konakları her akşam iftara geleceklere açık bulunurdu. Fakat tanış olmağa da lüzum yoktu küçük bir aşinalık kâfi geldiği gibi, yanınıza ev sahipliğiyle alaka ve münasebeti bulunmayan bir ve birkaç ahabap da alabilir, sofraya katılırdınız. İsminizi bilmeyen sofrası sahibi ikramda kusur etmezdi; kalabalık olduk, şereflendim diye sevinir, akrân arasında övünürdü.” “... bu konaklarda havyar ezmesi, balık yumurtası dahil çerezlerle reçellerin envai çeşitti ve pide ile simit. Hurma ile zeytin şarttı; zira orucu bu iki meyva ile açmak adetti; Zemzem’i tercih eden de bulunurdu” sözleriyle ifade etmektedir.

Bu durum Osmanlı-Türk kültürel belleğinde Ramazan sofralarının dönemin sosyal ilişkilerini güçlendiren ve toplumsal prestiji görünür kılan önemli mekânlar olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca ramazan sofralarının yalnızca yemek yeme pratiği olmadığını, aynı zamanda toplumsal dayanışma, misafirperverlik ve statü göstergesi olarak işlev gördüğünü belirtmektedir.

Aynı yazısında Karay, o dönemin menü sıralaması ile sofrası düzeni ve adabını “İftar tepsisi kalkınca çorba gelirdi; çorbayı yumurta takip ederdi. Peynirli veya soğanlı yahut da pastırmalı yumurta konmayan sofrası yoktu. Bundan sonra gelen et yemeği, arkasından börektir. Börek kalkınca herhangi bir sebze. Sebze gidince pilav; pilav üstüne tatlı... Tam yedi çeşit yemek! Yemeğini yiyen, kahvesini içtikten sonra veda edip gitmekte serbestti. Kalanlar ve sohbet etmek isteyenlere limonatalar. Şuruplar, şerbetler sunmak usulüydü” sözleriyle ifade ederken, “Ramazanlarda zeytinyağlı ve balık nedense yenmez, iftar sofrasında yer alamazdı.” sözleriyle de o dönemin mutfak kültüründe sadece nelerin yendiğinin değil, nelerin tüketilmediğini gastronominin rastgele bir tüketimden ziyade yazılı olmayan katı tabulara ve kurallara dayanan kültürel bir kimlik süreci olduğunu gözler önüne sermektedir.

Karay, o dönemde ramazan aylarında çok sevilerek tüketilen ancak bugün unutulmuş içecekler birisini şu şekilde ifade etmektedir “O zaman halk ‘harup’ denilen keçiyoynuzu şerbetine can atardı. Bunu genellikle beyaz poturlu ve keçe külahlı sarışın Arnavut çocukları satardı; hala gözümlün önündedir. Harup gerçekten hoş ve şifalı bir şerbetti. Unuttuklarımız arasına karıştı, yazık oldu. Niçin yeniden moda olmayışına akıl erdirilemez. Yeni neslin pek beğeneceğine güveniyorum.”

Bu durum gastronominin yalnızca bir damak zevki değil, sokak satıcılarının görsel kimlikleriyle şekillenen sosyolojik bir bellek mekânı olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda kültürel bellek üzerinden geçmiş mutfak pratiklerinin güncel tüketim alışkanlıklarına entegre edilerek kuşaklararası gastronomik aktarımın yeniden sağlanabileceği potansiyelini açıkça ortaya koymaktadır.

Karay, çocukluğunda sahura kaldırmalarını için tutturduğunu belirterek sahur sofrasını şu şekilde anlatmaktadır. “... Evvela ‘sövüş’; ince ince kesilmiş, ortaları pembemsi, etrafı bembeyaz çerçeveli, yüze gülen buz gibi soğuk etlere bir nebze iltifat edildikten sonra pirinçli ispanak, ebeğümeci Amasya bamyası çeşitlerinden yumuşak, yumuşatıcı, sulu bir sebze yenilmesi adetti. Arkasından et veya tavuk suyuna beyaz pilav yahut beyaz peynirli makarna gelirdi. Sonuncu yemek üzüm veya üryani eriği hoşafıydı. Kaba sayılan kara erik hoşafıyla kayısı pestili ezmesi ‘Koşuş’ yani uşak, arabacı, seyis, bahçıvan gibi erkek hizmetkarlar sofrasına çıkardı.” Bu durum yiyeceklerin toplumsal statü göstergesi olarak işlev gördüğünü ve sofrası kültürü üzerinden sınıfsal ayrılmaların olduğunu ortaya koymaktadır.

