T. C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA YENI BIR KAVRAM: GASTRONOMİ EDEBIYATI

Yüksek Lisans Tezi

Emre TURAN

Danışman
Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2024

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı	**:**	Emre TURAN
Tezin Dili	**:**	Türkçe
Tezin Adı	**:**	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Yeni Bir Kavram: Gastronomi Edebiyatı
Enstitü	**:**	İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Anabilim Dalı	**:**	Gastronomi
Tezin Türü	**:**	Yüksek Lisans
Tezin Tarihi	**:**	03.06.2024
Sayfa Sayısı	**:**	185
Tez Danışmanları	**:**	Doç. Dr. Murat DOĞAN
Dizin Terimleri	**:**	Gastronomi, edebiyat, gastronomi edebiyatı, yemek kültürü
Türkçe Özet	**:**	Bu çalışmanın amacı, batı edebiyatında gastronomi çözümlemesi yapmaktır. "Gastronomi Edebiyatı" türünün oluşumunda öncü olmaktır.
Dağıtım Listesi	**:**	1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne 2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

İmzası

Emre TURAN

T. C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA YENI BIR KAVRAM: GASTRONOMİ EDEBIYATI

Yüksek Lisans Tezi

Emre TURAN

Danışman
Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2024

BEYAN

Bu tez hazırlanırken her türlü bilimsel ahlak kuralına uyulduğunu, başka insanların eserlerinden yararlanırken bilimsel normlara göre atıfta bulunulduğunu, tezin hiçbir bir bölümünün İstanbul Gelişim Üniversitesi veya diğer başka bir üniversitede farklı bir tez olarak sunulmadığını beyan ederim.

Emre TURAN

.../.../2024

T.C.

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Emre TURAN' ın **"Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Yeni Bir Kavram: Gastronomi Edebiyatı"** adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi Anabilim Dalı Gastronomi Bilim Dalı YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan _____

Doç. Dr. Nezire Gamze ILICAK

Üye _____

Doç. Dr. Murat DOĞAN

(Danışman)

Üye _____

Dr. Öğr. Üyesi Murat AY

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

.... / .... / 2024

Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ

Enstitü Müdürü

ÖZET

Gastronomi, yemeği anlamak üzerine kurulu bir alandır. İçerisinde pek çok disiplini barındırır. Edebiyat ise roman, şiir, deneme, tiyatro gibi yazılı ve sözlü anlatılarla duyguları, felsefi bir düşünce etrafında aktarılmasıdır. Gastronomi ve edebiyatın ortak olarak ele aldığı pek çok tema vardır. Ayrıca Antik dönemden günümüze kadar pek çok önemli yazar, gastronomiyi eserlerinde işlemişlerdir. Nitekim, şimdiye kadar gastronomi ve edebiyat arasındaki ilişkiyle alakalı akademik çalışmalar yok denecek kadar azdır. Dünyada ve ülkemizdeki çalışmalar daha çok yemek-edebiyat çerçevesi sınırlarında, yemek yapmak, yemeği servis etmek ve yemeği yemek ele alınmıştır. Bu tez çalışması ile edebiyat ve gastronomi arasındaki ilişkinin incelenmesiyle tarih, sanat, estetik, sosyoloji, politika, ekonomi gibi hem edebiyatın hem de gastronominin ortak olduğu disiplinler yemek/gıda bağlamında anlaşılması amaçlanmıştır. Ayrıca geçmişten bugüne kadar ki önemli yazarların eserlerindeki gastronomi anlatıları çözümlenmesi, yazarların gastronomiye olan edebi bakış açılarının ortaya çıkarılması hedeflenmiştir. Bu amaç ve hedef doğrultusunda literatür taramasından yararlanılarak belirli sorular oluşturulup yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Bu 13 sorudan oluşan formlar hayatının belirli dönemlerinde yazarlık tecrübesi olan yazarlara e-posta aracılığıyla iletişmiş ve açık uçlu sorulardan cevaplar toplanmıştır. Elde edilen bilgilere veri analiz yöntemlerinden biri olan içerik analizi yöntemi uygulanıp literatür taramasından da yararlanılarak; 5 ana tema, bu temaların altında ise toplam 15 alt tema, bu alt temalarında altında 11 alt tema daha belirlenmiştir. Sonuç olarak "gastronomi edebiyatı" kavramı yeni bir alan olarak sınırları belirlenmiş ve yazar görüşmelerinden elde edilen yorumlarla bazı yazarların bu yeni kavramının varlığına ihtiyaç ve ilgi olduğu gözlemlenmiş, bazı yazarlar içinse "gastronominin olduğu edebiyat" olarak tanımlanması yeterli görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, edebiyat, gastronomi edebiyatı, yemek kültürü

SUMMURY

Gastronomy is a field centered around understanding food. It encompasses various disciplines. Literature, on the other hand, involves conveying emotions and philosophical thoughts through written and oral narratives such as novels, poetry, essays, and plays. There are many themes that gastronomy and literature commonly explore. Additionally, numerous significant writers from ancient times to the present have incorporated gastronomy into their works. However, there are few academic studies on the relationship between gastronomy and literature. Most studies in the world and in our country have focused mainly on cooking, serving, and consuming food within the framework of food-literature. This thesis aims to examine the relationship between literature and gastronomy by exploring disciplines such as history, art, aesthetics, sociology, politics, and economics in the context of food. Furthermore, it aims to analyze gastronomic narratives in the works of important authors throughout history and to reveal these authors' literary perspectives on gastronomy. To achieve these aims and objectives, a literature review was conducted, and specific questions were formulated to create a semi-structured interview form. These forms, consisting of 13 questions, were emailed to authors with experience in writing at various stages of their lives, and responses to open-ended questions were collected. Content analysis, supported by the literature review, was applied to the obtained data, resulting in the identification of 5 main themes, along with a total of 15 sub-themes, and beneath these sub-themes, 11 more sub-themes were identified. Consequently, the concept of "gastronomy literature" has been defined as a new field with its boundaries delineated, and insights from author interviews have observed a necessity and interest in this new concept among some authors, while for others, defining it as "literature with gastronomy" was deemed sufficient."

Keywords: Gastronomy, literature, gastronomy literature, food culture

ÖNSÖZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Yeni Bir Kavram: Gastronomi Edebiyatı" adlı yüksek lisans tezimin oluşmasında değerli görüş ve geri bildirimleriyle bana yol gösteren saygıdeğer, tez danışmanım Sayın Doç. Dr. Murat DOĞAN'ya içtenliklerimle teşekkür ederim. Hayatım boyunca bana maddi manevi destekte bulunan babam Recep Yavuz TURAN'a, başarılarımla gurur duyan, bu kariyere ulaşmamda sevgisini her daim hissettiğim canım annem Emine TURAN'a en derin saygı ve sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Emre TURAN

İSTANBUL, 2024

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....I
SUMMURY II
ÖNSÖZ.....III
İÇİNDEKİLER.....V
TABLOLAR LİSTESİ.....VII
ŞEKİLLER LİSTESİ.....VIII
GİRİŞ 1

BİRİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİ VE EDEBİYAT

1.1. Edebiyat Nedir?.....3
1.2. Edebiyatın Fonkisyonları.....5
1.3. Edebiyat ve İnsanın Varoluşu.....6
1.4. Edebiyat Tarihi.....8
1.5. Dil, Anlam ve Estetik.....9
1.6. Edebiyatın Toplumsal ve Psikolojik Etkileri.....12
1.7. Gastronomi Nedir?.....16
1.8. Gastronomi, Kültür ve Kimlik.....17
1.8.1. Yemeklerin Uluslararası Etkisi.....18
1.9. Yiyeceklerin ve İçeceklerin Edebiyattaki Rolü.....18
1.10. Edebiyatın Gastronomiye Etkileri.....20

İKİNCİ BÖLÜM
METEDOLOJİ

2.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi.....23
2.1.1. Araştırmanın Amacı.....23
2.1.2. Araştırmanın Önemi.....23
2.1.3. Araştırma Soruları.....24

2.2. Araştırma Yöntemi.....24
2.2.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme.....25
2.2.2. Görüşme Sorularının Tasarımı.....27
2.2.3. Veri Analiz Yöntemi Olarak İçerik Analizi.....28

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
BULGULAR VE GASTRONOMİ EDEBİYATI

3.1. Görüşmenin Sonuçları.....29
3.2. Gastronomi Edebiyatı.....30
3.3. Gastronomi ve Edebiyatın Ortak Kavramları.....33
3.3.1. Eserlerinde Gastronomiye Dair Örnekler Gösteren Yazarlar ve İnceledikleri Konular.....35
3.3.2. Gastronomi Edebiyatının Sosyoloji ve Estetik Üzerine İlişkisi.....38
3.3.3. Gastronomi Edebiyatının Politik ve Ekonomik Bağlamları.....40
3.3.4. Gastronomi Edebiyatının Cinsiyet ve Kimlik Üzerine Etkileri.....42
3.4. Gastronomi Edebiyatında Antik Yunan ve Roma.....46
3.4.1. Odysseia'deki Yemek Temaları.....50
3.4.2. Satyricon'daki Yemek, İçki ve Şölen Betimlemeleri.....53
3.4.3. İlk Gurme Archestratus'un Hedypatheia'sındaki Edebi Motifler.....57
3.5. Gastronomi Edebiyatında Orta Çağ.....59
3.5.1. The Canterbury Tales ve Orta Çağ Metaforları.....63
3.5.1.1. Canterbury Tales Karakterleri ve Gastronomideki Yerleri.....64
3.5.1.2. Canterbury Yolcularının Yemek Tercihleri.....67
3.5.1.3. Canterbury Tales Gastronomi Monologları.....73
3.5.2. The Decameron ve Gastronomi Edebiyatı.....79
3.5.2.1. Oburluk, Cinsellik, Komedi ve Kösnüllük Temaları 80
3.5.2.2. Yiyeceğin Simgesel Anlamı.....83
3.5.2.3. Decameron'da Yer Alan Gastronomi Anlatıları.....85
3.5.3. Divine Comedy ve Orta Çağ Edebiyatında İtalyan Gastronomisi.....92
3.6. 18 ve 19. Yüzyıl'la Gelişen Modern Gastronomi Edebiyatı.....97
3.6.1. Jonathan Swift'in Mütevazi Bir Öneri Eseri ve Yamyamlık Üzerine.....103
3.6.2. Charles Dickens ve Gastronomi Edebiyatı.....109

3.6.2.1. Büyük Umutlar (Great Expectations).....110
3.6.2.2. Bir Noel Şarkısı (A Christmas Carol).....112
3.6.2.3. Oliver Twist.....113
3.6.3. Lewis Carroll'ın Eserlerinde Gastronomi Anlatıları.....117
3.7. Modern Gastronomi Edebiyatı.....125
3.7.1.James Joyce'ın Eserlerinde Gastronomi Anlatıları.....128
3.7.2. Virginia Woolf'un Eserlerinde Gastronomi Anlatıları.....133
3.7.2.1. Mrs. Dalloway.....134
3.7.2.2. To The Lighthouse.....136
SONUÇ VE ÖNERİLER.....137
KAYNAKÇA.....144
EKLER.....155
ÖZGEÇMİŞ.....171

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Yazarların Profili.....26

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Gastronomi Edebiyatı Temaları.....30

GİRİŞ

Gastronomi edebiyatı denildiğinde akla doğrudan "yemek kitapları" gelebilir. Fakat bu "gastronomi" teriminin doğru anlaşılmamasıyla alakalı bir durumdur. Gastronomi yemek yapmaktan ziyade yemeği anlamak üzerine kurulu entelektüel bir serüvendir. Yemeği anlamak için yemekle; kültür, sanat, tarih, biyoloji, kimya, toprak, din, açlık, tokluk, oburluk, aç gözlülük, israf, sürdürülebilirlik, coğrafya, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, mitoloji, mühendislik, ekoloji, felsefe, arkeoloji, etnoloji, siyaset, politika, dil, müzik, estetik, fotoğrafçılık, stilistlik, sinema gibi farklı dalların arasındaki bağlantıyı ilişkilendirebilmek gerekir. Bu doğrultuda edebiyatı; kelimeler ve cümleler aracılığıyla duyguları, felsefi bir düşünce etrafında anlatılması olarak ele alırsak, "gastronomi" terimini aynı "bilim kurgu", "tarihi kurgu", "cinayet", "fantastik", "romantik/aşk", "büyülü gerçeklik" gibi türlerin arasında görebiliriz. Nitekim, "gastronomi" henüz dünya edebiyatında diğer türler gibi kendisine spesifik bir yer edinememiştir. Çünkü edebi yazarların (roman, hikâye, deneme, şiir yazarları) pek çoğu gastronomiyi aynı şimdilerde olduğu gibi sadece yemek yapmak ve tüketmekten ibaret görmüşlerdir. Çoğu yazar anlatılarının içinde "yemeği" sadece hikâyelerinde ortamı betimleyen bir motif olarak kullanmışlardır. Buna rağmen gastronomi edebiyatının kökenlerini keşfetmek adına M.Ö 300'e kadar bakmak gerekir. Bu çalışma yemeğe dair yazılı ve edebi metinlerin gastronomi açısından diğer disiplinlerle olan ilişkisini incelemektedir. Homeros'un Odysseia'undaki yemeğe dair betimlemeler, Petronius'un Satyricon'undaki zevk, lezzet ve iştah anlayışı, gerçek anlamda ilk gastronomi edebiyatı örneklerini çok net gösteren Boccaccio'nun Decameron'u, Chaucer, Shakespeare, Keats ve Eliot gibi dünya edebiyatında iz bırakmış yazarların eserleri gastronomi edebiyatının anlaşılması ve aydınlatılması adına önemli yer tutar. Bu çalışmada bu eserlerden bazılarına yüzeysel, bazılarına ise çok daha derin anlamda bakılmaktadır. Neticesinde gastronomi edebiyatının geçmişten bugüne pek çok yazılı eserde örneğe sahip olduğu fakat edebiyatın içinde bir tür olarak "gastronomi" kelimesinin altında değerlendirilebilecek seviyede olmadığı görülmektedir. Bu da doğrudan kavramsal bir durumdur. Yani gastronomi sadece yemek yapmak, servis etmek ve tatmaktan ibaret görülmeye devam ettikçe, edebiyatın içinde bir tür olarak da sadece "yemek kitapları" çerçevesinde değerlendirilmeye mahkumdur. Nitekim bu çalışma özellikle edebi yükü ağır olan roman ve şiir gibi eserlerde gastronomiyi bir tür olarak kendine

yer edebileceğini rahatlıkla ortaya koymaktadır. Bu bağlamda gastronomi edebiyatının tanımı şu şekildedir; gastronomi edebiyatı, yemeği anlama çerçevesinde ele alınan ve gastronomiyle doğrudan ya da dolaylı olarak etkileşim halinde olan disiplinlerin; roman, şiir, deneme, öykü gibi edebi yükü olan eserlerde, gastronominin düşünsel ve duyusal alt yapısıyla yazılı veya sözlü şekilde "bir tür olarak" yer almasıdır. Ortaya çıkan sonuçlar değerlendirildiğinde henüz böyle bir türden bahsetmek söz konusu değildir. Gastronominin bir tür olarak edebiyatın içinde yer alması ve gastronomi edebiyatının "yemek kitapları" çerçevesinde sıyrılması için gastronomi öğrencileri ve gastronomi uzmanlarının idealist bir çerçevede kendilerini bu işe adamaları gerekir. Yazmayı bir tutku olarak gören gastronomi uzmanları, hayal güçlerini ve gastronomi açısından yemeği anlamak adına etkileşim halinde oldukları disiplinlerden yararlanarak roman, hikâye, şiir, tiyatro oyunu gibi eserler kaleme almaları gerekir. Gastronomi okur yazarlığı ve gastronomi kelimesinin gerçek tanımları toplum arasında ancak bu şekilde yayılabilir. Edebiyat küçümsenemeyecek derecede toplumun zihninde yer eden bir yapıdır. Asırlardır edebi metinler aracığıyla anlatılan hikâyeler, okuyucuların hayal güçlerini geliştirmiş ve yaşadıkları hayatı, geçmişi, geleceği daha iyi anlamalarına olanak tanımıştır. Edebiyat aracılığıyla gastronomi bir tür olarak kendine yer edindiği müddetçe yemeği anlamak halkın arasında daha kolay yayılır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE EDEBİYAT

1.1. Edebiyat Nedir?

Geçmişten bugüne "Edebiyat nedir?" tartışması özellikle felsefecilerin gündeminde olmuştur. Şiirler, romanlar, öyküler, tiyatrolar, denemeler, kısacası anlatılar edebiyatın yapı taşlarıdır. Kısaca yazıyla ifade edilen duygusal tadı bulunan etkileyiciliğe sahip her şey edebiyatın bir parçasıdır. Bu metinler somut anlamda bir işe yaramazken; insanın insan olmasını etkili kılar. Edebiyatla uğraşan herkesin duygu, düşünce ve hayal dünyası gelişmektedir (Sever & Karagül, 2017). Nitekim edebiyatın en belirgin özelliği duyguları aktarmasının yanı sıra felsefi düşüncenin aktarımında anahtar görevi görmesidir. Edebiyat aracılığıyla kelimelerin süslü kullanımı düşünsel altyapıya sahip cümlelerin ortaya çıkmasına vesile olmaktadır. Bu yüzden edebiyat metinlerinin sadece estetik bir heyecan yarattığı söylenmemektedir (Öktem, 2010).

Edebiyatın araçları kelimelerdir. Kelimeler pek çok nesneyi, durumu ve kişiyi betimleyebilir. Edebiyat, kelimelerin bu olağanüstü gücünden yararlanmaktadır (Miller, 2003). Edebiyat felsefeye nazaran bir sanat dalıdır. Fakat felsefe de kültürün her ögesini içinde barındırmaktadır. Aralarındaki bağı ise insanın yaratılışının yegane unsursu olan dil sağlamaktadır. Felsefe de edebiyat da dili anlatım aracı olarak kullanmaktadır. Fakat ikisinin dil kullanımları ve ona yaklaşımları farklıdır. Çünkü dil ile anlaşılan ve kabul edilen disiplinler her ikisinde ayrı nitelenmektedir (Emel, 2015).

Edebiyat; estetik ve felsefi tarafının yanı sıra dilin kullanımından bağımsız olarak da düşünülemez. Fakat dil toplumdan ve dönemden döneme değişmektedir. Özellikle edebiyat akımları, dil kullanım normlarında etkili olmuştur. Mesela İngiliz edebiyatına derinlemesine bakıldığında her akıma özgü farklı bir kural olduğu görülmektedir. Neo klasikler şiir dilinin yalın ve imgelem içermeyen, düz yazı şekilde olması gerektiği söylenmektedir. Romantizm akımının kurucuları Neo-Klasiklerin aksine dilin duygularla bezenmiş, estetik açıdan imgelerin dolu olduğu süslü bir şiir dilini savunmuşlardır. Modernist yaklaşımda ise özellikle şiir dilinde duyguların akıcılığı yerine karmaşık ve olağanüstü imgelerin hakim olmasını

söylenmektedir. Nitekim Batı edebiyatına bakıldığından bir önceki akımın bir sonrakini etkileyerek ortaya farklı bir "dilin kuralı" anlayışı koyduğu görülmektedir. Dil, estetik, duygu, felsefi düşünceyle birlikte ve Stanley Fish'in tanımlaması ile edebiyatın; içine neyi eklemek istediğinize bağlı olarak değişen ucu açık bir sınıflandırma olduğu söylenmektedir (Menteşe, 2008).

Edebiyat denilince akla gelen diğer kavramlar da: Yazar ve okur. Yazar okurdan okur da yazardan bağımsız düşünülemez. Yazarın yazmak için kendince bir nedeni vardır. Nitekim kuşku yok ki yazar; evrensel okuyucular için yazmaktadır. Yazar, söylemek istediklerini seçtiği için değil, söylemek istediklerini belirli bir şekilde de söylemeyi seçtiği için yazar olarak tanımlanmaktadır. Okuma ise algılamayla birlikte yaratılanın birleşimidir. Yazar da yazarken yaratır, okuyucu da. Dolaysıyla da okuyucu kelimelerde keşfettiğini hem yaratır hem de bunların farkına varmaktadır (Sartre, 1982).

"Edebiyat" kelimesi, kökenini Arapça "edeb" kelimesinden almaktadır. İlk başta "davet" anlamında kullanılan bu terim, zamanla halk içinde gözlemlenen en güzel ahlakı tanımlanmıştır. Ayrıca insanı kötülüklerden koruyan iyilik yetisini ve güzel huyları ifade etmektedir. Daha sonra ise söz söyleme ve sözü ifade etmeyle alakalı her türlü çalışmanın tüm adı olarak tanımlanmıştır. Kişilerin sözlü ve yazılı ifadelerinde hata yapmamak için öğrenilen ve sıklıkla kullanılan kuralların tamamını bu kelimeyle anlatılmıştır. XIX. yüzyılda edebiyat, iyi huylar aşılayan, ahlak veren bir kurallar bütünü olarak düşünülmüştür. Günümüze baktığımızdaysa edebiyatın ilk olarak bir güzel sanat etkinliği olduğu görülmektedir. Edebiyat; tarihsel, kültürel ve sosyal düzenden hareketle, dille yapılan güzel sanatlara ve eserlere verilen genel isimdir. Bu bağlamda, asıl önemli olan edebi metindir, çünkü edebiyatla ilgili her türlü etkinliğin odak noktasında edebi metin bulunmaktadır (Aktaş, 2009).

Edebiyat ve toplum arasında da sarsılmaz bir ilişki bulunmaktadır. Edebiyatın toplum içindeki işlevi ona büyük sorumluluklar yükler. Edebiyat insanı el alır ve çevresiyle birlikte değiştirerek bilinçlendirmektedir. Edebiyat, insana yönelik felsefi ve duygusal bir sunu olarak bilinmektedir. İnsan, edebiyattan uzaklaşırsa yazının mucizeliği ortadan kalkar ve toplumsal bellek yitirebilmektedir. Edebiyatın bu gücü; bazen okuyucuya zevk verir, bazen eğlendirir, çoğu zaman duygulara dokunur ve düşündürmektedir. Bu okuyucunun edebiyat üzerindeki etkisidir. Yazar ise edebiyatın gücünü eline alarak toplumsal bir sorumluluk, bir nevi görev

üstlenmektedir. Yazar yazdıklarıyla okura özgürlüğü tanıyarak eleştirebilme becerisi de kazandırmaktadır (Bülbül & Türkoğlu & Küzeci, 2015).

1.2. Edebiyatın Fonksiyonları

Fonksiyonel açıdan bakıldığında edebiyat özellikle toplum ve kimlik üzerinde büyük öneme sahiptir. Edebiyat sosyolojisi ansiklopedik bir tanımla sanat ve toplum arasındaki etkileşimi konu alarak edebiyatın fonksiyonlu toplumsal hayatta ele almaktadır (Ahmet, 2009). Edebiyat eseri, her daim bir toplumsal düzeni veya kabullenme silsilesini ifade etmektedir. Metinlerde geçen sosyal olayları anlama basitliği ötesinde, şiir veya anlatı türündeki eserlerde bulunan karakterler ve bununla birlikte şair ya da yazarların, hayata yönelik bakış açıları, sahip oldukları tüm değerler, eserin toplumsal zeminini belirlemektedir. Her roman, hikâye kahramanı veya şiirde ele alınan bireyler, edebiyat sanatçısının belleğindeki toplumsal birikimlerin izlerini taşıyan bireysel ve toplumsal değerlerin bir yansımasıdır. Bu nedenle, karakterler, edebiyat sanatçısının hafızasındaki toplumsal birikimlerin izlerini taşıyan birer özelliğe sahiplerdir. Bu karakterler hem olumlu hem de olumsuz yönlere sahip olabilmektedir (Çelik, 2013).

Sosyoloji doğrudan insan guruplarını ele almaktadır. Romancılar da karakterlerini, kendileri ve başkalarıyla kurmaca bir ortamda yaratılmaktadır. Bir edebi eserin sanat olarak kabul edilmesi de bu sosyolojik yapının üzerine ve karakterlerin derinliğine bağlıdır (Ahmet, 2009). Edebi eserleri şekillendiren fonksiyonlar; fiziksel, biyolojik, psikolojik ve sosyal alanlarla etkileşime girerek "Kozmo-bio-psiko-sosyal" bir alana dahil olmaktadır. Bu vesileyle toplumsal gelişimin, hareketin ve değişimin en etkin ögelerinin başında yazınsal iletişimin yarattığı işlevsel güç gelir. Bireylerin soyut olarak düşünebilme, hayal kurma, eleştirel yaklaşma ve farklı bakış açıları kazanması açısından edebi eserler, ortam hazırlamaktadır (Kösemihal, 1964). Çünkü sanat eseri doğrudan hayatın anlamını, insanın varoluşunu ve hayatın sırrını keşfetmeyi sağlamalıdır (Harrigton, 2004).

Edebiyat fonksiyonel olarak incelendiğinde ve bütünüyle tam olarak kavranmak istendiğinde ise kuşkusuz dört ögesini dikkate almak gerekir. Bunlar yazar, yapıt, yayım ve okuyucudur. Bu ögeler ele alındığında yazar, okuyucusu hakkında pek bir şey bilmez. Yazısını tasarlar ve çilesini çekmeye başlamaktadır. Ardından ürettiği eser yani yapıt gelmektedir. Yayımcı okuyucu hakkında az da olsa bilgi sahibi olarak yapıtı basar, çoğaltır ve kitabevlerine dağıtmaktadır. Bu eserleri

okuyan yığınlar da okuyuculardır (Kösemihal, 1964). Ayrıca en önemli öge olan yazar, yapıtını ele alırken muhakkak bir toplumsal mesaja sahiptir. Bununla yaşar, sürekli hayal kurar ama bir yandan hayatın gerçekliğinden kopmadan kendini yenileyip yaşamın sırlarını keşfetmeye çalışmaktadır. Yazarın yaratıcı özelliği de zaten burada yatar. Fakat eser sona ulaştığında ve okuyucuya ulaştığında asıl anlamın ortaya çıkmasında iş sadece yazara kalmaz. Okur da kendisine farklı parametreler içinde kendi anlama kapasitesiyle farklı anlamlar ortaya çıkarmaktadır. Bu doğrultuda tek bir anlamdan söz edilemez. Çünkü ortaya anlam katmaları çıkmaktadır. Yorumlar da zaten bu anlam yoğunluğu içinde farklı yaklaşımları ifade etmektedir (Bülbül & Türkoğlu & Küzeci, 2015).

Edebiyat yapıtlarıyla da çok yönlüdür ve farklı türlere ayrılmasıyla fonksiyonlarını arttırmaktadır. Roman, bu noktada en sık karşılaşılan türlerin başında gelmektedir. Onu tarif etmek zor ve tehlikelidir. Çünkü her tanım yeni yazılan bir romanla çürütelebilmektedir. Romanın kökenleri genellikle gerçeğe yakın olması, ideolojik bir fikir, felsefi anlatı ve tarih bulunmaktadır. Öykülenme yani anlatı kısmında ise romanın içindeki karakterlere bağlı olarak; alegori, türsel kurmaca, dedektif, cinayet, bilim kurgu, fantastik, distopik, gerilim, büyülü gerçeklik gibi türleri barındırmaktadır. Yazar romanını ele alırken farklı teknikler kullanabilmektedir. Üst kurmaca müdahaleci, serbest dolaylı, dış anlatıcı, iç içe geçmiş anlatı, güvenilmez anlatıcı gibi teknikler bulunmaktadır (Kahveci, 2019).

Edebiyatı bir diğer fonksiyonu ve en sık kullanılanı da şiirdir. Şiir de aynı roman gibi tek bir tanıma sahip değildir. Şair şiirle istediğini yapabilir. Bu açıdan daha çok bir ifade olarak görülmektedir. Bu vesileyle asla tek bir anlamı yoktur. Sadece şiiri oluşturan ögelerden bahsedilebilir. Bellek, inan, ritim, yoğunlaşma ve esin bu ögelerdir (Bingöl & Timur, 2016). Deneme literatürü de edebiyatın bir diğer fonksiyonu oluşturmaktadır. Deneme diğer eserlere nazaran bir tanıma oturtulmuştur. Bir konuyu tartışmak, tanıtmak ya da o konu hakkında tek bir bakış açısından okuyucuyu ikna etmeye çalışmak gibi bir amaca sahiptir (Balcı, 2006).

1.3. Edebiyat ve İnsanın Varoluşu

Varoluş tanımlanması güç, ifade edilemesi zor bir özelliğe sahiptir. Kierkegaard'ın ifadesiyle varoluşun doğası, gerçekliğin iletilmesinin mümkün olmadığı, bir kitap ya da eserde var olmanın belirli bir varoluş ilişkisini yansıtmadığı şeklinde açıklanmaktadır. Varoluş, sadece bilmekten farklı bir kavramdır; bir bilgi

veya düşünce değildir. Varoluş, düşünülmeye çalışıldığında kendisini ortadan kaldıran, düşündürmeyen bir "zor kategori" olarak tanımlanmaktadır. Sanatsal dil, betimleyici bir dil olarak tanımlanıp duygulara, heyecanlara ve yaşantıya odaklanırken; felsefi dil, aklın ve mantığın dilidir. Kierkegaard, yazdıkların sadece "öğretme amacı" taşımaz. aynı zamanda sanatsal güzellik ve coşku içerir. Onun felsefi söylemi, anlam zenginliği ve ifade özgürlüğüne vurgu yaparken, sanatsal bir dile daha yakın yaklaşım sergiler (Taşdelen, 2004). Edebiyat bu ifadeyle duygu eğitimi sağlamaktadır ve insanın tüm duygu yönünü açıp insanın kendisine yönelik temel sorularını aydınlatmaktadır (Uygur, 1969).

Kierkegaard'un varoluşsal felsefesini ve dil kullanımındaki özgün yaklaşımı incelendiğinde kendisinin geleneksel felsefenin soyut kavramlar ve değişmez ilkeler arayışına karşı çıkarak, varoluşa odaklandığı görülmektedir. Bu durum edebiyat açısından derinlikli bir temadır çünkü varoluş, bireyin duygusal deneyimleri, içsel çatışmaları ve yaşantılarıyla ilişkilidir. Bu doğrultuda sanatsal dilin, betimleme, benzetme ve duygu ifadesiyle zenginleştiği söylenebilir. Varoluşa bağlı olarak metinler sadece bilgi vermekle kalmamaktadır. Bunun yanı sıra yazdıklarının sanatsal bir güzellik de taşımaktadır. Bu doğrudan edebiyatın temel prensiplerinden biri olan estetikle derinden bir bağlantı içermektedir (Taşdelen, 2004). Edebiyat bu vesileyle insanları birbirine yaklaştırıp hoşgörü aşılamaktadır. İnsanları birbirleriyle tanıtarak anlayışı arttırmaktadır. Bu bağlamda, edebiyatın insan varoluşuna derinlik katan bir yol olduğu ve duygusal zenginlikle insanları birleştirdiği görülmektedir (Uygur, 1969).

İnsanın ilk çağlardan bu yana varoluşla alakalı problemi onu edebiyat ve felsefeyle iç içe geçirmektedir. Aralarındaki bu ortak tema yazarların kaleminde canlanarak farklı somut kavramlara bürünmektedir. Yazarın kaleminden çıkan öznel deneyimlerin, kişisel yaşanmışlıkların, çevre gözlemlerinin; günlükler, şiirsel ifadeler, mektuplar, anlatılar, romanlar ve öyküler aracılığıyla yansıtılması, sadece rastlantısal veya gelişigüzel bir tercih değildir. Aynı zamanda varoluşun doğasını bilinçli bir şekilde ifade etme seçimidir. Okuyucu eseri eline alıp okuduğunda ve varoluşla karşılaştığında, insanın varoluşunu doğrudan temsil eden karakterlerin kelimelerin gücü ve cümlelerin bütünlüğüyle detaylı bir şekilde tasvir edildiğine şahit olmaktadır (Taşdelen, 2004). Edebiyat vazgeçilmez bir eğiticidir. İnsan eğitimle var olurken edebiyat olmazsa olmazlardandır. Hatta bilim, din, töre ve politikanın aksine

edebiyatın gücü insana yarar sağlamaktadır. Edebiyatın insan varoluşuna olan katkısı bakış açılarını değiştirip geliştirerek, duygu dünyasını zenginleştirmektedir (Uygur, 1969).

1.4. Edebiyat Tarihi

Edebiyat hayatı, geçmişten bugüne ortaya konulmuş olan edebi eserler ve bunları okuyup dinleyenlerin arasındaki etkiye denmektedir. Tarih ise geçmişteki medeniyetlere ait malzeme yığınları ve bu yığınları inceleyen bilim dalı olarak özetlenmektedir. Edebiyat tarihi ise edebiyat hayatını anlatarak tarihi bilgi sahasından ayrılıp müstakil bir disiplindir. Bu, sanat tarihinden, arkeolojiden, etnolojiden ve dinler tarihinden önce biçimlenmiştir. Edebiyat eserleri, bir milletin hayatını yansıttır ve medeniyet tarihinin tamamlayıcısıdır. Edebiyat tarihi, medeniyet tarihine önemli bir katkı sağlamaktadır. Nitekim, edebiyat tarihinin sınırlarının belirlenmesi kolay değildir ve bu konuda ülkeler arasında farklı anlayışlar/tanımlamalar bulunmaktadır. Bu farklılaşmanın nedeniyse çalışmaların yoğunluğu ve azlığı, düşünce özgürlüğü ya da metodoloji geleneğinin varlığının/yokluğunun etkili olduğu söylenebilir (Tural, 1986).

Her halükarda edebiyatın, dünya uygarlıkları içerisinde tarihi duruşu ve diğer bilim dallarıyla olan etkisi sayesinde edebiyat eserleri daha da aydınlatılmış toplumların özellikle inanç, yaşayış, sosyal ve kişisel ilişki, mitoloji, din gibi farklı kavramların anlaşılmasına da fayda sağlamaktadır. Bunu ulusların fiziksel ve mental gelişmelerini doğrudan edebi kaynaklara dayanıp inceleyerek ve açıklayarak yapmaktadır. Edebiyat tarihi genel tarih içinde önemli bir alt kol olarak sosyolojinin bu alanda destekçisidir. Ayrıca, sağlam bir edebiyat tarihinin varlığı için milletlerin edebiyatlarının hem sosyoloji hem de edebiyat sosyolojisi açısından incelenmesi gerekmektedir (Aydın, 2009).

Edebiyat, insanlık tarihinde ortaya çıkan en eski sanat ifadelerinin başında gelmektedir. İnsan, var olduğu günden itibaren güzel sözler söylemeye eğilimlidir (Taşdelen, 2006). Bu vesileyle edebiyat tarihi doğrudan hayatla da ilişkilidir. Bu yüzden eserlerin yanı sıra edebiyata katkı sunan kişileri de incelemektedir. Bunları sistematik ve kronolojik olarak bir sıraya düzen bilim dalı, Dünya ve Avrupa tarihi açısından geniş coğrafyaları çalışma alanı olarak kabul etmektedir. Belirli devirler, milletler, edebi akımlar, türler edebiyat tarihinin konusu olabilmektedir (Gülşen, 2012).

Edebiyatın en önemli türlerinden biri olan şiir, tarihin derinliklerinden başlayarak daha da geriye doğru gidebilen yegâne sanattır (Taşdelen, 2018). Edebiyat tarihi sosyoloji ile de yakından ilişkilidir. Çünkü araştırmalar edebiyat tarihinin doğrudan toplumsal koşullara dayandığı görülmektedir (Ahmet, 2009). Bunun yanı sıra felsefe, dil, anlam ve estetik de edebiyat tarihinin konularındandır. Özellikle felsefede sanatın yeri değerlidir. Etik ve estetik değerler edebiyatın içerisinde sıkça kendini göstermektedir. Böylece felsefe de edebiyat tarihine özellikle düşünce açısından katkıda bulunmaktadır (Öktem, 2010).

1.5. Dil, Anlam ve Estetik

Edebiyat, günlük dilin dışında zengin bir anlam dünyasını barındırır, duyguları ifade eder, düşündürür; anlatılamayanları çok daha iyi ifade edilmesini sağlamaktadır. Başka bir ifadeyle edebiyat, güzel sanatlar arasında öne çıkan bir disiplindir. Edebiyat eğitiminde vurgulanması gereken, sanat eserinin -yani yazınsal metnin- kalitesi, metindeki anlamın nasıl oluşturulduğu ve metindeki dilin, anlatımın neler ifade ettiği görülmektedir. Bu noktadan sonra, yazınsal metnin çok katmanlılığına bağlı olarak, okuyucuya neler düşündürdüğünü, neler hissettirdiğini anlamak gelmektedir. Edebiyat eğitimi sadece kelimelerin anlamını çözümlemeyi değil, aynı zamanda metin çözümleme tekniklerini, yazınsal kuramları, dil bilimini ve bu alandaki gösterge bilimi olanakları, alımlama estetiği ve diğer kuramları da anlamayı gerektirmektedir. Bu şekilde, öğrenciler sadece eserleri anlamakla kalmaz, aynı zamanda edebi eserlerin altında yatan derinlikleri ve sanatın inceliklerini de keşfedilmektedir. Estetik, anlam ve dil bu bağlamda birlikte görev görülmektedir (Hilmi, 2006).

Edebi metinler, okuyucuda derin bir etki bırakmak, anlayışları harekete geçirmek ve duygusal bir deneyim adı verilen özel bir ruh hali oluşturmak gibi hedeflere sahiptir. Fakat temel amacı sadece estetik bir yaşantı oluşturmak değildir. Sadece estetik algı yaratması demek sanat eserinin ve bu bağlamda edebi metnin, bir işlevle sınırlaması demektir. Nitekim, bu sınırlama çabası, sanat eserinin temel amacına aykırıdır ve çok yönlü dünyasıyla uyumsuzdur. Bununla birlikte, edebi metnin estetik bir yaşantı yaratma özelliği, öne çıkan niteliklerinden biri olarak kabul edilmesi gerekmektedir. Edebi metin aracılığıyla iletişim kurmanın temel amacı, okuyucunun, dinleyicinin veya seyircinin içsel dünyasında dönüşümlere neden olmaktır (Aktaş, 2009).

Dilin estetik boyutu, edebi ve poetik uyum, kusursuzluk, form ve anlam ögelerine gerçekleşen estetik güzellik unsurları, dil bilimi ve estetik sorununu kaçınılmaz kılmaktadır. Dilin iletişim, düşünce ve duyguların ifadesi gibi temel işlevleri, onun estetik işlevini reddetmez, hatta tam aksine dili desteklemektedir. Dil, sadece iletişim aracı olarak değil, aynı zamanda estetik bir deneyim sunma yeteneğiyle de değerlendirilmektedir. Dilin estetik obje olarak ele alınması, dilin sadece bilimsel bir araç olmaktan öte, aynı zamanda güzellik ve estetik zenginlik katma potansiyeline sahip bir fenomen olduğunu da göstermektedir (Nerimanoğlu, 2017).

Özellikle edebi dilin derinliği, karmaşıklığı ve anlam yönünde kişide bıraktığı gizemi, pek çok kişi tarafından görünen yüzeyinden daha büyük bir buz dağına benzetilmektedir. Dilin sadece ses gibi somut ve duyulabilir yönü değil, aynı zamanda duyulmayan ancak her zaman varlığı hissedilen soyut bir yönü de bulunmaktadır. Bu yüzey oldukça derindir. Bu bağlamda, dili oluşturan ögelerin hem görevsel hem de anlamsal işlevlere sahip olduğu görülmektedir. Dilin temel işlevi içinde, iletişim aracı olarak anlaşılma anlayışı benimsendiğinde, dil incelemelerinde anlamsal işlevin biçimsel işlevle birlikte ele alınması gerekmektedir. Her bir parçanın bütünden ayrılması ve anlamlı bir örgünün birleşimiyle oluşan gerçek, dilin kendi öznel kurallarını ve eğilimlerini bir sistem dahlinde olduğunu göstermektedir. Dolaysıyla, dil birlikleri arasındaki sıkı ilişkinin bu sistemin doğru bir şekilde anlaşılmasını mümkün kıldığı ve bu birimlerin ait oldukları bütünler içinde hem anlamsal hem de biçimsel işlevleriyle birlikte ele alınması gerektiği söylenmektedir (Üstünova, 2001).

