

BİR PARÇA ÇİKOLATA,

BİR TABAK KEBAP?

AKDENİZ'DE

EGZOTİK ÜRÜNLERİN

YOLCULUĞU

Muammer İreç*

Mert Hüseyin Doğan**

Meltem No. 10 Kış/Winter 2021, 106-107,
DOI 10.32325/iaad.2021.20

* İzmir Büyükşehir Belediyesi, Tarihsel Çevre ve Kültür Varlıkları Şube Müdürlüğü, Arkeolog/Izmir Metropolitan Municipality, Directorate of Historical Sites and Cultural Assets, Archaeologist

** Dokuz Eylül Üniversitesi, Arkeoloji Programı, Doktora Öğrencisi/
Dokuz Eylül University, Archaeology Program, PhD Student



Beslenme biçimleri, bugün kültür dediğimiz sosyal ağa ve birikime devasa katkılarda bulunmuştur. Bir yandan bireyin ve toplumların kimliğini şekillendirirken diğer yandan çok geniş coğrafyaları birbirine bağlamıştır. *Akdeniz'de 'Egzotik' Ürünler Konferans Bildirileri*, bu bağlamda başta patates ve domates olmak üzere çeşitli meyve ve sebzeler ile boyoz, keşkek ve şeker gibi ürünlerin kıtalar arası yolculuğuna ışık tutuyor. Dünyada dolaşarak mutfak kültürlerine şekil veren, küreselleşen, ortaklıklar yarattığı kadar çatışmalara da neden olan bu ürünlerin hikâyesi çok renkli bir karakter yansıtır. Bugün enginar denince ilk akla gelen yerlerden biri olan Urla'da Osmanlı Dönemi'nde enginarın biliniyor olduğunu gösteren hiçbir kaydın olmaması, ayşekadın diye isimlendirdiğimiz bir çeşide sahip fasulyenin Orta ve Güney Amerika menşeli olması, sofralardaki varlığı artık kanıksanmış domates ve patatesin yine Yeni Dünya'dan Eski Dünya'ya gelişi son derece ilgi çekicidir. Orta ve Güney Amerika'da en temel gıda maddelerinden biri olan mısırın, Avrupa'da bir dönem "Türk buğdayı" olarak anılması, kültürlerarası etkileşimlerin toplumsal hafıza üzerindeki etkisini

göstermesi açısından önemlidir. Öte yandan mısır, ekonomik sınıflar arasındaki ilişkileri yansıtırma konusunda da bilgilendiricidir. Örneğin Özge Samancı, Fransız Ticaret Odası'na ait 1900 tarihli bir yayında; mısırın fakir yiyeceği olarak betimlendiğini ve İstanbul'da çok fazla rağbet görmezken Osmanlı İmparatorluğu'nun genelinde tüketildiğinden bahsedildiğini yazmaktadır.

Dolaşacakları coğrafyalara ilk kez geldiklerinde egzotik ürünlerin kitleler tarafından benimsenmeleri kolay olmamıştır. Bazıları başlangıçta kabul görmezken, bazıları benzetmeler üzerinden algılanmaya çalışılmıştır. 1855 tarihli *Ceride-i Havadis* isimli gazetede yer alan bir reklamda, insanların çikolataya aşına olmasını sağlamak için bir parça çikolata, bir tabak kebabla kıyaslanmıştır. Bugün düşünüldüğünde garip karşılanabilecek bu kıyastan sonraki dönemlerde, çikolata “yabancılığını” hızlı kaybetmiş, zaman içerisinde yaygınlaşmasıyla İstanbul'daki pastacılar ve şekerçiler Avrupa'daki akranlarına yaklaşan kaliteye ulaşmışlardır.

İzmir'le özdeşleşmiş, Sefarad Yahudileri'ne kadar giden bir geçmişe sahip boyozla ilgili yanlış bilinenler, boyozun tarihçesi, tarifyle ilgili canlı anlatımlar ve unutulmaya yüz tutmuş bilgiler, Nejat Yentürk tarafından ayrıntılı bir şekilde ele alınıyor. Yentürk, boyoz adının İzmir'de ortaya çıkışını, kendine has nitelikler kazanmasının üzerinde durarak boyozu, “İzmir mutfağına ait bir börek” olarak tanımlıyor. Bu aynı zamanda kent mutfağının zenginliğine sahip çıkılması ve doğru kanallarla anlatılmasının öncelenmesine bir göndermedir. Boyoz gibi hafızası zengin ve daha uzak bir geçmişe kadar uzanabilen keşkek, Anadolu'nun birbirinden uzak topraklarında farklı kültürler tarafından yapılan ve farklı gelenekleri de yansıtan bir “sosyal yemek”. İzmir özelindeki örneklerle keşkeğin serüveni, insanlığın kadim gıdalarından buğday ve etin binlerce yıllık birlikteliğinin Akdeniz dünyasındaki yerinin algılanmasını sağlıyor.

Kıtalar arası yolculuğu, prehistorik geçmişi ve beslenmedeki rolü düşünüldüğünde şeker, insanlığın modern zamanlara kadar olan yolculuğunda çok yönlü bir role sahip olmuştur. Şekerin geçmişi, coğrafi keşifler sonrasında ve sömürgeciliğin güç kazandığı dönemlerde, şeker kamışı plantasyonlarıyla doğal kaynakları Avrupalılar tarafından yağmalanan okyanus insanlarına ışık tutarken; köleliği, beyaz adamın tarihsel kibrini ve kurumsallaşmış gücün yol açtığı tahribatı da anlatıyor. İlginçtir; gerek tadı gerekse kendisinden imal edilen ürünlerle insan psikolojisinde güçlü değişimler yaratabilen şeker, küresel anlamda şiddet, çatışma ve eşitsizlikten beslenen bir geçmişe sahip. Bugün dahi özelleştirmelerden ve devletin el çekmesinden ötürü gerek kamuda gerekse toplumsal hafızadaki yeri silinmeye çalışılan şeker fabrikaları, bu durumun Türkiye yansımaları olarak görülebilir. Ahmet Uhri, şekerin küresel yolculuğunun öyküsünü, birbirinden uzak coğrafyaları birbirine bağlayışını etimolojik ve tarihsel verileri kullanarak canlı bir üslupla okuyucuya sunuyor.

Osmanlı Dönemi'nde XVI. yüzyılda İstanbul'da şekerin fiyatının, balın iki katına yakınken bir sonraki yüzyılda üç katına çıkması, toplumun önemli bir kesiminin sadece özel günlerde şeker tüketebilmesi, ekonomik koşullar ve sınıflar açısından dikkat çekicidir. Priscilla Mary Işın, Ramazan Bayramı'nın Şeker Bayramı olarak da isimlendirilmesinin 19. yüzyılda kayda geçirilmiş olmasına rağmen halk arasında bu ismin çok daha önce benimsenmiş olabileceğini vurguluyor. Şekerin uzun soluklu hikâyesi, Türkiye siyasetinde ve tarım politikalarında son yirmi yıldır edindiği rol, gelecekte de önemini koruyacağını göstergesi olarak kabul edilebilir.

Akdeniz'deki 'Egzotik' Ürünler Konferans Bildirileri, yeme-içmenin kültür tarihi açısından ufuk açıcı ve bilgilendirici bir içerik sunuyor. Aynı zamanda geçmişle gelecek arasında yeme-içme üzerinden kurduğu bağla, okuyucuya lezzet odaklı bir tarih okuması imkânı sağlıyor.