Karay, Osmanlı dönemi eski büyük konaklarında çalışan olarak ‘kilerci’ olarak isimlendirilen bir grup olduğunu ve ramazanda iftariyelik hazırlığını bu grubun yaptığını belirterek “...Ben o sınıftan arta kalan birkaç kişi görmüştüm ama kendi evimizde çalıştıklarını idrak edemedim. Bu adamların vazifesi sofranın çerezini hazırlamak ve masaları o hazırlıklarla doldurmaktı. Mutfakla ve aşlarla alakaları yoktu, zira her konağın selamlığında kilerciye mahsus bir atölye ve işine yarayan malzemeler için kiler bulunurdu. ” sözleriyle ifade etmektedir.

Diğer yandan kilercilerin özellikle ikinci vakti çalıştıklarını ve çalışma alanlarını laboratuvara benzeterek görevlerini “...Tarator, havyar ezmesi, cacık, patates, çiroz, patlıcan salataları, mayonez, istakoz, karides, fıçı sardalyesi, ançüz, zeytinler, pastırma, sucuk ve birçok şey onun elinden çıkar, onun tarafından hazırlanıp süslenirdi. Fûme dilimi o keser, lakerda, mersin, tütün balığı gibi çerezleri kendi ayıklayıp tabaklara dizerdi. Salata, peynir ve turşuları da kilerci yapardı. Bunların arasında semizotu, domates, marul hatta elma, vişne, şeftali ve portakal salataları, üzüm, kavata, enginar ve kavun turşuları çok makbuldü... Kilerci elinin altında duran kavanoz, çanak, kase, şişe vesaire çeşitli kap içindeki malzemeden şunu alıp bunu karıştırıp, havanda dövüp süzgeçten geçirerek, tahta üzerine serip bıçakla keserek nefis çerezler ve mezeler yapar, tabağa dizer, süsler, hepsini iştah açıcı şekiller ve manzalar verir, zamanı gelince bunları uşaklara teslim ederek sofralara gönderirdi.” sözleri ile ifade ederken bu varlıklı konaklara düğün, nikah, sünnet düğünü gibi özel günler ve büyük ziyaretler için dışarıdan özel kilerci getirildiğini belirtmektedir.

Osmanlı konak mutfağı kültüründe kilerciler, günümüzde endüstriyel mutfaklarında büyük ölçüde ‘soğuk mutfak’ bölümüne karşılık geldiği görülmektedir. Soğuk mutfak bölümü çalışanının salata, meze, soğuk başlangıçlar, soslar ve soğuk sunumların hazırlanması, tıpkı kilercinin konak sofrasında yaptığı gibi hem teknik işleme hem de estetik sunum düzenine dayanmaktadır. Kültürel bellek açısından bu durum, tarih içerisinde değişim ve dönüşüme uğradığını fakat gastronomik bilginin yalnızca tariflerden değil, aynı zamanda emek paylaşımı ve sunum estetiği üzerinden kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir ve böylece geçmişten gelen kilercilerin pratik bilgileri, modern mutfak hiyerarşisi içinde biçim değiştirerek varlığını sürdürdüğü görülmektedir.