Anlam ve dil denildiğinde, özellikle bu sistemin içinde işin içine metaforlar ve kullanımı girmektedir. Geleneksel bakış açısına göre, metaforlar benzetme, metonimi ve istiare gibi figüratif dil ögeleriyle birlikte düşünülüp bir kelimenin yerine başka bir kelimenin kullanılması olarak tanımlanmaktadır. Ancak, George Lakoff ve Mark Johnson'a göre, metaforlar düşünce ve dilin temel yapı taşlarıdır, onları metaforlar şekillendirmektedir. Bu yaklaşıma göre, metaforların dil bilimsel yönü ikinci planda kalırken, onların temelde kavramsal yapıları vurgulanmaktadır. Metaforlar, sadece sanatsal veya estetik kaygılarla değil, aynı zamanda belirli kavramların daha iyi anlaşılmasına katkıda bulunmak amacıyla kullanılmaktadır (Parin, 2017). Metaforların dil ve anlam yönüyle birlikte yazınsal metnin temel özelliği olan

anlamlılığı arttırması; örneğin okunan bir şiirde okuyucuyu, şairin hiç aklına getirip de kaleme almadığı anlamlara ulaşmasını ya da yazarın düşünmediğini hayal etmesini ve çok farklı alanlara açılmasını sağlamaktadır. Okunan bir öykü ya da roman okuyucuya çok şey anımsatmaktadır (Hilmi, 2006).

Edebiyatın vazgeçilmez bir parçası olan metaforlar, düşünsel ve duygusal deneyimleri yönlendirmede kilit bir rol oynanmaktadır. Metaforlar, yaşantıların nasıl devam edeceğini önemli ölçüde belirler ve özellikle sosyal gerçeklikleri inşa etmede rehberlik etmektedir. Bu nedenle, gelecekteki eylemler için bir tür kılavuz işlevi de görülmektedir. Ayrıca, metaforların kültürden kültüre farklılık gösterdiği de bir gerçektir. Çünkü her kültür kendi benzersiz sembolizasyon ve anlamlandırma biçimlerini kullanmaktadır. Bir kültürdeki bir kavramın anlamı, başka bir kültürde tamamen farklı olabilir. Örneğin, bazı kültürlerde gelecek, bugünden sonraki zamanı ifade ederken, bazılarında ise geçmişin bir yansıması olarak algılanmaktadır. Metaforların gerçeklik oluşturabileceği düşüncesi, çoğu geleneksel metafor görüşüne karşı bir duruş sergilemektedir. Bu, çoğunlukla metaforların sadece dil bilgisi kurallarını değil, aynı zamanda kavram sistemlerini ve günlük aktivitelerimizi şekillendirmedeki rolünü de içerdiği bir perspektifi benimsemektedir. Geleneksel bakış açısına göre, metaforlar genellikle yalnızca bir dil meselesi olarak ele alınır ve en fazla gerçekliği betimleyen araçlar olarak düşünülmektedir. Ancak, bu bakış açısı, insanların dünyayı algılama ve anlama biçimlerinden bağımsız ve onlardan tamamen ayrı bir şekilde metaforları ele alınmaktadır. Bu tür bir bakış açısı, gerçekliğin insan boyutlarını dışarıda bırakma eğilimindedir ve insanların dünyayı kavramlaştırma şekillerini göz ardı edilmektedir (Parin, 2017).

Anlam ve dilin yanı sıra estetiğe geri dönersen; edebi bir eserden elde edilen estetik tatminin, sanat eserini kavrama ve üretme konusunda yaratıcı bir özellik taşıdığı söylenmektedir. Bu özellik, insanları anlama yolunu açar ve onların iç dünyalarına girmeyi mümkün kılmaktadır. İnsanların psikolojilerini anlamada, empati yeteneğini geliştirme de ve düzenli olarak kurmada, acılara ve sevinçlere ortak olmada yardımcı olmaktadır. İnsan duygularının derinliklerine inebilmek zaten yazının en temel işlevidir. Zaten yazının temeli, hissettirme ve düşündürme üzerine kuruludur. Yazınsal metin, kullanılan imgeler, alegoriler ve eğretilemeler aracılığıyla anlam alanını çeşitlendirerek, gerçeği büyük bir estetik duygusuyla yansıtarak tek yönlülükten kurtarmaktadır. Sanatsal bakımdan popülerlik ve estetik olgusu,

birbirine karşıt anlamlar içermektedir. Estetik olan, temelde evrensel ve kalıcı bir beğeni oluşturmayı amaçlamaktadır. Anlamlı ve çağrışımlarla yüklü bir yazınsal eser, öncelikle okurun metinle etkileşime girmesi için gerekli koşulları sağlamayı hedeflemektedir. Bu nedenle, okurun metinde gizlenmiş olan örtük anlamları keşfetmesini ve bu anlamları değerlendirmesini beklemektedir (Bülbül, 2013).

Yazınsal metinler, diğer metin türlerinden yapısal ve şekilsel açıdan ayrılan belirgin özelliklere sahiptir. Bu farklılıklar, dil içi ve dil dışı iletişim süreçlerinde göz önünde bulundurulması gereken önemli ögelerdir. Dil öğretimi üzerine düşünüldüğünde ise bu özelliklerin çözümlenmesi elzemdir. Dilin iletişim süreci, sadece dil bilgisi kurallarının yüzeydeki aktarımıyla sınırlı kalmaz. Aynı zamanda yazınsal özelliklerin incelenmesiyle ortaya çıkan karmaşık bir faaliyet olması gerekmektedir. Yazınsal iletişim, bu bağlamda dilsel iletişimi de içeren çok yönlü bir konudur. Yazınsallık özelliklerinin çözümlenmesi demek, dilin işlevlerini çok yönlü bir şekilde ortaya çıkması anlamına gelmektedir. Bu sayede okuyucu/öğrenen, yazın-dil iletişim sürecine aktif bir şekilde dahil olmaktadır. Ayrıca iletişim ağı, daha esnek, işlevsel ve elverişli bir ortamda gerçekleşmektedir (Dil, 2015).

1.6. Edebiyatın Toplumsal ve Psikolojik Etkileri

Edebi metin, güzel sanat eseri olarak değerlendirilen bir tür ifade biçimidir. Bu nedenle, başlangıçta güzel sanatın ne olduğu iyi kavranmalıdır. Sanatın özünde, insan etkinliklerinden biri olduğu rahatlıkla söylenmektedir. Bu dünyada yaşayan bireyler, doğal varlıkların özelliklerini anlama ve doğanın işleyişini çözme çabası içindedir. Bu çabalar, biyoloji, kimya ve fizik gibi bilim alanlarının oluşmasına ve gelişmesine katkıda bulunmuştur. Aynı zamanda toplumu sosyoloji ve psikoloji açısından da derinlemesine etkilemiştir. Birey toplumun içinde ya da toplumdan bağımsız olarak hayatını sürdürürken kendi iradesi, akli yetenekleri, zevkleri ve hayal gücüyle maddi dünyada yer almayan, ancak kişisel arzularını ve sosyal ihtiyaçlarını karşılayan birçok faaliyetle meşgul olmaktadır. Bu faaliyetler, insanın özünde var olan birçok yönü ifade etmektedir. İnsanın psikolojik ve sosyolojik bir varlık olarak hareket noktası bu bağlamda edebiyatın içinde önemli bir yer tutmaktadır. (Aktaş, 2009).

Edebiyatın yönelim gösterdiği yer, insan ve insan doğasıdır; dolaysıyla, edebiyatın gerçekleştirdiği işlev de burada ortaya çıkmaktadır. Edebiyat, insan için bir davettir. Bu davete uyulmadığında ise yazının verimliliği hem yazar hem de okuyucu nezrinde azalabilir ve bellek kaybına uğranabilir. Yaratıcı ve yönlendirici

gücü hemen hemen her dönemde ve zamanda rahatlıkla gözlemlenen edebiyat, bu gücünü tazelemek için yitirilen belleği geri kazandırmaktadır. Yaratıcı, bu zorlu süreci okurla buluştuğu yaratıcı noktada aşmaktadır. Değişim, toplumsal hareketin temel ögesidir. Şüphesiz ki yeryüzünde değişmeyen tek şeyin her şeyin değişmekte olduğu gerçeği herkes tarafından bilinmektedir. Tarihsel gelişim boyunca her toplum, özgün olan kültürel sahiplik ve kültürler arası etkileşimleriyle sürekli bir dönüşüm yaşamaktadır. Dilin kavramsal ve anlam açısından değişimlerindeki gibi, yaşamsal alanlardaki bu değişim de rahatlıkla gözlemlenebilmektedir. Kullanılan sözcükler, yaşam tarzımızı belirlerken; dil ile var olup, dil ile düşünüp insanlara ulaşım aracı olarak da dili kullanılmaktadır (Bülbül, Türkoğlu, Küzeci, 2015).

Edebiyat, toplumun oluşturduğu dil kullanılarak ifade etme aracı ve sosyal kurum olarak da bilinmektedir. Dilin sosyal araç gereç yani toplumsal malzeme olarak tercih edilmesi özellikle sembolizm ve vezin gibi unsurların o toplum içinde doğup gelişen bir gelenek ve normlara dayanmasıyla olmaktadır. Edebiyat doğrudan doğruya sosyal olgu olması da buna bağlıdır. Örneğin Klasik Türk şiiri, içinden çıktığı toplumu yansıtarak, onun değerlerini alır ve dönüştürüp tekrar topluma sunmaktadır. Mesela, Osmanlı toplumunun yaşam tarzı, maddi/manevi kültürel ögeleri, sahip olduğu değerleri klasik Türk şiirinde son derece estetik şekilde işlenerek geleceğe yansıtılmıştır. Bu noktada şükran geleneği, bu estetik anlatımın dikkate değer bir örneğidir. Klasik Türk şiirinde şairin sevgiliye özlem, kavuşma arzusu ve aşkını dile getirdiği şükran motifinin kaynağı toplumdan gelmektedir. Şair, bu motif içinde hem sosyal hayata ayna tutar, hem de aşk, özlem ve ayrılığı aynı kompozisyon içinde somutlaştırmaktadır (Karaman, 2016).

1839'da Tanzimat Fermanının ilan edilmesiyle ortaya çıkan ve Osmanlı Devleti'nin her alanda modernleşip batılılaşma çabalarını hızlandıran dönemde farklı bir örnek görülmektedir. Çünkü bu dönemden itibaren, Türk Edebiyat kendini Doğu kökenli bir çizgiden çıkarıp, Batı kaynaklı yeni bir oluşumun içine sokmuştur. Tanzimat'tan günümüze kadar olan süreçte, topluma etki eden bu yeni oluşumun dini, ekonomik, siyasi, toplumsal ve psikolojik reaksiyonları, edebiyata yansıyan ve onu etkileyen temel unsurları oluşturmuştur. Bu süreç, edebiyatın yönünü belirlemiş ve toplumun değişen dinamikleriyle birlikte evrim geçirmesine neden olmuştur (Tuğluk, 2010).

Edebiyat, toplumun kültürel bir unsuru olarak kabul edilmektedir. Genel olarak, edebiyatın toplumun bir yansıması olduğu ifadesi yaygın olarak kabul görmekle birlikte, bu sadece 19. yüzyıl gerçekçiliğinin öne sürdüğü oldukça basit bir yansıma anlamına gelmez. Farklı tarih dönemlerinde görülen çeşitli söylevler ve toplumsal çeşitlilikler, değişen gerçeklik anlayışlarının ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Başka bir deyişle, toplumsal gerçeklik algısı döneme de bağlı olarak sürekli değişir ve dolaysıyla da edebiyat, bu değişen algıların içerisinde farklılaşmış bir gerçeklik anlayışını yansıtır. Bu noktada edebiyat ve sosyoloji arasındaki ince çizgiler hem toplumu hem de psikolojiyi etkilemektedir (Altın, 2017).

Edebiyat sosyolojisi, edebiyat ile toplumsal olgular arasındaki karşılıklı ilişkileri inceleyip, edebiyatın toplumla olan etkileşimini farklı boyutlarıyla ve yansımalarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Edebi eserlerin ve yazarların sosyal çevreleri, sosyal ilişkiler ve bu çevrenin çeşitli yönleriyle olan etkileşim noktalarını; geçişkenliklerini ve birbirlerine olan etkilerini araştıran edebiyat sosyolojisi, bilimsel bir yöntemle elde ettiği bilgilerle toplum teorisine katkı sağlamaktadır. (Alver, 2006). Edebiyat sosyolojisinin ilk eleştiri noktası ise eserin sınırları dışında çalışmalar yapmasıdır. Eser bunun yerine muhakkak toplumsal gerçeklik içerisinde psikolojik olarak da bireylerle bir bağ kurmaya çalışmasına yönelik olması gerekmektedir (Altın, 2017).

İnsanın gücünü anlamak, sözcüklerin gücünü anlamaktan geçer ve söz sanatla buluştuğunda ise insanı etkileyen en dinamik olgu, estetik zevkin doğuşuyla olmaktadır. Ayrıca insanoğlunun varoluşundan itibaren, bencil bir eğilimde olduğu görülmektedir. Tanrısal bir olgu taşıyan ve narsist tutum sergileyen yönüyle insan, sosyal döngüde, sosyal beğeni toplamaya ve bunları yüceltmeye çaba harcar. Edebiyat, bazen büyüleyici; bazen zevki doruklarda yaşatan, bazen eğlendiren ya da uyandıran, çoğu zaman sarsan ve her daim düşündüren bir itici güçtür. Yazarlık ise büyük sorumluluklar üstlenmiş yazarın; yaşamsal ve toplumsal görevini yerine getirmesidir (Bülbül, Türkoğlu, Küzeci, 2015).

Edebiyata yakından bakıldığında eserin üretildiği toplumla kopmayan, yadsınmayan ve reddedilemeyen bir bağ görülmektedir. Buna bağlı olarak edebiyat toplumdan; toplum edebiyattan bağımsız olarak algılanamaz. Bu doğrultuda edebiyatın toplumsal yönü ve işlevi açıklandığında edebi metni içinde anahtar role sahip olduğu söylenebilmektedir. Bunun nedeni ise yazarın, kaleme aldığı eserde

gerçek hayattın değil de hayal ettiği hayatın, ortamın ya da var olmayan mekanın veyahut var olmayan ilişkilerin hikâyesini anlatabilmektedir. Bu vesileyle yazarın içinde bulunduğu toplumsal gerçekliğin tamamını olduğu gibi aktarmayabileceği söylenebilir ya da gerçekliği dönüştürüp doğrudan boza da bilir ama her halükarda toplumun içindedir. (Şatıroğlu, 2006).

Edebiyat eserlerinin içinde yazarın yaydığı psikolojinin yeri ve önemi, pek çok uzmanın değerlendirmesine göre oldukça belirgindir. Edebiyat üzerine düşünmenin en temelinde insanı anlamak vardır. Bu nedenle edebiyat eserlerinin psikolojiden bağımsız düşünmek mantıklı olmaz. Edebiyatın varlığından itibaren yazarlar, dilin zengin ifade potansiyelini kullanarak insana özgü bazı duygu, düşünce ve davranışlarını anlatmış ve anlarken de daha derinlemesine anlamaya yönelik çabalarını sürdürmüşlerdir. Psikolojinin bakış açısıyla benzer bir çıkarıma ulaşmak da mümkündür. Psikolojinin resmi olarak bir bilim dalı olarak tanınmadan önce bile, insan hakkında yapılan söylevlerde, edebiyat eserlerine sıkça atıflarda bulunulmuş ve bazı temel duygular, durumlar ve davranışlar, neredeyse tüm dünyada bilinen edebiyat karakterleriyle ifade kazanmıştır (Korkut-Naykı, 2012). Bu noktada çocukluktan itibaren anlatılan masallar ve fantastik hikâyeler, destanlar psikolojik etkilere örnek olarak gösterilebilmektedir. Masalların analitik psikoloji ile doğrudan ilişkilendirilmesi ve iyileştirici bir özelliğe sahip olduğu bir gerçektir (Demir, 2022).

Edebi eser; okuyucu, yazar ve toplum arasındaki kompleks ilişkilerin bilgilerini içeren değerli bir veridir. Bu çok yönlü sanat eserini anlamak için çeşitli disiplinler ve kuramların bilgisine sahip olmak da önemlidir. Her eserin temelinde, yeni bir oluşumu teşvik etme arzusu olduğundan, eserin psikolojik boyutunu göz ardı etmek mümkün değildir. Bu psikolojik faktör çok katmanlıdır. İlk olarak, eserin somutlaşmadan önceki zihinsel düzlemde yaşanan motivasyondur. İkinci boyutta ise eserin kendisinde, temalarında, içerdiği ve yaymaya çalıştığı duygularda, anlattığı katmanlı düşüncelerde, geniş olay örgüsünde ve gelişen karakterlerde cisimleşen psikolojidir. Eserin okuyucuda uyandırıp derin etki bıraktığı psikoloji ise bir diğer önemli boyut olarak söylenebilir. Tüm bu unsurları anlamak ve incelemek için edebiyata büyük katkı sağlayan disiplin olan psikanalizden yararlanılır. Edebiyat eserlerinde tespit edilen ancak doğru anlaşılamayan, fark edilen ama zor anlamlandırılan veya görülmeyip sezilen unsurları açıklamak için psikanaliz, düşünce ekseni geliştiren bir disiplindir. Nesir ya da nazım fark etmeden,

psikanalizle geliştirilen bu düşünce ekseni, edebiyat araştırmalarında giderek artan bir şekilde başvurulan yardımcı bir disiplindir (Turna, 2020).

1.7. Gastronomi Nedir?

Paul Freedman *"Gastronomi bir bakış açısı, bir estetiği ifade eder"* olarak gastronomiyi özetlemektedir. Bu laftan da anlaşılacağı üzere gastronomi sadece yemek yapmak ve onu tüketmekle ilgili olmadığı anlaşılmaktadır (Freedman, 2008). Beslenme ihtiyacı, insanlığın yaşayabilmesi adına en temel ihtiyaçların başında gelmektedir. Antropolojik olarak bakıldığında ise kültürel ve tarihsel faktörlerle birlikte uzun yıllar boyunca gelişerek evrilmiş bir olguyu ifade etmektedir. Yemek, insanlar arasındaki sosyal etkinliklerin diğer türleriyle benzer özellikler taşıyıp birbirinden bağımsız tükettikleri bir ihtiyaçtır. Ayrıca yemek; ekonomik, dini, politik, ideolojik ve duygusal bağlarla yakından ilişkilendirilmektedir. Bunların yanı sıra yemek, insanlarda güçlü duyguları ve topluma dair duygusal anlamları tetikleyerek ilham verici de bir etken olarak da bilinmektedir. Toplumsal duyguların oluşumunda ve bireylerin sosyalleşmesinde çok değerli bir role sahiptir. Yemek ve sofrayla birlikte insanlar bir araya gelirler ve toplumsal bağlarını güçlendirmektedir (Çakır & Şengül & Parmaksızoğlu, 2020).

Gastronomi, tek başına mutfakta çalışan şeflerin, otel ve restoran işletmecilerinin veya gastronomi kelimesinin geçtiği popüler akademik yayınlarda yer alan bir konu olarak değerlendirilmemektedir. Bu alanda yapılan tüm çalışmalar, yalnızca yemek pişirmekle sınırlı kalmayan, aynı zamanda yaşadığımız dünyayı anlamaya ve tanımlamaya yönelik bir misyonu yerine getirmektedir. Gastronomi, popülist, Makyavelist ve arivistlik kokan yüzeysel çalışmaların ötesinde, derinleşmeyi ve uzmanlaşmayı gerektiren uzun süreli ve sağlam tabanlı bir disiplindir. Yemek gastronomi için sadece tencerelerde pişen, sofralarda şık sunumlarda anlam kazanan bir kavram değildir. Bu aşçılık ya da mutfak sanatları olarak görülebilmektedir. Nitekim, yemek gerçek anlamını gastronomi ile kazanmaktadır. Gastronomi yemek yapmaktan ziyade yemeği anlamak üzerine kurulu entelektüel bir serüvendir. Onu anlamak için yemekle; kültür, sanat, tarih, biyoloji, kimya, toprak, din, açlık, tokluk, oburluk, aç gözlülük, israf, sürdürülebilirlik, coğrafya, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, mitoloji, mühendislik, ekoloji, felsefe, arkeoloji, etnoloji, siyaset, politika, dil, müzik, estetik, fotoğrafçılık, stilistlik, sinema gibi farklı dalların arasındaki bağlatıyı ilişkilendirebilmek

gerekmektedir. Bu çalışma alanı sadece yemek yapmakla sınırlı kalması büyük bir talihsizlik olarak değerlendirilmektedir (Yüksel, 2019).

1.8. Gastronomi ve Kültür, Kimlik

Yemek yalnızca hayatı devam ettirmeyi sağlayan fizyolojik bir faaliyet biçimi değildir. Geçmişten bugüne kadar tüm dünya mutfaklarının temel olarak kabul edilen bazı özellikleri mevcuttur. Bunlar genellikle söz konusu mutfağı diğerlerinden ayıra keskin şeylerdir. Din ve inançların yemeğe (gastronomiye) dair kısıtlamaları, bölgesel hayvan ve bitki varlığının coğrafi olarak sınırlı kalan unsurları bu özelliklerden bazıları olarak gösterilebilir. Burada dinlerin getirdiği yemek kültürüne dair etki yadsınamaz seviyededir. Çıktığı yerler olarak aynı fakat genel hatlarıyla farkı dinlerin belirli yiyeceklere ayrı ayrı yaklaşımları kimlik oluşumunda önemli yer tutmaktadır. Bazı yiyecek ve içeceklere özel önem atfedilebilmesi ya da yasaklar getirilmesi, o kültürün içinde yer alan insanların kimliklerin oluşmasına ve hatta bazen farklı dinlere, mezheplere sahip kişilerin birbirleriyle yakınlaşmasına neden olabilir. Veyahut ayrışmalarına da yol açabilir. Mesela sığır eti yemeyi günah sayıp reddeden bir Hintli, bu konudaki alışkanlıkları konusunda İslam dinine mensup bir müslümandan daha farklı yemek içme alışkanlıklarına sahiptir. Aynı şekilde, bir Müslüman, Hristiyanlarla aynı noktada et yeme konusunda hemfikirken, Yahudilerle domuz eti yeme konusunda ortak bir yaklaşıma sahiptir (Beşerli, 2010).

İnsanlar bir aradayken doğadan çiğ besinleri seçerek ve bunlardan yemekleri hazırlayarak yeme içme alışkanlıklarını geliştirmeye ilk adımı atmışlardır. Bu besinleri mevsimlere ve yaşam evrelerine göre belirleyip sezonlara göre farklı yemekler geliştirip saklamak, bunları halka dağıtmak, paylaşmak, sofra kurmak gibi pek çok etkenle birlikte ahlaki kurallar da oluşmaktadır. Bireyin içinde yer aldığı toplulukta, kendini ait hissettiği yerde yaşadığı fiziksel ve kültürel ortamın etkisi oranın ve çevresinin yemek kültürü geliştirip kendisinden sonraki nesillerin kimlik oluşumlarını da dolaylı olarak etkilemiştir. Sonuç olarak, fiziksel ve kültürel coğrafya, yemek kültürünü yakından etkilenmektedir. Yaşam tarzındaki tüm değişiklikler, sosyal ortamların farklılaşması, konfor alanından kopmak gibi pek çok etken de yemek kültürünün dolaysıyla insanın kimlik değişimine neden olmaktadır. Bu nedenle, göçebe ve yerleşik yaşam tarzları arasındaki farklılıklar, yemek kültürüne her daim olumlu etki bırakmışlardır (Çetin, 2006). Romanlarla gastronomi üzerine çalışılması, ona uygun bir yer vermek umuduyla kültür çalışmalarını arttırır.

Gastronomi edebiyatı ayrıca yiyeceğin insanların kimliklerinde çeşitli ifade biçimlerinde nasıl yer aldığını haritamaktadır. Gastronomi edebiyatta ekosentrik yaklaşımın bir parçası olarak ve edebiyatta yiyeceğin yarattığı gücü ya da duyusal deneyimi keşfetmesini göstermektedir (Aftal, 2014).

1.8.1. Yemeklerin Uluslararası Etkisi

Gastronomi tüm bu anlatılanların yanı sıra aktif yemek kültürü ile bir ülkenin ulusal ve uluslararası mutfağına ait özelliklerini de yansıtmaktadır. Yemek kültürleri ilk olarak yerel düzeyde özellikle coğrafi işaret gibi yöntemlerle korunarak küresel alanda da tanıtılması gerekmektedir. Bu da yemek kültürünün sürdürülebilirliği son derece hayati bir önem taşımaktadır. Gastronomi ve ekonomi özellikle turizm sektörünün de büyümesine bağlı olarak önemli bir ilişki içerisindendir. Yerel yiyeceklerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımı, bunların doğru anlatılarla pazarlanması ekonomiye ve topluma katkı sağlayarak şehirlerin gastronomik markaları olmasını mümkün kılabilecek ortamı yaratmaktadır. Özellikle coğrafi işaretler, ürünlerin, yemeklerin değerlerini, ortaya çıktıkları yeri ve bunlara bağlı olarak kültürel, toplumsal özelliklerini belirleyerek diğer benzer ürünlerden ayırmayı amaçlamaktadır. Ayrıca bu yemekleri/içecekleri kalite ve güvenlik standartlarını uyarlayarak, yerel kültür ve gelenekleri korumayı, bunların ulusal ve uluslararası alanda tanıtımını desteklemektedir. (Çekal & Doğan, 2021).

Uluslararası birleştirici rollerde yemek ve turizmin etkisi yadsınamayacak derecede önemlidir. Yöresel yemek kültürünün turizm potansiyelini artırmak için yörede gastronomi ile ilgili etkinliklerin planlanmalı ve planlar uygun standartlarda yemekler kültürel bağlarından kopartılmadan tanıtılarak uygulanması gerekmektedir. Bu etkinlikler yemek kültürü ve eğlenceyi bir araya getiren festivaller, televizyon, gazete ve dergilerde ünlü şeflerin yemek tariflerinin yer aldığı programlar yer alabilir. Fakat yörede düzenlenen etkinliklerde yöresel yemek kültürünün ön planda tutularak tanıtılması önemlidir. Yani coğrafi işaretlerin önemi burada tekrar kaşımıza çıkmaktadır (Erdem & Mızrak & Kemer, 2018).

1.9. Yiyecek ve İçeceklerin Edebiyattaki Rolü

Yiyecek ve içecek en temel insani ihtiyaçlar arasında yer aldığı için sosyal tarihçiler ve edebiyatçıların fazla ilgisini çekmez. Fakat gastronomi özellikle toplum açısından sonsuz şekilde çeşitli ve detay sunmaktadır (Olson, 2000).

Yiyecekleri/içeceklerin ahlaki ve etik anlamlarıysa özellikle erken modern dönem denemecileri, şairleri ve çağdaş romancılarının ilgi alanına girmiştir. Yazarlar ahlak ve etik kavramlar üzerinden beslenmenin kişinin karakterinin ve kişiliğinin üzerindeki etkileri ortaya çıkarabileceğini düşünmektedir. Edebiyat, yiyecek ve içeceklerin alt anlamlarıyla (gastronomiyle); insanların neyi, kiminle yediğini, belirlenmiş tüketim erdemleriyle yine belirlenmiş yeme alışkanlıklarını, yasaklarını ilişkilendiren karmaşık etik temaları aktarmaktadır. Edebiyatın bu açık ve samimi söylemi sayesinde oruç ritüelleri gibi beslenme kısıtlamalarının, kültürel geleneklerin yaygınlığının gözlemlenmesi sağlanmaktadır (Tigner & Carruth 2017). Antik dönemlerden ve imparatorluklardan bu yana yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verici kitaplar ya da tarım ve gıdayla alakalı ticari belgeler daha çok bulunsa da; edebiyat açısından hiciv, övmek başta olmak üzere yazılı olan eserler, gastronomi açısından geçmişi aydınlatmaktadır (Dilek, 2022).

Özellikle 13. ve 14. dördüncü yüzyılların Avrupasında, birkaç asır süren tarımsal artış ve görece bolluğun ardından kıtlık varlık göstermiştir. Bu açıdan yiyecek/içecek kavramları üzerinden anlatılan hikâyelerde açlık ve oburluk temaları sıklıkla işlenmiştir. Yiyecek ve içecek istifçileri, kanibalizm, çalışamayacak durumda olup açlıktan ölüme terk edilen hastalar hakkındaki kötü hikâyeler kaynaklarda varlığını sürdürmektedir. Böylece o dönemdeki insanların edebiyat aracılığıyla yiyeceğin ve içeceğin açlıkla bezendiği bir dünya olduğu anlaşılmaktadır. Bilinçsizce tüketimin ve aşırılığın aristokrat statüsüne özgü olması da edebi eserlerin bir diğer işaretidir. Gösterişçi tüketim, yemekten zevk almadan tıka basa yemek ve kusmak, kösnüllük gibi yemekle bağdaştırılabilen kavramlar halk edebiyatında şehvetli hazzın imgelerinden biridir. Sonsuza dek yiyecek ve içecekle dolup taşan tabaklar; Avrupa masallarının temel ögelerini oluşturmaktadır. Dini söylevlerde emredilen en yaygın sevaplardan birinin fakirleri, hastaları ve gezginleri doyurmak olduğudur. Kişinin haddinden fazla yiyecek ve içeceğini bir yabancıyla paylaşması gibi anlatılar; hem hagiografide (ermiş olan kişilerin, kilise yaşlılarının ve kendini dine adamış olanların hayatlarının ele alındığı edebi eserler) hem de halk masallarında, kahramanca cömertliğin standart bir göstergesidir (Baratz, 2015).

Modern gastronomi edebiyatında yiyecek ve içeceklerin rolüyle antik dönem karıştırıldığında aralarındaki yoğunluk farklı dikkat çekmektedir. Yiyeceklerin ve içeceklerin edebi metinlerdeki ayrıntılı, şehvetli tanımları; bu tuhaf veya obur

tüketimi içeren kurgusal yeme ve içme sahneleriyle ya da içki sahnelerindeki şarkı veya konuşma tasvirleriyle beslenme konusunda bilgiler vermektedir. Bu bağlamda karakterlerin itinalı davranışlar ve ahlaki yönergeleri gibi kavramlar da dilin metaforik kullanımlarıyla yazma, okuma süreçlerinin tanımlamaları özellikle Yunan-Roma edebiyatında; modern gastronomi edebiyatına nazaran daha sık görülmektedir (König,2012). Yiyecek ve içeceklerin edebiyattaki rolü için daha spesifik olarak Tannaitik edebiyatından örnek verilir. Tannaitik literatüründe insanların hem çiğ hem de hazır yemekleri, arkadaşlarından veya komşularından resmi olmayan borçlanmayla ya da takasla temin ettikleri görülmektedir. Ayrıca Tannaitik edebiyatı aracılığıyla sofraların düzenlendiği bayramların önemi de anlaşılmaktadır. Hatta bu yemeklerin bazıları Yunan ve Roma edebiyatıyla paralellik göstermektedir. Bu edebi metinler çoğu zaman, Yunan ve Roma metinlerindeki gibi sosyal ve ekonomik açıdan elit bir bakış açılarını yansıtmaktadır (Rosenblum, 2010).

Gastronomi ve dolaysıyla yiyecek/içeceklerin edebiyat içerisinde kullanılması, doğrudan cinsiyetlerin tarih boyunca toplum içerisindeki rolünü de göstermektedir. Geç orta çağ Avrupasına bakıldığında sairler ve yazarlar kelimelerini süt, et, bal, et, ekmek, şarap, beslemek veya emzirmek gibi temaları etrafında ayrıntılı alegorik yapılar inşa ederek gerçekleştirmiştir. Bu doğrultuda yemek yemenin ve yememenin güçlü semboller olduğu söylenmektedir. Cinsiyet rolleri üzerinden bakıldığındaysa özellikle dini inançlarla hayatını çevrelemiş olan hem erkekler hem de kadınlar, deneyimleyebilecekleri her türlü hazzı yok edebilmek adına sıklıkla oruca başvurmuştur. Nitekim edebi metinlerde yemeğin sembol olarak yaygınlığı, kadınlar için erkeklerden daha önemli olduğuna dair açık ifadeler içermektedir (Bynum, 1988).

1.10. Edebiyatın Gastronomiye Etkileri

Edebiyat tarihine bakıldığında uzun bir süre boyunca, Batı kültürü; zihni veya zihinsel süreçleri bedenin önüne koymuş gibidir. Dolaysıyla edebiyatın her zaman gastronomiye atıftan kaçınmaya çalıştığı izlenimine kapınılabilmektedir. Daha doğru bir ifadeyle, yeme işlemi detaylıca belirtilmemiştir gibi gözükmektedir. Bu ön yargı, bedenin felsefi bilgiye ulaşma çabasında bir engel oluşturduğunu savunan Platon'un öğretilerinde de görülmektedir. Özellikle çileci geleneklere sahip olan birçok din, daima bedensel zevklere karşı çıkıp yemek gibi duyuları harekete geçiren şeylerin sadece beslenme amaçlı olduğunu öğretmektedir. Yiyecek tüketimi süreci ya yetersiz

olarak belirtilmiş ya da hiç belirtilmemiştir. (Abraham, 2021) Nitekim, yemeğin ulusların kültüründeki rolüne ilişkin yapısal fikirler, edebiyattaki yemek fikirleriyle kolaylıkla ortaya çıkarılmaktadır. Yapısal fikirler doğrudan dil ile ilişkilidir. Yani dilin incelenmesiyle bu fikirler anlaşılmaktadır. Bu doğrultuda gıda ve edebiyat aracılığıyla, yapısalcılığın (Structuralism) amacı birleştiğinde, insanların eylemleri ve sözlerinin hangi koşullar altında anlam kazandığı belirlenebilmektedir. Yemek hazırlamanın ve tüketmenin her daim bir anlamı vardır. Gastronomi ve edebiyat çalışmaları bu anlamın daha iyi anlaşılmasını sağlamaktadır. Dünya edebiyatının geçmişten bugüne olan yemeğe dair anlatıları incelenerek, karakterlerin ve onlara ilham olan toplumların hakkında bilgiler elde edilmektedir (Maresh, 2022).

Edebiyatın gastronomi üzerindeki etkisinin önemi araştırılan ve öğrenilen şeylerin çoğunun gastronomi ve yemek üretimi/tüketimini çevreleyen ritüeller ile ilgili olduğunu anlaşılmaktadır. Yemek hakkında yazanlar gastronominin metaforik anlatılarını bazen istemli bazen istemsiz olarak romanlarda, oyunlarda, şiirlerde ve diğer edebiyat eserlerinde; özellikle beden, öznellik ve sosyal yapılar arasındaki karmaşık ilişkiyi açıklamaya yardımcı olmaktadır. Yazarlar gastronomiye atıfta bulunduklarında genellikle okuyan kişiye anlatı, olay örgüsü, karakterizasyon, motifler vb. hakkında önemli şeyler anlatmaktadır (Fitzpatrick, 2007). Gastronomi, siyaset, tarım, tarih, sağlık, sanat ve diğer çeşitli alanlardaki etkisini analiz eden geniş bir alanı kapsamaktadır. Yazarlar bu disiplinlerdeki motif ve ögeleri gastronomi aracılığıyla işlemektedir. Ayrıca gıdanın sosyal değişime ve toprağa bağlı konulardaki etkisini keşfetmeyi amaçlayan antropolojik çalışmaları da içinde barındırmaktadır. Antropologlar yemeğe dair araştırmalarını arttırdıkça kültürler ve özellikle bireyler hakkındaki gerçekleri ortaya çıkarmaktadır. Edebiyat da yavaş yavaş antropolojinin de etkisiyle gastronomi dünyasını etkilemeye başlamaktadır. Daha önce de söylendiği gibi edebiyat yemek imgeleriyle olgunlaşmış bir alandır ve antropolojinin etkisi gastronomi kavramının anlamını daha da arttırmıştır (Maresh, 2022).

Edebiyat çalışmalarıyla cinsiyet, etnik köken vb. ile ilgili sorular gastronomi nezrinde sorulabilir. Edebiyatla diyete ilişkin tutumlar, yemeğe dair duyulan kaygılar ve içinde bulunulan tarihsel dönemler fark edilir. Bunların fark edilebilmesi için ise özellikle edebiyat ve gastronomi eleştirmenlerinin hem kanonik hem de marjinal metinlerin iyi basımlarına ihtiyaç duyarlar (Fitzpatrick, 2007). Shakespeare'in Titus

Andronicus'unda pişirilen turtanın anlatı açısından önemi; J. K. Rowling'in Harry Potter serisindeki çikolatalı kurbağaları ve Milton'ın Kayıp Cennet'inde belirli bir meyveyi yiyen Adem ve Havva'nın Cennet Bahçesi'nden kovulmaları gibi gastronomi çerçevesinde değerlendirilebilecek her türlü hikâye gastronominin yazar açısından ne kadar etkili olacağını gösteren örneklerden bazılarıdır (Maresh, 2022).

Edebiyat ayrıca neredeyse hiç konuşulmayan bazı yemeklerin, arkeolojik araştırmalarla önemli görünmesini de sağlamaktadır. Fakat sosyal tarih kaynakları olarak düşünüldüğünde bu metinler zayıftır. Nitekim Arkeobotanik veya arkeozoolojik buluntuların içinde asla ortaya çıkmayacak kadar çabuk bozulabilen yiyecekler de vardır. İşte bu tür yemekler sadece edebiyat aracılığıyla anlaşılabilir. Mesela bazı "barbar" yiyeceklerin tanımlanması Odysseia ile (Bölüm 3'te daha detaylı değinilecektir) başlar. Burada bu özellikler (barbarlık) 'Lotus-eaters' yani nilüfer yiyenler ve yamyam Laestrygonyalılar ile gözükebilir. Ayrıca şarabın ilk tadıyla çılgına dönen cyclops ve süt, peynir, çiğ et gibi yemekler de anlatılmaktadır. Herodot'un Tarihleri'nde de Pers ve Mısır yemek alışkanlıklarını ayrıntılı olarak açıklanır, ayrıca kategorize edilmektedir. Bunların dışında Kuzey Afrika'nın ve İskit bozkırlarının vahşi kabilelerin yemekleri edebiyat aracılığıyla görülmektedir (Dalby, 2003).

Özellikle Antik edebiyata detaylı olarak bakıldığında elit kesimin edebiyat sözcüklerinin arakasındaki algılar; Yunanlılar, barbarlardan, kentli köylülerden, çiftçilerden, göçebelerden ayrılmaktadır. Bu da doğrudan yedikleri ve içtikleri şeylerin sözcükler aracılığıyla da ayırmasını ve betimlenmesini sağlamaktadır. Edebiyat gastronomi aracılığıyla güç, statü ve aile için ilişkileri de göstermektedir. Antik Yunan dinamiklerinde aile içinde yiyecek dağıtımı erkek/kadın, ebeveyn/çocuk, genç/yaşlı arasında göreceli güç ve statünün bir göstergesidir. Ayrıca edebi metinlerden anlaşılır ki yemek, zengin ve fakir arasındaki sosyo-ekonomik ayrımı da yansıtmaktadır (Garnsey, 1999).

İKİNCİ BÖLÜM

METEDOLOJİ

2. 1. Araştırmanın Amacı , Önemi ve Soruları

2.1.1. Araştırmanın Amacı

Gastronomi yemek yapmaktan ziyade yemeği anlamak üzerine kurulu entelektüel bir serüvendir. Onu anlamak için yemekle; kültür, sanat, tarih, turizm, kimya, toprak, din, açlık, tokluk, oburluk, aç gözlülük, israf, sürdürülebilirlik, coğrafya, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, mitoloji, mühendislik, ekoloji, felsefe, arkeoloji, etnoloji, siyaset, politika, dil, müzik, estetik, fotoğrafçılık, stilistlik, sinema gibi farklı dalların arasındaki bağlantıyı ilişkilendirebilmek gerekir. Edebiyat ise bu bağlantılar arasında gastronomi çerçevesinde hiç çalışılmayan bir alandır. Bu büyük bir eksiklik ve problemdir. Problemin ortaya çıkmasındaki en temel etken, yemeğin diğer alanlarda daha popüler olmasıdır. Gastronomi sadece yemek yapmak ve tüketmekten ibaret olmadığı için yemeği anlatmanın sınırları da sadece bu kadar olmamalıdır. Yemek betimlemeleri yapmak yemeği edebi açıdan anlatmak için tek başına yeterli bir konu değildir. Aslında araştırmanın önemi de burada ortaya çıkmaktadır. Gastronomi edebiyatı çözümlemesiyle gıdayı daha iyi anlamanın yolları ortaya koyulacaktır. Bu araştırma gastronomi edebiyatının toplumlar üzerindeki etkilerini ve kültürel bağlamını ortaya koyabilir. Bu amaçla birlikte gastronomi edebiyatının özgün dil kullanımı ve anlatı teknikleri fark edilebilir. Böylece, yemeklerin yazılı bir dille nasıl ifade edildiği ve okuyucuya nasıl iletildiği ortaya çıkabilir. Ayrıca bu tür metinlerin insanların yemeklere olan bakış açısını nasıl etkilediği de anlaşılabilir.

2.1.2. Araştırmanın Önemi

Bu tez, gastronomi edebiyatı alanında önceden yapılmış bir çalışma olmadığından gastronomi literatürüne bir katkı sunmayı amaçlamaktadır. Bu alanda yapılan çalışmalar daha çok gıda temellidir. Bu çalışmayla yemeği edebiyatla nasıl etkileşimde bulunduğu gastronomi kapsamıyla daha net ortaya çıkacaktır. Bu çalışmanın özellikle yemek kültürünün toplumsal ve kültürel bağlamı üzerine odaklanacak olması ve edebi metinlerdeki yemek anlatılarının incelenecek olmasıyla daha önceki çalışmalardan farklı bir bakış açısı sunmaya çalışacaktır. Bu çalışma literatür taraması, metin analizi ve toplumsal incelemeleri içerecektir. Bu yöntemler

aracılığıyla gastronomi edebiyatının farklı yönlerini incelenmesi hedeflenecektir. Böylece yemeklerin yazılı metinlerin içinde nasıl temsil edildiği ortaya çıkarken; okuyucu deneyimine de nasıl katkıda bulunduğu konusunda daha fazla bilgi sağlayarak bu alandaki bilimsel açıkları doldurmayı amaçlayacaktır. Ayrıca yemeğin edebiyatla olan etkileşimini incelemek hem akademik hem de pratiğe dönük katkı sağlayabilir. Gastronomi edebiyatının detaylı analizi, yemek kültürü üzerine düşünmeyi teşvik ederken; yemeklerin edebi eserlerdeki sembolik anlamlarını da ortaya koyabilir.

2.1.3. Araştırma Soruları

Spesifik sorular ise şu şekildedir:

- Gastronomi edebiyatı hangi dönemde ve kültürlerde karşımıza çıkar?
- Gastronomi edebiyatının başlıca temaları (motifleri) nelerdir?
- Yazarlar yemekleri neden edebi düşüncelerine ve hayallerine dahil etmeyi tercih ederler?
- Gastronomi edebiyatı, okuyucuların üzerinde nasıl bir etki bırakır?
- Gastronomi edebiyatının dil ve anlatı teknikleri neler olabilir?
- Yemek ve yemek kültürü, edebi eserlerin hangi yönlerini daha net etkiler?
- Gastronomi edebiyatının toplumun yemek kültürü üzerindeki etkisi nedir?
- Gastronomi edebiyatı ve mutfak kültürü arasındaki ilişki nasıldır?

2.2. Araştırma Yöntemi

İnsanların çevresi ve kendisiyle alakalı davranışlarını, düşüncelerini, yaşadıkları deneyimlerini ve inançlarını derinlemesine anlayabilmek adına nitel araştırma yöntemleri (doküman incelemesi ve literatür taraması) kullanılmıştır. Bu tez çalışması da yemek kültürüyle edebiyat arasındaki karmaşık ilişkiyi anlayabilmek, yazarların yemekle ilgili motifleri ve sembolleri nasıl kullandığını keşfedebilmek ve bu konudaki okuyucu düşüncelerini ya da algılarını fark etmek için niteliksel verilere dayanmaktadır. Bu araştırma yöntemi benimsenerek geçmişten bugüne (Antik dönem, Orta Çağ, 18.ve 19. yy, Modern dönem) önemli edebi metinlerin detaylı analizin ortaya konmaktadır. Bu sayede yazarların yemek ve yemek kültürüne olan ilgisini ve etkisini incelenmiştir. Ayrıca yemek temaları veya sembollerinin yazarların

eserlerinde nasıl kullanıldığı ortaya çıkmıştır. Edebi metinler arasındaki referanslar ve alıntılar incelenerek, yemekle ilgili motiflerin ya da sembollerin nasıl dönüştüğü fark edilmiştir Ayrıca literatür taraması yapılarak yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) formu hazırlanıp konu üzerinde bilgi toplayabilmek adına edebi eseri olan yazarlara gastronomi edebiyatı kavramı hakkında sorular sorularak veriler toplanarak, temalar ve bunlara bağlı alt temalar belirlenmiştir. Yazar görüşme formalarından gelen kodlar ve özellikle roman türü üzerinden, tezde ilerlenildiği için çalışma batı edebiyatı çerçevesinde sınırlanmıştır. Roman türü batı edebiyatında ortaya çıkmıştır (Kaptan, 2022).

2.2.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme

Bu çalışmasında konu hakkında görüş toplayıp yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) formu yapılmıştır. İlgili konu üzerinde bilgi toplamak yapılan bu görüşme türüyle katılımcılardan benzer içerikte bilgilerin alınması hedeflenmiştir. Bu görüşme yöntemi, tamamen yapılandırılmış görüşmelerin katılımcıları sıkı sıkıya bağlayan sınırları içermez. Yapılandırılmamış görüşmelerin de esnekliği kadar serbest değildir; bu yöntemle bu iki uç arasında bir denge sağlanmaktadır (Karasar, 1999, 168). Görüşme formunda farklı yaşlarda ve farklı türlerde (roman, şiir, öykü) edebi eser kaleme alan yazarlara gastronomi edebiyatı kavramı hakkında belirli sorular sorulmuştur. Formda gastronomi edebiyatı hakkında kısa bilgi de verilmiştir. Asıl amaç gastronomi edebiyatı adlı kavramın edebiyatın içerisinde bir tür olarak kabul edilip edilemeyeceği, edebiyat aracılığıyla gastronomi kavramının daha fazla insana aktarılması konusunda fikirleri, sebepleriyle beraber destekleyip desteklemedikleri öğrenilmesidir. Bunların yanı sıra sorulan sorularla böyle bir alanın ve edebi türün olası oluşumunda yararlanabilinecek dil ve anlatım kurallarının neler olabileceği, Antik dönemden modern döneme kadar yazılmış edebi eserlerde gastronomi anlatılarının yazarların okuma tecrübelerinden yola çıkılarak keşfedilmesi, eserlerini yazarken "yemek" ile diğer disiplinler arasındaki bağlantılar anlayıp tezin ana temaları belirlemektir. Yazarların görüşlerini tam olarak anlayabilmek için formda sorulan sorular ucu açık tutulmuştur. Araştırmanın güvenirliğini ve tutarlığını artırabilmek adına bulguların tamamı yorum yapılmadan verilmiştir. Araştırmanın dış güvenirliğini ve veri güvenliği sağlamak adına isimleri gizli kalmakla birlikte yazarların yaşı, cinsiyeti, ne zamandır yazarlıkla uğraştığı, ne tür edebi türler yazdığı gibi bilgiler de alınmıştır.

Katılımcılar, yıllardır yazarlık yapmış ve çeşitli eserleri olan yazarlardan oluşturulmuştur. Toplamda, 10 yazara görüşme formları e-posta yoluyla ulaştırılmış ve katılımcıların gönüllüğü dikkate alınarak formdaki soruların cevaplanması istenmiştir. Katılımcı profili Tablo Tablo 1'de verilmiştir. Görüşmesi için yarı yapılandırılmış soru listesi hazırlanmış ve bu sorular kullanılmıştır.

Yazar kodu	**Yaşı**	**Cinsiyeti**	**Ne Tür Yazdığı**	**Ne Zamandır Yazdığı**
Y1	29	Erkek	Roman	20 yaşından beri
Y2	44	Kadın	Anı, deneme, öykü	Çocukluğundan beri
Y3	44	Erkek	Öykü	Çocukluğundan beri
Y4	57	Kadın	Öykü	54 yaşından beri
Y5	37	Erkek	Öykü	Çocukluğundan beri
Y6	26	Erkek	Roman	12 yaşından beri
Y7	46	Erkek	Deneme, roman, öykü	39 yaşından beri
Y8	49	Erkek	Roman, öykü, senaryo	Çocukluğundan beri
Y9	33	Erkek	Şiir	Çocukluğundan beri

Y10	49	Kadın	Roman	Çocukluğundan beri

Tablo 1: Yazarların Profili

2.2.2. Görüşme Sorularının Tasarımı

Araştırmanın niteliği sebebiyle yarı yapılandırılmış görüşme formu tasarlanmıştır. Böylece katılımcıların görüşleri belirli temalar etrafında netleşmesine yardımcı olunmuştur. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda verilen açık uçlu sorular sayesinde konunun daha iyi kavranması ve verilerin daha kolay elde edilmesini amaçlanmaktadır. Daha önce hiçbir çalışmada gastronomi edebiyatı açısından okurlara ve yazarlara yönetilen sorulara rastlanmamıştır. Görüşme soruları litaratür taraması yapılarak; "A History of Food in Literature: From the Fourteenth Century to the Present" ve "The Literature of Food: An Introduction from 1830 to Present" adlı çalışmalardan yararlanılarak hazırlanmıştır. Görüşme formundaki soruları aşağıdaki gibidir:

1. Yemek ve tat deneyimleri ile edebiyat arasındaki ilişkiyi nasıl değerlendirirsiniz?

2. Bir okuyucuya en sık sorulan sorulardan biri, "Ne tür okursun?" olur. Okuyucu genellikle "klasik, fantastik, polisiye, bilim kurgu, klasik, kişisel gelişim" gibi cevaplar verir. Sizce "gastronomi" bu cevaplardan biri olabilecek yeterlilikte midir? Gastronomi bir tür olarak edebiyatın içinde kendine yer bulabilir mi?

3. Kendi eserlerinizi düşündüğünüzde veya edebi metin okuma gözlemlerinizde gastronomi ile ilgili hangi deneyimleri paylaşmak istersiniz? Özellikle eserlerinizi yazarken "yemek" ile diğer disiplinler (kültür, sanat, tarih, kimya, din, sürdürülebilirlik, coğrafya, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, mitoloji, mühendislik, ekoloji, siyaset, politika, dil, gibi) arasındaki bağlantılardan yararlandığınız, alt metinlerinizde veya metaforlarınızda bunlara değindiğiniz oldu mu?

4. Edebi eserlerdeki belirli gastronomi anlatılarının sembolik anlamlar içermesi, eserin derinliğini artırabilir mi? Bu sembolik anlamlar sıklıkla hangi disiplinlerle kendini gösterebilir?

5. Edebi eserlerdeki gastronomi anlatıları, bir kültürün veya toplumun gastronomik mirasını yansıtabilir mi? Yansıtırsa nasıl yansıtır?

6. Kişisel gastronomi yolculuğunuzda deneyimlediklerinizi, edebi eserlerinizin oluşturulmasında bir rol oynadığını düşünüyor musunuz? Düşünmüyorsanız gastronomi edebiyatı kavramıyla tanıştıktan sonra eserlerinizde gastronomiye daha fazla yer vermeyi düşünür müsünüz?

7. Yazarların kişisel gastronomi deneyimlerini ve gastronomiye dair derinlemesine yaptıkları araştırmaları eserlerine katmalarının, okuyucunun esere olan ilgisini artırabileceğini düşünüyor musunuz?

8. Yemeklerin, edebi eserler aracılığıyla bellekte iz bırakabileceğini okuyucunun eseri hatırlamasında ve gastronomi kavramının edebiyat aracılığıyla daha fazla insana aktarılabilmesinde öncü olabileceğini düşünüyor musunuz? Neden?

9. Gastronomi edebiyatının dil ve anlatı teknikleri neler olabilir?

10. Sizce Antik Yunan ve Roma edebiyatında gastronomiye dair anlatılar var mıdır? Varsa hangi eserlerde olabilir?

11. Sizce Orta Çağ edebiyatında gastronomiye dair anlatılar var mıdır? Varsa hangi eserlerde olabilir?

12. Sizce 18 ve 19. Yüzyıl ve modern edebiyatta gastronomiye dair anlatılar yapan yazarlar var mıdır? Varsa kimler olabilir?

13. Son olarak "gastronomi edebiyatı" türünü mantıklı buldunuz mu ve ileride bu türde bir eser yazmak isterseniz; yemeğin etkileşimde olduğu daha çok hangi disiplinler üzerinde çalışırsınız? (Yemek-psikoloji; Yemek-sosyoloji; Yemek-kültür vs gibi)

2.2.2. Veri Analiz Yöntemi Olarak İçerik Analizi

Görüşme formaları sonucu ortaya çıkan veriler sayesinde "Gastronomi Edebiyatı" kavramının sınırlarının belirlenmesi için “içerik analiz” yöntemi uygulanmıştır. Tez çalışması için kullanılan içerik analizi yönteminde metinler sistematik olarak incelenip tekrarlanan kodları belirlenmiş ve geçerli çıkarımlar yapılmıştır. Nitekim bu çıkarımlar tekrarlanabilir olmalıdır. Araştırmanın tekrarlanabilirliği, farklı zamanlarda ve koşullarda aynı analizin gerçekleştirilebilmesi anlamına gelir, böylece güvenilir sonuçlar elde edilir.

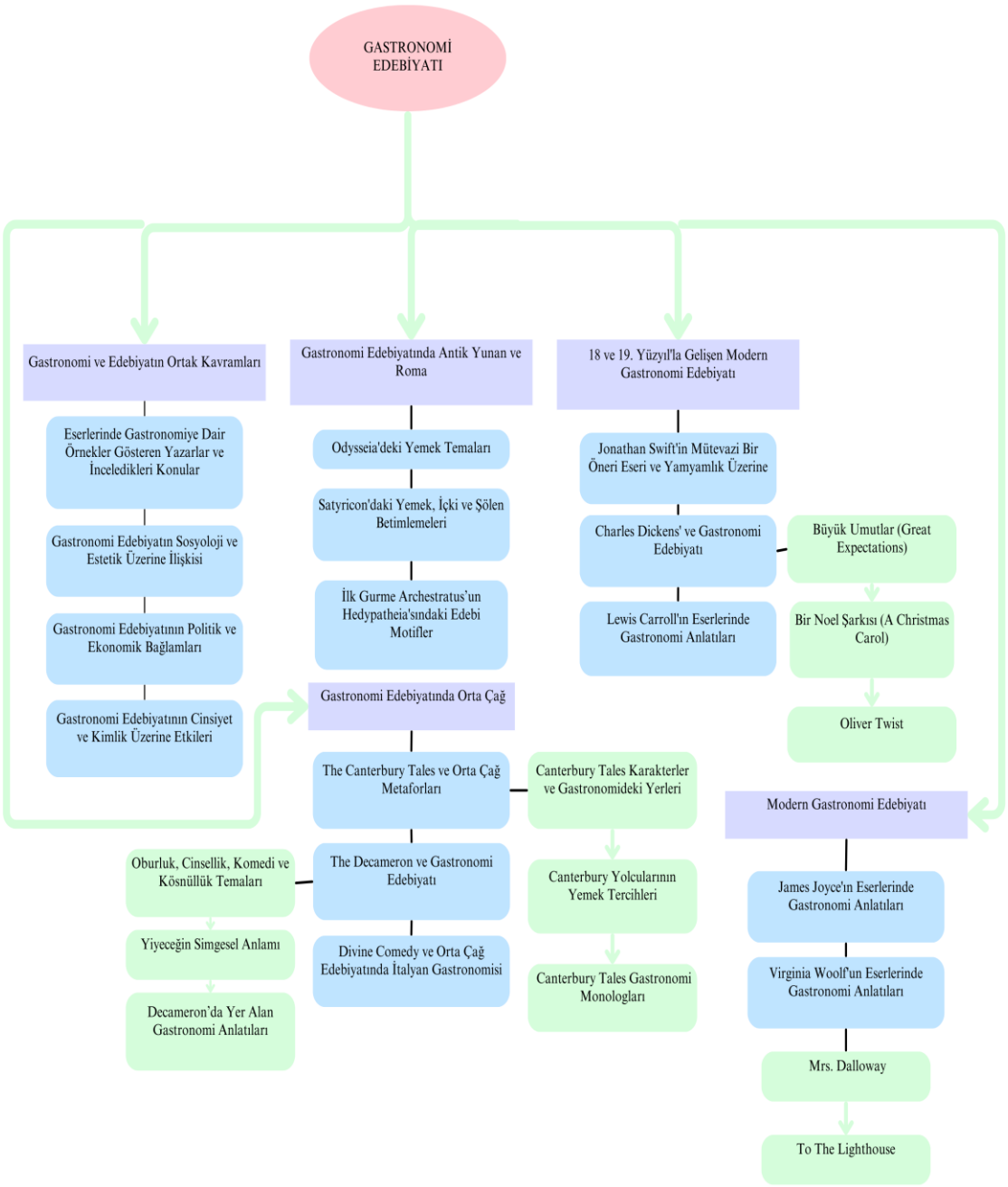
Sonuçların güvenilirliği, başka bir araştırmacının aynı koşullarda aynı sonuçları elde edebilmesine dayanır. Sonuçların geçerliliği, objektif değerlendirmelere dayandığından emin olunmalıdır. Son olarak, yöntemin sistematik ve belirlenmiş süreçlerden oluşması gereklidir. Bu nedenle, çalışmanın içeriği birkaç farklı araştırmacıya sunulmuş ve onlardan benzer sonuçlar alınmıştır (Assarroudi, 2018).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE GASTRONOMİ EDEBİYATI

3.1. Görüşmenin Sonuçları

Görüşme formlarının çözümlenmesi ve verilerin analizi sonucunda yazarların "Gastronomi Edebiyatı" kavramına bakış açılarından ve literatür taramasından da yararlanılarak; 5 ana tema, bu temaların altında ise toplam 15 alt tema, bu alt temalarında altında da 11 alt temada toplanmıştır (Şekil 1). Yazarların verdiği cevaplar doğrultusunda birçok faktörün olduğu ortaya çıkmıştır. Gastronomi ve edebiyatın pek çok ortak kavramı olduğu (sosyoloji, estetik, politik, ekonomik, cinsiyet, kimlik), pek çok yazarın bu ortak kavramları gastronomi bağlamında eserlerinde kullandığı, Antik dönem, Orta Çağ, 18. 19. yy'da ve modern dönemde de gastronomi edebiyatı boyutlarının olduğu görülmüştür. Görsel 1.'de gösterildiği gibi beş ana tema hazırlanmıştır.



Şekil 1: Gastronomi Edebiyatı Temaları

Tüm bu ana başlıklar ve alt başlıklar detaylı olarak açıklanmıştır.

3.2. Gastronomi Edebiyatı Nedir?

Yemek tek başına beden için tüketilen bir fenomen değildir. Bedeni, insan yaşamını, insanın duygularını içeren bir olgudur. Edebiyat ise yemek aracılığıyla

insanları ve yaşadıkları ilişkileri tanımlama konusunda etkili bir yoldur. Yemek ve kelimelerin etkileşimi, yemeğin yazılarla anlam oluşturma biçimleri edebiyatın önemli bir konusudur (Goldstein & Tigner, 2016). Fakat yemek tek başına anlatının merkezini oluşturamaz çünkü yemeğin anlaşılmasını sağlayan gastronomidir. Gastronomi kısa bir tanımla "iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı" olarak ifade edilse bile, bu sadece yaşayabilmek adına yemekleri ve içecekleri tüketmek olarak algılanmamalıdır. Gastronomi, yemek yeme sırasındaki bu tüketim anının içerisinde ne yenildiğinin ötesinde farklı anlamları taşımaktadır (Hüseyin, 2016).

Yemeği anlamak bu noktada yemekle diğer disiplinleri pekiştirebilmek anlamına gelir. İnsanın beslenmesiyle alakalı bütün disiplinleri pekiştiren ve sentez niteliği taşıyan gastronomi, yemekle ilgili her şeyin sistematik incelemesidir (Brillat-Savarin, 1971). Yemeğin tek başına anlamaları arasında yemeğin lezzeti, görüntüsü, sunumu, tadı gibi sadece yemeğin nitelendiği özellikler bulunmaktadır. Fakat gastronomi bunların çok daha ötesinde sağlık, sosyoloji, psikoloji, din, çevre, toplum, kimya, işletmecilik, pazarlama, yönetim, ticaret, etik, hukuk, biyoloji, anatomi, fizik, ekonomi, antropoloji, coğrafya, siyaset, politika gibi fen ve sosyal bilimler içindeki pek çok disiplini yemek pekiştirerek ele almaktadır (Hüseyin, 2016).

Edebiyat bunlar arasında gastronominin ele alabileceği en değerli disiplinlerden biridir. Çünkü edebiyat da gastronomi gibi davranış ve olayları kapsamaktadır. Edebiyatla yemek etkileşime girdikçe gastronominin yemekle pekiştirilen pek çok disiplini arasındaki sınırlar daha kolay aşılmaktadır. Edebiyatın en önemli özelliği de samimi bir şekilde kelimelerle okuyuculara ulaşabilme kapasitesine sahip olmasıdır. Yemeğin disiplinleri hayati ve canlı bir alan olarak edebiyatın içinde yer alarak edebi pratikler ve gastronomi disiplinleri ilişki içine girmektedir (Tigner & Carruth 2017). Gastronomiye dair imgeler uzun süredir edebiyatın bir parçası olmasına rağmen, psikolojik teoriler yiyeceği ve yemeği evrensel bir deneyim olarak incelenmesine yol açmıştır. Gastronomiye ilişkin temalar, her türlü yazıda yaygındır ve genellikle görsel ya da sözel etki için bir edebi araç olarak kullanılmaktadır. Örneğin, tiyatroda yiyecekle ilgili imgeler, bir ruh hali oluşturmak ya da fikir iletmek için yaygın olarak kullanılmaktadır (Afzal, 2014). Gastronominin yemekle etkileşim halinde bulunan tüm disiplinleri edebiyatın içinde alt tema olarak geçirilmektedir. Örneğin edebi metinler yemek kültürlerini tasvir etmenin ve aktarmanın yanı sıra bunların yapılandırılmasını da sağlanmaktadır.

Bunun yanı sıra bahçıvanlık, çiftçilik gibi tarım temaları; yemek tarifleri, restoran incelemeleri gibi kılavuzları, diyet ve beslenme manifestoları ve dahasını içermektedir (Tigner & Carruth 2017).

Hikâye, roman, şiir, destan, menkıbe gibi yazılar edebî ürünlerdir. "Gerçek veya hayalî bir olayın hikâyesi" olarak tanımlanan romanın pek çok türü bulunmaktadır (Öztaş, 2018). Virginia Woolf roman yazarları hakkında "A Room of One's Own (1929)" adlı eserinin başında şöyle der: "Roman yazarlarının, öğle yemekleri hakkında her zaman hatırlanmaya değer bir şeyin söylendiği çok esprili ya da çok bilge bir şeyin yapıldığına inandırma eğilimleri ilginç bir gerçektir. Ancak nadiren ne yendiğine dair bir kelime harcarlar." Bu tanım doğrudan modernizm, gastronomi ve mutfak çalışmaları alanlarına nasıl müdahale edildiğini nitelemektedir (Gladwin, 2019). Gastronomi bu bağlamda; ırk, sınıf, cinsiyet, etnik köken ve ulusal kimlik konularının nasıl hayal edildiği veya algılandığı konusunda tutarlı bir göreve sahip olduğu söylenebilmektedir. Yiyecek, kişiyi doğrudan tanımlamaya ve karakterize etmeye yardımcı olmaktadır. Ayrıca aidiyet kavramlarının nasıl doğrulandığını veya direndiğini de göstermektedir. Dolaysıyla gastronomi kültürel hayal gücünün merkezi bir parçasıdır. Gastronomi, metaforun, sembolizm gibi dinamiklerini arasına girip edebiyatta sürekli bir referans noktası görevi görmektedir. Kültür üzerine neredeyse her çalışmada gastronominin edebiyatta nasıl görüldüğünden çıkarımlarını çekmekten başka bir seçenek olamaz (Afzal, 2014).

Edebiyat ile yemeğin birçok anlamı ve içerdiği birçok dil hakkında düşünme fırsatı bulunur. Felsefe ve edebiyat iç içeyken; Jean-Jacques Rousseau şöyle bir ifade kullanır, "Felsefi olmak, kişinin yemeğine ilişkin sanatsal bir farkındalıktır." Bu cümleden de anlaşılacağı üzere gastronomi ve edebiyat arasında özellikle felsefe aracılığıyla değişilmez bir uyum bulunmaktadır. İnsanlar geçmişten bugüne edebi üretim içerisinde gastronomiyi aktarmanın farklı yollarına sahiptir. Seyahatnameler, kısa öyküler, romanlar, destanlar ve tiyatrolar bunlara örnek gösterilmektedir. İnsanlar yiyecek ve içecekle alakalı yaşadıklarını edebiyat ürünleri içerisinde kendi kelimeleri ve sözcükleriyle simgeleştirmektedir. Bunların yanı sıra yeme ve içmeyle alakalı hayal güçlerini, tüketime dair arzularını imgelerle buluşturmaktadır. Bu metinlerin içinde edebiyat ve dil aracılığıyla gastronomi temalarına göndermede bulunmaktadır (Appelbaum, 2008).

Hayal gücü gastronomi edebiyatında çok önemli bir konumdadır. Yemek yaşamın teme parçasıdır. Dolaysıyla gastronomi medeniyetlerin ve kültürlerin kendilerini inşa ettiği kavramdır. Bu doğrultuda hayal gücü ve hayali sanatlara da yani bundan en çok beslenen edebiyat, gastronomiyle iç içedir. Yemek pek çok disiplinle bir araya gelerek insanın temelini oluştururken; hayal gücü için de özellikle edebiyata hizmet etmektedir (Whitt, 2011). Bu bağlamda gastronomi edebiyatının tanımı şu şekilde yapılabilir: Gastronomi edebiyatı, yemeğin içinde bulunduğu fen bilimleri ve sosyal bilimlerin etkileşimde bulunduğu disiplinlerin etkisiyle ortaya çıkan felsefi düşünceyi, kelimeler aracılığıyla duygulara da hitap ederek; kurgulanan metinlerde özellikle metaforlar, imgelemeler ve sembolizm gibi anlatı yöntemleriyle dolaylı ya da olay örgüsü, çatışma, önerme gibi diğer anlatım teknikleriyle doğrudan, okuyucuya aktarılmasını sağlayan bir türdür (Klitzing, 2021).

3.3. Gastronomi ve Edebiyatın Ortak Kavramları

Tarih, sosyoloji, dil, beslenme, felsefe, misafirperverlik ve yemek pişirme/sunma da dahil olmak üzere ağırlıklı olarak sosyal bilimler kapsamındaki pek çok disiplin geleneksel gastronomiye katkıda bulunmaktadır. Edebiyat da bunlardan biridir (Hjalager & Richards, 2003). Edebi yazarlar yemeklerin nereden geldiği, nerelere ulaştığı, tarladan sofraya besin akışının nasıl kesildiği gibi konuları eserleri de yaratıcı şekilde ele alınmaktadır. Bunun temel nedeniyse gelişmiş dünyanın (özellikle yirminci yüzyılın ilk yarısı) küresel çatışmalarının gıda açısından yoksunluklar azalması pek çok kişi için ucuz ve bol gıdanın olduğu bir çağın başlangıcı olmasıdır. Fakat tek neden bu değildir. Çünkü şimdilerde dünya gıda güvenliği hem devletleri hem de uluslararası kuruluşları tekrar endişelendirmektedir. Ayrıca konu artık sadece bir açlık meselesi ve açları nasıl besleneceği gibi basit bir durum değildir. Geçmiş mevcut beslenme krizleri bir bize edebiyat aracılığıyla gösterirken; bu durumun ilk kez yaşanmadığını da göstermektedir (Thomas & Archer & Turley, 2014).

Edebiyat, hem geç modern yemek tarihine duyulan geçmişin devamlılığını hem de bazı kültürel kopmaları anlamak adına güçlü bir ortam sağlamaktadır. Aynı zamanda küresel olarak gastronomiyi bilgisel olarak arttırmaktadır. Ayrıca edebiyat, hayal gücüyle yaratılmış olan eserlerin toplumsal ya da kişisel bakış açıları içinde sembolik ve bedensel güç ifadeleri çevresinde mekik dokuma kapasitesine sahiptir. Bu sayede gastronomi edebiyat için oldukça uygun bir alandır. Bu açıdan gastronomi

edebiyatının temel kavramları sadece mutfak yazıları/tarifleri ve tarım anlatılarından ibaret değildir, aynı zamanda deneysel şiirler, postmodern kurgular, devlet propagandalarının narativ içindeki yayıcılık, reklamcılık, hatıralar ve manifestoları da içermektedir (Carruth, 2013). Edebi ve kültürel çalışmaların tarihçilikle birlikte yükselmesiyle bu özelliklere sahip edebi eser, yazarının ve ilk okuyucularının yaşamını/zamanlarını yansıtan metinlerdeki diyaloglarla ve anlatılarla gastronomi ile ilgili konulara değinir. Bu doğrultuda yazar sorduğu sorular ya da sormadığı sorularla yemeği hayal gücünün bir parçası yapmaktadır (Thomas & Archer & Turley, 2014).

Tüketim ve ahlaka ilişkin ortak metaforlarla edebiyat ve gastronomi bir araya getirilmektedir. Her ikisinin temel kavramlarını ele aldığımızda zihinsel ve de fiziksel kimlik bu temel unsurların önemli noktalarıdır. Nitekim romanlar sadece tüketim metaforu olarak kalmazlar, yani asıl nokta yemek yapmak ve tüketmek değildir. Gastronominin işin içine girmesindeki önemli kısım yemek ve beslenmeye ilişkin ayrıntılı betimlemelerin alt metinlerinde farklı disiplinleri barındırmasıdır. Bu yaklaşımlar ve disiplinler dönemlere göre farklılık göstermektedir. Gastronomi edebiyatının temel kavramlarını yüzyılların getirdikleri kavramlardan bağımsız olarak düşünülmemektedir. Örneğin bazı gösterişli çağrışımlarla edebi eserlerde bizleri on dokuzuncu yüzyılın gastronomi kültürüne götürürken; açlığın, yokluğun ve boş midelerin da her zaman kapıda bekleyen bir ulu kurt olduğunu hatırlatmaktadır. Bunların yanı sıra on dokuzuncu yüzyılda emperyalizm ve endüstrileşmeden kaynaklanıp toplum, dolaysıyla yazarlar arasında da ortaya çıkan beslenme endişeleri, kimliğin nasıl inşa edildiğini de doğrudan etkilemektedir (Cozzi, 2010).

Hikâyelerde, romanlarda ve şiirlerde yiyecekler/içecekler bir sahnenin ruh halini ve tonunu doğrudan değiştirip belirlerken, genellikle dramatik değişimine de yol açmaktadır. Edebiyattaki dil ve sembolizm gibi, yiyecek de kültürü temsil etmenin ve iletişimin güçlü bir aracıdır. Gastronomi yalnızca dinamik bir sosyal, cinsiyet, siyasi ve kültürel belirleyici olarak hareket etmekle kalmaz, aynı zamanda fiziksel bedenin dışsal ya da içsel yönlerinin ötesine geçmektedir. Toplumsal ve kişisel kimliklerde eşsiz bir varlığa sahip olan gastronomi, yiyecek etrafında dönen veya yiyeceği bir metafor olarak kullanan romanlardan etkileyici mutfak sahnelerini göz önünde bulundurarak, hikâyelerini mutfak metaforları, semboller ve diğer şeylerin temsilleri etrafında merkezileştiren; kimlik ve kültürle bağlantılarını

incelemektedir (Mishra & Devasahayam, 2019). Yunan ve Roma dönemlerine bakıldığında ise temel kavramlarda dikkat çeken şeyler genellikle yemeğin yoğunluğuyla alakalıdır. Yemekle ilgili ayrıntılı, genellikle şehvetli betimlemeler eserlerde yer almaktadır. Yeme içme sahnelerini içeren tasvirler bulunur, genellikle garip veya obur tüketimi içeren kurgusal sahneler içermektedir. İçki partilerinde şarkı veya konuşma tasvirlerine beslenme eşlik etmektedir. Ayrıca yemeğe dair ahlaki öğütlerin listeleri ve uygun davranışlar alt metinlerde geçmektedir. Yeme ve içme dilinin kullanımının yazma ve okuma süreçlerini tanımlamaktadır (König, 2012).

3.3.1. Eserlerinde Gastronomi Edebiyatı Örnekleri Gösteren Yazarlar ve İnceledikleri Konular

Bir gıda tarihçisi olan Andrea Broomfield şunları belirtir: "Edebiyatta yiyecek işlevi kesinlikle semboliktir. Çünkü ne yediğimiz, biz kim olduğumuzu belirler. Yiyeceklerle yazarlar genellikle hikâyeyi bir şekilde yeniden anlatıp veya düzenler." Bu sayede gastronominin edebiyatın içerisinde sanatsal bir detay haline geldiği söylenebilmektedir (Didkovska, 2023). Geçmişten bugüne en büyük edebi yazarlardan bazıları yaratıcı eserleriyle, besin güvenliği ile ilgili yüksek endişeler yaşandıkları anlara anlatılarında yer vermişlerdir. Bu yazarların arasında önemlilerinden biri 14.yy'ın sonunda "Canterbury Tales" adlı eseriyle Geoffrey Chaucer'dur. Yazar karakterleri aracılığıyla gıdayı zamanının ve mekanının değişkenlerine bağlı şekilde bir dil olarak kullanmıştır. Benzer şekilde, William Shakespeare de yemeğin değerini eserlerinde göstermiştir. Duyarlı bir kişiliğe sahip olan Shakespeare, döneminin kıtlık deneyimini göz önünde bulundurarak "gıdayı koruma" çerçevesinde gastronomi anlatıları yapmıştır. Her iki yazarın da temel amacı dönemlerinde yaşanan kıtlık ve açlık gibi konulara değinerek geleceğe yönelik gıda güvencesinin sağlamaktır. Mesela Sheakspeare kaleme aldığı oyunlarda, hükumetin gıda tedarikini ve doğal kaynakları yönetme konusundaki eleştirilerini kendine özgü sofistike diliyle ele almaktadır. Sheakspeare'in en önemli eserlerinden biri olan King Lear (1605-6)'da gastronominin etkileşim halinde olduğu bir disiplin olan botanizme atıflarda bulunmuştur. Genellikle bu atıflar tarımsal kökenleriyle bağını hızla yitiren izleyici kitlesinin dikkatini çekmektir (Thomas & Archer & Turley, 2014).

Chaucer, Shakespeare ve Eliot: eserleri gastronomi edebiyatı örnekleri içeren yegane eserler değillerdir. Fakat gastronomi edebiyatı yazarları arasında önemli yere

sahiplerdir. Bir diğer önemli yazar da modernist yazarlardan Virginia Woolf'tur. Kendisi yemeği sadece öğle yemeği partilerinin tabaklardaki yemek yeme, yapma ve servis etme betimlemelerine karşı çıkan önemli bir yazardır. Woolf yemeği sofralardaki esprilerden ve bilgece yorumlarla anlatılan olağanüstü tamlamalardan ibaret olmadığını, bunun sadece kurgunun içinde gıdayı tamamen ilgisizmiş gibi görmezden gelindiğine dair bir gelenek olduğunu söylemiştir (Glenny, 1999). Woolf'un yanı sıra 1900'lü yıllara şiirleriyle damgasını vurmuş Lorine Niedecker'ın eserleri, özellikle savaş döneminde gastronomiye dair yazılı anlatıların çelişkileri vurgu yapmaktadır. Niedecker, fedakarlık, refah, kıtlık, açlık ve bolluk hakkında yaşadığı çelişkileri şiirlerine aktarmaktadır (Carruth, 2013). Aynı şekilde, gastronominin düşünsel alt yapısına sahip metinler arasında kırsal yaşamı, doğayı ve basit, huzurlu bir hayatı tasvir eden John Keats'in 'To Autumn' adlı eserinde de gastronomi açısından önemli bir noktada olan "toprak mülkiyeti" üzerinde durulmuştur. Yerel ve çağdaş anlaşmazlıklara sıklıkla değinen Keats; gıda işleme, yemek üretim araçları ve üretim hakları üzerindeki tartışmalar hakkındaki bu şiir, çok belirgin ve odaklı bir şekilde gıda fiyatlarını, gıdayı korumaya dair önlemleri; toprak-emek arasındaki bağlantıları işlemektedir (Thomas & Archer & Turley, 2014).

Margery Kempe eserlerinde toplumsal ve dini yemeği ele alarak tekrar tekrar yemek yemeyi betimlemektedir. Ayrıca avcılık, oruç tutma, misafirperverlik, açlık ve yamyamlık gibi gastronomi temelli disiplinlere değinerek dilin mecaz tarafını kullanmaktadır. Yemek, erdem ve günah arasındaki ilişkiyi sıklıkla ele alır. Edmund Spenser da epik şiiri The Faerie Queene'de, yemek ve beslenmeyi alegorik bir şekilde sunmaktadır. Tüketimin aşırısından kaçmayı özellikle oburluk ve açlığa odaklanmaktadır. Ben Jonson da eserlerinde gastronomiye yer veren bir diğer yazardır. Oyunlarında anlatılar yiyecek ve içeceğin etrafında dönmüştür. Bu yazarların dışında gastronomi edebiyatına hizmet eden yemeğe dair düşünsel alt yapısının olduğu satıları eserlerinde yer veren diğer yazarlar aşağıdadır. Nitekim bu yazarların hiçbiri eserlerini gastronomi üzerine kurgulamamışlardır. Bu tez çalışmasında bu yazarların hepsine değil gastronomi edebiyatı açısından düşünsel alt yapısı daha geniş olanlara ve mihenk taşı görevi görenlere yer verilmiştir (Boyce & Fitzpatrick):

- Homeros,
- Petronius,

- Archestratus,
- John Milton,
- Daniel Defoe,
- Jonathan Swift,
- Henry Fielding,
- Charlotte Boyce
- Tobias Smollett,
- Robert Fergusson,
- Charlotte Smith,
- Mary Birkett,
- Jane Austen,
- Percy Bysshe Shelley,
- George Gordon,
- John Keats,
- Charles Dickens,
- Anne Brontë,
- Christina Rossetti,
- George Eliot,
- Lewis Carroll,
- Sarah Grand,
- James Joyce,
- Wirginia Woolf
- Angela Carter,
- Andrea Levy,
- Laura Esquivel

Bu yazarların her biri anlatısal şiir, drama, lirik şiir, roman, novella gibi geniş şekilde ulusal karakterin temelini yansıttıkları ve toplumların bilincini değiştirip eserleriyle otoriteler tarafından kabul edilmiş statüleriyle hem şehirli hem de elit insanları için uygun ve rahat okuma malzemesi sunmuşlardır. Fakat kuşku götürmeyen bir gerçek şu ki, bu yazarlar aynı zamanda kendi çağlarının farkındalıkları ve etkilendikleri çerçevesinde değerlendirilir. Bu doğrultuda gastronomi anlatıları da bu şekilde değerlendirilmesi gerekmektedir. Eserlerinde yemeğe dair duydukları sevgiyi ve aynı zamanda huzursuzluğu deneyimleriyle anlatan yazarlar gastronomi bağlamında yemeğin işlevsel bozukluğu hakkında radikal şeyler kaleme almışlardır (Thomas & Archer & Turley, 2014).

3.3.2. Gastronomi Edebiyatının Sosyoloji ve Estetik İle İlişkisi

Gastronomi edebiyatı adına bir yazarın eser ortaya koyabilmesi için; bireyin toplumda işgal ettiği kültürel kimlik ve ötekilik gibi meselelerini ele alması; doğanın, biyolojinin, mitolojinin, sanatın ve bilimin tümünün sessizce veya belirgin şekilde sosyolojik olarak örtüşmesini incelemesi gerekmektedir (Skubal, 1999). Bu noktada tat/damak konusu sosyolojik anlamda "nesnel yasalara boyun eğmeyen bir tür zevk" olarak "edebiyat için uygun bir metafor" olduğunu savunulmaktadır. Bu iki disiplinin gastronomiyle etkileşimiyle elde edilen argüman üzerine inşa edilen gastronomi edebiyatı sosyal hiyerarşilerin dayatılması ile bedensel zevklerin lisanslanması arasında mekik dokumaktadır. Nitekim bu noktada gastronomi yazarlarının geçmişten bugüne uzun süredir devam eden restoranlar, şefler, fırıncılar, peynir üreticileri, balıkçılar, kasaplar ve diğer yenilebilir ürün satıcıları hakkında bazı yazılar kaleme almanın, bir nevi "yemek eleştirisi" sınırlarının aştığını söylemek gerekmektedir. Gastronomi edebiyatında ise sosyolojik kavramlar yazar bir şehrin mutfak manzaralarını gözden geçirilip kendilerini kozmopolit kent gözlemcileri olarak hayal ederler; bununla da kalmayıp toplumsal kuralları gastronomi bağlamında alt metinlerinde işleyerek okuyuculara "bir yemek eleştirisinden" vadedilmektedir (Coghlan, 2020).