Karay, eski Ramazan aylarında memurların yüksek rütbeli devlet adamlarının konaklarına yaptıkları iftar ziyaretlerinin adabını anlatarak; misafir sayısının önceden kestirilemediği bu açık kapı konak ziyafetlerinde mutfak teşkilatının ve özellikle aşçıların üstlendiği olağanüstü rolünü “...Aşçıbaşının konaktaki mevkii esasen yüksekti... Ramazan’da hayati bir ehemmiyet alırdı. Düşününüz: Bütün o yemekleri, içinde kok kömürü alev alev yanan kocaman mutfak sobası karşısında ve oruçlu olarak hazırlardı! Düşünülecek bir başka nokta Oruçlu olan aşçıbaşı o nefis yemeklerin tadına, tuzuna bakmadan, kararlamadan yapardı. Misafir sayısı önceden bilinmeyen herkese açık otuz ziyafet çekmek bugün değme milyarderlerin haddi değildir ne bizde ne başka ülkelerde! Öyle ziyafet yemeği hazırlayacak oruçlu aşçı ise hiçbir yerde bulunmaz” sözleriyle ifade ederken aşçıların bu hizmet karşısındaki ödülünü “Ramazan’da aşçılara çift maaş verilirdi; bayramda da onlar, hele aşçıbaşı gerçekten ‘giranbeha’ (kıymetli, pahada ağır) hediyelerle taltif olunurdu. Hediyeler arasında bir de ipekli ‘Bursa futası’ katmak usuldendi. ‘Futa’ ne idi? Her yeri ayrı renkte nazenin bir peştemaldi ki aşçılar bunları memleketlerindeki eşlerine veya gelinlik kızlarına gönderirlerdi. Elbette köyde çok makbule geçer, emsal ve akrana karşı övünme vesilesi olurdu” sözleriyle ifade etmektedir. Bu durum Osmanlı mutfak kültüründe ve günümüzde aşçılıktaki mesleki ustalık ve özverinin önemli göstergelerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Günümüzde de birçok profesyonel aşçı Ramazan ayında oruçlu olarak çalışmaya devam etmekte olup, toplum tarafından saygın bir meslek olarak mesleğinin özünde yatan hizmet aşkının toplumsal hafızada yaşamaya devam ettiği söylenebilir. Bununla birlikte, Osmanlı döneminde görülen hediyeleşme ve taltif kültürünün günümüzde büyük ölçüde ortadan kalktığı gözlemlenmektedir.

Karay, 29 Nisan 1958 tarihli yazısında Ramazan denildiği zaman akla pide ve simidin geldiğini Odesa’dan Karaköy rıhtımına indirilen has undan hazırlanmış misk kokulu pide ve simitlere alıştığından o dönemdeki pide ve simitlere kıymet vermediğini Eski İstanbulluların iftariyelik için Hasanpaşa ve Çakmakçılar gibi özenli fırınları tercih ettiğini, eski İstanbulluların iftariyelik için Hasanpaşa ve Çakmakçılar gibi özenli fırınları tercih ettiğini belirterek o dönem gece simit kültürünü “...Hepimizin asıl sevdiği simit, Ramazan da dahil kış gecelerinde geç vakit çıkarılıp sokaklarda bağıra bağıra satılan ‘gece simiti’ idi. Çocukluğumda ve bir müddet gençliğimde İstanbul’un en şöhretli gece simidini hangi fırın çıkarırdı? Şimdi tam manasıyla yerinde yeller esen Unkapı Fırını... Gece yarısından birkaç saat evvel faaliyete geçer, durmamacasına işler, ayak satıcılarına simit yetiştirdi. Simitler incecikti. Elle güç tutulacak kadar sıcaktı, azami derecede gevrekli, yağısızdı. Onu eolde kaşar, bilhassa tulum peyniriyle yerlerdi... Aradan yarım asırdan fazla bir zaman, bir ömür geçtiği halde o fırını unutamıyorum. Açık duran alevli ağzından sokağa kıpkızıl bir ışık ve bir nebze ısı vurur, havaya yarı kavrulmuş susam ve pişkin hamur kokusu sinerdi.” sözleri ile ifade etmektedir. Günümüzde

simidin yaygın bir sokak lezzeti olması, fırından seyyar satıcılara ulaştırılması ve evlerde peynirle tüketilmesi gibi özelliklerin kültürel bellekte devam ettiği fakat gece simidi kültürünün yok olarak yerini sabah güneşin doğumundan batımına kadar gün içerisinde satışa evrildiği görülmektedir. Diğer yandan Unkapını Fırıncını kültürel bellek ve kollektif bellek açısından bir dönemin sosyal ritüellerini, kent kimliğini, kentin ortak duyuşsal hafızasını inşa eden bir kimlik mekânı olduğu gözlenmektedir.