Hayal gücü sosyoloji ile etkileşimi olan estetik kavramını ortaya çıkarır. Özellikle gastronomi ile doğrudan bağlantısı olan damak tadı, estetik değerlendirme adına bir metafor olarak edebiyata dair üretici/yaratıcı güce sahiptir. Çünkü bir kişi sosyolojik açıdan damak tadıyla kendi benlik duyusunu toplumun içinden sıyrılıp oluşturabilir (Gigante, 2008). Bu bağlamda edebiyatın mihenk taşları olarak kabul

edilen Rus yazarlarının eserlerinde hem estetik hem de sosyolojik açıdan toplumun yansımasını gösteren, belki bir gurmenin yemeği ayrıntılı anlatmasına benzeri, hatta edebi çerçevede süslü cümlelerin daha fazla olduğu betimlemeler bulunmaktadır (Kolb-Seletski, 1970). Bu noktada estetik, klasik estetik olarak başlıca görme ve işitme duyularına bağlı olarak ve modern estetik içerisinde tat kavramından evrimleşen bir biçimde zevki içermesiyle değerlendirilip ayrılabilmektedir. Modern estetik kuramı İngiliz deneyimcilik aracılığıyla on yedinci yüzyıl Avrupa'sının gusto ile ilgili kaygılarına kadar izleyen soy bilimler aslında evin içine çok daha yakın bir kaynağı atlamaktadır. Çünkü 'taste (tat)' teriminin estetik deneyim için bir terim olarak popüler hale geldiği kabaca aynı zamanda, Milton, Paradise Lost ve Regained'de lezzet metaforunu temsil etmelerinde gözükmektedir (Gigante, 2008).

Tüm isimlerden önce tekrar Rus edebiyatı üzerine incelemeler yapıldığında Puşkin, Lermontov, Turgenev, Goncharov, Tolstoy, Dostoyevski hatta Çehov gibi usta yazarların bazı anlatılarında gastronomiyi sosyolojik ve estetik etkisi açısından bir üründen yani yemekten sıyırıp karakterlerini küçümsemek ve önemsizleştirmek adına kullandıkları da görülmektedir. Yevgeni Onegin'de servis edilen rosto biftek, Anna Karenina'daki Dolly'nin kocasını takip eden leitmotiv olarak kullanılan istiridye, Çehov'un kuş üzümleri ve Zoshchenko'nun "Aristokrat" adlı eserinde kahramanın kaderini belirleyen krema pastaları bu karakterizasyonlara örnek gösterilebilmektedir. Bu anlatılar eserlerde yer alsa da usta yazarların hiç birinin tek başına "gastronomi" kavramına tek bir eserde yer vermedikleri, yemeği çoğu zaman yardımcı bir araç olarak kullandıkları ortadır. Örneğin Tolstoy, Savaş ve Barış'ta sayfalarca süren gurme akşam yemeklerini betimleme fırsatına sahiptir. Fakat kendisinin bunu tercih etmediğini, anlatılarını sofrada yer alan kristallerin parıltısına ve gümüş takırtısına sınırladığı, anlatıda ise tüm vurguyu sosyal diyaloğa yerleştirdiği açıktır (Kolb-Seletski, 1970).

Rus edebiyatının dışında damak tadının edebiyat tarihindeki yazarlar tarafından lezzetli bir metafor olarak kullanılması, Milton'ın besinsel kozmolojisinden, Wordsworth'ün üstün beslenen (ve sindiren) zihnine, Keats'ın epik mide bulantı deneyimine kadar kendine yer bulmaktadır. Fakat gastronomi bu yazarların kalemlerinin temsilinde sosyolojik açıdan yemeğin tüketim metaforuyla ele alınması gözlemlenir. İdeolojinin (estetik tarafından tarihin aşılması olarak düşünülen)

gastronomi türündeki bir eleştiri performansı sergilenmemesi bu da onu yerinden etmeye niyetlenen edebi eleştiri türünü önceden tahmin etmektedir (Gigante, 2008).

Nikolay Gogol romanlarında ve Lermontov, uzun erotik şiiri Sashka'da Almanları patatesle ilişkilendirirken; Goncharov da Oblomov'da aynı yolu izledi. Ayrıca Gogol ve Goncharov, gastronomiyi edebiyatın içerisinde sosyolojik alt metinlerle bir evin mali refahını belirlemek için belirli bir günde tüketilen kahve miktarını kullanmayı tercih etmişlerdir. Bazı roman karakterleri taze ekmek dilimi ile bir fincan kahve arasında seçim yapmak zorunda kalmışlardır. Çünkü her ikisine birden sahip olacak kadar zengin değildir. Eserlerde her gün tüketilen kahve fincanlarının sayısı, Oblomov'un ev sahibinin mali iniş çıkışları için güvenilir bir ölçüdür, ki bu da doğrudan sosyolojik etkiyi göstermektedir. Ölü Canlar ve diğer eserlerinde ise Gogol, sadece "anti-kahramanlarını" karakterize etmek için gastronomiyi kullanmakla kalmaz, aynı zamanda gerçekçi bir detay olarak sosyolojik derinlemeler kurarak; karakterlerinin sınıfını ve ulusal kökenini tanımlamak için de kullanır ve bunu sosyal olarak yapılandırılmış İmparatorluk Rusyasında yapmaktadır (Kolb-Seletski, 1970).

3.3.3 Gastronomi Edebiyatının Politik ve Ekonomik Bağlamları

Gastronomi edebiyatı çerçevesinde metinlerdeki politik ve ekonomik bağlamları daha iyi algılayabilmek adına yazarların kurgularını incelemek gerekmektedir. Bu doğrultuda ünlü yazar, editör ve aynı zamanda bir aktivist olan Amerikalı Lydia Maria Child, gastronomiyi sofra bağlamında ele alarak yaptığı politik kurgularının çoğunda yemeğin önemli bir öge olarak kullanır. Özellikle New England'ın bölgesel yemeklerini öncelikli olarak Amerikan yemekleri olarak kutsar ve bu lezzetlere uyum sağlamanın birleşme ya da Amerikalılaşma açısından belirgin bir test olduğunu söylemektedir (Coghlan, 2020).

Kanadalı feminist yazar Margaret Atwood da "doğa"yı tek başına ve insan "doğa"sını bu doğanın içine dahil ederek kim olduğunu (kimlik kazanma bağlamında) karar veren yegane şeyin yemek yiyip yememekle alakalı olduğu fikrini anlatmaktadır. Kendisinin pek çok eserinde bu fikir alt metinlerde sıkça anlaşılmaktadır. Bu doğanın temelini ise politik açıdan birleşmeye giren bir varoluş kavramı üzerinden açıklamaktadır. Kendisinin 1982'de yayımladığı bir deneme koleksiyonunda yer alan ve çok alıntılanan Amnesty International konuşmasında, politikayı doğrudan beslenme üzerinden tanımlar: " *'Politika' ile*" der, "*kimin kime*

karşı ceza almayan şekilde ne yapmaya yeltendiğini, kimin bundan kârlı çıktığını ve bu doğrultuda kimin ne yediğini" kasteder. Atwood'un bakış açısına göre, politika yemek yemenin doğrudan bir metonimi olduğu eserlerinde görülür. Ayrıca tersi de geçerli olduğu görülmektedir. Çünkü gücü elinde bulunduran, daha az güce sahip olanı yemektedir. Başka bir deyişle, ya başkalarının faydası adına yenilen bir varlık (köle) olarak tanımlanırsınız ya da diğerini yiyen bir varlık olarak (efendi) kimliğiniz oluşmaktadır (Christou, 2017).

Yemek yemenin ve estetik tadın, damağın ve dolaysıyla gastronomi siyasi görüleri doğrudan etkilemektedir. Bu doğrultuda modern gıda politikasına da bakıldığında özellikle bu politikanın ortaya çıkışında edebiyattaki hayal gücü kurgusuyla olan bağlantısı açıkça görülmektedir (Coghlan, 2020). Atwood'un distopik toplumlarında karakterize eden figüratif kannibalizmin bir politikasıdır. Bu anlatı defalarca, Atwood'un politik eleştirilerinin özetini oluşturmak için kullanılmaktadır. Kurgusal olmayan gastronomi temelli politika tanımı, onun edebi eserlerinde ortaya çıkan politik eleştirilerin özeti olarak görülmektedir. Politik gücün gastronomi üzerinden edebiyatta kullanımı, bir başkasını yeme eylemine oldukça benzemektedir. Nitekim sonunda, politik güç, bir tüketimle ilişkilendirilmektedir (Christou, 2017).

Gastronominin politik ve ekonomik etkileri üzerinden okunabilen tarihi kurgular ve erotik edebiyat girmektedir. Georges Bataille tarafından kaleme alınan erotik edebiyatın önemli bir parçası olan Story of the Eye, günlük yeme eylemini bir kurguya dönüştürmektedir. Yemek yemedeki sıradanlığı alarak olağanüstü bir yere çekmektedir. Fakat buradaki yemek yemek ve yememe eylemi ne kadar olağanüstü olsa da bağlamından uzaktır. Burada işin içine açlık üzerine yapılan analizler girmektedir. Çünkü bu hikâyedeki açlık deneyimi tarihsel, politik ve siyasi bir bağlama koyma konusundaki hayati önemini görülmektedir. Açlığın anlamları, dayanılan sosyal bağlamlara göre derin bir şekilde farklılık göstermektedir. Story of the Eye'daki yemeğin (veya yememenin) durumları, 1920'lerin sonu ve 1930'larda Avrupa'ydaki isyan ile yeniden keşfetme arzusu iklimi içinde yerleştirilir ve bu doğrudan politik sonuçları ortaya koymaktadır. Bataille'ın 1928 tarihli bu pornografik novellası, geleneksel yeme biçimlerini reddedip bu eserin etkisiyle Filippo Tommaso Marinetti tarafından yazılan The Futurist Cookbook'un (1932) hemen ardından yemek alışkanlıklarının değişimi tüm İtalya'da yankılanır, ki bu da

gastronominin edebi eserler içerisinde yer almasıyla politika ve ekonomi bağlamında değişimine öncülük etmektedir (Christou, 2017).

Bu eserler yan yana koyulduğunda yapılabilecek birçok iddiadan belki de en dikkat çekici olanı, bu metinlerin gastronomiyle alakalı olan eylemlere - özellikle de yeme ve konuşma - karşı güçlü bir belirsizlik sergileme biçimiyle ilgili olduğu görülmektedir. Bu metinlerde çizilen sınır figürlerin ne zaman ve ne yediğini ya da yemeden önce veya sonra ne söylediklerini izler, onlara uygulanabilecek tüm politikaların daha kesin ve çözümsüz bir biçimde bu çeşitli kültür figürlerini tanımlanmaktadır (Skubal, 1999). Nitekim bu figürler sadece insanlardan ibaret olmayabilir. Örneğin alegori, metinselliğin sadece ruhsal boyutunu destekleyen bir edebi tür değildir. Orta çağ kültürüne bakıldığında gerçekliğin bedene, malzeme üzerine dayandığını kabul edilmektedir. Fiziksel dünya yoksa gerçekte yoktur. Yani cismani metinsellik olmadan herhangi bir doktrinden söz edilemez. Gastronomi, edebiyatı toplumsal düzenine bağlayan bir etkendir ve politik-ekonomik sorunları insan ifadesine bağlamaktadır. Alegori de burada devreye girmektedir. Yiyecek imgelerini kültürel olarak okuyabilmek, yazılı üretimi insanların yaşam deneyimleriyle, ideolojilerinin ekonomik üretimi içinde dolandığı şekilde kabul edilmektedir (Coghlan, 2020).

Bu bağlamda, "yumurta kırmadan omlet yapılamaz" deyiminin ontolojik etkilerini daha net bir şekilde görülebilmektedir. Bu deyimin gastronomi edebiyatındaki politik yolu, yumurta üzerinden yapılan alegori deyimin açık içeriği - yiyecek - malzemenin alanını belirtir. Fakat ima edilen anlamında aslında - fedakarlık - mecazi olarak öne çıkmaktadır. Buradaki yiyecek ve fedakarlık kombinasyonu, bir üst düzey alanın eksikliğinden kaynaklanan kurtuluşun karanlık yüzünü ortaya koymaktadır. Bu eksiklik, iktidardakilere kendi amaçlarına uygun olan bir üst düzey alan yaratma olanağı sağlar (Christou, 2017). Nitekim on sekizinci yüzyılın ortalarında, "taste" (zarafet, zevk) terimi sanat, edebiyat ve nihayet gastronomi gibi alanları içinde sıklıkla kendine yer bulmaya başlamıştır. Fakat George Colman ve Bonnell Thornton'ın 1754-1756 yılları arasında yayımlanan mizahi Addisonian dergisinde de belirttikleri gibi, " *'taste' şaşırtıcı derecede çoklu zevk barındırır ve kimse gerçekte ne olduğunu ya da kelimenin kendisinin ne anlama geldiğini söyleyemez.*" Burjuva kamusal alanın gelişimine dair standart tarihler, yirminci yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşen politik ve ekonomik yapılanmaların,

sivil toplumu tüketim kültürü olarak yeniden düzenlediğini kabul etmektedir (Gigante, 2020).

3.3.4. Gastronomi Edebiyatının Cinsiyet ve Kimlik Üzerine Etkileri

Kimliklerin sayısız sonsuzdur. Nitekim en güçlü kimliklerin başında milliyet kimliği gelmektedir. Milli kimlik, devamlılığı sürdürebilmek ve sürekli tekrarlamak adına hem gastronomiye hem de edebiyata bağlımdır. Gastronomi ve edebiyatın ulusal kimliğin inşasında rolü önemlidir. Gastronomi, bir romanın edebiyat temsillerinde, kimliğin kültürel olarak inşa edilmesine yardımcı olduğu bir gerçektir. Bu inşa süreci kişiyi pek çok noktada onaylar, ayrıca birçok kimliği de kapsar, yani içine almaktadır. Örnek vermek gerekirse, Galler, İskoçya ve İrlanda'nın asimilasyonu; bölge, cinsiyet veya sınıf farklılıklarının uzlaşması; gastronomi ve edebiyatın etkisi vardır (Cozzi, 2010). Yazarların bu noktadaki çabaları çok değerlidir. Yazarlar, gastronomiyi kabul ediş, bazı şeylere direniş ve kültürün korunması gibi konuların sembolü olarak kullanmaktadırlar. Bunları yaparken de hafıza, anı, duygu, tarih, insan ilişkileri, güç ve tüketim gibi sembolleri tercih etmektedirler. Gastronomi bu vesileyle edebiyatla pekişerek kişinin kültürel/ulusal kimliğine doğrudan etkilerini ortaya koymaktadır. Bu etkiler, siyasi ve sosyal parçalanma, sömürge sonrası karmaşıklık, ataerkil baskı ve bastırılmış cinsel arzunun bir parçası olarak görülebilmektedir (Whitt, 2011).

Gastronomi aynı zamanda kadınlar ve çocuklar hakkındaki edebiyatta da önemli bir tema olarak yer almaktadır. Yiyecek paylaşımı, tüm kültürlerden insanların diğerleri ile farkındalık veya duygusal bir bağ kurmasının ana yoludur. Lewis Carroll'ın Alice Harikalar Diyarında, Margaret Atwood'un The Edible Woman'ı, Katherine Ann Porter, Ernest Hemingway, Toni Morrison, Alice Walker gibi yazarların eserlerinde gastronomi bir temadır. Laura Esquivel'in Like Water for Chocolate veya Chocolat ve Diana Abu-Jaber'in The Language of Baklava gibi romanları gastronomiyi edebi bir araç olarak kullanmıştır (Aftal, 2014). Bu doğrultudan yazarların oluşturdukları edebi çerçevelerin değeri fazladır. Kimlik üzerinden temalara sık yer veren Virginia Woolf, Margaret Atwood ve Angela Carter'ın eserlerinde gastronomi ve cinsiyet arasındaki geleneksel ilişkiler oldukça karışıktır. Bu yazarların yazılarında, genellikle dişil besleyicinin (daha sık anne) geleneksel kimliği; Jane Austen, Charles Dickens ve Sarah Grand'ın eserlerinde sıklıkla karşılaşılan özünden vazgeçmiş dişil özdeyle benzer şekilde, politik ve evsel

güçsüzlükle ilişkilendirilmektedir. Nitekim Woolf, Atwood, Carter gibi yazarların eserlerinde gastronominin edebi yoldan kimliğe etkileri; yemek pişirme, servis etme, hazırlama, tüketme; sanat, zevk, erotik ifade olarak da tasvir edilir. Bu da doğrudan dişil karakterlere toplumsal olarak yazılmış normlara karşı koyma veya bunları zayıflatma olanağı tanımaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Gastronominin insan deneyimine, kişisel ve kültürel kimliğe olan merkezi önemi, edebiyatın gastronomi ile ilgili meşguliyetinde yansırken; yazarların kimliklerini de yansıtılmaktadır (Whitt, 2011). Bu doğrultuda anoreksiya çekingenlik örneğinden yola çıkarak Virginia Woolf'a ayrı değinmek gerekmektedir. Virginia Woolf hayatının çoğunda yeme sıkıntısı çekmiştir. Kocası Leonard Woolf, bu sıkıntının en şiddetli olduğu onlarda onunla neredeyse her öğünde oturmak zorunda kaldığını ve birkaç lokma yemeye ikna etmek için çaba sarf ettiğini söylemiştir, "*Kendi haline bırakıldığında olağanüstü az yediğini"* ifadesini kullanmıştır. Woolf'un yeme ve yemeyle olan bu çetrefilli ilişkisini, eserlerinde kendisini göstermiştir. Anoreksiya'nın gastronomi nezrinde edebiyatın içerisinde değerli bir metafor biçimidir. Bu nedenle anoreksik bir kadın olan Virginia Woolf eserlerinde gastronomi etkilerini okunabilmektedir. Virginia Woolf gibi ince, sofistike ve zeki bir yazar bu metaforu son derece karmaşık ve sembolik olarak yüklü anlatılarla sağlamaktadır. Woolf'un yeme sıkıntısı ve bu deneyimlerin sonunda gelen dönüşümün tecrübeleri Woolf'un hayatı ve eserlerinde kendini göstermektedir (Glenny, 1999).

Gastronomi edebiyatındaki en önemli amaçlardan biri eserlerde kültürel kimliğin belirleyici olarak kullanılmasıdır. Gerçekte olduğu gibi, kurguda da gastronomi pek çok şeyi simgelemektedir. Yemekten daha fazlasını ifade eder. Özellikle edebiyat için semboliktir. Gastronomi kullanımıyla açılan kapıların ardında bakıldığında, karakterlerin kültürel ve hatta kişisel kimliğine daha derin anlamlar olduğu görülemektedir (Whitt, 2011). Kişisel yaşanmışlıklar ve kimlik boyutu düşünüldüğünde Woolf'un eserleri, hem yemek hem de onu yeme sürecinin somut, duyusal tanımlarıyla doludur. Woolf'un gastronomi üzerine edebi ilgisini açıkça ifade etmesine ve sürekli olarak gastronomiyi edebi bir araç olarak kullanmıştır. Woolf'un eserlerinde cinsiyet ve kimlik anlaşılmaya çalışıldığında eserlerin açıkça ("erkek" nitelikte) entelektüel gücünü ve derin ("kadınsı") duyusal yanını anlamakta yaşanan bir zorluğun, zihin ve bedenin patriarkal bir kutuplaşmasının bir yansıması olduğu

görülmektedir. Bu da daha büyük bir patriarkal şizofreninin yönü temsil etmektedir (Glenny, 1999).

Postmodern kültür, gastronomi görüntüleri ve gastronominin yemekle etkileşimde buluğun disiplinler aracılığıyla metafor olarak kullanımından büyük ölçüde etkilenmektedir. Gastronomiye olan ilgi, edebi çalışmalara kapı açmış ve yemek imgesi/metaforunun kullanımının edebiyatta karmaşık fikirleri ve derin anlamları nasıl temsil ettiğini göstermiştir. Edebi gastronomi çalışmaları, kültürel kimliği yansıtmak için yemek simgesini analiz eder ve bu, sosyal konumdan cinsel arzuya ve cinsiyet ilişkilerine kadar çeşitli konuları içermektedir. Gastronomi doğal olarak sembolizmle doludur ve antik çağlardan bu yana hayattaki merkezi rolünden dolayı bu özelliğini korumaktadır. Yiyecekler, dille ifade edildiği andan itibaren güçlü bir görsel imge yaratmaktadır. Farklı kültürlerdeki çeşitli yemekler, kişilerde farklı çağrışımlar taşıyıp anında zihinsel bağlantılar ortaya çıkarmaktadır. Gastronomiyle ilgili dil, bu ilişkileri sağlayıp deneyimleri; olayları, insanları ve duyguları tanımlamak için somut bir dille soyut kavramları sıkça bir araya getirmektedir. Bunlar çoğu durumda gastronomiyle ilgisiz gibi görünen şeylerdir. Edebiyatta gastronomi, güç veya sosyal statü, din, aile veya ilişkiler, cinsiyet, cinsellik, servet ve grup kimliği gibi birçok farklı şeyi temsil edebilmektedir (Whitt, 2011) .

Modern edebiyat, özel kimlik biçimlerini sorgulamanın yanı sıra, genellikle bu ayrıcalıklı ontolojik düzenin etrafında toplanan 'insan' kategorisini de sorgulamaktadır. Genellikle 'medeni', 'insan' benliği ile 'vahşi', 'insan dışı' Diğer arasındaki mutlak farkın garantörü olarak tasarlanan yamyamlık bazı yazarlar tarafından gastronomi edebiyatın çerçevesinde bu ayrımı incelikle ortadan kaldırır ve âdeta medeniyet denen şeyin içinde gizli vahşeti ve sözde vahşetle bir arada var olan nezaketi vurgulamaktadır. Kannibalizm olarak yeme eylemi örneğin James Joyce'un Ulysses'inde de ortaya çıkar, burada insan bedenleri sürekli olarak etle özdeşleştirilir ve tüketim eylemleri hayvansal bir açlık tarafından yönetilmektedir. Tekrar Woolf'a dönüldüğünde kendisinin The Waves adlı eserinde ise Rhoda'nın yutulma (yenme) korkusu tarafından gastronomi işlenmektedir. Bu temsiller, 18. yüzyıl romanlarında bulunan insan/hayvan ikiliğinin (kimlik belirsizliğinin) dekonstrüksiyonunu derinleştirir ve genişletmektedir. Şiddet ve saldırganca tavırlar; ölüm ve çözülmeyle ilişkilendirilmektedir. Fakat gastronominin modern ve postmodern edebiyatta olumlu

anlamda insanların bir araya gelmesini temsil eden edebi temsillerin ayrılmaz bir parçası olduğu görülmektedir. Gerçekte, bu bölümde ele alınan edebiyatın büyük bir kısmını dolaylı olarak destekleyen bir besin arayışıdır. Tüketim eylemleriyle elde edilen aidiyet duygusu ve paylaşılan insanlık hissi her zaman geçici eğilimindedir. Değişen öznelliklere ve hayali kimliklendirmelere dayanan gastronomi anlayışı 20. ve 21. yüzyıl edebiyat kurgusunda ortaya çıkmaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

1999 yılında Anita Desai tarafından kaleme alınan "Fasting, Feasting" adlı romandaki gastronomi alışkanlıkları, hem türlü anlamda bir dizi bakış açısı taşımaktadır. Özellikle de açlık ve şölenin tüm insanlık için evrensel ögeler olduğunu gözler önüne sürülmektedir. Açlık ya da doygunluk hissi, ister Amerikalı ister Hintli ister erkek ister kadın ister ezilmiş ister de özgür olsun, tüm karakterlerin, kimliklerin, cinsiyetlerin ve bireylerin tanıdık olduğu bir şeydir. Gastronominin evrensel olması, bu romanda güç, cinsiyet stereotipleri ve eşitsizlik, kültüre uyma veya direnme, aile veya ilişki bağları ve zayıflıklar, tüketim gibi konuları temsil etmek için kültürel sınırları ya da ulusal sınırları kolayca aşan anlamlı bir imge ve metafor olarak kendine yer bulmaktadır (Whitt, 2011).

3.4. Gastronomi Edebiyatında Antik Yunan ve Roma

Gastronomi kavramı uzun süredir kültürlerarası bir söylev olarak süregelse de literatürde özellikle sanat ve sosyal bilimler arasında belirginleşmesi 1858 tarihli bir Harper's dergisi köşe yazısının "sanat olarak düşünülen yemek" olarak adlandırılması sayesindedir (Tigner & Carruth 2017). Ünlü gastronomi uzmanı Jean Anthelme Brillat-Savarin 1825 yılında "*Bana ne yediğini bana söyle, sana kim olduğunu sana söyleyeyim"* der. Yiyecek kültürü tanımlayan bu cümlesi aynı zamanda insanların gastronomi edebiyatını görmesinde de bir ipucu olmuştur (Afzal, 2014). Gastronomi kavramının post-devrim sonrası Paris'te ortaya çıktığı söylenmesi gerekmektedir. Bu dönem aynı zaman burjuvazinin ön planda olduğu ve tüketim kültürünün artış gösterip, restoran mutfaklarının ivme kazandığı bir dönemdir (Tigner & Carruth 2017). Nitekim gastronomi edebiyatının izleri o zamandan çok daha önce başlamıştır. Kutsal kitaplar, Hint destanları, Antik dönemler, gibi pek çok yerde gastronomiye vurgu yapılmıştır. Son zamanlarda da yiyecekten ilham alan birçok yazı ortaya çıkmıştır. Bunun yapılış şekli, gastronomik bir deneyimi kendi başına tasvir etmek için yeterince geniştir (Afzal, 2014).

Gastronomi kavram olarak post-devrim sonrası Paris'te ortaya çıktığı söylenmektedir. Aynı yıllarda gastronomi kavramının yayılmasında yazılı kültür, gastronominin düşünce bağlamlarını birbirine bağlamada önemli bir role sahiptir. Yazarlar o yıllarda gazetecilik ve kentsel turizm aracılığıyla pek çok kişiyi gastronomi konusunda haberdar ettiler. İnsanlara belirli alışveriş ve yeme alışkanlıkları konusunda yardımcı olurlarken, kimlik yaratmada da öncü olmuştur. Ayrıca şefleri ve gıda tedarikçilerini değerlendirme kriterleri belirlediler ve en sonunda tüketimi estetik zevkin bir alanı olarak yeniden tasarlamıştır. On dokuzuncu yüzyıl'da Paris'e bakıldığında, bir kuşak gastronomi yazarı, gurme terimini oburluktan sıyırılmıştır. Böylece gastronomi; ahlaki ve bedensel aykırılık kavramlarından kopmayı başarmıştır. Oburluk tek başına ele alınan bir kavram haline geldi ve onu gastronomiye bağlayarak gurmandizayı yeniden tanımlanmıştır. Bedensel kontrol eksikliği (iredesizlik) ve sosyal görgüsüzlük gastronomi kavramının içinden kopmuştur (Tigner & Carruth 2017). Yirminci ve yirmi birinci yüzyıla gelindiğinde ise gastronomi edebi eserlerin içerisinde kendini daha fazla göstermeye başlamıştır. Tat ve fine dining'e odaklanan gastronomiye dair anlatılar, kırsal yaşamın görece basitliği hakkındaki pastoral söylevler eserlerde kendini göstermiştir. Nitekim fabrika çiftliklerinin yükselmesi ve markalı gıdaların ortaya çıkmasıyla birlikte sosyal yapılara bağlı olarak gıda deneyimlerinin gerçeklikleri değiştirmiştir. Bu da doğrudan gastronomi edebiyatında deneyimin de kültürel deneyimleri etkili olmasına olanak tanımıştır (Carruth, 2013).

Antik Yunan edebiyatı; her ne kadar yazılı eser bırakmamış olsa da bir ulusun edebiyatının tarihi en çok etkilemiş adam olan Sokrates felsefesinin prensiplerine kadar uzanmaktadır (Donaldson, 1858). Edebiyat, somut bir ifade biçimidir ve derinde yatan duyguları yoğun bir şekilde aktararak, felsefeye hizmet etmektedir. Felsefe ise soyut ve kuru kavramsal diliyle ifade edilemeyen duygusal deneyimlere tercüman olmaktadır. Bu sayede edebiyat, yalnızca estetik bir coşku uyandırmakla kalmaz, aynı zamanda belirli bir felsefi düşünceyi de iletebilmektedir (Öktem, 2010). Antik Roma'da, Latin edebiyatının ortaya çıktığı ilk dönemde ise toplumsal çevre geleneksel bir aristokratik imparatorluğun seçkin kesimi tarafından yönetilmektedir. Klasik dönemin Latin edebiyatı, patriyarkal yapı, dini ritüeller, kültürel kimlik ve soyluların kendi toplumsal pozisyonlarını sürdürmelerine yarayan "existimatio" adlı bir toplumsal otorite biçimine sahiptir. Edebiyat eserlerinin topluma iletiminde elit

sınıf etkili bir rol oynamaktadır. Bu metinler, toplumun kimliğini ve kişinin deneyimlerini şekillendirmektedir (Habinek, 2001).

Yunan mutfağının ve yemek kültürünün kökenleri, ülkenin tarihinde saklıdır. Bu tarihin en geçmişi de Antik Yunandır. Nitekim Yunan gastronomisi, daha yaygın bilinen Roma yemek kültürünün de kökenini oluşturmaktadır. Bu doğrultuda modern Avrupa mutfağının da temelidir. Bu yiyeceklerin tüketildiği toplumsal bağlamı anlamak için olayları anlamak ve anlatılarla kurmak gerekmektedir. Bunu ancak Antik Yunan toplumları arasında en iyi bilinen ve edebi olarak kaydedilmiş olan klasik Atina'nın yemeklerini ve ziyafetleri inceleyerek anlaşılabilmektedir. Ancak Atina, ziyafetleri ve anlatılarıyla gelmiş geçmiş en ünlü eserlere sahip olmasına, klasik edebiyatın zenginliğine ve metinlerine rağmen özel yaşamın bazı yönleri anlaşılamamaktadır (Dalby, 2013). Antik Romalılar ise eğlence hayatlarına düşkünlerdir. Bu eğlenceye eşlikçilerin yeme ve içme olduğu pek çok antik kaynaktan ve özellikle arkeolojik kalıntılardan görülmektedir. Hatta Roma ziyafetleri çok miktarda yiyecek bilinçsizce tüketilmiş ve bu şölenlerin uzun sürmesiyle ün kazanmıştır. Öyle ki kusma odaları bile yaptırılmıştır. Ayrıca metinler ve anlatılar incelendiğinde Antik Roma'nın beslenme kültüründe Antik Yunan uygarlığına ait bazı besinlere ve sofra geleneklerine sahip olduğu görülmektedir (Kapka, 2019).

Edebiyattan tiyatroya kadar sanatın her noktasında yiyeceğe ve gastronomiye dair metaforların işlendiği alt temalar rastlanmaktadır. Bu vesileyle görsel sanatlar gastronomiyi kullandığı söylenebilmektedir. Antik dönemlerin büyük ziyafet sunumlarında; Platon'un yemek yapmayı sanat olarak tartışmasında ve yemeğin tüm duyulara hitap etmesinden dolayı gastronomi görsel sanat olarak kabul edilmektedir (Perullo,2019). Edebiyat ile görsel sanatlar arasındaki karşılaştırma ise içsel kanıtların da yardımıyla mantıklı bir şekilde tarihlendirilebilmektedir. Fakat belirli bir yazar veya coğrafi bölgeyle kesin bir ilişkilendirilme yapılamamaktadır (Benediktson, 2000). Antik Yunan ve Roma edebiyatında gastronominin etkileri kent yolsuzlukları, kırsal sadelik, ziyafet ve toplu yemeğin tatmin ediciliği, yemeğin zevk/arzu niteliği taşıması gibi temaları barındırmaktadır. Gastronomi, yazarlar tarafından bilinçli olarak trajedi dolu epik anlarda, büyük sahnelerde ön plana çıkmasa da özellikle Homeros gibi isimlerin anlatılarında kendine yer edinmiştir. Archestratus ve Homeros gibi Antik yunan yazarları destanların içinde yemeği pişirmek, servis etmek ve tatma gibi metaforlara yer vermişlerdir. Nitekim asıl alt

metin okumalara Yunan ve Roma komedisinde görülür. Bu noktada tiyatro sokak ve beden dilinin kullanılarak anlatıların daha iyi pekiştirildiği bir alandır. Vücut büyüklüğü, iştah, boğaz ve karına vurgu yapılır. Ayrıca sindirim organları, geğirme ve dışkılama üzerinde de durulur. Bu noktada oburlar, sıcak yiyecek hissiyle gelen yemeği hızlıca boğazdan geçirme eğiliminde olarak betimlenmektedir (Wilkins & Hill, 2009).

Antik dönemlerdeki bu eserlerin satırlarındaki gastronomi alt temalarının incelemesi gastronomi edebiyatının önemini göstermektedir. Homeros'un eseri olan Odysseia, Antik Yunan döneminin tarihsel gerçeklikleriyle mitolojik dünyayı uyumlu şekilde birleştiren Yunan uygarlığı için büyük ve köklü bir Antik metindir (Dilek, 2022). Ö. 4.yüzyılda Yunan şairi ve önemli filozoflardan biri olan Archestratus, gastronomi fikrinin öncüsü olarak kabul edilmektedir. Kendisinin en önemli eseri ise ilk yemek kitabı olarak bilinen Hedypatheiadır (Baysal & Çelik, 2022). Latin edebiyatında ise edebiyat için en önemli eserlerden biri olarak kabul gören Satyricon adlı roman bulunmaktadır (Çevik, 2011). Antik Roma metinlerinden derlenmiş olan Geoponika da tarım faaliyetlerinin anlanması için en önemli eser olarak kabul görmektedir (Peker, 2023). Gastronominin edebi olarak kendini gösterdiği bir diğer nokta da şölenlerdir. Bu noktada karşımıza yazılı değil sözlü edebiyat çıkmaktadır. Birkaç yüzyıl boyunca komik sahnelerde, yiyecek sıkıntısı olmayan ve ütopya olarak nitelendirilebilecek bol miktarda bulunan cennetler anlatılarak yoksul edebiyatı yapılmıştır. Bu konuşmalar, zenginler tarafından yapılan aşırılık edebiyatından uzak konuşmalardır. Yazarlar oyunlarında yemeğe ve özellikle abartılı yemeğe oldukça yer vermişlerdir (Wilkins & Hill, 2009). Yüksek kültürde ise yemek daha ciddi bir noktadaydı. Bir ziyafet örneği olarak imparatorluğun tüm zenginliklerine sahip olan Trimalchio, akşam yemeği (bknz) verdiği anda kaba bir figür olarak Satyricon eserinde karşımıza çıkmaktadır (Güveloğlu, 2020). Trimalchio'nun servis ettiği yemeklerin her biri bir nevi oyun gibidir. Yemek ve sempozyumun abartılmış formları gastronomi içerisinde kendine yer bularak sofralara gelmektedir (Wilkins & Hill, 2009).

3.4.1. Odysseia'deki Yemek Temaları

Dünya edebiyatının en eski, hatta edebiyatın oluşumunun mihenk taşı olarak kabul edilen eserlerinden biri olan Odysseia, yemeğe dair imgeler ve ziyafet sahneleriyle doludur. Gastronomi olay örgüsüne, karakter etkileşimlerine, maceraya

hikâye boyunca katkıda bulunmaktadır. Pek çok sahnede ritüel şekilde mangallar, ziyafetler, boğaların, domuzların ve koyunların kesilmesi (zaman zaman insanların da) gibi adak süreçleri görülmektedir (Whitt, 2011). Odysseia, antik hikâyenin teknik ögelerinin bütününü içeren geçmişten bugüne değişmeden gelen önemli de bir kaynaktır. Edebiyatın herhangi bir noktasındaki en etkileyici hikâye anlatılarına sahiptir (Louden, 2011). Homeros'un bu eserinde Odysseus adlı kahraman bilinmeyen ve egzotik yerlerde deniz yolculukları yapmaktadır. Gemilerini ve arkadaşlarını kaybettikten sonra yolculuğu farklı noktalara ilerlemektedir. İlk yolculuk Phaeacian adasında gerçekleşmektedir. İkincisi ise İthaka'nın dış mahallelerinden başlar ve kahramanın sarayına kadar uzanmaktadır (Higgins, 2015).

Bu destanın içerisinde pek çok besin ögesiyle karşılaşılmaktadır. Antik Yunan sofra kültüründe bulunan pek çok ürün anlatılmaktadır. Bu destanın yemek anlatılarına bakıldığında Antik Yunan'ın mutfak kültürü, öğünleri ve aristokrat seviyede misafir ağırlama ritüelleri, yemek hazırlığı ve sunumu süreçleri görülmektedir (Bulut, 2019). Nitekim Yunan destan dünyasında, konuşma, savaş ve ziyafet gibi en önemli eylemlerin tanımlamaları ve betimlemeleri hafife alınarak geçiştirilmektedir (Higgins, 2015). Samuray Hakan Bulut, "Homeros'un Odesa'sında geçen gastronomi ögeleri üzerinden Antik Yunan yemek kültürüne genel bakış" adlı makalesinde geçen şu örnekler bu söylemi kanıtlamaktadır, *"...Mis gibi zeytinyağları, yıllanmış bal gibi tatlı şarap dolu küpler..." , "...Kalburlar baktık ağzına dek peynirlerle dolu, mandıralarda baktık kuzular, oğlaklar tıka basa..." , "...Selam sana konuğum, hoş geldin evimize, sonra dersin neden geldin , önce yemek ye..."* (Bulut, 2019). Kalypso'nun Mağarasında Odysseus, bir koltuğa oturur, ardından şöyle bir betimleme geçer: *"Nymphe ona ölümlü insanların yiyip içtiklerinden öğününü önüne koydu; kendi de tanrısal Odysseus'un karşısında oturdu; onun da önüne karavaşlar tanrı yemeği ambrosia ve nektar getirip koydular. Ondan sonra önlerindeki seçme yiyeceklere ellerini uzattılar"* (Cevat, 2014, s. 84).

Bu noktada yemeğin alıcısının verenin gücünün altına konumlanabileceği, yani yemekle bir güç gösterisi yapıldığı gözükmektedir (Egeler & Heizmann, 2020) Bu sofra normalde ölümlü olan Odysseus'un onu besleyerek ölümsüz yapmasına bir davettir. Kalypso bunu nektar ve ambrosia ile sağlanmaktadır. Ambrosia ayını Gılgamış ve Genesis mitolojisinde olduğu gibi tüketenlere sonsuz yaşam gücü veren bir meyvedir. Genesis'te sonsuz yaşam ağacı vardır ve bundan yemek başlangıçta

yasak değildir - ki bu motif aslında Adam ve Havva'nın ağaçtan meyve yemelerine göndermedir - Gılgamış da ise hikâyede aynı özelliklere sahip bir bitki aranmaktadır. Yunan mitolojisi bu motifi yemek üzerinden aynı şekilde işlemektedir (Louden, 2011). Odysseus kendisine teklif edilen bu bir nevi ölümsüzlük çağrısını reddeder. Tüm bu anlatıdan gastronomi motifleri, ölümsüzlük, iletişim ve güç göstergesi nezdinde okunabilmektedir (Egeler & Heizmann, 2020).

Şarap, tahıl ve zeytinyağı Antik Yunan'da sıkça tüketilir. Odysseus destanında *"yığılmış altın ve bronzun bulunduğu yer, sandıklarda kıyafetler ve güzel kokulu yağ bulunan yer"* ifadesi yer alır. Ayrıca *"içinde eski tatlı tadı olan şarap testileri bulunan yer ve karışık tanrısal içeceği içeren testiler, duvara karşı sıralanmıştır"* ifadeleri de geçer. Bu betimlemelerden uzun süre saklanan büyük miktarlarda şarabın zenginlik ve etki göstergesi metaforu olduğu görülmektedir. Odysseia'de çok fazla tat ve lezzete dair fazla anlatı yoktur. Odysseus'un İsmarus'ta rahip Maron'dan alarak tattığı güçlü şarabın tadını betimlemesi bu istisnalardan biridir (Dalby, 2013).

"...on iki tane iki kulplu desti dolusu tatlı şarap katmıştı: içinde bir damla su bulunmayan tanrısal bir içkiydi! evinde yerini ancak kendisi, karısı ve kâhya kadın bilirdi; öbür kul ve karavaşlardan gizli tutardı. Bunu bal gibi tatlı, kırmızı şarap olarak içmek için bir sağrak dolusuna yirmi ölçü su katmalıydı ve içinde karıldığı sebudan tatlı, hoş bir koku yayılırdı ve tatmak isteğinden insan kendini zor tutardı." (Cevat, 2014, s. 119).

Fazla yemek betimlemesinin olmamasına rağmen yemek, şarap, ekmek, et ve ziyafetler Odysseia destanında önemli bir yer tutar. Şarap genelde ekmek ve etle birlikte sofraya gelirdi fakat doğal şaraplar yukarıdaki örnekte olduğu gibi tek başına da tüketilmiştir. Alcinous'un Scheria'daki evinde "pdtos" veya "symposion" olarak adlandıran bir nevi şölenlerde erkekler yemekten bağımsız bir içki partisini veya yemeğin ardından gerçekleşen bir etkinliği gerçekleştirilmiştir (bu terimler Odysseus'ta kullanılmamıştır). Ayrıca bu sahnede, yabancı biri geldiğinde Alcinous'un arkadaşları yemek yemezler, sadece içki içerler ve yemek yemesi için gelen misafirlerine içki içerek eşlik edilmiştir. Bu durum ve edebi anlatıdan yemekle içkinin gastronomi edebiyatı çerçevesinde misafirperverlik metaforu gözükmektedir (Dalby, 2013). Bu sahnenin yanı sıra farklı yerlerde de bu misafirperverlik anlatıları görülür:

"Yiyip içip doyduktan sonra, ben, yanıma bir çavuş ve yarenlerden birini daha alarak, Aiolos'un şanlı konağına gittim; onu eşiyle ve çocuklarıyla yiyip içmekte iken buldum." (Cevat, 2014, s.128).

&

"Dostlarım, kaygılarımız pek çok ise de, henüz ecel günü gelmeden Hades'in konağına inecek değiliz. Haydin, tez yürüyüşlü gemide yiyecek içecek bulundukça yiyip içmeğe bakalım, açlıktan harap olmayalım." , *"Gözleriyle doya doya baktıktan sonra ellerini yıkayıp parlak bir şölen hazırlıklarına giriştiler. Bütün bir gün, güneş batıncaya kadar, oturup yedik içtik; dille anlatılmaz etlerimiz, tatlı şarabımız vardı!"* (Cevat, 2014, s.130)

Odysseus ve mürettebatı, Lotos Yiyenlerin topraklarına gelirler. Lotos'un insanları rüyadan uyanmadan hapseden güçlü bir etkisi olduğu bu bölümde, yemek ve beslenme temaları görülür:

"...bunlar çabucak lotos yiyen erlerle buluştular; bu halk arkadaşların mahvını akıllarına getirmek şöyle dursun, onlara lotos sunup yedirdiler. Tatlı bir yemiş olan lotostan yiyince bizimkiler artık dönmeyi ve salık ulaştırmayı hatırlarından çıkardılar!" (Cevat, 2014, s.117).

Bu cümle, insanların iştahlarını kontrol etmeyi ve sıla hasreti çekme arasındaki dengeyi vurgulamaktadır. Sonuç olarak destanın içinde çoğu zaman zeytinyağı, üzüm suyu, şarap, deniz mahsulleri, et, ekmek, un, içme suyu, peynir, süt, buğday gibi temel gıdalar görülmektedir. Nitekim satırların çoğunda geçen bu yeme-içme anlatılarında yer alan örneklerin gastronomi açısından daha çok hijyen ve servis temalarını nitelemektedir. Odysseus'un bu destansı yolculuklarındaki edebi betimlemelerden ve motiflerden, Antik Yunan'ın yemek kültürünün ana hatlarını açığa çıkmaktadır. Temel gıda gruplarının yoğun tüketimi, saraylardaki servis hizmeti ve servis personelinin çalışma sistemleri, misafirperverlik ve özel ikramlar gibi şölenler, Odysseus destanının gastronomideki edebi kimliğini oluşturmaktadır (Bulut, 2019).

3.4.2. Satyricon'daki Yemek, İçki ve Şölen Betimlemeleri

Satyricon, Antik Roma'nın dönemlerini konu alan, Petronius'un (M.S 27-66) yazdığı Roma'nın (Hristiyanlık öncesi) eğlencesini ve zevk anlayışını derinlemesine anlatan, Latince bir romandır (Akın, 2014). Eserin özellikle yemeğe dair anlatılarına

detaylı olarak bakıldığında döneminin yozlaşmışlıklarını sofralarda yemeğe yüklediği alt temalarda görülebilmektedir (Güveloğlu, 2020). Eserin genel anlatısında da tüm ahlaki kurallar yıkılmaktadır. Neron dönemindeki gündelik yaşamın sıradan ilişkileri, eş cinsel çiftler, iştahını damak ve şehvet çerçevesine oturtmuş halk, mitolojiden de yararlanılan hikâyeler betimlenmektedir. Hikâyelerde içkiler devasa kadehlerle içilirken; yemekler israfa yönelik ve kana susamış bir şekilde tüketilmektedir. Bazı yemeğe dair betimlemelerde gastronominin mitoloji disiplininde incelenebilecek alt temalar bulunmaktadır (Akın, 2014).

Satyricon gastronomi edebiyatı açısından incelendiğinde 26-78.8. paragraflarında bulunan Trimalchio'nun Akşam Yemeğinin anlatısındaki servis edilen yemekler ön plana çıkmaktadır. Bu akşam yemeği tam olarak nerede gerçekleştiği bilinmese de yazar birkaç kez Campania'nın bir kentinde olduğu öncesinde bahsedilmektedir. Genel hatlarıyla 25 paragraftan oluşan metinde akşam yemeğine gelmiş olan bazı orta düzey seçkinlerin önüne lüks yemekler servis edilmektedir. Lüks olmalarının temel nedeniyse o döneme nazaran yemeklerin içerisinde bolca et bulunmaktadır. Trimalchio karakterinin her yemek servisinde içinde et bulunan bir tabak önlerine koyması aslında doğrudan güç göstergesidir. Yazar burada gücü yemek bağlamında imgelemektedir (Güveloğlu, 2020).

26-31. paragraflar incelendiğinde yemek alanına gelinmektedir. Burada karakterler teker teker tanıtılmaktadır. 31-36. paragraflara gelindiğinde ise çeşitli yiyecek-içecekler sunulmaya başlar. Trimalchio'nun ziyafetinde yemek servisi ilginç bir servis düzeni izlemektedir. Romanın bu kısmında misafirlere içecekler dışında 12 kere servis gerçekleştirilmektedir (Güveloğlu, 2020). Misafirler önce yemek salonuna alınırlar ve soğuk sularla ayak bakımları yapılır. Ardından ilk yemek servisi büyük bir tepsinin içinde gelir. Tepsinin üstünde Korinthos sıpası vardır. Bu sıpanın üstünde içine öteberi sıkıştırılabilen iki adet heybe bulunmaktadır. Heybenin birinde yeşil, diğerinde ise siyah zeytin yer almaktadır. Sıpanın üzeri ise iki kocaman tabakla kapatılmıştır. Ayrıca bu tabaklar bir kulpla birbirlerine bağlanmıştır. Lulpun üzeri ise ballı kakırcalar dizilmesiyle betimlenmektedir. Bu ete gümüş ızgaranın üstünde fokurdayan soslar eşlikçi olmaktadır (Özaktürk, 2003). Bu yemek betimlemesi açık bir şekilde ilk yemek yani başlangıç olarak oldukça ağırdır. Hatta genel hatalarıyla bir şölenin herhangi bir noktası için bile ağır bir servistir (Güveloğlu, 2020).

İkinci servis başlar. Aşçı, tahtadan oyulan tavuk maketinin altına tavus kuşu yumurtalarına benzer yemekler yerleştirilmiştir. Fakat burada asıl sunulan şey yumurta değildir. Bunlar yumurta şekli verilen bol yağlı hamurlardır. Hamurun içi açılınca ise misafirlerin karşısına biberli bir sosa bulanan ötleğen kuşu görülmektedir. Üstünde ayrıca yumurta sarısı sürülmüş ve iyi kızarması sağlanmıştır (Özaktürk, 2003). Tüm bu anlatıların yanında şöyle bir betimleme daha yapılır:

"Kaşıklarımızı aldık (her biri en az yarım kilo ağırlığında) ve zengin hamurdan yapılan yumurtaları kırdık. Gerçeği söylemem gerekirse, payımı neredeyse atacaktım. Çünkü yumurta tavuk olmuş gibi görünüyordu" (Sullivan, 1987, s. 78).

Bu noktada yazarın hicvinin ne kadar güçlü olduğunu ve yemeğin gerçekliğiyle sahteliği üzerine atıfta bulunması gastronomi edebiyatı açısından değerli bir anlatıyı göstermektedir. Üçüncü yemek masaya geldiğinde ise tam bir görsel şölen ortaya çıkmaktadır. Yuvarlak bir tepside 12 burç yer almaktadır. Her bir burcun üzerinde de o burcu temsil eden besinler bulunmaktadır. Örneğin koç burcunun üstünde nohut, boğanı üzerinde sığır eti, ikizler de ise böbrek vardır (Kapka, 2019).

Bir çocuk da masanın etrafında gezerek gümüş ızgarada kızarmış ekmekler servis etmektedir. Enclopius ve diğer misafirler bu vasatlık üzerine büyük hayal kırıklığı yaşarlar ama Trimalchio onları lezzet açısında kötü bir deneyim yaşadığını düşündürmüşken devreye girer (Güveloğlu, 2020):

"Eğer sakıncası yoksa yemeği yiyelim. Tüm bunlar ana yemeğin sosu" (Sullivan, 1987, s. 74)..

Trimalchio'nun asıl yemeği ise dördüncü servistir. Romanda kopukluklar olduğundan dolayı yemeği tüm detayları anlaşılmaz. Fakat anlatılara bakılınca öncekine benzer bir görsel zenginlik olduğu fark edilir. Hatta yemeğin o kadar iyi bir görsele sahiptir ki tüm misafirler kalkıp alkışlarlar. Bu yemeği yedikten sonra Enclopius bir süre bir şey yemediğini söyler (Güveloğlu, 2020).

Gastronomi edebiyatı açısından farklı edebi alt metinlere sahip olan asıl kısımsa beşinci servis kısmıdır. Masaya üzerinde özgürlük tacı yer alan devasa bütün olarak pişirilmiş olan bir domuz getirilmektedir. Dişlerinden sepetler sarkmaktadır ve birinin içinde kuru diğerinde ise taze hurmalar bulunmaktadır. Domuza benzetilen ekmekler ise annelerinin memelerini emmektedir (Naturalis, 2006). Bunlar bile tek

başına yazarın farklı bir şey anlatmak istediğini gösterse de asıl olay ana yemek için domuzun karnının yarılmasıyla ortaya çıkmaktadır (Güveloğlu, 2020):

"Bir av bıçağı çıkardı ve domuzun yan tarafına büyük bir saplama yaptı ve vurduğunda bir ardıç kuşu sürüsü uçtu. Ancak, ellerinde kireçli kamışlarıyla hazır bulunan kuşçular, odanın içinde uçmaya başlar başlamaz onları yakalıyorlardı." (Sullivan, 1987, s. 80).

Domuzun başında takılı olan özgürlük tacı ise önceki günden kalan akşam yemeğinde yenmediğini göstergesidir. Bu taç Trimalchio tarafından domuza taktırılmıştır ve dünkü misafirler ona özgürlüğünü vermişlerdir. Dünkü kalan yemeğin servis edilmesi Trimalchio gibi aç gözlü bir adama yakışmayan bir durumdur. Fakat yazar bu noktada özgürlük tacına dikkat çekmektedir. Taç köle bir çocuğa taktırılır ve özgürlüğü verilmektedir. 6. yemekten sonra da daha çok görsel şölene ve yemek bolluğuna dikkat çekilen servisler yapılmaktadır (Güveloğlu, 2020).

Satyricon'un buraya kadar olan yemek anlatıları edebi açıdan değerlendirildiğinde yazıların hiciv olup olmadığı tartışmaya açık olduğu görülmektedir. Hicivde iğneleyici sözler ağırlıktadır. Satyricon'da ise yazar hiciv dolu söylemleri eylemlerle birleştirmiş ve karakterlerin eksikliklerine ya da yanılsamalarına bariz şekilde katılan anlatıcıya devreder. Anlatıcı, konuşma ve düşünme şekliyle yaşadığı deneyimlere tepki veren kişiye denmektedir. Yani anlatıcı ve hiciv edebiyatı arasında sarsılmaz bir bağ bulunmaktadır. Trimalchio ve yemek sahnelerinde etkileşimde bulunan ve deneyimlerini bazen de durumlarını şiirler ifade eden Encolpius, anlatıcı görevinde değildir. Bu yüzden yazarın olaya olan bakış açısı ve eserin hicivsel etkisi belirsiz hale gelir (Beck, 1982). Trimalchio'nun yemek sahnelerinde yazarın genel hicivci tarzından çıkıp romancı dürtüsünü kullandığı görülmektedir (George,1966).

Trimalchio'nun akşam yemeğindeki gastronomi alt temalı betimlemeler edebiyatın verdiği içsel değerlerin yanı sıra öğrenilmiş filolojik yorumları da içermektedir. Bu doğrudan yazar ve karakter çerçevesinde değerlendirilmektedir. Petronius'un yarattığı karakter olan Encolpius ile fikirlerinin zıtlığı ve asıl bakış açısı yemek betimlemeleri ve genel romanın çerçevesinde görülmektedir. Yazar metaforlar konusunda ölçülü olsa da Encolpius akşam yemeğine geldiğinde Trimalchio'nun yemek düzenlemelerine verdiği tepkiden Encolpius'un bunu bir

zarafet olarak betimlediği görülmektedir. Fakat Petronius'un aynı şekilde düşündüğü söylenemez (George,1966).

Satyricon'daki yemek betimlemeleri gastronomi edebiyatı açısından düşünüldüğünde yazarın döneminin filozoflarının yemeğe olan bakış açısından etkilendiği göz ardı edilemez. O dönemin Roma ve Yunan filozofları ana genel olarak doğayla uyum sağlayan, basit ve hızlıca ulaşılabilir yiyecekler tüketmenin doğru olduğunu söylenmektedir. Bu filozofların beslenmedeki temel anlatıları damak tadının zevkten ve lüksten kaçınma yoluyla gelişmesi gerektiğini anlatılmaktadır. Tüketimin bedensel hazza yönelik olmaması gerektiğini, hayatta kalacak kadar yemek yemeyi savunulmaktadır. Özellikle Trimalchio'un sunduğu bu benzersiz şölendeki gibi her öğünde ruhsal sorunlar yarattığı filozoflar tarafından düşünüle et ön plandadır. Trimalchio'nun sofrasında bu olguların ve Encolpius'un şölen betimlemelerinin hiçbiri ölçülü saf gıdalarla dolu değildir. Nitekim alt metinlerden yazarın yemeğe olan yaklaşımın döneminin filozofları gibi olduğu anlaşılmaktadır (Güveloğlu, 2016).

Trimalchio'nun sofra ve yemek servis düzenine bakıldığında yemeklerin bol olması ve zenginliğe dikkat çekilmesi imparatorun yemeğe olan bakış açısını simgelemektedir. Misafirlere servis edilen ağır et yemekleri, hediyeler ve diğer yemek betimlemeleri incelendiğinde yazarın o dönemin görgüsüzlüğüne odaklandığı görülmektedir. Ayrıca bu görgüsüzlük Trimalchio'un servis ettiği yemekleri anlatırken ki söylemlerinden de anlaşılabilmektedir. Encolpius ve diğer misafirler bu süslü ve üstten konuşmalardan sıkılmışlardır (Güveloğlu, 2020). Satyricon romanının alt metinlerden yazarın yemeğe olan yaklaşımın döneminin filozofları gibi olduğu anlaşılmaktadır. Çünkü yazar önünde bulunduğu sofanın damak zevkine ve Trimalchio'un kaba davranışlarına eleştirel bir yaklaşımda bulunmaktadır (Güveloğlu, 2016). Bunların yanı sıra Satyricon gastronomi edebiyatı çerçevesinde incelendiğinde Trimalchio sahnesindeki halktan kopuk, aşırı lüks ve yemek çılgınlarının o dönem ki Roma'nın gerilemesini de göstermektedir (Leith, 1987).

3.4.3. İlk Gurme Archestratus'un Hedypatheia'sındaki Edebi Motifler

MÖ 350 civarlarında yaşamış olan Sicilya asıllı Yunan gastronomi şiiri yazarı Archestratus, gastronomi edebiyatı adına önemli bir yere sahiptir. Archestratus'un gerçekten çok seyahat ettiğini gösteren ve "lüks yaşam" ya da "zevkli hayat" olarak nitelendirilen kitabı Hedypatheia'daki gastronomiye dair görüşler günümüze ulaşan

diğer Yunan metinleriyle uyuşmaktadır. Hatta çoğu gastronomiye dair görüşü bir yazar olarak ilk kendisi dile getirmiştir. Hedypatheia, Akdeniz'in kıyı şehirlerindeki kaliteli yemeklerin (özellikle de balığın) seçimini anlatmaktadır. İçerisinde yemek tarifleri barındırmasına rağmen edebi yükü de bulunur, bu açıdan Archestratus için ilk gurme denilmektedir. Kendisinin bu kitabı bir nevi gezgin rehberi olarak nitelendirilmektedir (Dalby, 2003). Archestratus ayrıca bu yemek şiirinde okuyucuları belirli yerlerde olabilecek en iyi balıklara da yönlendirmektedir. Archestratus anlatılarında karmaşık tatları reddederek özellikle balıkla alakalı en taze balığın lezzetli bir şekilde pişirilmesinin sadelikten geçtiğini söylemektedir. Archestratus'un yazdıklarından esanslara veya lezzetin inceliğine yönelik ilgiler sıklıkla görülmektedir (Wilkins & Hill, 2009).

Hedupatheia 4. ve 3. yüzyılda oldukça popüler bir eserdir. Mizahçı Samoslu Lynkeus denemelerinin korunan bazı kısımlarında birkaç defa Hedupatheia'a övgüyle atıfta bulunmaktadır. Hatta o dönemin filozofları Klearchos ve Chrysippos, Hedupatheia'ı ezberlemişlerdir. Kendileri deniz ürünleri konusunda uzman bilgi kaynağı olan bu gastronomi edebiyatı eserini modaya uygun akşam yemeği partilerinde alıntılandığını ima edilmektedir (Olson, 2000). Gastronomi edebiyatı adına önemli bir yere sahip olan Hedypatheia şiirinin konusu, genel tutum ise en kaliteli taze yiyeceklerin ve içeceklerin; nerede ve ne zaman olursa olsun, ucuz ya da pahalı fark etmeksizin en iyi şekilde seçilmesi çok tutumlu bir şekilde pişirilmesi gerektiğidir. Archestratus'un kısa ve eğlenceli edebi üslubu, Klearchos ve Chrysippos'dan da anlaşılacağı üzere ezberlenmesine ve uygun durumlarda (ister pazarda ister akşam yemeğinde) alıntı yapılmasına olanak sağlamaktadır (Dalby, 2003).

Archestratos Hedupatheia'nın açılışın "yazılarını tüm Yunanlılara sergilediğini" söyler. Nitekim, Hedupatheia'nın içeriğine bakıldığında daha çok Antik dönemde küçük bir edebiyat çevresine özel olarak okunması için yazıldığı görülmektedir. Bununla birlikte, Hedupatheia diğer didaktik çalışmalardan farklı bir eserdir. Çünkü iki içsel anlatıyı barındırmaktadır. Bu doğrultuda yaratılan dilin imajın bir öğretmenin konuşması olmasındansa, daha geniş bir dinleyici kitlesine hitap edebilmek adına samimi ve özel bir toplantı niteliğindedir. Hedupatheia'nın hedeflediği kitle ise az önce de belirtildiği gibi karmaşık bir konudur. Şiirin tam olarak anlaşılması lüks hayatla derinden ilgisi olan dinleyicileri veya okuyucuları

gerektirmektedir. Akdeniz coğrafyasının Antik bilgilileri genel olarak kaliteli yemek ve şarap konusunda şairin esprilerini, bilmecelerini anlayıp kelime oyunlarını, edebi imalarını fark edilmektedir. Bu sebeple Hedupatheia'nun seçkin ve ayrımcı bir izleyici kitlesine yönelik olduğu söylenmektedir (Olson, 2000).

Archestratus, MÖ 4. yüzyılda bu sofistike beslenmedeki en belirgin genişlemenin parçasıdır. Okuyucularına Akdeniz'de seyahat ettiklerini hayal ettiren esprili ve aynı zamanda farklılık yiyeceklerin anlatılarını sunmaktadır. Archestratus bir anlatısında masada çadır dolusu paralı asker olarak adlandırdığı kişiden sakınmak adına az yemek yiyen kişiye şu tavsiyede bulunur: *"Zarif bir yemek için herkes tek bir sofrada yemek yemeli. Toplam misafir üç dört kişi olsun, ya da en fazla beşten fazla olmasın; yoksa açgözlü paralı askerlerden oluşan grubun karmaşasına sahip olursun"* (Wilkins & Hill, 2009).

Archestratus zengin beslenmenin çarpıcı bir örneği olarak yoksulların beslenmesinde daha üstün versiyonları ekmek çerçevesinde ise şöyle özetlemektedir (Olson, 2000):

"Elde edilebilecek en iyi ve en güzel iyi taneli arpanın temiz şekilde sürgülenmiş olanı Midilli'de, ünlü Eresos'un dalgalarla çevrili göbeğindedir. Bu gökyüzündeki kardan daha beyazdır; eğer tanrılar arpa yemek isterlerse Hermes kabuğu çıkarılmış tane onlar için oradan buradan satın almalı" (Wilkins & Hill, 2009).

Hedupatheia'da tasvir edilen simpotik evren yapay bir evren olsa da, şiir toplum için önemli olabilecek kültürel varsayımları ve değerleri çok iyi yansıtmaktadır (Olson, 2000). Archestratos'un geniş sosyal ortamlarında anlattığı yemekler ve geleneklerden bir diğeri de şu şekildedir:

"Eski zamanlarda, tanrıların insan için hoşnutluğunu kazanmanın yolları hece hece belirtilmiş ve saf tuzun parıldayan taneleri gibi kullanılmıştı. Yine de henüz yabancı bir gemi okyanus dalgalarını geçememişti ve ağaç damıtılmış mür taşımayan; Fırat, tütsü göndermemişti, Hindistan'ın melisası yoktu ve kırmızı safranın lifleri hâlâ bilinmiyordu. Sunak, sadece selvi ile duman çıkarmaya razıydı ve defne, çıtır çıtır yanardı. Çayır çiçeklerinden örülmüş çelenklere menekşeler ekleyebilen kişi gerçekten zengin sayılırdı." (Wilkins & Hill, 2009).

Archestratus ayrıca karakterlerin ya en sevdikleri yiyecekleri ya da (çoğunlukla) başkası için hazırladıkları yemekteki ögelerinde farklı konuşma bölümlerini de anlatırdı:

"Zamanında bikoi adlı depolama kavanozlarına korunacak şekilde kesilmiş bir dilim Sicilya ton balığı... Ben derim ki, lezzetli Pontik balığı saperdes cehenneme gidebilir, onun destekçileriyle birlikte. Onun fakir ve zayıf bir yiyecek olduğunu bilmeyen azdır. Ancak denizden üç gün çıkmış bir uskumru al, tuz çözeltisine girmeden önce ve amforaya yeni konmadan önce – yarı tuzlu bir haliyle. Ancak ünlü Bizans'ın kutsal şehrine gelirsen, bir dilim horaion yine de yemeni isterim, çünkü o iyi ve yumuşaktır." (Wilkins & Hill, 2009).

3.5. Gastronomi Edebiyatında Orta Çağ

Gastronomi edebiyatı orta çağda dinin etkisiyle antik çağlara nazaran daha keskin bir evrime maruz kalmıştır. Orta çağda, manastırlara birçok genç aristokrat rahip/rahibe, bazıları kendi istekleriyle, bazılarıysa zorla katıldı. Bu evrim doğrudan rahiplerin daha talepkâr hale gelmesini sağlarken; zengin topluluklarda manastırlardaki yemek ve içki kalitesi de arttı. Hatta bu dönemde eleştiri açısından, pek edebi bir değeri bulunmasa da Manastır reformcusu Theodore the Stoudite (759-826), bir aristokrat olarak, servis edilen şarabın kalitesiyle alakalı şikayette bulunan rahiplere karşı yazılar yazdığı görülmektedir. Yazılarında rahipleri fazla talepkâr olmamalarını konusunda uyarmaktadır. Onlara beyaz buğdaydan yapılmış ekmeklere, şarap ve yağa, zeytinlere ve pişmiş yemeklere sahip olduklarını hatırlatmaktadır. Yemeğe dair davranışlar, kurallar ve gastronomi temsiliyeti orta çağ boyunca dinin de etkisiyle uzun süre boyunca evrim geçirdi (Wilkins, & Hill, 2009). Bu dönemde gastronomi edebiyatının en belirgin örnekleri ise The Canterbury Tales eserinde karşımıza çıkmaktadır (Boyce & Fitzpatrick).

Roma'nın düşüşünden başlayıp Rönesans'ın başlangıcı kadar uzanan süre zarfı genellikle Orta Çağ olarak adlandırılan dönemdir. Gastronomi edebiyatının kökenleriyse orta çağ Roma imparatorluğuna uzanmaktadır. Bu noktada daha çok yemek hazırlamayla alakalı olan ilk Latin yemek kitabı olan Apicius'un "De re coquilaria" yemeğe dair yazılmış ilk eser olarak kabul edilmektedir (Adomson, 2013).Orta Çağ'ın düzenli veya önceden var olan edebi türlerine bakıldığında hikâyelerin birçoğunun gastronomi temalarında ve motiflerinde: ilkbahar sahneleri,

avlanma, ziyafet, oyunlar, kılık değiştirme gibi anlatılar da görülmektedir (Kaufman, 2019).

Orta çağ denildiğinde “edebi” eser çerçevesinde değerlendirildiğinde gerçek anlamda gastronomiyi bir tür olarak edebiyatın içinde ele alan eser Boccaccio'nun Decameron'unda karşımıza çıkmaktadır. Bu 14. yüzyıl kısa hikâye koleksiyonunda karakter basit bir ressam ve Bask bölgesinde yer alan Bengodi adlı bir yerde; "asmaların sosislerle bağlandığı, kazın bir penniye, yanında bir ölçü pato ile alınabildiği’" anlatılar aktarmaktadır. Anlatıcı aynı zamanda şöyle ekler: *"O ülkede ayrıca harika bir dağ bulunuyordu."* ve devam eder, *"...tamamen rendelenmiş Parmesan peynirinden yapılmış, zamanlarının çoğunu makarna ve ravioli yaparak geçiren insanlar tarafından işgal edilmiş. Bunları horoz suyunda kaynatarak ardı ardına döktüler, böylece en çevik olan en büyük payı alıyordu. Ve son olarak ama en önemlisi, umut edebileceğiniz en lezzetli şarap akıyordu burada be içinde en küçük damla su bile yoktu."* Boccaccio'nun bu orta çağ eseri, doyurulmuş arzuların komik, mitik ülkesinin daha önce kaydedilmiş örneklerinden biridir. Boccaccio'nun eserlerinden anlaşılacağı gibi "Cockaigne Ülkesi" sadece karnınızı doyurabileceğiniz bir yer değildir. Aynı zamanda tam teşekküllü bir Orta Çağ ütopyasıdır. Bu hikâyelerde yemeklerin imkansız bolluğu "peynir dağları, sosis direkleri" gibi birbirinden farklı betimleme ve tanımlamalarla anlatılmaktadır (Appelbaum, 2008).

M.Ö. 1. yy'da Apicius'a atfedilen M.S. 4. yüzyıl tarif koleksiyonu "De re coquinaria" her ne kadar gıda tarihçileri tarafından sıklıkla çalışılsa da daha çok şefleri ilgilendirmektedir. Ayrıca döneminin gıda üretimi, tüketimi, sanatı ve daha pek çok disiplini hakkında bilgi sunmaz. Sunulan az bilginin de edebi bir değeri de bulunmaz. Bu doğrultuda gastronomi edebiyatı açısından değerlendirilmesi güçtür. İtalya'da baskı öncesi dönemde gıda ve hazırlık konusunda önemli bir eserdir. Nitekim, Apicius'un tarifleri aslında bildiğimiz modern reçeteler gibi değildir. Daha çok bir malzeme listeleridir. Bu yüzden bu metni incelemek ve yorumlamak deneyimli bir aşçıya düşmektedir (Adomson, 2013).

Bu metnin aksine Boccaccio'nin eserlerinde aynı zamanda politik düzenlemelere ve sosyal düzene, klasik öğrenim ve dini öğretilere de uzanan ütopyanın başlıca eleştiriler de gastronomi üzerinden okunmaktadır. Gastronomi bu edebi anlatıda erken modern dönemin beslenme ahlakının kilit arka planını oluşturur ve hayal gücünün ana noktasıdır. Gastronomi Decameron'da gerçeğin garip, harika

ve asi bir şeye dönüştürülmesi açısından orta çağ gastronomi edebiyatında en belirgin örnektir. Bu noktada orta çağın sunduğu fantastik ögelerin detayları her zaman önemlidir. Örneğin makarna, ravioli ve rendelenmiş parmesan, İtalyan Cockaigne'lerin ana malzemesidir. Alpler'in kuzeyinde pek çok arzulanan yiyecek bulunmaktadır. Bunlar; sosisler, kekler, et, kümes hayvanları, balık, ekmek ve baharatlardır. İçecek olarak da şarap veya bira, süt ve bal bunlara eklenir. Bu edebi orta çağ metininde ve diğer orta çağ metinlerinde gastronominin dört bağlamda, alt metinlerde işlendiği görülür: mimari, doğa, hayvan ve toplum (Appelbaum, 2008).

Orta ve Geç Orta Çağ Alman edebiyatında bakıldığında ise yemeğin anlatılarda klişe olarak ele alındığı görülmektedir. Soylular av, balık, ekmek ve şarapla keyif yaparken, köylüler, yulaf lapası, şalgam, değersiz et, su, süt, elma şarabı ve bira ile yetinilmektedir. Köylülerin mutfak ihlalleri sıklıkla alaya alınırken; burjuvazinin yemeği eserlerde anılmaz. Roma ve Yunan edebiyatı ise dünyayı her açından nasıl etkilediyse gastronomi de kendine yer edinmeyi başarmıştır. Bu doğrultuda Roma ve Yunan edebiyatına odaklanmak gastronomi edebiyatının aydınlatılması adına daha önemlidir. Ayrıca edebiyatın mihenk taşlarını içinde barındıran orta çağ İngiliz edebiyatın da eserlerde yemek betimlemelerinin olduğu bir dönemdir. Özellikle Walter de Biblesworth'un 13.yy'ın ortalarında yazdığı "Treatise of Walter of Bibbesworth" şölenlerin detaylı betimlemelerini içerir. Dönemin birçok şairi ve diğer yazarları eserlerinde yiyeceklere özel referanslarda bulunmuşlardır (Adomson, 2013).

Birçok gastronomi uzmanı için bir kişinin nasıl ve ne yediği açıkça o kişinin ahlaki pusulasıyla bağlantılıdır. Özellikle oburluk günahı orta çağda büyük bir tehdittir. Çünkü herhangi bir şekilde aşırı miktarda yemek ve içmek bireyin ahlaki karakterini göstermektedir. Oburluk özellikle yiyecek ve içecekle ilişkilendirilse de, aynı zamanda aç gözlülüğü de nitelemektedir. Bu insanlarda kişisel bir öz kontrol eksikliği olduğu düşünülmektedir. Oburluk bir günah olarak halk arasında olduğu gibi Orta Çağ'dan günümüze kadar dünyevi ve dini edebiyatta da mevcuttur. Orta Çağ'da oburluk çoğu zaman zinayla, (kösnüllük de diyebiliriz) güçlü bir bağlantıya sahiptir. Mesela orta çağlı rahipler aşırı yemek yiyenleri 'ahlaki olmayan cinsel eylemlerle' birleştirilmiştir. Orta Çağ'da gastronomiye dair metaforik anlatılar özellikle Hristiyan dünyasının kuzey bölgelerinde de metafor olarak görülmektedir. Bu noktada "yasak meyve" bir elma veya armut olarak hayal edilmektedir. Bu

meyvelerin o dönemde kuzeylilerin en iyi bildiği gastronomik ögeler olduğu söylenebilmektedir. Özellikle yasak meyve kavramı İncil'in (yaklaşık M.S. 400) Vulgata çevirisi tarafından teşvik edilmiştir. Orta Çağ bilim insanları yemeğe dair anlatıların üzerinde giderek daha fazla durmalarından sonra gastronomi ögelerinin post-Orta Çağ döneminde farklı noktalarda edebiyatın, dilin ve kültürün içinde mevcut olduğunu fark etmişlerdir. Orta Çağ'dan modern çağa geçişi ayıran en belirgin gelişimsel değişim ise kapitalist ekonominin doğuşu ve onunla birlikte burjuva sınıfının yükselmesidir (Kaufman, 2019).

Orta çağ gastronomi edebiyatının yemeğe dair etkileri incelendiğinde özellikle o dönemin yemeğe dair bakış açıları çok net görülmektedir. Çömertlik, misafirperverlik ve hediye verme gibi konular sıklıkla fark edilmektedir. Orta Çağ boyunca ziyafet; otorite ve hiyerarşi göstergesi olarak metinlere yansıtmaktadır. Ayrıca bu sofradaki sohbetlerden din, hayır ve dünyevi ihtişamla ilgili fikirler anlaşılmaktadır. Daveti verenin elindekileri hayırseverce paylaşması doğrudan dünyevi lüksün bir kutlaması gibi düşünülebilir (Kjær & Watson, 2011). Din, Orta Çağ Avrupasında çok önemli bir noktada olduğu için özellikle oruç konusu gastronomi edebiyatında önemli bir motif olarak karşımıza çıkmaktadır. 14. yüzyılın sonlarına doğru, Catherine of Sweden'ın hagiografında şöyle bir anlatı geçer: *"oruç yaşamı uzatır, iffeti korur, Tanrı'yı memnun eder, şeytanları kovar, zihni aydınlatır, akıl sağlamlaştırır, kötülükleri yenmeyi, bedeni aşmayı ve kalbi Tanrı sevgisiyle coşturmayı sağlar."* Bu eser büyük ihtimalle döneminin rahiplerinin iki yüzlülüğünü eleştiren bir yaklaşımla yazılmış hicivdir. Hagiograf'ta açıkça emek ve içkiden vazgeçmenin cinsellikten vazgeçmekten daha zor olduğu anlatılmaktadır. O döneme dair önemli bir bakış açısı sunarak orta çağ Avrupasında yemekle din, oruç, inanç, oburluk, kösnüllük, aç gözlülük gibi kavramları pekiştirerek gastronomi edebiyatına hizmet etmektedir (Bynum, 1988).

3.5.1. The Canterbury Tales ve Orta Çağ Metaforları

Geoffrey Chaucer neredeyse tüm eleştirileri alt eden, Shakespeare, Cervantes ve Tolstoy gibi yazarlarla aynı seviyede gösterilen gelmiş geçmiş en büyük yazarlardan biridir. Chaucer kısa yaşamında 6 farklı eser kaleme almıştır. Bunlardan en önemlisi de 1386–1390s yılları arasında Orta Çağ İngiltere'sinde geçen The Canterbury Tales (Canterbury Hikâyeleri) eseridir (Bloom, 2022). Bu eserin satırlarında gastronomi edebiyatı kendini net şekilde belli etmektedir (Whitt, 2011).

The Canterbury Tales orta çağ entelektüel manzarasının önemli bir parçasıdır ve gastronomiye dair önemli alt metinler içermektedir. Gastronomi sadece yemek yapmakla alakalı olduğu ve edebiyatın içinde kendine yer edindiği göz önünde bulundurulursa The Canterbury Tales, keşif için sayısız olanak sunmaktadır. Hatta Canterbury Tales o kadar etkili bir orta çağı eseridir ki bilim insanların, hikâyelerdeki gastronomi referanslarını kullanarak tarihsel rekonstrüksiyon ortaya koymuşlardır. Bu açıdan yemeği anlamak bağlamından sosyal ve tarihsel açıdan araştırma yapılan yegane kaynaklardandır (Du Preez, 2016).

İnsan ifadesini ve toplumsal ilişkileri eserlerinde sık sık tema olarak işleyen Chaucer; Orta Çağ'ın da etkisiyle metaforlarını edebiyatın destan, içsel fars, komedi, aziz yaşamı, hayvan masalı, macera, kişisel lirik, dini dua ve felsefi gibi formalarında kullanılmıştır. Bu metaforlar aşk ve onur, ihanet ve arzu, dostluk ve entrika gibi anlatıların altında şekillenmektedir (Lerer, 2013). Orta Çağ'ın en popüler seyahatnamelerinden biri olan bu eser sadece seyahate bağlı kalmayarak tamamen farklı hikâyeler anlatılmaktadır. Anlatının kendisi, bir başlangıçtan bir sona doğru hareket halindedir. Bu gezinin dinamikleri dolu doludur. Bu doğrultu da bu tarz seyehatnameler metaforlar da içermektedir (Forsdick & Kinsley & Walchester, 2019). Canterbury Tales ve Decameron insan hayatının tek yönlü yolculuğunun sunan eserler olarak metaforlarla doludur. Hatta Orta Çağ'da metafor kullanımı o kadar yaygın bir konudur ki, bazı eleştirmenler, Canterbury hikâyelerini bir alegori olarak tanımlamaktadır (Howard, 1978).

Geoffrey Chaucer, Canterbury Hikâyeleri eserinde gastronomiyi oluşturan pek çok disipline değinerek yemeği imgesel ve metaforik olarak sık sık kullanılmaktadır. Orta Çağ İngiltere'sinde gastronomiyi ana temalardan biri olarak ele alıp sınıf, kimlik, statü, din ve cinsiyet gibi son derece önemli kavramı metaforik olarak ele almaktadır. Bu kavram ve disiplinler o dönemde toplumun en net belirleyicisidir. hikâyelerden en net şekilde götürülen ana fikir, orta çağ sosyal geleneklerinin gelire ve sınıfa göre çeşitli yemeklerin tüketimini tanımlayan sınırların olmasıdır. Bu nedenle orta çağ İngiltere'sinde yemek; sınıf, statü ve zenginlik göstergesidir. Aynı şekilde orta çağın en ağır belirgin özelliklerinden biri olan "din" de Canterbury Hikâyeleri'nde kendini gastronomi alt metinlerinden biri olarak göstermektedir. İnanç sistemlerine göre yemeğin tüketimi, öğünler ve günler tanımlanırken; ana konu dünyevi arzulardan ve günahlardan kaçınmak için oruç tutmaya teşvik etmektir. Bu hikâyeler sayesinde

Orta Çağ'ın gastronomiye olan yaklaşımında bedensel arzuların ve tüketilen yiyecek türleriyle yakın bir bağlantısı görülmektedir (Erol, 2018).

3.5.1.1. Canterbury Tales Karakterleri ve Gastronomideki Yerleri

Canterbury hikâyeleri, Saint Thomas à Becket'in türbesini ziyaret etmek üzere Canterbury'ye gitmek için bulunduğu Southwark'taki Tabard Hanı'nda başlar. Ana kahramanlar bu yolculardır. İlk başta Tabard Hanı'nın Sahibi (Harry Bailey) tarafından bir hikâye anlatma yarışması önerilmektedir. Yarışmanın galibi, Harry'nin akşam yemeğine davet edilecektir. Bu sebeple, gastronomi anlatılan hikâyeler için itici güç görevi görmektedir. Gastronomi anlatıcılar tarafından hikâyeleri bütünüyle sarmalamaktadır. Alt metinlerde orta çağda şölen, konukseverlik, oburluk, ölçülü olmak, aç gözlülük, irtikap ve avcılık gibi Orta Çağ tutumları yer almaktadır. Ayrıca yemeğin hazırlığı, tüketimi, hijyen koşulları, ziyafet ve günah gibi konula Orta Çağ tutumlarını göstererek anlatıda çeşitli referanslar içermektedir. Elma, günahın sembolü olarak burada da görülmektedir. Nitekim Chaucer, meyve ve günah arasındaki olağan ilişkiyi ustaca ve eğlenceli şekilde ele almaktadır (Boyce & Fitzpatrick).