Karay, 22 Ağustos 1943 tarihinde Tan gazetesinde ve 23 Temmuz 1949 tarihinde Aydede gazetesinde kaleme aldığı yazısında, domatesin sokak satıcıları tarafından ilk olarak 'frenk elması' olarak satıldığını bir aralık 'frenk patlıcanı' denildiğini ardından Fransız ve İspanyol dilinden 'tomata' kelimesinden geçerek domates ismini aldığını belirtmektedir ve domatesin için " ... Domates kırmızısı kanlıdır, yumuşaktır, hafif, lâtif, kibar rayihalıdır; biçimlidir, göz kamaştıracak renktedir, güneş karşısında yetişir, bol su verir, çiğ de yenilir, salçası yemekleri lezzetlendirir, yeşilinden turşusu kurulur. Ayrıca -son moda- şerbeti de içilir! Domates soğan gibi, tuza batırılarak yenen pek tatlı, pek gıdalı bir yoksul, bir rençber, bir işçi yemeğidir. Soğandaki kusur onda yoktur ne doğrarken göz sulandırır ne elde ve ağızda koku bırakır. Patatesten salata yapmak için haşlamak lâzım gelirken domates buna da ihtiyaç bırakmaz. Domates çıkmadıkça yaz yemekleri saman kadar lezzetsiz kalır; salçanın katılmadığı kış yemekleri ise göz ısıtan ve iştah açan sıcak renge bir türlü kavuşamaz" ifadesini kullanırken. Eski domatesler hakkında düşüncelerini ise "Kavata nedir bilir misiniz? Bilen kaç kişi kaldı? Kavun, kavuk, kavak, kavramak gibi "kav" aslında bu öz Türkçe adı, acımtırak, acı yeşil bir cins domatese artık rastlamıyoruz. Eskiden bahçelerimizde, bostanlarımızda yetiştirilirdi, pek özlü bir şey olmamakla beraber ninelerimiz dolmasını yaparak seve seve yerlerdi. Tarihe yalnız kıyafetler değil, işte böyle sebzeler ve yemekler de mal olup gidiyor, unutuluyor. Fakat çok defa yeniden canlanıyor. Yarın Amerika'dan bir kavata moda-gelirse, o sebzeve de dört elle sarılacağımıza şüphe yoktur." sözleri ile vurgulamaktadır.

Karay, 28 Şubat 1943 tarihinde Tan gazetesinde kaleme aldığı yazıda ise eski dönem bir başka sokak lezzetinden yoğurt satıcılarından bahsetmektedir. Akşam karanlığı çökerken mahalle aralarında dolaşan Silivri yoğurtçularının yabancı kaz feryatlarına benzeyen içli seslerini ve kapı önlerindeki terazi şakırtılarını kentin işitsel hafızasına kazınmış nostaljik bir ritüel olarak tasvir eden yazar, yoğurt sağlık yönündeki düşüncelerini "...Yoğurt gıdadır, ilaçtır, panzehirdir... En ağır hastanın, en bozuk midenin aradığı, beklediği, her maddeden daha kolay sindirdiği biricik gıda Yoğurt ... Dermansızlıktan elleri titreyen bir hasta, dört beş kaşık yoğurt yedi mi fersiz gözleri dünyayı daha iyimser görür, gönlüne ümit düşer. Yoğurtta hem midmeyi hem ruhu ferahlatan bir hasa saklıdır. Hatta o fikirdeyim ki öfkelenen bir adamın ağzına iki kaşık yoğurt verilse sinirleri çarçabuk yatıştır, kan başından iner, belki de dudaklarında gülümseme belirir." sözleriyle ifade ederken yoğurdun kültürel bellek ve kollektif hafıza olarak ise "Eskiden dedelerimiz bahar vakti yoğurt kürü bile yaparlarmış. Yoğurda büyük önem verildiği o devirlerde Kâğıthane'ye yoğurt yemeye gidilir, hali vakti yerinde olanlar, inek sütüyle yapılmış yoğurtlarında büsbütün başka bir tat, hoş bir çeşni bulunan Kanlıca ve Kavak'tan hususi vasıtalarla her gün yoğurt getirtirilmiş... Çocukluğumda İstanbul'da yoğurtla kaymağın iyisini Bulgarlar satarlardı... Parmağınızı yoğurdun üzerine sürerseniz, gömülür, iz bırakırdı. Yoğurtları ise hafifçe odun isı ve azıcık da saman kokardı." sözleri ile belirtirken.