Anlatıcı Saint Thomas'a olan bağlılık adına ziyarette bulunacak yirmi dokuz yolcuyla ("pligrem" kelimesi kullanılır, bu seyyah, yolcu ve hacı anlamı taşımaktadır. Gastronomi kavramına odaklanıldığında "yolcu" ve "seyyah" kelimeleri kullanılmaktadır (Fakat daha detaylı bir incelemede "hacı" kelimesi daha uygundur). Her yolcu kendisine sorular sorar ve anlatıcı onlara katılma niyetini açıklamaktadır. Bu rastgele durum bir anda bir gruplaşmayı ve arkadaşlığa dönüşmüştür (Bloom, 2022). Tabard'da başlayan bu yolculukta anlatılar, bize eserin acıklı ve trajedi dolu olacağı izlemini verse de eserin tamamı bütünsel olarak üzüntülü ve trajik değildir. Tabard'da sofrada anlatılanlar ve tanımlamalar sosyal sınıf ayrımını çok net bir şekilde göstermektedir (Howard, 1978). Karakterlerin Tabard Hanında toplandığı ve birbirleriyle masada tanıştığı sahne önemli ayrıntılarla betimlenmiş olmasa da şu anlatı gastronominin önemini gösterir ve hikâyenin süregelecek uzun başlangıcında yemeğin değerini yansıtmaktadır (Erol, 2018): *"Büyük Hoost, hepimize büyük mutluluk yaşattı ve akşam yemeğine bizi hemen oturttu. En iyi yiyecekleriyle bize hizmet etti; şarap çok kuvvetliydi ve içmeye çok uygundu."*

Bu gastronomi anlatısını incelerken; orta çağa derinlemesine bakmamız gerekmektedir. Baktığımızda pligrem kelimesinin "hacı" olarak ele alarak

gastronomi açısından önemini ele alınmalıdır. Hacıların o dönemlerde beslenmesi manastırlara aittir. Fakat Orta Çağ'ın sonlarında hacı sayısı oldukça artmıştır ve masraflar pek çok alternatifi ortaya çıkmıştır. Buna en büyük örnek de konaklama yerleri ve hanlardır (Hopper 2002). Buralardaki yemek kalitesi oldukça değişken olmasına rağmen Canterbury hikâyelerindeki Tabard hanı gayet iyi koşullar sunmaktadır. hikâye Paskalya'dan sonra geçtiği için oruç ve et ile zengin yiyeceklerden kaçınma dönemi bitmiştir. Bu vesileyle yolcular/hacılar yiyeceklerinden keyif almıştır (Woolgar, 2006).

Chaucer'ın karakterleri ve gastronomi ya da genel hayat nezrindeki anlatıları eğlenceli ve öğreticidir. Ayrıca Orta Çağ İngiltere'sindeki insanların yaşamın anlamını elde etmenin en etkileyici yoldur. Chaucer "anlatıcı" ve "şair" olarak anlatıya eşlik eder. Karakterlerinin perspektiflerindeki fark, hikâyelerdeki eğlencenin ve ilginin büyük bir kısmını oluşturmaktadır (Bloom, 2022). Chaucer, özellikle "Genel Prologue" bölümünde; Monk, Prioress, Franklin, Cook ve Summoner'nın betimlemelerini yaparken; gastronomi, beslenme alışkanlıkları ve yemeğe dair metaforları bilinçli ve kapsamlı bir şekilde ele almaktadır. Bu karakterlerin tasvirleri çoğunlukla onların statüsünü göstermektedir. Ayrıca dini kimlikleri, arzuları ve günahları da gastronomi yönünden ele alınmaktadır. Canterbury Masalları'nın ikincisinde geçen "Değirmenci'nin Hikâyesi" bölümünde de benzer şekilde, bazı kadın karakterlerin betimlemeleri yapılırken; onlardan bir tüketim nesnesi olarak bahsedilmektedir. Kadınları vücutları yemeğe karşı referanslar ve terimlerle ele alınmaktadır (Erol, 2018).

Karakterlere yakından baktığımızda ilk olarak tavernanın sahibi olarak **Harry Bailly** adlı karakterin ustaca bir role sahip olduğu görünmektedir. **Şövalye** karakteri tanımlanan ilk yolcudur ve bir hikâye anlatan ilk kişidir. Şövalye figürü Orta Çağ toplumlarında en çok yetkilendirilen ve dini ideallere hizmet eden bir figür olduğu için Chaucer, ona ayrıcalıklı bir yer ayırmaktadır. Şövalye oldukça idealize bir karakterdir. Mükemmellik, onu izleyen herkes için yegane bir ölçüdür. Anlatıcının "ateşli genç" olarak hitap ettiği Şövalye'nin oğlu **Squire**, oldukça hevesli ama disiplinden eksik bir karakterdir. Chaucer'ın dini bir figür olarak betimlediği ilk bireyse **Prioress** adlı karakterdir. Kendisinin kişiliği çarpıcı çelişkilerle doludur. Bir diğer dini figür **Monk** ismiyle karşımıza çıkmaktadır. Kişiliği klasik rahipler gibi sadece dua, oruç ve hizmetle ilişkilendirmeden tasarlanmıştır. Onun kadar dünyevi

olan bir diğer karakter de **Friar** adıyla görürüz. Çeşitli davranışları hakkındaki kendini haklı çıkaran bir öz güveni vardır. Adı belli olmayan **Merchant/Tüccar** toplumda oldukça temel ama dar bir amaca hizmet eden konumdadır. Tek derdi ticarettir. Bir diğer karakter olan **Clerk** ise fiziksel konfor olmadan yaşamayı sürdüren oldukça yoksul bir entelektüeldir. Chaucer'ın eserini yazdığı dönemde bu "Clerk" terimi halihazırda kilise veya entelektüel yaşamla ilişkilendirilen birini ifade etmektedir. **Man of Law** adlı karakter de çağdaş avukat imajına benzemektedir. Chaucer hukukla uğraşan bir adamın aslında o kadar da meşgul olmadığına dair hicivde bulunmaktadır. **Franklin** karakteri gastronomiyle doğrudan ilişkiledirebilceğimiz "Epikuros'un gerçek oğlu" hikâyede geçen ve oruç konusunda ısrarlı olan biridir. Kendisi her daim açtır. Servetini zevklere ve yemeklere harcamaktadır (Bloom, 2022).

Gerçek zaman diliminde bakıldığında bir Epikür'ün gerçek felsefesini benimsemiş biri olmadığı görülmektedir. Epikür'ün zevk, haz ve lezzet üzerine olan yaklaşımını tamamıyla değiştiren ikinci tür Epiküryan grubuna girmektedir. Bu doğrultuda Chaucer'ın Franklin karakterini ikinci tür Epiküryan olarak tanımlaması bir eleştiri mi? Yoksa bilgi eksikliği mi? olduğu tartışma konusudur (Strodach, 2012). Gastronomiden doğrudan ilintili olan **Cook** (Aşçı) karakteri, doğrudan bir zenginlik göstergesidir. Aşçı oldukça yeteneklidir. Fakat ülseri onun yemeklere olan "yeme arzusunu" iştahsızlaştırmaktadır (Bloom, 2022).

Summoner da bir diğer gastronomiyle doğrudan ilişkilendirilen bir karakterdir. Kendisinin sarımsak, soğan ve pırasa sevgisi üst düzeydir. Karakter diğer karakterler tarafından daha çok alay edilen bir şekilde betimlenmektedir (Erol, 2018). Bu karakterlerin arasında inancı olmayan yegane karakter Doktor olarak tanımlanmaktadır. Renkli kıyafeti, zenginliğini ve başarısıyla ön plana çıkmaktadır. Wife of Bath adlı karakter dişsiz olmasıyla korkutucu bir kadındır. **Parson**, mütevazı ve her koyunu kendine adanmış, Hristiyan imgelerine sahip olan bir çobandır. Kardeşi **Plowman** ise yine onun kadar erdemli, dürüst ve çalışkan bir işçi olarak karşımıza çıkar. Aralarında en komik figür ise **Miller** karakteridir. Hikâyelerde çirkin, geniş burun delikli ve fırın kadar büyük bir ağza sahip olarak betimlenmektedir. **Reeve** ise bir tür zimmetçi, yani suçludur (Bloom, 2022).

3.5.1.2. Canterbury Yolcularının Yemek Tercihleri

Eserdeki karakterler kendi başlarına yemeğe dair anlatılar yapmalarına nazaran, anlatıcı yani yazar bazı karakterleri anlatılarında yiyeceklere veya pahalı ve statü belirten yiyeceklere benzetilmektedir. İnsanların gıdaya dair ürünlere benzemesi bedensel iştahın çağrıştıran en net durumdur. Çünkü bunların tüketimi açgözlülüğü ve şehveti gösterir. Bazı kadın karakterler gençlik, tazelik, yumuşaklık ve olgunluğu ifade eden yiyecek benzetmeleri ile tarif edilmektedir. Mesela bir anlatı da kadının *"önlüğü sabah sütü gibi beyazdır", "o bir oğlak veya buzağı gibidir", "Ağzı bal gibi tatlıdır"* gibi betimlemeler geçmektedir. Bu referanslar, doyurulması gereken iştahları ima eder. Chaucer eserinde Monk, Prioress, Franklin, Cook, Friar ve the Summoner karakterleri üzerinden ise bilinçli olarak gastronomiye dair daha derin anlatılar kullanmıştır. Yemeğe dair pek çok metafor bu karakterlerin alışkanlıkları, yaşam tarzları, dini kimlikleri, hataları ve hedefleri altına gizlenerek; onları daha derinlikli hale getirmiştir (Erol, 2018).

Karakterlerin özel ve toplumsak benliklerini yansıtan bu gastronomiye dair anlatılar daha çok *"The Franklin'ın Prologu", "The Physician'ın Prologu", "The General Prologue", "The Prioress'ın Prolog"*u, *"The Nun's Priest'ın Masalı"* ve" *The Wife of Bath'ın Prologu"*nda karşımıza çıkmaktadır. Geoffrey Chaucer yemeği döneminin yazarlarına nazaran sadece bir insanı işlev olarak görmemiştir ve edebi değerinin göz önünde bulundurmuştur. Geoffrey Chaucer'ın gastronomiye olan bu yaklaşımı yazdığı eserin pek çok kısmında yemeğe dair referansların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Her bir metnin gastronomi anlatıları derinlemesine incelendiğindeyse geç orta çağ döneminin gastronomiye ve dolaysıyla hayata dair dogmatik olan fikirleri/idealleri daha rahat anlaşılmaktadır. Bu açıdan The Canterbury Tales gastronomiyi edebi açıdan ele alarak anlatıların etkisiyle okuyuculara, yazarlara, tarihçilere ve gastronomi uzmanlarına pek çok farklı bakış açısı sunmaktadır (Du Preez, 2016).

Eserde gastronomiye dair derinlemesine anlatılar *"The General Prologue'da"* karşımıza çıkmaya başlamaktadır. Bu bölümde karakterlerin yemeğe dair bakış açısını daha net görülmektedir. The Knight karakterinin sık sık "masaya onuru için oturduğu" vurgulanmaktadır (Boyce & Fitzpatrick). The Knight'ın olduğu anlatılarda oturma düzenlemelerine ve ritüellere özel bir vurgu yapılmaktadır (Erol, 2018). Orta Çağ'da yemek yeme temelde bir sosyal etkinlik olduğu için statü ve rütbenin sosyal bir gösterisi bu karakter üzerinden yapılmaktadır. Büyük toplantılarda elit kesim her

daim yüksek masa etrafında oturur ve geri diğer konuklarla aralarında süregelen katı bir hiyerarşi vardır (Colquhoun 2007). Chaucer hacı/yolcu olarak ilk tasvir ettiği kişi olan The Knight, diğerleri arasında en yüksek statüye sahip olandır. Sosyal statüsü sofradaki yerine yapılan atıfla onaylanmaktadır (Erol, 2018).

The Prioress ise yemek yerken her daim zarif davranışlar sergilemektedir. Kendisi o kadar naiftir ki dudaklarından hiçbir parça yemek düşmesine izin vermez. (Boyce & Fitzpatrick). Sadece bıçakların ve kaşıkların kullanıldığı, ayrıca tabakların ve fincanların paylaşıldığı bir ortamda temizlik oldukça önemli bir yer tutmaktadır (Henisch 1976). Bu yüzden The Prioress parmaklarını hiçbir sosun içine sokmaz, sürekli ağzını siler ve yemeğe olan yaklaşımı her daim bir hanımefendi gibidir (Ackroyd, 2009). The Prioress'in olduğu anlatıların neredeyse dörtte biri, onun beslenmeye dair alışkanlıkları ile ilgili detayları içermektedir. The Prioress romantik bir kadın olarak tanımlanmış olsa da bulunduğu çağa uygun olmayan bir karakter olarak nitelendirilmektedir. Yine de adab-ı muşeret ve iyi masa adabı, aslında onun mesleğiyle çelişmeyen bir özelliğidir (Erol, 2018).

The Monk Saint Benedict ve Saint Maurust kurallarına uymayarak, Canon hukukuna aykırı olmasına rağmen tavşanları avlamaya bayılmaktadır. Ayrıca anlatılarda Monk'un kibir ve tembellikle ilişkilendirilen bir kuş olan yağlı, kızarmış kuğuya düşkün olduğu da görülmektedir. Bu yemek aynı zamanda pahalı ve dolaysıyla da lüks yemek yiyenlere özgü bir yemektir. Monk'un yemeğe dair bu tutumu aslında manastırda ağır eleştirilen türde bir davranıştır (Boyce & Fitzpatrick). The Monk anlatılarında kullandığı benzetmelerin çoğunda gastronomiye dair metaforlar kullanmaktadır. Bunların çoğu da aşırı yeme alışkanlığını vurgulayan niteliktedir. Tükettiği yemeklerin çoğu et olduğunu için de Monk'un et tüketiminde aşırıya kaçtığı anlaşılmaktadır (Erol, 2018). Monk'un yemek tercihleri, geç Orta Çağ'ın manastır kurallarını ihlal etmesi, sürekli yemeğe dair yaptığı referanslar ve *"O, kilolu ve iyi durumda bir lorddur"* ifadesi, "oburluk" günahını doğrudan akla getirmektedir. Tavşan avına olan düşkünlüğü, kızarmış kuğuya olan ilgisi, eti çok sevmesiyle her birinden sonsuz zevk alması, genellikle oburlukla ilişkilendirilen şehvet günahına katılımının bir göstergesidir (Rowland, 1973).

Bu doğrultuda Monk'un yemek alışkanlıklarına bağlı olarak söylediği şeyler zamanının gastronomiye dair bakış açılarını da doğrudan yansıtmaktadır (Woolgar, 2006). Priores ve Monk'un anlatıları, manastırları temsil etmek üzere iş yapmaya

yetkilendirilen iki farklı dini karakteri tasvir eder. Bu karakterin tasvirlerinde, yemek alışkanlıları ve gastronominin o dönem ki yansımaları, yemek kültürü, statü ve zayıflıklar sıkça gösterilmektedir. Bu doğrultuda çok fazla tüketme, nazikçe, itinayla yemek ve bunları iştahla şekillendirmek bu iki karakteri de obur olarak nitelendirmektedir (Erol, 2018).

The Monk ve The Priores karakterleri doğrudan dini kimlikleri olan karakterlerdir. Aynı şekilde The Friar da ruhani bir kimliğe sahiptir (Mann, 173). Kendileri manastırlarda yaşarlar. O dönemlerde manastırların dört temel ilkesi vardır. "Mülksüzlük, Emek, Kapanma ve Yemek" manastırda yaşayanlar bu ilkelere uymak zorunda kalmışlardır (Coulton, 1955). Bu yüzden hikâyede de karakterlerin manastır yaşamını benimsemeleri gerekmektedir. Manastır yaşamında bu prensipler göz önünde bulunarak bağlılık ve basitlik ilkelerine sıkı bir şekilde uymalılardır. Nitekim 12.yy'da manastırların zirve dönemleri sona erdiği için kurucularına ilham veren idealler de zedelenmiştir (Zarnecki, 1985). Bu yüzden eserde The Friar da diğerleri gibi kendisinden beklendiği gibi hareket etmez. Meyhaneleri sık sık ziyaret etmektedir. Herhangi bir kasabada kendisinden beklendiği gibi hastaları veya fakirleri değil, lokantacıları ve barmenleri daha iyi tanımaktadır (Mann, 1973).

Gastronomiyle en çok içli dışlı olan The Summoner karakteriyse sarımsak, soğan, pırasa ve kırmızı şaraptan hoşlanmaktadır. Hatta yüzünün sivilce kaplı olması ve saçlarının dökülmesinin nedeni bu olarak gösterilmektedir. Bunun nedeni bazı kimseler tarafından bu yiyeceklerin doğrunda kötü mizaç ile ilişkilendirilmesidir. Belli ki Chaucer'da anlatılarında bu söylemlerden etkilemiştir (Curry 1926). Ayrıca The Summoner'ın alt sınıfla çok yakından etkileşimde bulunduğu da görülmektedir. Çünkü sarımsak, soğan ve pırasa o dönemde özellikle alt sınıfın tükettiği sebzelerdir. Bunlar kolayca bulunarak, hızlıca güveçlerde birleştirilmektedir. Fakat bazı teorilere göre vücudu aşırı ısıttığı ve kuru tuttuğu için sarımsak, kösnüllük ve arzu uyandırmakla da ilişkilendirilmektedir (Erol, 2018). Yine de genel inanış pırasa ve sarımsağın ahlaki bozulmanın hicivsel sembolleri olarak kabul edilmektedir (Mann, 1973).

The General Prologue'da "bir serçe gibi şehvetli" olarak tanımlanan Summoner; bu betimlemesini yemeğe dair olan düşkünlüğünden almaktadır. Kırmızı şarap sevgisi şehveti simgelerken; çok fazla şarap tüketimiyle sürekli sarhoş olduğu belirtilmektedir (Forrest, 2014). Summoner başında küçük kalkana benzeyen, ekmeği

de andıran bir çelenk taşımaktadır. Bu çelenk sarhoşluğunun bir göstergesidir. Buradaki metaforlar dini bir imadır. Dini kurumların kötüye kullanımın anlatmaktadır. Dinin kutsal sayılan şarap ve ekmek parodisinde yansıtılan yerginin anlamlı bir metaforudur. Din ve gastronomi arasındaki bağlantının edebiyat içindeki çok net göstergelerinden biridir (Erol, 2018).

The Cook karakteri adından da anlaşılacağı üzere Orta Çağın gastronomi kültürüyle doğrudan ilişkilendirilen Canterbury Tales'teki tek karakterdir. Mesleği sayesinde hem gıdalarla içli dışlı olan bir zanaatkardır ve yemek alışkanlıkları da ön plandadır. Verdiği hizmet toplum ve özellikle zengin kesim için dayanılmazdır (Mann 1973). Dolaysıyla onun anlatılarında gastronomiye dair edebi söylevler çok fazladır. Anlatılardan The Cook karakterinin yemek hazırlama sanatında yetenekli olduğu görülmektedir. Ayrıca baharat kullanımındaki titizliği sayesinde yüksek kaliteli yemekler sunduğu anlaşılmaktadır. Her ne kadar yetenekli gibi görünse de şüpheli yiyecekleri ve dükkanın hijyenik olmayan bir yönü de dile getirilmektedir. Dükkanında sinekler olduğu söylenmektedir (Erol, 2018). Nitekim daha dikkat çekici ve mide bulandırıcı kısım The Cook karakterinin bir deri hastalığından müzdarip olmasıdır. Kaval kemiğinde bir 'mormal' (bir ülser) bulunmaktadır (Boyce & Fitzpatrick).

Ülser okuyucuda doğrudan kişisel hijyen eksikliğini çağrıştırmaktadır. Böyle bir özelliğe sahip olan aşçının da itinalı yemekler hazırlama yeteneği de doğal olarak sorgulanmaktadır (Hieatt, 1999). The Cook'un mormalinin sürekli yara olduğu için yemek yaparken yarasının yemeğin içine damlayarak eklendiğini hayal etmemize neden olmaktadır. Hatta bazı betimlemelerde Aşçının onun hazırladığı "blancmanger"ı tüketenlerin Aşçının parçalarını tükettiklerini düşündürmektedir (Boyce & Fitzpatrick). "Blankmanger" ve "mortreux" soylu menülerde bulunan sofistike yemeklerdir (Hieatt, 1999).

The Cook ne kadar iyi bir aşçı olursa olsun ülserinin varlığı onun ününü gölgeler ve yemeğe dair anlatılarının olduğu sahnelerde yemekle bu yara arasındaki ilişki doğrudan "oburluk" günahını akla getirmektedir. Nitekim The Cook'un kendi kişisel anlatılarında hiçbir dini cephe tutmadığı görülmektedir. Bu doğrultuda yemeklerini hazırlarken dini bir maneviyat gütmediği söylenebilmektedir. Hacılarla birlikte olmasının tek nedeniyse iştir. O, sadece bir karnaval, eğlence karakteri

gibidir. The Cook ayrıca beceri ve zaanâti gösterme açısından da diğer karakterlerin arasından sıyrılmaktadır (Du Preez, 2016).

The Cook'un yemeğe dair yaklaşımını, metinlerdeki gastronomi alt temaları ve yemeğe dair referanslar ile anlaşılmaktadır. *Manciple'un Prologu*'nda Host, geride kalmış olan grubu gördüğünde uyuyan The Cook'u görür. The Cook neredeyse atından düşecek noktadadır. Ona neden gece uyumadığını sorar. Ayrıca bu uykusuzluğunun sarhoşluktan veya kadınlardan kaynaklanıp kaynaklanmadığını da merak etmektedir. Bu noktadaki The Cook betimlemelerinden kendisinin donuk gözlere, kötü bir nefese sahip olduğu, sürekli esnediği çıkarılır, ki bu anlatılar doğrudan Şeytan ile ilişkilendirilmektedir. Yemek, içmek, sürekli tüketmek ve diğer duyusal arzularında aşırıya kaçıyor olması sürekli anlatılmaktadır. Hatta bir sahnede atından düşünce kendisini ata geri koymak için birden fazla insanın yardımcı olduğu görülmektedir. Bu sahneden oldukça kilolu olduğu, yemeğe olan düşkünlüğünden ahlaki olarak kendini düşürdüğü görülmektedir (Erol, 2018).

Franklin karakteri her şeyden önce tam bir beyefendi olarak nitelendirilmektedir (Boeing & Taylor, 2021). Kendisi Epiküryan zevk arayışının maddeci taraftarında yer almaktadır. Aynı zamanda fakirlik çeken gezginlere yemek ve barınma duyanlar için koruyucu olarak görülen Aziz Julian'ın da bir takipçisidir (Bloom, 2022). Franklin, The Cook karakterinden önce *The General Prologue*'da gastronomiyle doğrudan ilişkilendirilebilen en önemli karakterdir. 'Epicurus owene sone' olarak anılır ve iyi yemeklerin tadını çıkarıp ziyaretçilerine sürekli en leziz yemekleri sunma eğilimindedir (Boyce & Fitzpatrick). Nitekim bu Epiküryen bakış açısının yanlış bir yorumlamasıdır. Çünkü Epikür haz, lezzet ve arzu peşinde koşan bir filozof değildir. Stroadch *"The art of happiness"* adlı eserinde Epikür'ün felsefisini detaylı ele alarak; onun az yemeyi, özenli yemeyi, bazı acılara katlanmayı, bazı zevklerden de uzak durmayı savunduğunu belirtilmektedir (Strodach, 2012).

Orta çağ gastronomisini şekillendiren kilise ve tıp gelenekleriyle alakalı doluğu görülmektedir (Scully, 1995). Orta çağ ile en çok ilişkilendirilen karakterlerden biri olan Franklin'in yemeğe olan yaklaşımı da bu çerçevede şekillenmektedir. *The General Prologue*'da The Franklin karakteri üzerinden verilen gastronomi betimlemeleri, o döneminin edebi metinlerinde çok nadir görülen gastronomi edebiyatı açısından zengin ayrıntılarla doludur. Gastronomi alt metinleri genellikle Humorism, sosyal ve toplumsal anlatılar üzerinden verilmektedir (Erol, 2018).

Humorism teorisine göre doğa dört elementten oluşmaktadır. Bunlar Hava, su, ateş ve topraktır. Her element kendi içinde farklı karakteristik özelliğe sahiptir. Bazıları ten ve mizacı sembolize eden özellikler taşır. Humorism teorisiyle seçilen yemeklerin, pişirme yönetmelerinin, yemeğe eşlik eden sosların katı kuralları bulunmaktadır. Üretilen her bir yiyecek vücudun "huma" dengesini korumalıdır (Colquhoun, 2007).

Franklin'in yemek alışkanlıkları bu teori vasıtasıyla ten rengi ve yaşı üzerinden; "*onun ten rengi sanguine, yani sıcak ve nemli elementlerin bir kombinasyonudur*" ayrıca "*sıcak ten rengi, yaşlılığın soğukluğuna karşı etki eder; ancak hem yaş hem de ten rengi onu nemli ve yumuşak yapar. Sağlığını korumak için dolaysıyla sağlam, kuru yiyeceklere bolca sahip olmalı*" olarak tanımlanmaktadır (Bryant, 1948). Kendisiyle özdeşleştirilen yemekler de "huma" dengesi göz edilerek seçilmiştir. Tükettiği bıldırcın, deniz levreği ve turna balığı; sert ve sağlam etler oldukları için Franklin'in karakterine uygundur. Şarap içmesi sıcak ve kuruyu ifade ederken; acı ve keskin soslara olan ilgisi sağlık prensipleriyle uyumludur. Franklin'in yemeğe dair tasvirlerinde ele alınan kültürel örgüsü, gastronominin sosyal ve toplumsal işaretleyici noktasında işlev göstermesidir. Franklin'in sosyal kimliği açısından eleştirmenler bölünmüş olsa da onun zenginliğini ve statüsünü yemek servis etme/tüketme yoluyla elde ettiği konusunda hem fikirlerdir. Servis ettiği yemeklerin kalitesi, misafirperver olması, yemeklerin bolluğu statüsünün en net göstergesidir (Erol, 2018).

Bir diğer önemli etken de yemekleri sunduğu masanın seçimidir. Ziyafetlerin düzenlendiği salonda sökülebilen masalar kullanılmaktadır. Bazı yerlerde dönmeli ve kalıcı masalar da yer almaktadır (Adamson, 2004). Bu sayede zengin yemek çeşitlerini sürekli bir şekilde sunabilmektedir. Bu yemeklerin arasındaysa en sık kaliteli ekmek ve âle (arpadan yapılan bir çeşit bira) yer alır. Ekmek, tüm sınıfların temel yiyeceği olması, rengi, boyutu ve taze olmasıyla statünün göstergesidir. Bir diğer kalite göstergesi de elbette şaraptır. Statüsünü belli edense şarabının ithal ve pahalı olmasıdır. Bir diğer burgu da et üzerinden yapılmaktadır. Kuş etleri, bıldırcın, taze balıklar, yine zenginliğin sosyal açıdan göstergesidir. Bunların yanı sıra yemeklerin lezzetinin güzel olması açısından aşçılarına bağlı olan Franklin, zenginlik ve bolluğu göstermesi için onlardan sık sık baharat kullanmalarını talep etmektedir (Erol, 2018).

Antik otoritelerin kurallarına uyan Franklin'in yemek alışkanlıkları, zengin ve çeşitli diyeti sayesinde mutlu, huzurlu bir yaşam sürdüğü dile getirilir. Nitekim, Franklin'in yeme alışkanlıkları, bedensel sağlık ve "huma" dengesine rağmen aşırılık ve arzunun içsel kirini de gözler önüne sermektedir. Franklin'in tasviri aracılığıyla Chaucer, onu Epikür ve Aziz Julian'a eşitler. Böylece soyluların belirli bir düşünce ve yaşam tarzını savunmalarına rağmen kendileriyle çelişiyor olmalarının dilemmasını konu etmektedir. İdeolojik olarak, Franklin'in ruhunun kirli olmasına rağmen sağlıklı olması nedeniyle gastronomi konusundaki dogmatik ruhsal yaklaşımı belli olmaktadır. Chaucer'ın gastronomi ve yemeğin temsil ettiği şeyi stratejik olarak anmasıyla Orta Çağ İngiliz soylularının ruhsal ve fiziksel doğası arasındaki ayrım çok net ortaya çıkmaktadır (Du Preez, 2016).

3.5.1.3. Canterbury Tales Gastronomi Monologları

The Canterbury Tales içerisinde pek çok gastronomi anlatısıyla doludur. Bunlar genellikle The Cook ve The Franklin karakterleri üzerinden yapılmaktadır. Bu yüzden monolog analizlerini daha çok bu karakterler üzerinden okumak gerekmektedir. Fakat kritik noktalarda gastronomi ile pekiştirilen diğer disiplinlerin de olduğu karakterlerden monologları da incelenmesi önemlidir. The Cook karakteri *"The General Prologue"* kısmında tasvir edildikten sonra çeşitli yemek ve sos hazırlama konusundaki uzmanlığı belirtilir. Kendisinin neler yapabildiğine dair şöyle bir anlatı geçmektedir (Erol, 2018):

"Tavukları kemik iliğiyle kaynatabilir,

pudralı-tart ve galangal yapabilir.

Londra ale'sinden bir yudum içmeyi iyi bilirdi.

Fırında kızartabilir, kaynatabilir, ızgara yapabilir, yağda kızartabilir, murtöy ve güzel bir turta yapabilir." ("Harvard's Geoffrey Chaucer", General Prologue, 380-4).

Bu anlatıdan açıkça kendisinin farklı yemek hazırlama yöntemlerinin çeşitli olduğu, aşçılıkta yetenekli olduğu ve baharat kullanımında ustalık gösterdiği anlaşılmaktadır. Dolaysıyla kendisi yüksek kaliteli yemekler sunabilmektedir (Erol, 2018). İlginç bir şekilde bu kısım The Cook'un insan olduğunu akla getiren az yerden biridir. Geri kalan hikâyesinin çoğundan zaanâti ön plana çıkmaktadır (Du Preez, 2016). The Cook fiziksel olarak ise *"The Manciple's Tale"* kısmında ele alınır. Bu da

insan olduğunu hatırladığımız yegane yerdir. Kendisi oldukça kilolu olarak nitelendirilir. Ayrıca o kadar ağırdır ki, onu ata bindirmek için birden fazla kişi gerekir (Erol, 2018):

"Şef için güzel bir süvari performansı!

Keşke kepçesiyle tutunabilseydi.

Sonunda onu beşiğine geri koydular

İleri geri itmek için büyük çaba harcadılar

Onu kaldırmak üzücü bir gösteriydi;

Zavallı, solgun ruh, çoğundan daha çetin!" ("Harvard's Geoffrey Chaucer", The Manciple's Prologue and Tale, 50- 6).

Bu noktada yazarın The Cook'un bu sahnesi cüssesi ve yetenekleri üzerinden komikleştirdiği açıkça görülmektedir. Yazarın The Cook'a fiziksel olarak eklediği "ülser" özelliği de onun diğer karakterler arasında dalga konusu olduğunu göstermektedir (Bloom, 2022). :

"Birçok hamur işin (pasties) kansız,

Bu şekilde birçok 'Jakke of Dovere' sattın

Bunlar ki iki kez sıcak geldi, iki kez soğumuş.

Birçok hacı için İsa'nın laneti var üzerinde,

Çünkü senden dolayı daha kötü durumdalar,

Çünkü senin maydanoz yemiş kazında yediler;

Çünkü dükkânında birçok sinek var!"("Harvard's Geoffrey Chaucer", The Cook's Prologue and Tale, 4346- 6).

Harry Bailey'nin Roger of Ware (The Cook) ile yemeklerinin kalitesi hakkında şaka yaptığı bu kısım, aşçının becerilerine dair bir yansıma değildir. Çünkü metindeki tanımlamalar özellikle dükkan üzerindedir. Söylev; açıkça aşçının dürüst olmayan ve kurnaz özelliğini yansıtmaktadır. Pasties bir nevi hamur işidir. Bu nokatada hamur işini et suyu olmadan sattığını söylemektedir. 'Jakke of Dovere' adlı yemeği ise tekrar tekrar ısıtıp önüne sunduğundan yakınmaktadır. Buradan yemeğin taze olmadığı anlaşılmaktadır (Du Preez, 2016). Maydanoz ve kazın öne çıkan

yemekleri özellikle tüketilmek üzere pişirilmeden önce özel olarak beslendikleri görülmektedir. Fakat bunlar sahtekarlıkla hazırlanmıştır ve bunları yiyen hacılar zarar gördükleri için The Cook'u bu yiyecekler için lanetlemişlerdir (Erol, 2018). Bu anlatılar; toplum ve müşterilerinden beklenen değeri düşürmektedir. Böylece okuyucu ve diğer karakterler mesleğinin resmi değerini sorgulamaktadır (Du Preez, 2016).

Chaucer'ın The Cook'u iğrenç bir figür olarak lanse ettiği özellikle ülseri/mormalı üzerinden barizdir. Ayrıca o dönemde yaşamış bir Londra aşçısının adını yani "Roger Ware" olarak The Cook'u tanımlaması da belki kendisinin zamanında yaşanmışlıklarıyla alakalıdır (Howard, 1978). Nitekim, *The Cook's Tale* kısmında karşımıza gastronomi ile ilişkilendirilen başka bir karakter daha çıkmaktadır. Kısa ama etkili bir sahnesi vardır ve The Cook'a nazaran daha sevimlidir. Kendisi Perkyn adlı karakterdir. *The Cook's Tale*'in açılışında, Londra'da çırak olarak çalına Perkyn, ticareti gereği yiyeceklerle ilişkilendirilir. Bir gıda tedarikçisi için çalışması onu doğrudan yiyecekleri tedarik etme ve bunları gemilere dağıtma konumuna yerleştirmektedir. Yiyeceklerle olan ilişkisi belirlendikten hemen sonraysa anlatı, fiziksel özelliklerine odaklanır ve onu cinsel bir nesnesi haline getirir (Boeing & Taylor, 2021):

"Bir zamanlar çıraklık yapan birisi şehrimizde yaşardı,

Ve bir vitaillers zanaatına sahipti.

O, gölge içinde bir şakrak kuş kadar neşeliydi,

Bir yemiş gibi kahverengi, düzgün ve kısa boylu bir arkadaş,

Siyah saçları, özenle taranmış.

O kadar iyi ve neşeli bir şekilde dans edebiliyordu ki,

Ona Perkyn Revelour denirdi.

O, aşk ve sevgiyle dolup taşan biriydi,

Bal dolu bir kovanın içindeki gibi tatlı:

Kız, onunla karşılaşmak için çok şanslıydı." ("Harvard's Geoffrey Chaucer", The Cook's Prologue and Tale, 4365- 10).

Bu satırlarda gastronomiyle kösnüllük arasında bir bağdaştırma yapılarak yemeğin cinselliğe etkisi konusunda bir kesişim sağlanmaktadır. Özellikle son üç satır adamın bal ile karşılaştırılması doğrudan sağladığı zevke vurgu yapmaktadır (Du Preez, 2016).

"Epikür'ün oğlu" lakabıyla anılan The Franklin ise The Cook'a nazaran üretme değil de tüketme tarafında karşımıza çıkmaktadır (Bertolet, 2002). Franklin'in yaşam standardında yemekler daha karmaşık olma eğilimindeydi ve sıklıkla şaşırtıcı bir unsur içermektedir. Kendisi lezzetli yemekleri tüketmekten keyif almasının yanı sıra bunlarla misafirler ağırlamaya da bayılmaktadır (Adomson, 2004):

"Yiyeceği, birası, her zaman aynı kalitedeydi; şarabı ondan daha iyi saklayan kimse yoktur.

Evinde asla pişmiş börek eksik olmazdı,

Evi balık ve etle dolup taşardı.

Evine yiyecek ve içecek kar gibi yağardı.

İnsanların düşünebileceği her türlü lezzetlerden, yılın farklı mevsimlerine göre öğle ve akşam yemeğini değişitirirdi.

Birçok yağlı keklik kafeste bulunurdu, birçok sazan ve birçok turna da havuzda..." ("Harvard's Geoffrey Chaucer", General Prologue, 341- 6).

Bazı eleştirmenler bu anlatılardan The Franklin'i "hastalıklı ve mide bulantılı bir obur" olarak tanımlarken; diğerleriyse asla bir obur olmadığını 'sağlıklı ve cömert bir doğaya' sahip olduğunu söylenmektedir (Boyce & Fitzpatrick). Franklin'i yediği yiyecekler yazar tarafından bilinçli bir şekilde zengin biri olarak karakterize edilmiştir. Orta Çağ İngiltere'sinde nasıl yiyecek edinildiği, statüye dayalıydı ve sınıf açısından bir değere sahiptir (Du Preez, 2016). Bu anlatılardan Franklin'in dengeli ve mevsimsel bir yemek programı izlediği de açıkça görülmektedir. Nitekim evine yiyecek yağması Franklin'in manevi eksikliğinin bir göstergesi olarak yorumlanmaktadır (Boyce & Fitzpatrick).

Yabancılara ve arkadaşlara konukseverlik göstermek özellikle Orta Çağ İngiltere'sinde Hristiyanlığın bir görevdir. Nitekim bu konukseverlik hızlıca günah olma potansiyeline de sahiptir.*'The General Prologue'*deki Franklin'in tanımında ima edilen anlatıda *'The Parson's Tale'*, kısmında bu tehlike anlatılmaktadır. Çeşitli

yemek ve içeceklerin aşırı tüketimini içerir, aynı zamanda pahalı kaplar ve karmaşık eğlenceler de bu sahnede görülmektedir. Bu tür gösterişli anlatı, *'The Franklin's Tale'* de Aurelius'un kardeşi tarafından şu şekilde tanımlanır (Marková, 2012):

"Çünkü genellikle ziyafetlerde duyduğum şey, büyük bir salonda sihirbazların, bir su ve bir kayık getirttikleri ve salonda bir yandan öbür yana doğru kürek çektikleri. Bazen korkunç bir aslanın geldiği gibi görünür; ve bazen de çiçekler bir tarlada olduğu gibi filizlenir. Bazen bir asma, beyaz ve kırmızı üzümlerle; bazen bir kale, tamamen harç ve taştan yapılır. Onlar tatmin olduklarında aniden ortadan kaybolur." ("Harvard's Geoffrey Chaucer", The Cook's Prologue and Tale, 1142–1150).

Bu anlatı Franklin'in ziyafetinin aşırılığına karşı yazılmıştır. Franklin; iyi yemekleri seven ve güçlü dostluklara değer veren biri olarak tasvir edilmektedir. Bu hikâyede yemekler ve içecekler yazarın düşüncelerini ifade etmeye yardımcı olur (Marková, 2012). Ziyafetler çoğu zaman kutlama gibi gözükse de bazen zalimce şeyler de olabilir. Mesela Franklin, Phido'nun kızlarının hikâyesini anlatırken bunu görülmektedir. Kızlar çıplak bir şekilde zalimlerin ziyafetine götürülüp defalarca dans etmeye zorlanırlar. Fakat kızlar bekaretlerini kaybetmemek ve bu zalimlerden kurtulmak için kendilerini kuyuya atlayarak intihar ederler (Boyce & Fitzpatrick).

Beyaz sakalından yaşlı bir adam olduğu anlaşılan Franklin; Burjuva statüsüne sahiptir. Mahkeme oturumlarında başkanlık yapar, şehir şövalyesidir, şeriftir, kontur ve "vavasour" olma gibi bir dizi kamu görevini üstlenmektedir. Franklin aynı zamanda bir "gurme" olarak öne çıkmaktadır. Kendisinin ziyafetleri ve mevsimsel sunduğu yemekler de statüsünü göstermektedir. Ancak, mevsimsel yiyeceklerle iletilen sosyal ve dini mesajlar, Franklin'in masasında sadece aşçısının çalışmasıyla somutlaştırılabilmektedir (Öğütcü, 2016):

"Büyük bir ev sahibi olarak, '[o] masası her zaman hazır olarak dururdu... Gün boyunca masası dolu...' ("Harvard's Geoffrey Chaucer", General Prologue, 353-2).