Yoğurdun o dönemde Avrupa tarafından endüstrileşmesini "Bir ara sütçü Bulgarlar yoğurt modasını Avrupa'ya götürdüler; lokantalara tutturdular. Daha sonra, faydası büsbütün anlaşılıp tıp âlemince de beğenilince fabrikalar şık kutular yaptılar, içlerine billûr kâseler oturtur, tüplerde maya satışına abone kaydetteler. Elektrikle veya elektriksiz işleyen bu zarif yuvalarla yoğurt evlere sokuldu; ev hanımının en pratik vasıta ile pek ucuza, tertemiz yoğurt yapmasının yolu bulundu." sözleri ifade etmektedir ve kendi vatanımızda o dönemde endüstrileşmemesini "Zararları şüphe götürmeyen bir rakı, şarap, kahve, çay, tütün inhisarı var da neden bir süt ve yoğurt inhisarı yok?" sorusuyla vurgulamaktadır.

Yazar, domatesin mutfak kültüründeki yeri hakkında ise "Bizim yemeklerimizde yoğurt salça rolünü de görür, Frenklerin özene bezene, içine seksen çeşit pahalı madde karıştırarak ve saatlerce uğraşarak yaptıkları külfetli bütün "sos"ların yerini tutar. Makarnaya, tatar böreğine, mantıya, kebaba, çılıbıra, patlıcan kızartmasına nasıl da yakışır! Kızartma etlere sıcak bir cilâ verir; pekmeze, şekerle karıştırılarak yenmesine doyum olmaz. Yoğurt yapılışındaki basitliğe, kolaylığa, hiçten zahmete uymayacak derecede mükemmel, lezzetli, faydalı bir yemektir,

yemeklerin şahıdır. Silivri yoğurdu ise bir kere tadına varana, önerebilene bile nereye gitseler, neler bulup yeseler yine hasret çektiren gözde tüten bir gıdadır; yoğurtların şaheseridir.” sözleriyle belirtmektedir.

Osmanlılar tarafından 16. yüzyılın başlarında tanınan kahve, kısa sürede büyük bir rağbet görerek öncelikle saray mutfağında yer edinmiş, ardından konaklara ve halkın hanelerine yayılmıştır. Gündelik yaşamın vazgeçilmez tüketim unsurlarından biri hâline gelen kahve, 16. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlılar tarafından Avrupa’ya taşınmış ve zamanla Avrupa toplumlarında da yaygınlık kazanmıştır.

Karay, 17 Kasım 1946 yılında Akşam gazetesinde kaleme aldığı yazısında bu durumu; “ Kahve bizi eski Avrupa’ya tanıtmak bakımından da tesirli olmuştur. Türk kahvesi sadece pişirme usulünde değil, kahve içmek için gidilen yerlerle de şöretimizin yayılmasına, hatta Viyana, Londra gibi şehirlerde benzerlerinin açılmasına yararmıştır.” sözleriyle açıklamaktadır.

Diğer bir yandan yazar, Türk toplumundaki ve Osmanlı’nın son dönemlerindeki konaklarındaki kahve hazırlayan özel insanlar olduğunu belirterek “Lisanımıza “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı var” kabilinden sözler ve şiirler, türküler yerleştiği gibi büyük konaklarda da uşakların dairesine “kahve ocağı” denilmiştir. Bu kahve ocaklarında gerçekten bir ocak bulunurdu; tıpkı mahalle kahvelerindeki gibi içinde kızıl bakırdan bir su kabı daima sıcak dururdu. Yan tarafta da iki bölmeli ve iki kapaklı kocaman bir tahta kutu... birinde şeker, ötekinde kahve... Etrafa irili ufaklı firdolayı cezveler dizili... dolapta cins cins fincanlar ve tepsiler. Bunlardan hangilerinin hangi misafirlere verileceğini baş ağa tâyin ederdi.” sözleriyle ifade etmektedir.