Her zaman hazır masa ifadesi, Franklin'in yemeğe dair isteğini ve ilgisini çok net göstermektedir. Fakat herhangi bir zamanda evine gelen herkes tarafından üstün bir adam olarak tanınmak ve kabul görmek için bunu yapmaktadır. Bu, bir kez daha zenginliğini sergilemekten hoşlandığını göstermektedir (B. Öğütçü, 2016). Franklin

ve The Cook gastronomi noktasında birbirine yakın karakterler olmalarına nazaran, Franklin, yemeğin hazırlanmasını ve sunumunu keyif alarak yapmaktadır. Nitekim The Cook yemeği yalnızca bir araç olarak görmektedir. Bu yüzden The Cook'un yemekleri o iyi olduğunu söylediği için iyidir; Franklin'in yemeği ise gerçekten iyidir (Bertolet, 2002).

The Friar'ın da yemeğe olan ilgisi oldukça yüksektir. Kendisi bir hastadır ve eşini ziyareti sırasında çok fazla yemek istemediğini söyleyip sadece çok kaliteli yiyecekler isteğini belirtir (Boeing & Taylor, 2021):

"Sadece bir tavuk ciğerinden isteyeceğim,

Ve yumuşak ekmeğinizden sadece bir dilim,

Ve ondan sonra da kızarmış bir domuz başı –

Ama bir hayvanın benim için ölmemesini dilerim –

Yoksa sizinle basit bir yemeği paylaşmış olurum" ("Harvard's Geoffrey Chaucer", The Summoner's Prologue and Tale 1839 - 5).

Buradaki "Basit bir yemek" kavramı doğrudan bir şakadır. Devamında kendisini iştahı olmayan bir adam olarak tanımlar (Boeing & Taylor, 2021).:

"Ben az yiyen bir adamım;

Ruhum Kutsal Kitap ile beslenir.

Vücut, acı çekmeye hazır ve alışkın olduğu için

Geceyi dua ve meditasyonla geçirmek, midemi mahvetmiş durumda."("Harvard's Geoffrey Chaucer", The Summoner's Prologue and Tale 1844 - 2).

'The Summoner's Tale' hikâyesinde The Friar sıradan insanların çok fazla yediklerini ve içtiklerini; rahiplerin ise dünyevi iştahı kınadıklarını iddia etmektedir. *'The Summoner's Tale'* ve *'The Second Nun's Prologue'*unda sıklıkla oburluk ve zina arasında bir ilişki kurulmaktadır. Kösnüllük betimlemesi gastronomiyle birleşerek metinlerde okunmaktadır (Boyce & Fitzpatrick).

Yazar Chaucer, Canterbury Tales'da karakterlerin prolougları dışında özellikle "Genel Giriş" kısmında bir dizi gastronomi referansını ustalıkla kullanmaktadır. Bu göndermeler ve metaforlar genel gıda kültürünün tarihi bağlamında karakterlerin

yorumlanması açısından kilit role sahiptir. Tüm gastronomi işaretleri, söz konusu karakterlerin statüsünü, dini uygulamalarını, servetlerini ve kişisel detaylarını sunarak zengin bir anlam yaratmaktadır. Ayrıca Chaucer, Orta Çağ'a ait alegorik gelenekten beslenmekten çekinmez. Bu noktada Yedi Ölümcül Günah'ın bir parçası olan Aşırılık (Gluttony) temasını sık işlenmektedir. Estates satire ve dört humoral teorisi ile Varlık Zinciri bağlamında beslenmeye dair unsurlar da gastronomi üzerinden ustalıkla kullanılmaktadır. Canterbury Tales'da gastronomi kelimeler aracılığıyla benzersiz bir biçimde zenginleştirilip karakter ve olayların tasvirine derinlik kazandırmaktadır (Erol, 2018).

Kimliğin ve kültürel ifadenin bir sembolü olan gastronomi arkeolojik keşiflerden ekonomik, siyasi ve ideolojik gerçekliklerin iç içe geçtiği çok köklü bir alandır. Edebi değeri açısından da hikâyelerdeki karakterlerin ve insan davranışının inşasını açığa çıkarıp insanın doğası ve davranışlarının sosyal ve psikolojik temeli hakkında pek çok şey ortaya koymaktadır. Gastronomi edebiyatı aracılığıyla pek çok keşif ve analiz ortaya koyulabilmektedir. Chaucer'un Canterbury Tales adlı eseri de gastronominin metindeki söylemi ortaya çıkardığını, bazen gizlediğini, çoğu zaman parlattığını ya da süblimleştirdiğini görülmektedir. Gastronomiye dair pek çok disiplin metinlerde bir araya getirilip sorgulanmaktadır. Gastronomi anlatının karakterizasyonu kadar tarihsel, sosyal ve coğrafi bağlamına da içgörü sağlamaktadır. Edebiyat da bu noktada aynı arkeolojide olduğu gibi, ifade, kimlik ve ideolojinin bir sembolü olarak işlev görmektedir (Du preez, 2016).

3.5.2. The Decameron ve Gastronomi Edebiyatı

Giovanni Boccaccio'nun Decameron'u ve Geoffrey Chaucer'ın Canterbury hikâyeleri, neredeyse bütün gerçek dünyalar gibi, sakinlerinin anlatıları tarafından tanımlanan ve şekillenen bir evren oluşturmaktadır. Boccaccio ve Chaucer orta çağ batı Avrupa'sında ortaya çıkan iki büyük hikâye koleksiyonunun yazarlarıdır. Kendi hayal dünyalarını farklı bir çerçeve kurgusuna oturtup oluşturarak anlatılarına enerji veren bu iki yazar; farklı stratejilerle ortak endişeler paylaşmaktadırlar. Giovanni Boccaccio'da 1349-1353 tarihileri arasında Decameron'u kaleme almaktadır. 10 gün boyunca içinde 100 öykü bulunmaktadır. Boccaccio bu eserinde pek çok temayı kullanmaktadır (Hanning, 2021). Decameron, sadece geç klasik düşünce ile modern humanizm arasında belirgin bir evrim hattı çizmez. Bunun yanı sıra bilim dünyasının Rönesans ile ilişkilendirdiği etik/ahlak prensiplerin ilk tutarlı ifadesi olarak da

görülmektedir (Grudin, 2012). İtalyan edebiyat yazımında ve orta çağda o dönemde yaşayan yazarların hayal dünyasında gastronominin önemi yüksektir. Gian Mario Anselmi ve Gino Ruozzi'nin 2013'teki geniş, ansiklopedik koleksiyonu, Dante'den Camilleri'ye kadar geniş bir yelpazedeki gıda temalarına odaklanarak bu gerçeği vurgulamaktadır. Boccaccio'nun Decameron'u da, Rönesans destanlarında, pitture ridicole (gülünç resimler) ve 16. yüzyılın sonlarındaki görsel sanatlarda kullanılan gıda motiflerinde buna dikkat çekmektedir (Weintritt, 2018).

The Canterbury Tales'in gastronomi edebiyatı açısından oldukça değerli satırlar barındırmaktadır. Ancak Chaucer'ın da ilham aldığı isimler vardır. Gastronomi edebiyatı açısından en değerli isim Giovanni Boccaccio'dur. Chaucer'ın eserleri, o döneme (orta çağ) ait diğer metinlere olan aşinalığıyla da dikkat çekmektedir. İtalya seyahatleri onu Boccaccio, Petrarch, Dante, Boethius ve Froissart gibi yazarlarla tanıştırır. Hatta kendisinin The Canterbury Tales'in, Boccaccio'nun Decameron'undan türediği fikri bile spekülе edilmektedir. İki metin arasındaki benzer anlatı yapıları, bu tür spekülasyonları desteklemektedir. Her halükarda gastronomi edebiyatı açısından değerli olan The Canterbury Tales'in Decameron'dan esinlendiği söylenebilir. Bu da doğrudan Decameron'u orta çağın en eski gastronomi edebiyatı örnekleri barındıran eseri yapmaktadır (Preez, 2016).

3.5.2.1. Oburluk, Cinsellik, Komedi ve Kösnüllük Temaları

Boccaccio Dante'nin üzerinde durduğu glutton (obur) motifini devralıp bunu oldukça edebi şekilde Decameron'da işlemektedir. Decameron'ın çapkın ve neşeli dünyasında yer alan oburlar, sadece Boccaccio'nun Dante'nin içeriğine değil, aynı zamanda Dante'nin yöntemine de özendiğini gözler önüne sermektedir. Dante'nin Inferno 6'daki oburluğu temsil eden karakteri Ciacco'yu; Fra'Alberigo'nun Inferno 33'te aldığı ceza ve Martin IV'ün Purgatorio 24'teki yılan balıklarıyla şarabını bir araya getirilmesinden etkilenen Boccaccio, Dante'nin eserini tüketip özümsedikten ve iyice sindirdikten sonra oburluk kavramı üzerinden gastronomi edebiyatı aracılığıyla ders veren canlı ve özgün yeni bir metin ortaya çıkarmaktadır. Chaucer'ın da Dante'den etkilendiği söylenebilmektedir. Dolaysıyla bu yazarların, Dante'nin eserini yazarın da amaçladığı gibi kullanıp yemekleri ve içecekleri nasıl dile getirip konuşturduğunu görerek, onunla etkileşime geçmektedir. Bu sayede hem gastronominin edebiyattaki kullanmanın etkisinden hem de Dante'nin kendisinin gastronomiye verdiği verdiği şekilden etkilenirler (Callegari, 2022).

Boccaccio'nun Decameron'undaki gastronomiyle özdeşleştirilebilecek olan Chichibio'nun hikâyesi; kısa bir öyküdür. Demacron'un altıncı gününde anlatılan dördüncü hikâyedir. Zor bir durumdan kurtulmaya yardımcı olabilecek bir ruh kazanma mottosu vardır. Elissa, altıncı günün kraliçesidir. Ayrıca altıncı günde, Chichibio, Cisti fırıncı ve Giotto gibi diğer zanaatkarlar/sanatçılarla birlikte yer almaktadır. Nitekim Chichibio'nun uygun hayatı sadece kaderin yardımıyla bulduğu belirtilmektedir. Kendisi 'çekingenlerden' biri olarak tanımlanır ve durumu istisnai bir durumdur. Bu sosyal duruma rağmen, Chichibio yetenekli biridir. O bir 'aşçıdır' ve 'Venediklidir'. Chichibio'nun Venedikli olması, sonraki dönemlerde Venedikli aşçıların ve onların yemeklerinin iyi bir üne sahip olabileceği bir varsayımının oluşmasına neden olduğu söylenmektedir. Bu da doğrudan edebiyatın gastronomiye olan etkisini göstermektedir. Chichibio'nun öyküsü şu şekildedir ve gastronomi ile olan bağı görülmektedir: soylu Currado Gianfigliazzi'nin ev aşçısı olan Chichibio, aşçı olarak sahip olduğu nitelikler vesilesiyle o dönemde oldukça makul kabul edilebilecek bir muamele ve saygı görmektedir. Bir gün soylu Currado avlanmaya çıkar ve bir turnayı avlar. Ardından Chichibio'ya onu kızartmasını ve akşam yemeği hazırlaması için teslim edip talimat verir. Chichibio işiyle meşgulken ve yemeği hazırlarken mutfaktan harika kokular yükselmektedir. Chichibio'nun çok sevdiği genç kız Brunetta, kızartılan turnanın kokusunu alır. Buradaki anlatılar aşırı iştahın, oburluğun ve cinsel dürtünün (kösnüllüğün) birden fazla türünü içermektedir (Weintritt, 2018).

Edebiyatta çift anlamlılık ve yaratıcı metaforlar eserlerin orijinalliğine vurgu yapmaktadır. Orta çağda yiyeceklerin kösnüllük ve cinsel olarak benzetmeler yapılması sık rastlanılan bir durumdur. Bu da genellikle vücut parçaları ile çeşitli yiyecek ve nesnelerin şekli ve/veya işlevi arasındaki benzerliklere zekice kelime oyunlarıyla olmaktadır. Elbette ki, şiir ve edebiyatta yiyecek, yeme ve cinsellik arasındaki ilişkiler hiç de yeni bir olgu değildir. Boccaccio'nun Decameron'unda da bu temaların işlenişi, konuşma dillerindeki örneklerde bulunmaktadır (Giannetti, 2022). Nitekim Chichibio'nun hikâyesi, sadece metaforlarla sosyal yapıyı ve diyet önerilerini ihlal etmeyle alakalı değildir. Boccaccio bu temaları kullanmasıyla gastronomi edebiyatına katkı sağlayabilecek en net satırları yazmıştır. Gastronomi Boccaccio'nun Decameron'unda belirli yiyeceklere çoklu övgü olarak ya da cinsel organlar ve cinsel eylemler için sıkça kullanılan metaforlarda kendini göstermektedir.

İştahın kösnüllükle ilişkilendirilmesi Chichibio'nun hikâyesi gibi, sevgilisi Brunetta'yla olan eylemi ve efendisi Currado ile başı derde girmesi bir karakterin gelişimini edebi açıdan çok iyi yansıtmaktadır (Weintritt, 2018).

Chichibio, hikâyenin devamında efendisini öfkelendirir ama zekası sayesinde eylemi için cezalandırılmaz. Efendi-hizmetçi ilişkilerinin sonraki parodileri gibi, Chichibio'nun zekası övgü mizahını da gösterip okuyanları eğlendirmektedir. Boccaccio'nun Decameron'u, bu sebepten ötürü Rönesans komedi hikâyeleri adına da önemli bir kaynaktır. Komedi hikâyede çoğu zaman normların altüst edilmesi ve şaşırtıcı çelişkili durumlarla görülmektedir. Bu metaforların aşçının güldürü kaynağı olarak kullanılması aracılığıyla gastronomi edebiyatına katkı sunmaktadır. Yetenek ve ilham dolu zekayı karakter gelişiminin bir türü olarak atfetmek, Rönesans komedisinde aşçılar ve servis elemanlarıyla ilgili olarak görülen bir diğer gastronomik özelliktir. Bu eserdeki öykü, yemekle insanlar arasındaki yıkıcı ilişkiyi ve aracı olan aşçıyı vurgulayarak gastronominin önemini gösterir. Bu temalar göz önüne alınarak, Boccaccio'nun Decameron'undaki aşçının ve 16.yy dramatik eserlerindeki gastronomi rolünün izlenmesi, şehirdeki dünyevi ahlaksızlığın nasıl azaltıldığına ve keşfedildiğine dair bir süreci takip etmeyi zorlaştırsa da; Boccaccio, çeşitli etkileri ve imgeleri kendi benzersiz perspektifinde birleştirip kaleme alarak, aşçının kültürel normları belirlemedeki komik işlevini gösteren bir öykü anlatmaktadır. Boccaccio'nun Chichibio'sunu gastronomi edebiyatına bağlayan şey; oburluk, aşçılar, cinselliğin gıdalarla olan etkisi, ve komedi konusundaki anlayıştır. Birçok bilim insanı için aşçı, dini doktrinin bakış açısında artık görülmediği ve komik bir şekilde sosyo-politik normların altüst olmasını simgelemektedir (Weintritt, 2018).

Orta Çağ gastronomi edebiyatında stratejik yerleştirme yoluyla şehvet, kösnüllük ve oburluk arasındaki bağ, Dante, Chaucer ve Boccaccio yoluyla eserlerde tekrarlanmaktadır. Decameron'da birinci günün hemen ilk hikâyesinde, Ser Ciappelletto'nun pedere bulunduğu itirafta, yemek ve cinsellik arasında sıkı bir ilişki görülmektedir. Peder, Ser Ciappelletto'ya hiçbir kadınla şehvet günahını işleyip işlemediğini sormaktadır. Ser Ciappelletto'nun itiraflarının ardından ise peder hemen ona İşlediği oburluk günahıyla Tanrı'yı memnun edip etmediğini sormaya devam etmektedir. Ser Ciappelletto'nun bu sefer ki itirafları ise tamamen alaycı ve gerçeğe aykırı yönde olur. Nitekim hikâye yine de on dördüncü yüzyılın dini yapılarını

gastronomi üzerinden yansıtmaktadır. Hristiyanlığın yedi ölümcül günahının içinde belki de gastronomi ile özleştirilebilecek yegane günahlar şehvet ve oburluktur. Bunu önemini ise orta çağ metinlerinde sürekli bahsedilmesinden görülmektedir. Bu iki günahın diğer günahlara doğru derinleşen bir etki yarattığı hissi genel olarak kabul görmektedir. Bu etkinin söylemi ise Dante'nin İlahi Komedya'sında bahsedilmektedir. Gastronomiyle bağlantısıysa doğrudan hem fiziksel hem de ruhsal etkiyle aslında ölçülü davranışlarla bağdaştırılması gereken yemek/içmek ve cinsellikle ilgili olmasıdır. Ölçülülük ve dengeli davranış bu bağlamda sıkıntıya girer ve aşırıya kaçılırsa fiziksel/ruhsal durumu bozar. Böylece diğer ölümcül günahlarla kolayca ortaya çıkan ruhsal çöküşe bir kapı açar. Hem Boccaccio hem de Dante (Chaucer öncesi) yiyecek ve cinsellik günahları arasındaki bu yakınlığın evrenselliğini çok net bir şekilde eserlerinde göstermektedir. Decameron'undaki Ser Ciappelleto'nun itirafları, bu eylemleri günah olarak konumlandırarak oburluk ve şehvetin itirafını hemen ardından getirmektedir. Tanrı'ya olan bağlılıkta, cinsiyet ve yiyecek üzerinde kontrol günahla başa çıkmanın erdemli bir şekilde kabul edilmektedir. Yine de yeme ve cinsellik eylemleri düzenlenmediğinde her biri bağlılıktan sapmaya ve doğruluk yolundan kopmaya neden olan kötülükler haline gelmektedir (Preez, 2016).

3.5.2.2. Yiyeceğin Simgesel Anlamı

Decameron'da, yiyeceğin simgesel anlamı, Boccaccio'nun bedensel, epistemolojik ve sosyo-etik endişelerine olan anlayışını doğrudan edebi halde yansıtmaktadır. Boccaccio, eserinin henüz daha ilk sayfalarında beslenme ve bedenin kelimesel olarak anlamlarını ve mecaz anlamlarını birbirine bağlamaktadır. Gastronomiyi kullanarak, bedensel varlık aracılığıyla ve insanın kişisel deneyimiyle ilgili soruları araştırmak için kullanılacak araçlardan biri olarak vurgulamaktadır. Bu bağlamda, eserin genelinde dilin metaforik ve gerçekçi kullanımını gastronomi aracılığıyla yiyecek maddelerinin sadece kelime anlamında değil, bazen mecaz anlamda da kullanmaktadır. Bu sayede de döneminin sınıf, soylu olma, cinsiyet ve bilgi gibi önceden belirlediği kavramları sorgulamaya yönelik bir çabaya kendini çekmektedir. Boccaccio, cehalet hakkındaki düşünceleriyle mücadele etmek için gastronominin dilini benimser, cümlelerinde bedeni korurken dişil enerjinin erdemliliğini, pratik bilgiyi ve ev içindeki hakimiyeti yine onun üzerinden desteklemektedir. Gastronomi hikâyeleri yüzeyde canlı bir şekilde belirirken yemeğin/içkinin temsili, bedensel, epistemoloji ve sosyo-etik endişelerle yapılır.

Yiyecek tasvirlerinde ise Boccaccio'nun manevileştirmeye karşı çıktığı açıkça görülmektedir (DeBenedictis, 2019).

Decameronda yemek ve içki sahnelerinin kullanımı çok önemli yemeklerin isimleri konusunda edebi yolla da gastronomiye katkıda bulunmaktadır. Geçmişten bu yana özellikle makarna gibi bir yiyeceğin ismiyle ilgili pek çok atıfta bulunulmuştur. Dolaysıyla ilk nerede kullanıldığı kafa karışıklığına yol açmaktadır. Birçok kişi, terimin ilk kez geçtiği yerlerden biri olarak Boccaccio'nun Decameron'u göstermektedir (Martino & Barzini, 2005). 14. yüzyılda orta çağında Giovanni Boccaccio'nun Decameron eserinde anlatılan Cockaigne efsanevi öyküsünde; oburlukları ve açlıklarıyla başa çıkan sıradan İtalyan kuşaklarını rahatsız eden unsur makarnadır (macaroni) (Simeti, 2007):

"...bir ülke olan Bengodi'de, üzümler sosislerle bağlandığı, [...] peynir rendesiyle kaplı yüksek bir Parmesan dağı bulunan, üzerinde sadece makarna ve diğer lezzetlileri yapmakla uğraşan insanların yaşadığı, onları tavuk suyuyla kaynatarak ve ardından isteyen herkese atarak yakalayanlara sunulan bir yer." (Mazzotta, 2014, s.193)

Orta çağın o zamanın sınırlı koruma yöntemleri nedeniyle özellikle şaraplar ve peynirler gibi bazı daha çok kırsalda bulunan ürünler, geniş ticaret ağları sayesinde köken yerlerinin çok ötesine ulaşmaktadır. Giovanni Boccaccio'nun 1350'lerde İtalyanca yazıdığı Decameron'da Parmigiano Reggiano'dan bahsedilmektedir. Boccaccio, Bengodi ülkesinde, hayali bir ülkede, rendelenmiş parmigiano tepelerinden macaroni ve ravioli'nin yuvarlandığı dağlardan söz etmektedir (Parasecoli, 2014) Makarnanın yanı sıra yukarıdaki anlatıdan Parmigiano-Reggiano peynirinin üretim bölgesi dışında kazandığı ünü, en azından 14. yüzyıla kadar belgelenmesi Decameron sayesindedir. Kuzey ve Orta İtalya genelinde, değerli ve pahalı ürünler arasında öne çıkan bu peynir, şüphesiz ki Boccaccio tarafından bolluk ve lüks yaşamın simgesi olarak satırlarda kendine yer bulmuştur (Ceccarelli & Magagnoli, 2010).

3.5.2.3. Decameron'da Yer Alan Gastronomi Anlatıları

Gastronomiye dair gücün sarsılmaz bilinci, Orta Çağ dünyasını iki zıt kutup arasında sınıflandırılmış olan dinamizmini temsil etmektedir. Bunlar zenginlerin egemen olduğu, bolluğun ve aşırı tüketimin dünyasıyla; güçsüzlerin yaşadığı, açlığın

olduğu dünyadır. Tüketilen yemeklerin miktarları ve lezzetinin kalitesine dayalı olan bu sosyal hiyerarşi, politik meşruiyetin geçmişten gelen sistemini doğrudan şekillendirir. İnsanların maddeye (yemek/içki) olan vazgeçilmez arzularıyla cinsel tatmin arasındaki bağlantıyı vurgulayan iki önemli mesele ile örtüşmektedir. Decameron'da, Boccaccio, "iştah ve arzu" terimlerini, manevi ve duygusal iştah arasındaki belirlenmesi güç olan ayrımı ifade etmek adına eş anlamlı ve bazen de değiştirilebilir biçimde kullanmayı tercih etmektedir. Bu sayede ahlaki normlarla toplumun benimsemek için çabaladığı sosyal idealler arasındaki kavgayı canlandırıp insanlığın tatmin etmeye çalıştığı kişisel arzularını cümleleriyle açığa çıkarmaktadır. Gastronomi aracılığıyla ele alınan yiyecekler ve içecekler, doğrudan güçlünün fiziksel arzusunun, zayıf olanı kontrol altına alma yeteneğinin toplumsal seviyede göstermektedir. Nitekim gerçekte, Boccaccio, yiyeceklerin aşırı oluşunu ve "kıtlık" kavramı aracılığıyla savunmasız olanı güç seviyesine çekmektedir. Edebiyat aracılığıyla izlediği bu strateji, normları altüst edip güçsüzleri yetkilendirerek, görünüşte kontrol edilemesi zor gibi gözükeni kontrol edebilir hale getirmektedir (Palma, 2006).

Decameron'daki gastronomi temaları açlık, kösnüllük, oburluk ve gıdanın işgal ettiği yer, Decameron'un I ve III hikâyelerinde sıklıkla görülmektedir (Palma, 2006). Ayrıca yine gastronomi temaları üzerinden sosyal-etik, beden ve epstemolojik disiplinlerle bağdaştırılan anlatılar IV, X hikâyelerinde ele alınmaktadır (DeBenedictis, 2019). Decameron birinci günün beşinci hikâyesinde Fransa kralı monferrato markisini - Fransa'da aristokrat bir rütbe anmalına gelir - ziyaret eder. Marki, kralı etkileme çabasına girer ve bunu bir ziyafet üzerinden gerçekleştirmek ister. Bu hikâyede aşk arayışının sınırları yemek aracılığıyla belirlenir ve kralın bakış açısına odaklanılır (Palma, 2006):

"Kralı, yol yorgunluğunu gidermesi için güzel hazırlanmış bir odaya götürdüler, öğle vakti sofraya oturuldu. Maiyet erkânı ayrı ayrı masalara oturtuldu. Krala birbiri ardından nefis yemekler ve çeşitli şaraplar ikram edildi. Ama kral için en büyük zevk güzel Markize göz atabilmekti. Yemekler nefisti. Hepsinin piliç etinden yapılmış olması, Kralın dikkatini çekmişti. Etrafta birçok av hayvanları bulunduğu halde bütün yemeklerin piliç etinden yapılmış olması üzerine, Kral bir nükte yapmak istedi... «Güzel Markiz, bu havalide hep horozsuz tavuk mu yetişiyor?» Markiz suali anlamıştı. Kendi zihniyetini ifade fırsatı bulduğundan memnundu. «Hayır Majeste»

dedi. «Dişiler giyim ve mevki bakımından farklı olsalar da buradakiler de başka yerlerdekiler gibidir.» Kral, yemeğin hep piliçten hazırlanmış olmasının sebebini anlamıştı. Böyle bir kadına zor kullanmak mümkün değildi. Kadına duyduğu ihtirası gizlemek lüzumunu hissetti. Niyetinden vazgeçerek yemekten sonra ev sahibine teşekkürle veda etti." (Irmak, 1968, s.28)

Krala fazlasıyla tavuk etinin bulunduğu dolu dolu bir akşam yemeği sunulduğu görülmektedir. Kralın nüktesinden sonra markinin söylemi kralın iştahını savuşturur. Boccaccio, kadının kibarlıkla sevgilisinin amacını engelleyen bir figür olarak resmeder ve etkili bir biçimde erkek gücünün sıralamasını bozmaktadır (Palma, 2006). Decameron'un altıncı gününde, Cisti fornaio'nun hikâyesi gastronomi anlamında detaylar barındırmaktadır. Bu anlatı Fırıncı Cisti'nin öyküsüdür. Bu hikâye, eserin ikinci yarısının başında bulunur ve dilin ustaca kullanıldığı sakin bir günü anlatır. Altıncı günün ikinci öyküsü, Florence'ta çalışan mütevazı bir fırıncı olan Cisti üzerinden ilerler. Hikâyenin öteki tarafında ise üst sınıf bir adam olan Messer Geri Spina bulunmaktadır. Kısaca Geri olarak geçer. Papa'nın elçileri Floransa'yı ziyaret ettiğinde, Messer Geri onlara evini açar. Elçiler konaklama boyunca, belirlerdikleri istikamete gitmek her gün Cisti'nin fırınının önünden geçmek zorunda kalırlar. İlk zamanlarda Cisti adamların önemli bireyler olduklarını hemen fark eder ve sıcak günlerde, nazik bir jest olarak bu adamlara beyaz şarap ikram etmek ister. Fakat Cisti, bir fırıncıdır, dolaysıyla Geri'den çok daha düşük bir statüdedir. Bu yüzden doğrudan davet edemez. Kendisi şarabını içmeleri için bir yol düşünür ve bir taktikler aklına gelir (DeBenedictis, 2019).

"Cisti o sıcak günlerde Geri'nin elçilerle beraber her gün oradan geçtiğini görünce, bir serin beyaz şarap ikram etmenin hoş kaçacağını düşünmüştü. Fakat, Geri'yi davet etmekten çekindi, ve isteğin Geri'den gelmesi için bir çare düşündü. Geri ve elçiler sabahları dükkânının önünden geçerken bir değirmenci kıyafetine girerek kapının önüne bir kalaylı kap soğuk su, bir Bulonya testisi beyaz şarap, ve iki gümüş kadeh koyup kendisi de oraya oturarak, öyle iştaha ile içmeye başlardı ki, ölülerin bile içesi gelirdi. Geri iki gün bu hali seyretti. Üçüncü gün: «Afiyet olsun Cisti, dedi. Şarap iyi mi?

-Çok güzel, dedi Cisti. Ama, ben onu tarif edemem, kendiniz tatmalısmız.

Geri elçilere :

-Baylar, dedi, bu iyi kalpli adamın şarabından tatmalıyız. Belki çok hoşumuza gidecek." (Irmak, 1968, s.177)

Bu strateji hemencecik başarılı olur ve elçiler şarabı çok beğenirler; bundan sonra her sabah farklı zevkler için Cisti'nin fırınına muhakkak uğrarlar. Papa'nın elçileri Floransa'dan ayrılacakken; Geri onlar için bir ziyafet düzenler. Cisti'yi de Floransa'nın saygın bazı vatandaşlarıyla birlikte davet eder. Fakat Cisti, toplum içindeki konumunun farkındadır. Bu yüzden cömert teklifi kibarca geri çevirir. Geri, biraz şarap isteyerek hizmetçisini Cisti'ye gönderir. Hizmetçi, kendi için bir miktar şarap talep ettiğinde, Cisti ona büyük bir damacana verir. Cisti, kalan şarabını Geri'ye bir hediye olarak sunar. Geri, bu cömert jestten ve ikilinin ömür boyu sürecek dostluğundan şaşkın ve memnun kalır (DeBenedictis, 2019).

Üçüncü günün onuncu öyküsü olan bu hikâye, Rustico'nun çekici yiyecekten kaçınma çabasını, öz kontrolü teşvik etme ve manevi düşünceyi geliştirme amacıyla sunmaktadır. Ancak Alibek adında güzel ve genç bir kızın kulübesine gelmesi, Rustico'nun iradesi üzerine düşündüğü planlarını altüst eder. Rustico'nun cinsel uyanışı, "etin dirilişi" olarak bilinen ve İncil'de geçecek ironik bir parodidir. Bu doğrudan doğal olmayan, tamamıyla kandırmacaya dayalı, cinsel mahrumiyetin mantıksal bir sonucu ve aç gözlü bir şehvetin patlamasıdır. Kendini tanrıya adamak isteyen Alibek Rustico ile bir araya gelmektedir. Alibech'in Tanrı'ya hizmet etme isteği, Rustico'nun eğitimine olan ilgisini tamamen aşmıştır ve Rustico başta kızın taleplerini geri çevirir. Bu noktada anlatıcının Rustico'nun bu reddedişlerinin arkasında yatan etkenlerin tükettiği vahşi kökler, hurmalar ve su olduğunu söyler. Çünkü bunlar sağlıklı bir diyet için yetersizdir. Anlatıcı, Rustico'nun tek enerji verici kaynağının, Alibek'in "manevi bilgelik" için duyduğu doymak bilmeyen arzularını giderebilecek fiziksel güce sahip olmadığını belirtir. Boccaccio, bu hikâyesinde gastronomiden de yararlanarak, teolojik ve felsefi inançlara keskin bir eleştiri getirip yemeğin aşırılığını ve kısıtlamasını dil ağı içine alır. Bu sayede insan arzularının karmaşıklığını ortaya çıkarmaktadır (Palma, 2006).

Ghino di Tacco'nun öyküsü, onuncu günün ikinci hikâyesidir. Onuncu hikâyenin teması cömert veya eli açık davranışlarda bulunanlardır. Ayrıca bu günün konusu oldukça ironik kısımlar da barındırır. Çünkü her anlatıcı öncekini geçmeye veya "bir adım öne geçmeye" uğraşır. Onuncu gündeki hemen hemen her hikâye, misafiri onurlandırmanın, mutlu etmenin bir yolu olmasını gerektiren ziyafetleri

içerir. Nitekim çoğu zaman ev sahibinin "cömertliği" gösterişli bir şekilde sergilenir. Bu ikinci öyküde ziyafetinin varlığının yanı sıra gastronomi betimlemeleri şarap ve ekmek üzerinden ilerler. Elbette bu tüketilen şeyler farklı alt metinlerle bezenmiştir. Onuncu günün ikinci hikâyesinin kısa özeti şu şekildedir: Chino baş rahibin evini soyduğu için haydutluğuyla ünlü biriydi ama aynı zamanda çok başarılı bir hekimdi. Bu sebepten ötürü Siena'ya sürülmüştü. Buradaki şatosunda yaşarken dönemin papalık tahtında oturan Sekizinci Bonifaçyus ağır bir mide rahatsızlığı geçiriyordu. Chino da bu ağrıları geçirme konusunda usta biriydi fakat papa kendisinden haz etmiyordu. Hikâyenin ilerleyen bölümlerinde papa bir şekilde Chino'nun şatosunda misafir olur. Chino papanın ağrılarını gidermek için onun odasında bir ateş yakar ve ertesi gün geri gelir (DeBenedictis, 2019):

"Ertesi sabah, beyaz bir bez üzerine iki dilim kızarmış ekmek ve bir bardak şarap koyarak:

-Ben, dedi. Gençliğimde ilâç ilmini öğrendim. Ve bu meyanda mide

sancısına karşı, hazırlayacağım ilâçtan daha iyisini bulamadım. İşte onun başlangıcı, buyurun, yiyin.

Papaz, acıkmıştı. Ekmeği yedi, şarabı içti. Chino ertesi sabah yine ekmek ve şarap sundu. Bir gün papaz, odasına kuru fasulye konduğunu gördü. Bunları da yeyince, Chino mide ağrısının ne halde olduğunu sordu. Papaz:

-Buradan, çıkmama izin verilse sıhhatim daha düzelecek. Dedi.

-Ama yine de bol bol yemek istiyorum. İlâçlar, bana o kadar iyi geldi. "(Irmak, 1968, s. 259).

Bu nokatada Chino'nun uyguladığı yemek tarifesi ve papaza her gün sağladığı yemek/içecek düzeni, genellikle Cluniac keşişlerinin geç Orta Çağ geleneksel diyetinde uygulanan ve besinsel "orta yol" yani bir nevi denge anlayışını yansıtır. Kluniyak manastırındaki birçok öğün doğrudan ekmek ve şarap gibi mütevazi gıdaları içerir. Bu bileşenler çoğu zaman oldukça ılımlı/sade olsalar da bazen özellikle belirli dönemlerde çok daha değerli ögeler içerebilirdi. Yemekler mevsime göre değişirdi ama her mevsimde çoğu zaman "genel" bir sofra ve tabak karışımı olurdu. Yine de ne olursa olsun her daim bir miktar sade ekmek ve şarap sofrada yer alırdı. Bu doğrultuda Chino, dini bir figür olan Boniface'i sürülmüş olmasına rağmen sarayında ziyaret ederek aşırı hoşgörü gösterip bozulmuş midesini düzeltmek için

Cluniac günlük yemek düzenini yani ekmek ve şarap tahsisini üzerinde uğraşır. Açgözlülük ve aşırı tüketimin hüküm sürdüğü bir yerde Chino, Cluniac diyetine papazı yaklaştırma amacı aslında doğrudan sakramental unsurları (ekmeği ve şarabı kontrol etme) ılımlılı bir şekilde sağlar. Bu sayede Chino sadece papazın midesini iyileştirmez (çünkü papaz, chino'nun sarayındayken aşırılığa yönelemez), aynı zamanda onu oburluktan ve açgözlülükten kurtarır. Chino, ona ölçülülük ve ılımlılığa geri dönmenin yolunu gösterir. Bu nokatada Boccaccio'nun papazı yani "kiliseyi" temsil etmek üzere metonimik olarak kullandığı fikrini söylenebilir. Chino aslında kilisenin hastalıklı bedenleri yani oburluğunu ve açgözlülüğünü iyileştirir. hikâyenin devamında (DeBenedictis, 2019):

"Chino, odalardan birine çok kıymetli eşyalar doldurdu. Muhteşem bir sofra hazırlattı. Papazı ve maiyetini buraya davet etti. Ertesi günü papazın yanına giderek:

- Efendim, dedi, kendinizi iyi hissettiğinize göre, hasta odasını terk etme zamanı geldi, dedi ve onu süslü odaya götürdü. Kendisi de sofra hazırlığını kontrola gitti. Bu odada papaz, maiyetiyle beraber, iyice dinlendi. Maiyeti de Chino'dan iyi muamele gördüklerini anlattılar. Yemekte papaz ve maiyeti nefis yemekler, ve şaraplarla ağırlandılar. Birkaç gün böyle geçtikten sonra, Chino papazın bütün eşyasını salona getirtti. Atlarını bahçeye çıkardı, ve papazın yanına giderek yola çıkacak kadar sıhhatinin düzelip düzelmediğini sordu. Papaz, mide sancısının geçtiğini ve Chino kendisini bırakırsa, büsbütün iyi olacağını tekrar söyledi. Bundan sonra Chino, papazı bütün mücevherlerinin ve maiyetinin toplu bulunduğu salona aldı. Onu bir pencere kenarına götürdü ve dedi ki:

- Bilmelisiniz ki papaz hazretleri, beni haydut yapan ve Roma sarayına düşman kılan şey, ruhumun kötülüğü değildir. Doğuştan asil olanlar, vatandan sürülme, yokluk, ve kuvvetli düşmanlardır. Sizi, faziletli bir insan olarak tanıyorum, midenizi tedavi ettikten sonra başkalarına yaptığım gibi varınızı yoğunuzu elinizden almıyacağım, onları size bırakacağım. Bana ne isterseniz onu veriniz. İşte bütün eşyanız. Atlarınız bahçede. Bu andan itibaren, gitmek veya kalmak sizin elinizdedir.

Bir haydutta böyle asil bir zihniyete rast gelmekten şaşıran papaz, bundan o kadar memnun oldu ki, öfkesi hayırhahlığa çevrildi, Chino'yu kucaklıyarak:

- Senin dostluğun, dedi, benim için büyük kıymet. Seni bu kötü hayat tarzına zorlıyan kadere lanet olsun.

Bunun üzerine, eşyasından ve atlarından, ancak lâzım olduğu kadarını aldı. Gerisini Chino'ya bıraktı ve Roma'ya döndü." (Irmak, 1968, s.260).

Onuncu günün ikinci öyküsünün sonunda, Chino, kendi öz kimliğine hakim bir hekim olarak, papazı iyileştirir ve böylece kendisini Boniface ve kilisenin iyilikseverliğine atar. Bu süreçte, "Hospitalier Şövalyeleri Nişanı"'nın da bir üyesi olur. Bu nişan aynı zamanda "Kudüs Aziz John Hastanesi Nişanı" olarak da bilinir - ve Chino'nun iyileştirme güçleri ya da bu yeteneğine bağlı olarak rolü göz önüne alındığında, onun özellikle bu Nişan'a katılmasının anlamı oldukça büyük anlam taşımaktadır. olacaktır. Chino di Tacco ülkenin geniş çapında kilise reformcusu olarak lanse edilen biridir. Bu nedenle Boccaccio'nun Boniface'ı "kiliseyi" temsil etmek üzere metonimik olarak kullandığı fikrine geri dönüldüğünde Chino aslında kilisenin hastalıklı bedenini, kendi "gavoccioli"'sini, yani oburluğunu ve açgözlülüğünü iyileştirir - ironik bir şekilde kiliseye kendi sakramental unsurlarını geri verip Chino'nun sadece layık değil, aynı zamanda dini otoritelerden üstün olduğunu kanıtlar. Bu sayede, sadece kiliseyi iyileştirmekle kalmayıp sosyal olarak kendisini dönüştürebilir ve kilise içindeki itibarını ve durumunu reform eder, böylece toplum içinde tam sağlığına kavuşur (DeBenedictis, 2019).

"Verdiği emir üzerine delikanlı ertesi gece yakalanarak Tankred'in huzuruna çıkarıldı. Prens,

-Diskardo dedi,

- Sana yaptığım iyiliklerin mukabelesi kızıma yaptığın ve gözümle gördüğüm hakaret ve rezalet mi olacaktı?

Diskardo,

-Aşk dedi,

- Sizden ve benden daha kuvvetlidir." (Irmak, 1968, s.119).

Geç Orta Çağ edebiyatına bakıldığında aşk kavramının çoğu zaman feodalizm ve şövalyelik geçmişinin perspektifinden yansıtıldığı görülmektedir. Bu en iyi şekilde kibar aşk geleneği içinde temsil edilirdi. Bu geleneğe göre aşk ve yaşam, toplumdaki sınıf farklarının hiyerarşisi tarafından belirlenmiştir. Böylece sosyal statülerin doğuştan itibaren belirlendiği, soydan türediği bir sistemin yaratıldığı anlaşılmaktadır. Boccaccio, Orta Çağın etkisinde şekillenmiş olan bu kibar aşk

geleneğinde soyluluğun temel sembolünü - kalp - olarak seçip, soylulukla olan güçlü bağlantılarını kurarak bunu yiyecek haline getirir ve bu geleneği sarsar (DeBenedictis, 2019):

"Prens, kızının gururunu bilirdi. Fakat bu kararında ısrar edeceğini sanmıyordu. Sevgilisini öldürtürse kızının aşkının soğuyacağına inanıyordu. Onun için nöbetçilere o gece Diskardo'yu öldürmelerini ve kalbini kendisine getirmelerini emretti. Bu emir icra edildi. Ertesi sabah o, bir uşağı ile kızma Diskardo'nun kalbini, altından güzel ve zarif bir kab içinde yolladı. Uşak kıza şunu söyleyecekti.