Bu konu hakkında yazar Geleneksel Türk konaklarında kahve sunumunun sıradan bir ikramın ötesine geçerek, misafirlerin şahsi zevklerine göre şekillenen, büyük bir titizlik ve hürmet gerektiren köklü bir sosyal ritüel olduğunu “Devamlı misafirlerin kahve hakkındaki zevklerini öğrenmek ve daima hatırlamak kahve pişiren uşağın yahut hizmetçinin vazifelerinden biriydi. Hatta bazıları fincanın şekline de ehemmiyet verirler, yayvan, kulplu, kulpsuz, sivri ayaklı veya başka çeşit olup olmadığına dikkat ederlerdi. Bu sebeptendir ki meselâ hacı beye yayvan fincanda, az şekerli ve çok köpüklü kahve pişirilir. Hoca efendiye şekeri bol, fazla kaynamış kulplu fincanda götürülür, dayı bey sade içer, imam efendi köpüksüzünden hazederdi. Haremde de böyle tiryakiler, titizler çoktu. Kahve bir dostluk sembolü olduğu için kayıtsızlığa gelemeydi. Hatırladığıma göre fena ve sav sakça kahve pişirilen evler hakkında iyi sözler söylenmez, ‘bulaşık gibi kahvesi’ zem vesilesi bile olurdu. Eskiden kız çocuklarına ilk iş olarak kahve pişirme öğretilirdi” sözlerle ifade etmektedir.

Karay, yazısının devamında kahve merakının azaldığını bunu kahve fincanı zevkinin eksilmesi üzerinden değerlendirerek “Vaktiyle sayılı ve makbul hediye arasında fincan da vardı, herkes birbirine fincan hediye ederdi. Hele Ramazan’da küçüklerin aile büyüklerine fincan götürmesi âdetti. Aklımdan çıkmaz, bir ramazan günü Bayezit sergisin-den hediyelik aldığım bir fincan zenci dadımın o kadar hoşuna gitmişti ki kendisine yıllarca çektiirdiğim çileyi bu fincanla içtiği bir tek kahve unutturmuştu sanırım” sözleriyle belirtmektedir.

Karay, eski Osmanlı kahvehane kültürü içinse “Bugün İstanbul’da ne bizdeki eski manada ne de Avrupa’da manada kahvehane kalmıştır. Fakat bütün bunlar zorla kahvehane devrine dönülmesi için bir sebep teşkil etmez. Türk kahvehanesi artık geçmişte hoş bir fasıldan ibarettir.” sözlerini kullanmıştır.

Bu bilgi ışığında Kahve, Türk toplumunda yalnızca bir tüketim nesnesi değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın ve kültürel sürekliliğin önemli taşıyıcılarından biri olarak değerlendirilmektedir. Osmanlı döneminden itibaren gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçası hâline gelen kahve, hazırlama, sunum ve tüketim biçimleriyle kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel pratikleri bünyesinde barındırmaktadır. Misafir ağırlama gelenekleri, kız isteme merasimleri, bayram ziyaretleri ve dost meclisleri gibi sosyal etkileşim alanlarında önemli bir yere sahip olan kahve, ortak deneyimlerin, toplumsal değerlerin ve aidiyet duygusunun yeniden üretilmesine katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda kahve, Türk toplumunun kültürel belleğinde geçmiş ile bugün arasında süreklilik kuran, toplumsal kimliğin inşası ve korunmasında işlev gören sembolik bir unsur olarak varlığını sürdürmektedir.

Sonuç

Bu çalışmada, Refik Halid Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eseri, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı merkeze alınarak incelenmiş ve Osmanlı-Türk mutfak kültürünün geçirdiği dönüşüm edebi bir tanıklık üzerinden ortaya konulmuştur. İnceleme sonucunda, Karay'ın aktardığı yemek alışkanlıkları, sofrada düzenleri ve mutfak ritüellerinin yalnızca geçmişe duyulan bireysel bir özlem (nostalji) olmadığı; aksine, kaybolmaya yüz tutmuş bir gastronomik kimliği koruyan ve geleceğe taşıyan simgesel bir kültürel arşiv işlevi gördüğü anlaşılmaktadır. Edebiyatın kolektif belleği koruyucu gücü sayesinde "kavata", "testi bamya", "papara" ve "harup şerbeti" gibi unutulmaya yüz tutmuş lezzetler, deneyimler ve malzemeler toplumsal hafızada yeniden görünür kılınmaktadır.

Çalışmanın bulguları, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçiş sürecinde yeme-içme pratiklerinin katı tabularla çerçevelenmiş önemli sosyolojik ve sınıfsal göstergeler olduğunu kanıtlamaktadır. Özellikle eski dönem konaklarında kurulan Ramazan iftar ve sahur sofraları, dönemin toplumsal statü, hiyerarşi, misafirperverlik ve dayanışma ağlarını yansıtan en önemli kültürel mekânlar olarak öne çıkmaktadır. Aşçıbaşlarının oruçlu halde gösterdikleri özveri karşısında gördükleri hürmet ve aldıkları "Bursa futası" gibi özel hediyeler, mesleki ustalığın tarihsel saygınlığını göstermektedir. Ayrıca, eski konakların selamlıklarında iftariyelik hazırlayan "kilerciler" sınıfının günümüz endüstriyel mutfaklarındaki "soğuk mutfak" şefliğinin tarihsel bir karşılığı olması, gastronomik bilginin ve mesleki hiyerarşinin zaman içinde nasıl şekil değiştirerek kültürel bellekte yaşamaya devam ettiğini gözler önüne sermektedir.

Diğer yandan Karay'ın mutfak anlatıları, yemeğin yalnızca fizyolojik bir doyum değil; estetik, görsel ve duyuşsal bir kimlik inşası olduğunu göstermektedir. Dolma yapımındaki renk ve biçim hassasiyeti günümüz nörogastronomi yaklaşımlarıyla doğrudan paralellik gösterirken; Silivri yoğurtçılarının sokaklardaki içli sesleri veya Unkapanı fırınının gece simidinin kendine has kokusu, yiyeceklerin kentin işitsel ve duyuşsal belleğini nasıl inşa ettiğini kanıtlamaktadır. Yazarın, "çin çöpü"nden yola çıkarak yiyeceklerin suyla form değiştirmesi üzerinden geleceğin uzay çağı veya moleküler gastronomi pratiklerine dair isabetli öngörülerini ise mutfak kültürünün dinamik yapısına ve teknolojik değişim potansiyeline dikkat çekmektedir.

Bunu yanı sıra kişiye özel hazırlanan geleneksel Türk kahvesi sunumundaki ince sosyal ritüellerden sokak lezzetlerine, yoğurdun şifa verici özelliklerinden endüstrileşme eleştirilerine kadar geniş bir yelpazede sunulan bu gastronomik temsiller, yemeğin; toplumun kimlik, aidiyet ve ortak duygu hâllerinin ayrılmaz bir parçası olduğunu doğrulamaktadır. Refik Halid Karay'ın eseri üzerinden yapılan bu inceleme, mutfak pratiklerinin toplumsal hafızayı canlı tutan en güçlü araçlardan biri olduğunu ve gastronominin kültürel bellek aktarımındaki taşıyıcı rolünün disiplinlerarası bir perspektifle değerlendirilmesinin gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Gelecek araştırmalarda benzer nitelikteki edebi eserlerin ve yazarların farklı kuramsal çerçevelerle ele alınması önerilmektedir. Bu yaklaşım sayesinde, gastronomi ile edebiyat arasındaki ilişkinin tarihsel ve kültürel boyutları daha derinlemesine ortaya konulabilecek ve her iki disiplini buluşturan yeni analitik yöntemlerin geliştirilmesine katkı sağlanabilecektir.

KAYNAKÇA

- Alsaç, F. (2018). Dede Korkut hikâyeleri'nde kültürel bellek bağlamında gelenekler. *Littera Turca: Journal of Turkish Language and Literature*, 4(1), 17–35. <https://doi.org/10.20322/littera.378019>
- Assmann, J. (2022). *Kültürel bellek: Eski yüksek kültürlerde yazı, hatırlama ve politik kimlik* (A. Tekin, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Aydın, N. (2023). Kültürel belleğin ortaklığı bağlamında Altay Türk topluluklarının tören yemeklerinin Anadolu kültürüne yansımaları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (13), 617–627. <https://doi.org/10.51531/korkutataturkiyat.1394748>
- Bahtiyar Sarı, D. (2025). Bir gastronomi şehrinin ürettiği kolektif bellek: Gaziantep örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(2), 357–370.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), 159–169.
- Bourdieu, P. (1986). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Routledge & Kegan Paul Ltd Press.
- Çınar, E. (2022). Kültürel bellek–edebiyat ilişkisi çerçevesinde *İskele Gazinosu* isimli esere bir bakış. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (15), 30–52. <https://doi.org/10.46250/kulturder.1167381>
- Güngör, F. Ş. (2018). Toplumsal belleğe felsefi ve edebi yaklaşımlar: Nikos Kazancakis örneği. *Researcher: Social Science Studies*, 6(1), 197–209.
- Halbwachs, M. (1992). *Kolektif bellek üzerine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Kandemir, S. (2022). Kültürel bellek aktarıcısı olarak Instagram: TRT Arşiv örneği. *TRT Akademi*, 7(14), 82–103. <https://doi.org/10.37679/trta.1010508>
- Karay, R. H. (2021). *Mutfak zevklerinin son günleri*. İnkılâp Kitabevi.
- Kestel, S. (2025). Theoretical insights and case studies on cultural memory: Writing, remembrance, and political identity in early high cultures [Review of *Kültürel bellek* by Jan Assmann]. 4. *BOYUT Medya ve Kültürel Çalışmalar Dergisi – 4. BOYUT Journal of Media and Cultural Studies*, (26), 222–227. <https://doi.org/10.26650/4boyut.2025.1672990>
- Koç Apuhan, A. (2025). Tat hafızası: Lezzetlerin zihnimizdeki izleri ve kültürel kimlik. Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi alanında tematik araştırmalar* (ss. 109–122) içinde. Çizgi Yayınevi.
- Nakiş, D. (2024). Kentsel bellekte kültürel bir mekân: Vefa Bozacısı. *İDEALKENT*, 16(46), 2603–2622. <https://doi.org/10.31198/idealkent.1529468>
- Odacı, S. (2015). Kültürel bellek aktarıcısı olarak postmodern yazar ya da metinlerarasılıkla yeniden kurulan geçmiş: Buket Uzuner ve *Su* romanı örneği. *Türkbilig*, (30), 129–136.
- Örnek, S. (2023). Unutmak mümkün mü? Niğdeli Selanik muhacirlerinde yemek, bellek ve kimlik. *Millî Folklor*, 18(140), 155–167. <https://doi.org/10.58242/millifolklor.1228025>
- Öztürk, Y. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(67), 582–590. <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2360>

Sünnetçioğlu, S., &   zk  k, F. (2017). Güzel,   zg  n ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3S), 585–596.

Tatlı, M. (2023). Sevinç   okum'un "Kütahyalı Kız"   yk  s  nde kültürel bellek. *Artvin   oruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(1), 256–269. <https://doi.org/10.22466/acusbd.1301492>

Tekin, G. (2025). Kültürel mekân ve bellek bağlamında Ahmet Hamdi Tanpınar'ın *Beş Şehiri*. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 9(2), 952–978. <https://doi.org/10.34083/akaded.1710271>

Uğurlu, E. K. (2014). Kültürel bellek aktarıcısı olarak ninni. *Millî Folklor*, 13(102), 43–53.

Yalçın, M. (2023). Türk yemek kültür mirasının coğrafyası, kaynağı ve evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128–142. <https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517>

Yılmaz, E. (2021). Sema Kaygusuz'un öykülerinde kültürel bellek. *Edebi Eleřtiri Dergisi*, 5(2), 494–510. <https://doi.org/10.31465/eeder.980742>

Yiğitler, Ş. Ş. (2018). *Mutfak   ıkmazı*'nda felsefi bir eylem olarak yemek yapmak ve yemek yemek. *Dil ve Edebiyat Araştırmaları*, (18), 169–197.