-Babanız çok sevdiğiniz ve kaybettiğiniz şeye mukabil size bu güzel kâbı gönderdi.

Kız, daha evvel zehirli kökler ve otlar toplatmıştı. Babası kararını tatbik ederse kendisini bununla öldürecekti. Uşak altın kabı getirince, kapağı açtı. İçinde tahmin ettiği gibi Diskardo'nun kalbini buldu. Metanetle,

-Babama söyle dedi,

- Bu kalbe, altın bir mezar yakışırdı. Babam, bana olan sevgisini bu takdiriyle bir defa daha göstermiş oldu. Ona teşekkür ederim."(Irmak, 1968, s.121)

Kalp, ait olduğu bedenden tüm bağlamını kaybettiğinde, başka bir şeyin yerini tutabilir. Bu durumda, tüketilebilir bir gıda haline de gelebilir. Aşk geleneği ile doğrudan bağlantılı olan kalp, hikâyede herhangi bir bağlamından ve bedenden arınmış bir durumdadır. Bu doğrultuda bu önemli organın bedenden ayrılması gelenekte bir kopukluğu işaret eder. Hikâyenin sonunda Ghismonda'nın kalbi yemesi, yeni değerlerin ve sosyal hareketliliğin kurulmasına doğru atılmış sert bir adımdır. Fakat bu novella öngörülebilir bir şekilde şiddet, trajedi ve ölümle sona erdiği için tam olarak gerçekleşemez Bu anlatıdan kalbin yenmesi pek çıkarılmasa da metaforik olarak anlaşılmaktadır. Edebiyatta yenilen kalp motifinin sembolizmi, aristokrat ve soylu bir yaklaşımla ele alınarak tüketilebilir gıda haline getirilmektedir. Bu geleneği eleştirmek ve anlatıya yeni anlamlar oluşturmak amacıyla bu ögeler kullanılmaktadır (DeBenedictis, 2019).

Boccacio, Decameron'da hayata dair pek çok konuyu ele almış olsa da; Iştah ve arzunun gastronomi üzerinden ifadesi, duyuları serbest bırakan gıdalar aracılığıyla olur. Dönemin farkındalığıyla saptadığı, sözde, iştahı ve arzuyu kontrol altında tutan yemeklerin anlatımı yoluyla, toplumun mücadele ettiği sosyal endişeleri eleştirel

biçimde gastronomi edebiyatı yoluyla ele almaktadır. Ayrıca, durağan, asla gelişim göstermeyen ideolojik bakış açıların etkisizliğini de gösterip bu modellerle insanın iştahının yerine herhangi bir şeyin konulmasının güç olduğunu da alt metinler aracılığıyla yansıtmaktadır (Palma, 2006). Boccaccio, bu hikâye aracılığıyla soyluluk kavramını, o dönemde kalbin soylu çağrışımları olduğunu ama kesinlikle "yenilebilir gıda" olarak tüketilmediklerini göz önüne alarak keşfeder. Ayrıca, hikâye güçlü kadın başkarakterlere sahiptir. Bu karakterler, hikâyenin ilerlemesinde belirgin rol oynarlar. Aldıkları kararlar, yaşamları üzerinde önemli bir etkiye sahip olmaktadır. Kadın karakterlerin belirgin rolleri ve oldukça olağandışı olan gıda maddesine odaklanma, Boccaccio'nun soylulukla ilgili fikirlerini yeniden düşünmesine, yeni kültürel, gastronomik ve toplumsal değerleri oluşturmasına; eski, modası geçmiş feodal ve aristokratik geçmişe dayalı kavramlara bağlı olmayan, toplum için yaşamı ve aşkı yeniden düzenlemesine izin vermektedir (DeBenedictis, 2019).

3.5.3. Divine Comedy ve Orta Çağ İtalyan Gastronomisi

1265–1321 yıllarında varlık göstermiş (özellikle de edebi anlamda) Orta Çağ şairi/yazarı Dante Alighieri'nin edebi şölenine tanıklık etmiş sayısız okur, onun gastronomi bağlamında sunduğu bazı anlatıların nedenini fazla sorgulamamıştır. Dante kendi zamanının sosyal, siyasi ve kültürel değerlerini dile getirip, bazı etkenleri güçlendirmek, çoğunu eleştirmek ya da kınamak, bazen de bilinçli şekilde manipüle etmek için gastronomiyi kullanmıştır. Orta Çağ İtalyan tarihi, gastronomi çalışmaları ve edebiyat eleştirisi bir araya getirildiği, Dante'nin metaforları, imgelemleriyle yemeği işlemesiyle ortaya pek çok anlatıyı koyar. Bu noktada Dante kaleme aldığı eserlerinde karakterize ettiği yiyecekleri ve bunları nasıl tükettikleri üzerinden "oburluk" ve "aşırılık" gibi kavramlarının çağdaş kültürel ilişkileri sorgular. Dünyanın önde gelen yazarlarından biri olan Dante'nin eserleri gastronominin derinlemesine insan ilişkisi temeline kök salan gastronomik dil aracılığıyla kültürel referans noktalarını içerisinde barındırmaktadır. Bu özellikle de yazdığı eserlerde yiyecek ve içecek kullanımını nasıl kurduğu üzerinden ortaya çıkmaktadır (Callegari, 2020).

16. ve 17. yüzyılın ortalarında, özellikle Avrupa'da "vahşi doğa-cehennem" olarak ortaya çıkan imgeler yeniden tasarlanmıştır. Cehennem kavramı tamamen ezici, insana acı veren, pis kokan, kalabalık bir yer gibiydi eserlerde; açık lağımlar, bolca dert, acı ve işkence ile damıtılmış içkiler bulunmuştur. Bu edebi referanslar

dönemin toplumsal kurallarını çok iyi yansıtmaktadır. Metinlerdeki göndermelerden İtalyan Avrupasında su yollarının kirletildiği ve kullanılmayan arazilerin atık, çamur ve iğrenç maddelerin depolandığı yaşanmış deneyimleri göstermektedir. Tüm bu cehennem anlatılarının arka planında, tüketime ve hammaddeye olan hırsa karşı kaotik bir ilerleyiş; umutsuzluğun donuk bir hapishanesi bulmuştur. Nitekim bu metaforlar sadece tesisat altyapısıyla sınırlı kalmamıştır. Özellikle nedensellik ve sorumluluk, daha geniş felsefi tartışmaların bir parçası haline almıştır. İşte Dante'nin İlahi Komedya'sından İngiliz hükumet müdahalesine kadar uzanan büyük tartışmalarda bu şekilde ortaya çıkmıştır (Forrest, 2020).

Tartışmalar ortaya farklı düşünce altyapılarının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Dante'nin Divine Comedy eserine derinlemesine inmeden önce dönemin İtalyan gastronomisini anlamak gerekir. Bunu yazarların kendisini anlamadan açıklamak zordur. Açıkça görülür ki klasik Yunan ve Roma yazarlarının eserleri (önceki bölümlerde bahsedildiği gibi) ve çağdaşları düşüncelerinin yanı sıra bazı düşünürler politik faaliyetleri veya soylulara ve kiliseye hizmetleri nedeniyle sürekli olarak seyahat etmişlerdir. Bunu da fırsat bilerek diğer yabancı yazarların sürekli yanına gitmişlerdir (Conde, 2000).

Orta Çağ İtalya'sında insanlar yiyeceklere ulaşmak ve tüketmek için şimdiki zamana nazaran çok daha fazla zaman ve emek harcadılar. Bu bağlamda gıda anlatılarını inceleyen pek çok profesör ve araştırmacı Orta Çağ İtalyası gibi pek çok dönemi anlatan çalışmaları gastronomi kavramının, özellikle de edebi metinlerde varlığını daha derinlemesine incelenmesine vesile olmuştur. Örenğin Ken Albala ve Allen J. Grieco gibi gıda tarihçileri, geç Orta Çağ ve erken modern Avrupa'daki; yiyecek, sınıf ve güç arasındaki iç içe geçmiş ilişkiler hakkında önemli bakışlar sunmuşlardır. Bunların yanı sıra Massimo Montanari, Orta Çağ İtalya'sının kültürel değerleri hakkında istatistiksel ve anekdotal hesapların yer aldığı bir kütüphane oluştururken; Bruno Laurioux özellikle İtalyan yarımadasında geniş bir şekilde dolaşan mutfak metinlerinin zengin ağını yeniden toparlamıştır. Yemek: damak tadının tarihi adlı, gastronomi açısından ansiklopedi değeri gören kitabın yazarı Paul Freedman, baharat ticaretini keşfetmiş ve aynı anda yeni bir ekonomik-sosyal tarih dalını açarak Orta Çağ tadı ve seçimi etrafındaki birçok ilkelci miti başarıyla ortadan kaldırmıştır. Orta Çağ tıbbı ve diyetiyle gastronominin derin, bağlantılarını inceleyen araştırmalar, özellikle Nancy Siraisi'nin önemli çalışmalarıyla ortaya konmuştur.

Caroline Walker Bynum'un cinsiyet, Orta Çağ teofelozofi ve yiyecek üzerine yaptığı geniş çalışmalar, yalnızca dönemde üretilen tüm edebiyatın yeniden değerlendirilmesini tetiklemiştir (Callegari, 2020). Bu bağlamaların anlaşılmasını sağlayan belki de belirsiz ve gerçekleşmemiş cehennem kavramı üzerinden olmuştur. Yemek cehennemin kültürel inşasında önemli bir rol oynamıştır. Çünkü vahşi doğanın kendi doğasına paralel olan fiziksel ve kültürel bedenin sınırları, potansiyel olarak duyusal zevkler ve tehditlerle çabucak kesişmektedir. (Forrest, 2020).

İnsanların gastronomiyle olan ilişkisinin sürekliliği de zaman ve mekan sınırlarını aşmaktadır. Nitekim bu ilişkinin şartları pek çok faktör tarafından belirlenir: coğrafya, iklim, inanç, politika ve teknoloji örnek gösterilebilmektedir. Gastronomi, günlük yaşam içerisinde yiyecek üzerinden kendini gösterse de çoğu disiplinle etkileşimi aracılığıyla evrensel tanınabilirliğe ve varlığa sahip olmaktadır. Bu da birey ile aynı zamanda toplumları hem manevi hem dünyevi gruplara bağlama aracı olarak işlev görmektedir. Yine de çok somut bir kavram olan yiyecekle etkileşimimizin şartları teknoloji, kültür ve geleneklere bağlıdır. Dante için yaşadığı toplumun ve kültürünün tam anlamıyla hem somut hem de soyut ürünü olan oburluk kavramı bu parametrelerle nüanslı hale gelirken; geç Orta Çağ'ın başlıca meşguliyetleriyle eserlerinde diyalog halindedir. Şimdi, Avrupa Orta Çağ'ında yiyecek ve yemek yollarına dair araştırmalar Dante'nin eserlerinde yiyecek ve yeme alışkanlıklarının gastronomiyle derinlemesine bağlamlandırılmasını mümkün kılmaktadır (Callegari, 2020). Dante'nin İlahi Komedyası'nda Cehennem'in farklı seviyelerinden geçerken pek de uzak olmayan somutlaşmış ruhani tasvirler de bunu ortaya koymaktadır. Floransalı şairin İlahi Komedyası'nın Cantica VI'sında oburlara özel bir yer bulunmaktadır. Onlara pis, izbe bir yerde, sonsuz seviyede kirli su, kar ve dolu yağdırılır. Tüm İlahi Komedi, contrappasso veya karşılıklılık mantığına göre çalışır: günahkârların her kategorisi, genellikle onun zıttı olan bir işkence ile cezalandırılmaktadır (Parasecoli, 2008).

Dante bu zıtlık prensibi üzerinden beslenme ve kendini bu eyleme verme aracılığıyla topluluğu yaratma ve sürdürme sorumluluğunu eserlerinde göstermektedir. Aslınsa alt metinlerinde sürdürülebilir gastronominin etkileri, tüketim toplumu olmaktan uzaklaşma, azla yetinme gibi anlatılar okunmaktadır. Nitekim Orta Çağ edebi kültürüne bakıldığında gastronominin sıklıkla yemeğin yokluğuna odaklanması görülürken rağmen yiyecek ve içecek Orta Çağ'daki pek çok

kişi için mevcut, somut ve erişilebilir bir ögedir. O zamanlarda yemek/içmek eylemi hem törensel hem günlük, hem de okült nezrinde tanıdık bir deneyimdir. Yemeğin sembolizm üzerindeki gücü de, bedenin etkileşimiyle köklenmektedir. Neticesinde insan yaşamak için yemek yemek zorundadır, doyarak ve doyurarak hayat verilmektedir. Bu vesileyle gastronomi, kronolojileri ve coğrafyaları aşıp - herkesin yaşamak için yemek yemesi gereklidir, tüm yerlerde ve tüm zamanlarda - kültürler arası bir düşünce sistemini iletebilen sınırlayıcı unsurları bulunmayan her şeyden bağımsız bir dil geliştirmek için mükemmel bir temeldir. Ancak bu yine de yemek, herhangi bir toplulukta özgül terimlere sahiptir. Bu doğrultuda Dante'nin iştah veya tüketimin beden üzerindeki etkilerine dair tanımladığı gerilimler evrensel ve zamansız olsa da, bu gerilimlerin değeri yetiştirildikleri topluluğa göre değişmektedir (Callegari, 2020).

Yemek yeme en basit haliyle, hayatla ilişkilendirilirken Dante'nin eserlerinde görüldüğü gibi, yeme ve sindirme gibi diğer ilgili etkinliklerin imgeleri, Dante'nin öteki dünya (İlahi Komedya nezrinde daha çok cehennem) vizyonunu oluşturmaktadır. Morgan ve Spitzer gibi eleştirmenler, bu imgelerin mizahını ve gastronomi içeriğini Kutsal Kitaplar, fars oyunları ve orta çağ vizyon edebiyatına kadar takip etmişlerdir. Onların çalışmalarına bakıldığında bu imgelerin Dante'nin yazdıklarından önceki Kutsal Kitap ve Orta Çağ vizyon edebiyatından türetildiğini, Dante'nin bunları yeni yollarla canlandırdığı görülmektedir. Dante'nin İlahi komedyası ve Cehennem (İnferno) eserlerinde mutfak imgelerine bakıldığında, bu sayede barratorlar (kamu görevinin kullanımında suçlu olan biri) tarafından dünyada satılan hükumet pozisyonları ile cehennemde şeytanlara satılan ruhlar arasında bir paralellik çizdiği görülmektedir. İkinci olarak, orta çağ İtalyan döneminde mutfağın değişen sembolik anlamından yararlanarak, özellikle İnferno mizahın, okuyucunun cehennemdeki işkenceler karşısındaki korkusunu hem gereken bir mola hem de yoğunlaştırma sağladığı anlaşılmaktadır. Bir diğer konu da eserlerdeki sindirim sistemi referansları, cehennem bedeni genelinde bir görüntüyle bağlamasıdır. Cehennem bedeni, ideal toplum bedeninin tam karşıtı olarak ele alındığında barratorların cehennemin midesine yerleştirildiği görülmektedir. Dünyada sahtekarca yollarla yozlaştırdıkları toplum, onların sonsuza dek sıkıştıkları cehennem sindirim sistemi tarafından somutlaştırılmaktadır (Denia, 2018).

Dante'nin eserlerinde (Özellikle İnferno, Convívio ve Divine Comedy) gastronomi belirleyici bir rol oynadığı açıktır. Bu bir çok araştırmacı tarafından da gözler önüne sürülmüştür. Danet eserlerinde yemek figürüne olan bağımlılığında pek de ince davranmamıştır ve gıda imgeleri üzerindeki dilinin baskınlığı, bilim adamlarının dikkatinden kaçmamıştır. Örneğin Ernst Robert Curtius'un klasik çalışmasında Dante'yi, "besleyici" olarak etiketlediği türün önde gelen temsilcisi olarak belirtir. Marianne Shapiro ise "genel olarak, açlık, arzunun çok az nüanslı bir şekilde tüketildiği, Dante'nin metninin daha fazlasını tükettiğini ve tedavisinin çok az nüanslı olduğunu" gözlemleyip söylemektedir. Pina Palma, yemeklerin insan ve tanrıyı birleştiren temel bir neden olduğunu vurgulayıp gastronominin sonradan İtalyan edebiyatı için dolaysıyla halk edebiyatı için neden bu kadar önemli hale geldiğini anlatır. Nitekim Dante'nin eserlerinde gastronomiye verilen ilginin az olmasının nedeni Orta Çağ dünyasına karşı modern bir ön yargıdan kaynaklıdır (Callegari, 2020).

Gastronomiye dair bu kadar anlatı olmasına rağmen geçen yüzyılın büyük bir kısmında, Orta Çağ edebiyat bilimcileri ve tarihçileri tarafından cinsellik ve ekonomi daha çok incelenmiştir. Çünkü gastronomi, modern zihniyetin Orta Çağ'a dair hissetmediğine dair bir inanış vardır. Rönesans, büyük sanat ve görkemli mimarinin yanı sıra dans, müzik ve lüks ziyafetle eşlik eden canlı entelektüel değişimleri daha çok çağrıştırmaktadır. Ayrıca Dante üzerine gastronomi bağlamındaki bu bilimsel ilgisizlik özellikle şairin eserini okumak için malzeme kültürünün kullanımına karşı metodolojik bir ön yargıdan kaynaklanmaktadır. Çünkü son birkaç on yılda yarımadadaki gastronomi tarihine dair önemli araştırmalardaki artış net şekilde görülmesine ve özellikle Piero Camporesi ve Bruno Laurioux gibi yiyecek ve edebiyat tarihçilerinin sağladığı derin görüş ortaya pek çok şey koymuş olmasına rağmen İtalyan edebiyatındaki gastronomi konularına ilişkin oldukça az değerlendirme ortaya çıkmıştır. Sonuçta Dante, metaforlarının temeli olarak gastronomi dahil olmak üzere pek çok alanı kullanmıştır. Dante Alighieri'nin İlahi Komedya çevirisiyle adından söz ettiren Amerikalı çok ünlü bir bilgin, aynı zamanda çevirme olan Robert Durling'in bu noktadaki bakış açısı çok önemlidir. Kendisi özellikle de Divine Comedy'deki gastronomi imgelerini araştırmanın "Dante'nin estetiğinin bazı temel konularına" daha yaklaştıracağını önemli bir şekilde savunur ve Convivio'daki (Şölen adlı eseri) açık başlangıcından başlayarak, Divine

Comedy'de ilettiği karmaşıklıkları ve düşünceleri takip edilmesi gerektiğini söylemektedir. Divine Comedy'deki sağlıklı insanı cehennemin hastalıklı organlarıyla karşılaştırıp, bireyin fiziksel büyümeye yol açan tüketim ve sindirimle zihni büyütme sürecin arasında gidip gelmeye yönlendirmesi; ana eserin önemli bir noktasını oluşturur. Durling'in yaklaşımıyla gastronomi ve fizyolojiyi zihinsel ifadeyi yorumlayıp edebiyat üretimine ulaşma noktaları olarak alan bir okumanın zenginliğini göstermektedir (Callegari, 2020).

3.6. 18 ve 19. Yüzyılla Gelişen Modern Gastronomi Edebiyatı

On sekizinci yüzyıl edebiyat bilgini olarak bilinen Denise Gigante, "Taste (Tat)" adlı eserinde özellikle Fransız ve İngiliz gastronomisinin sınıfsal politikaları ve damak tadına dair kavramlarının on sekizinci/on dokuzuncu yüzyıllarda lezzet ve sanatsal kabullenişlerinin şekillenmesine dair oldukça kapsamlı bir çalışma sunmaktadır. Eser genel bağlamda incelendiğinde *"yiyecek, zihinsel ayırım kavramından hiç uzak olmadı,"* der ve lezzetin *"nesnel yasalara boyun eğmeyen bir tür zevk"* olduğunu iddia eder. Bu iki bakış açısından şekillenmiş olan kitap temel alarak, gastronomi edebiyatının toplumsal hiyerarşilerin güçlendirilmesi ile bedensel zevklerin lisanslanması arasında bir gerilim olduğu görülmektedir (Carruth, 2020). Denise Gigante gibi Carolyn Korsmeyer gibi farklı akademisyenler de özellikle on sekizinci yüzyılda, "estetik" kelimesinin kelime hazinesine girip yaygın kullanılmaya başlamadan önce; filozoflar, yazarlar ve bazı kültürel eleştirmenlerin, öznel deneyimlerini değerlendirmek adına fikirlerini, tat alma duyusu metaforuna dayandığını göstermişlerdir. Bu düşünürler, ve kültürel eleştirmenler; Anthony Ashley Cooper, Joseph Addison, Richard Steele, Francis Hutcheson, David Hume ve Henry Home gibi isimlerdir. Bunlar tat alma duyusunun estetik deneyimlerin beden tarafından öncelikle kaydedildiğini ve sonra zihin tarafından işlendiğini düşünüyorlardı, ayrıca diğer disiplinlerle olan ilişkilerini de inceliyorlardı (Klein, 2020) Bu doğrultuda edebiyatta gastronomiyi incelemek; yiyeceklerin, içeceklerin veya ham maddelerin tarihini de çok net gösterir. Dolaysıyla, özellikle belirli toplumsal konumlarla ilişkilendirilen gıdalara dikkat etmek tarih için son derece faydalı olmaktadır. Edebiyatın içinde yer alan gıdalara daha yakından bakarak, kültürel birikimle geçmişten bugüne gelen ekonomik ve politik devirler gözlemlenebilir (Tompkins, 2005).

Tüm bu geleneksel bakış açıları, düşünürlerin ve eleştirmenlerin fikirleri genişleterek, yemekle ilgili deneyimle pek ilişkilendirilmeyen yeni medya, teknolojiler, modernlikler ve postmodernlikler gibi diğer geleneklerle yemeğin nasıl etkileşime girdiğini göstererek edebiyatta gastronomi konusunu bu yüzyıllarda sık ele alınır. Bunlar çocuk edebiyatı, peri masalları, ninniler, bilim kurgu, gotik öyküler, fantezi, çizgi romanlar ve edebiyat dışı kurgular da dahil olmak üzere çeşitli edebi türler içermektedir. Genel olarak, antik Yunan ve Roma edebiyatından Orta Çağ ve erken modern yazılara tarihin birçok döneminden edebi anlatılardaki gastronomi anlatıları bulunur. On sekizinci yüzyıldan günümüz yirminci bir yüzyıla kadar olan edebiyatın bazı noktaların gastronomi bir metaforik zemin olarak kullanılmaktadır (Farnell, & Brien 2018). On sekizinci yüzyıla daha derinden bakıldığında yeni gıda maddeleri, yeni okuma alışkanlıkları, Aydınlanma kültürü gibi etkenler gıda üzerinden daha savunmasız olanlar olarak kabul edilen kadınlar ve gençler üzerindeki olası etkilerini ön plana çıkarmaktadır. Kültürel kaygılar üzerinden özellikle iki tarafı bulanıklaştıran metaforlar aracılığıyla belirgin hale gelmektedir. Örneğin Sarah Moss, "*Bu dönemde kadınların okuma ile ilgili neredeyse tüm imgelerin veya hesapların metni tüketme metaforu olarak yemeği kullandığını söylemek abartı değil"* diyerek cinsiyet, iletişim, dil ve kültür üzerine bir vurgu yapmaktadır (Bourque, 2018). Gastronomi önemli bir iletişim aracı olduğu gerçektir. Gastronomi ve dilin dışsallık, batıda ırksal ve etnik farklılığın temsili için ayrıcalıklı alanlar olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır. Burada, ırksal farklılığın sürekli olarak argo (veya aşırı bedensel) dil ve sınırlı olarak insan veya ekstra-sosyal (alt vücut) fiziksel özellikler aracılığıyla belirtildiği gösterilmektedir. Batıdaki yiyecek istekleri ile sömürgecilik ve emperyalizm tarihi arasındaki yakın ilişki, bu bağlantıları hem vurgulamakta hem de tarihsel olarak oluşturmaktadır (Tompkins, 2005).

Önemli bir şekilde, edebiyat ve gastronomi sıklıkla farklı disiplinleri de içermesiyle birbiriyle özdeşleştirilir; bu tüketim ve ahlakla ilgili ortak metaforlar üzerinden de olmaktadır. Her ikisi yani edebiyat ve gastronomi ayrı ayrı düşünüldüğünde farklı besleyiciliğe sahiptir. Bazen çok baharatlı, bazen az şekerli, ya da sağlığa zararlı (düşük nitelikli edebiyat ve abur cubur gibi) veya sağlıklı ve besleyici olarak kabul edilebilir. Çünkü her ikisi de zihinsel ve fiziksel kimliğin temel unsurlarıdır. Okunulan eser de olduğu tüketilen şey de kimliği belirler. Nitekim,

özellikle romanlar sadece tüketim için metaforlar olarak işlev göstermez, aslında detaylı gastronomi betimlemelerini içerirler. Bu çağrışımlar, on dokuzuncu yüzyılın gıda ile meşgul olduğunu ve açlığı ya da kıtlığın kapıda olduğunu hatırlatır. Günlük yaşamın ayrıntılarını kaydeden bir türde doğal yiyecek betimlemelerinin şaşırtıcı olmamasına rağmen bunlar yazarın endişe kaynağı olduğunu ve okuyucunun ilgisini çektiğini hatırlatır (Cozzi, 2010).

On dokuzuncu yüzyıl Amerikalı yemek yazarı Elizabeth Robbins Pennell, *"Bir yemek kitabı, bir kitabın sahip olabileceği her iyi niteliğe sahip olabilir"* deyip bu fikrinde ısrar etse de ve on dokuzuncu yüzyıl Amerikalı birçok yemek yazarının şiir ve dedektif kurgu da dahil olmak üzere çeşitli diğer türlerde başarılı bir şekilde yayımladığı gerçeğine rağmen gastronomi edebiyatı çalışmaları, hem edebi hem de kültürel bir metin olarak tanımada yavaş kalmıştır. Nitekim başka bir çalışmada Elizabeth Maddock Dillon'ın konuyla ilgili akademik incelemeleri, 19. yüzyılın ortalarında duygusal şiirin ulusal bir tat alma duygusu oluşturmaya nasıl yardımcı olduğunu ele almaktadır. Tat alma duygusu, belirli erdemlerin her birinin geliştirilmesinde merkezi bir rol oynar (Coghlan, 2020). Her şeye rağmen on dokuzuncu yüzyıl romanındaki gastronomi betimlemeleri farklı nedenlerden ötürü de önemlidir. Çünkü gastronomi diğer şeylerin yanı sıra, emperyalizm ve sanayileşmeden kaynaklanan beslenme kaygılarını da doğrudan ortaya çıkarır. Bu kaygılar, kimliğin nasıl inşa edildiğini ve tüketildiğini doğrudan etkiler. Örneğin İngiliz kimliği genellikle dışsal olarak, eski moda veya egzotik olarak tanımlanmaktadır. Yine de bazen içsel olarak ele alındığında; sınıf, cinsiyet ve ırk açısından da tanımlandığı görülmektedir (Cozzi, 2010).

On dokuzuncu yüzyıl Britanyalısı için, Londra dünyanın merkezidir ve zamanın sıfır noktası da burasıdır. Bunu anlamak da zor değildir. Çünkü on sekizinci ve on dokuzuncu yüzyıllar boyunca Londra'nın nüfus artışı oldukça fazladır. On dokuzuncu yüzyılın ilk yarısında bir nüfus sayımı olmamasına rağmen kaynaklar Londra'nın nüfusunun 1700'de 575,000'den 1800'de 900,000'e yükseldiğini tahmin etmektedir. Yani nüfus 1811'de bir milyondan fazlaya ulaştı ve on dokuzuncu yüzyılın ortasına gelindiğinde tekrar iki katına çıkmıştır. Gastronomi de bu bağlamda kendini çok sık göstermeye başlamıştır. Politikayla içli dışlı olan filozoflar -Thomas Robert Malthus gibi- bu nüfus artışıyla vatandaşları nasıl besleyecekleri ile ilgilenmişlerdir. Mevcut büyüme hızında, İngiltere'nin sakinlerinin yakında açlıktan

ölebileceğinden korkmuşlardır. Bu bağlamda İngilizler tarafından çalışmayan ve dışarıdan gelen (göçmen gibi) herkes lanetlenirdi ve bu ötekileştirilmiş olanlar yazılı dünyada tanımlayıcı imge olarak kendine yer bulmuştur. Örneğin ülkenin istikrarını tehlikeye atan ve kaynaklarını tüketen ve aynı zamanda "aç gözlü Yahudi" olarak tanımlanan; para ve kısıtlanmış yiyecekler için açlık Dickens'ın romanlarında kınanmaktadır (Cozzi, 2010).

Kıtlık korkusu o dönemde mantıksız değildir. On sekizinci yüzyıl İngiltere'sinde kıtlık tehdidi, önceki yüzyıllarda olduğu kadar yaygın değildi ama yoksullar için açlık hala günlük bir gerçekliktir. İrlanda 1740-1741'de ciddi bir kıtlık yaşadı ve takip eden Büyük Kıtlık olarak adlandırılmıştır. 1845-1852, tüm Britanya Adaları'nı etkileyen ciddi bir gıda kıtlığı ise 1790'ların ortalarında meydana gelmiştir (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Yine Britanya'dan ve kıtlıkla örnekle İrlandalı yazarlar da bu konuya dikkat çekmişlerdir. İrlanda gastronomisinin edebi temsillerini ele alan özellikle Edgeworth'un ve Swift'in edebi eserlerinin büyük bir kısmını ürettiği on dokuzuncu yüzyıl İrlandası'nda belirgin bir şekilde ortaya çıkan başka bir konu var: kıtlık anlatısı (Mac Con Iomaire, 2014).

On dokuzuncu yüzyılda mide bir nevi zeka organı gibi görülmüştür. Bu dönem; filozofların, yazarların ve devlet adamlarının kültürü bağırsaklar aracılığıyla tanımlama ve yeniden hayal etme çabalarına "gastronomi söylemleri"nin yayılmasına tanık olmuştur. Denise Gigante'in söylediğine göre gastronomi, *"estetik tatın on sekizinci yüzyıl söyleminin genişlemesi, açlık duygularının malzemeli hazlarını açan bir kültürel alan"* dır. Ayrıca bu dönem yemek yeme ve okuma arasında yeni bir ilişki kuran bir dönemdir. Yemek kitapları ilk kez ticari olarak ortaya çıktı ve en çok satanlar arasına girmiştir. Gerçekçi romancılar, karakterlerinin yedikleri ve yemedikleri yiyeceklere dikkatle bakar olmuştur. Restoranların yükselişi, menülerin roman boyutlarına genişlediği gibi genişlemiştir. Cinsiyet ve kimliğe yönelik yaklaşımlar da bu dönemde farklı kavramlarla gastronomi üzerinden pekişmiştir. (Thomas, 2020).

On sekizinci ve on dokuzuncu yüzyılda cinsiyet üzerinde incelemeler yapıldığında farklı bir konu daha karşımıza çıkmaktadır. Kadınları için romanlar yanlış türde okuma gibiyken çikolata da yanlış türde yemek gibidir. Emma Robertson bu doğrultuda çikolatanın kadınlar üzerindeki etkili hüküm sürdüğünü belirtmiştir. Bu tarihsel ilişki günümüze kadar devam eder. "Çikolatanın kadınların

direnemediği bağımlılık yapan özelliklere sahiptir" ve kadınların "tarihsel olarak saplantılı olarak tasvir edilir". 1700'lerde, çikolata ve romanlar aynı yüksek riskli, alışkanlık yapıcı ünleri paylaşmışlardır. Yazarlar kadınları her ikisinden de aynı nedenlerle ve çoğu zaman aynı anda uzak durmaları konusunda uyarmışlardır. Örneğin Romanların ve çikolatanın "coşturucu" olma eğilimi, John Hawkesworth'un The Adventurer 14'ünde ve Tobias Smollett'in The Adventures of Ferdinand Count Fathom'da tekrarlanmıştır. Kurgu ve çikolata, kadın tüketiciler üzerinde tüketiciyi aşağılayan, dağıtan bir tür büyü işler, ve bu nedenle her ikisi de sindirimi "bozmamak" için özenle kontrol edilmeli olarak özetlenmiştir. On sekizinci yüzyıl roman yazarları, dolaysıyla, ağır bir görevle karşı karşıya kalmışlardır. Örneğin Eliza Haywood'un aşk romanları ve türü "etik amaçlar için" dönüştürdü. İlginç bir şekilde, Richardson'ın roman için yaptığı şey, çikolata için yaptığı şeyle aynıdır (Bourque, 2018).

Çikolata ve kadın okumalarının yanı sıra on sekizinci ve on dokuzuncu yüzyıllar özellikle romantik dönem olarak ilişkilendirilerek; bu dönemde içki tüketimiyle ilgili zengin bir tarihsel malzeme ön plana çıkmaktadır. Edebiyatta on sekizinci ve on dokuzuncu yüzyılda gastronomi bağlamında yiyecek ve içecek konusuna yönelik bağlamsal felsefi yaklaşım incelendikçe Alman Romantik şiirinde de şarap içme etkinliğinin tarihsel olarak ortak niteliğiyle gözlemlenmektedir. İngiliz Romantiklerine gelince, şarap içme ve onun şiirsel temsili ile ilgili felsefi yaklaşım tam ters yönde ilerlemiştir. Bu yüzden de Romantik şiire bakıldığında şarap temsillerini genellikle gastronomi bağlamıyla ilişkilendirilerek yorumlayan eserler de görülmektedir. Örneğin, Carmen Mayer-Robin, Baudelaire ve İtalyan şair Leopardi'de şarap sembolizminin romantik bir şekilde "*yüceltilmiş bir aşılama maddesi*" olarak ortaya çıkarıp "*on dokuzuncu yüzyıl realizmi ve doğalcılığının onu sosyal ve ekonomik yıkım aracı olarak ortaya çıkardığını*" belirtir. Romanlardaki yiyeceklerle ilgili çalışmalar da genellikle tarih odaklanmıştır. Lisa Wood'un geç on sekizinci yüzyıl didaktik kurgusu incelendiğinde, yiyecek/şarap tüketimi ile edebiyat tüketimi arasında bir bağlantı kurulduğu görülmektedir. Bu da doğrudan İngiliz ve Alman Romantik şairlerindeki şiiri sarhoş edici bir şarap olarak metaforik temsil ile benzerlik göstermektedir (Hart, 2018).

Romantik şiir, cinsiyet üzerine anlatılar Avrupa'da sıkça gastronomi üzerinde anlatılmış olmasına rağmen Asya da kendi içerisinde gastronomi yazımını bu

dönemlerde işlemektedir. Hatta edebiyat ve gastronomi, Çin tarihinde çok sık kesişmiş ve birbirine içine geçmiştir. Çin'deki en eski şiir koleksiyonu olan Şi Jing, oldukça fazla sebze, tarım ürünü, meyve, hayvan ve av çeşitliliğinden bahsetmiştir. Öyle ki bu anlatı o kadar zengin olması Konfüçyüsun bu eseri bitki ve hayvan isimlerini öğretmek için bir ders kitabı olarak kabul etmiştir. Klasik Çin şiiri, Avrupa'daki şaraba nazaran anlatı nesrinde daha çok çaya odaklanmaktadır. Nitekim alkol ve çeşitli günlük gurme yiyeceklerin gastronomik tanımları da sürekli olarak bulunur. Ayrıca yemeği tüketmek ve pişirme, eski Çin filozofları ve denemecilerin insan koşulları; hükumet hakkındaki görüşlerini ifade etmek için uygun metaforlar olarak da hizmet etmiştir. Çin'de halk diliyle yazılmış romanın yükselişi, edebiyatta günlük yaşamın ayrıntılı bir şekilde sunulmasını mümkün kılmıştır (Liang, 2018).

Çin halk romanının en belirgin özelliği uzunluğu ve anlatı dilinin gerçekçiliğidir. İmparatorluk Çini boyunca, öz ve yüksek derecede stilize edilmiş klasik ya da edebi Çince, hükumet belgeleri, tarih, felsefe ve şiir gibi ciddi türler üzerindedir. Halk dili romanlarının yükselişi ve popülerliği, bu dönemde önemli toplumsal değişiklikleri, okuryazar nüfusun genişlemesini, basım teknolojisindeki ilerlemeleri, artan kentleşmeyi ve kültürel tüketimi, aydınların zihniyetindeki değişiklikleri işaret etmektedir. Halk dili romanları, edebi Çince'nin özlü betimleyici tarzına karşı ayrıntılı detaylara sahiptir. Günlük, şenlikli ve törensel durumlardaki yiyecek, içecek, pişirme ve yemek yeme sunumları bu romanlarda yaygındır. Romanlarda anlatıyı zaman ve mekanda bağlamak, karakterleri tasvir etmek ve olay örgüsünü ilerletmek konusundadır. Gastronominin eserlerde yer alması aynı zamanda roman yazarlarının edebi görüşlerini ve kültürel tutumlarını incelikli bir şekilde iletmelerini de sağlamıştır. Örneğin Honglou meng'in Kırmızı Oda Rüyası adlı eseri bu bağlamda bir soylu ailenin iç yaşamını anlatan on sekizinci yüzyıl romanıdır. Romanda çok sık bir şekilde anlatılarında yiyecek betimlemeler bulunmaktadır (Liang, 2018).

Asya'dan kopup tekrar Viktorya dönemine bakıldığından bu dönemin başlangıcında Charles Dickens'ın eserleri incelendiğinde incelendiği farklı gastronomi anlatıları metaforik olarak görülmektedir. Özellikle insanlıktan çıkıp canavar gibi bir konuma oturtulmuş hikâyeler ortaya çıkmaktadır. Bu durum sadece açlıkla açıklanmaz, aynı zamanda neyin ya da kimlerin yediğinizle de gerçekleştir. Dickens'ın eseri olan The Old Curiosity Shop'taki Quilp gibi bir karakter, yeme

alışkanlıklarıyla sapkın hayvan doğasını ortaya koymaktadır. Kendisi yumurta kabukları ve karides başları yiyip kaynar rom içer. Viktoriyan dönemin sonundaki bazı eserlerde İngiliz olmayanları yemek gibi daha canavarca anlatılar da görülmektedir (Cozzi, 2010). Bu örneklerden yola çıkarak, Viktorya dönemi edebiyatında yiyeceğe erişim ve hak talebi, özellikle Dickens'in eserlerindeki en ikonik anları şekillendirir. Örneğin Oliver Twist romanında, karakterin işhanede hapsedilirken 'daha fazla' muhallebi istemesi ya da Noel Şarkısı romanında Ebenezer Scrooge'un hayaletimsi figürler 'Cehalet' ve 'Yoksulluk' ile karşılaşması ve Büyük Umutlar'da Abel Magwitch'in tehditkar yiyecek talebi, açlığın kökleşmiş bir toplumsal sorun olarak vurgulanmasını sağlar ve Dickens'in diğer yerlerindeki gösterişli ziyafet temsillerini desteklemektedir (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Viktorian döneminde yiyecek ve metin arasındaki ilişki oldukça açıktır. Bu dönem ayrıca bir nevi tüketim çağıdır. Endüstriyel kitle üretimi ve mal tüketim kültürünün yükselişi, tüm Viktorianlar'ın tüketiciler olduğu bir kurguya itmiştir. Gerçekte satın alamıyor veya yiyemiyor olsalar bile, cam vitrinler ve reklamcılık alanındaki yenilikler, diğerlerinin alışveriş yapma ve yemeğe dikkat etmeyi insanlar nezrinde zorlar olmuştur. Viktoryan'lılar ayrıca fiziksel olarak tüketilmekten de endişe ediyorlardı. Yine Dickens örneğinden gidilecek olursa; Dickens eserlerinde hem gerçek hem de mecazi olarak yamyamlıkla ilgilenmiştir. Gail Turley Houston'ın anlattığı gibi, Dickens, "kapitalist ekonominin yamyamlık doğasının" İngiltere'nin "zayıflatıcı yeme alışkanlıklarını terk etmesi halinde" hafifletilebileceğine inandığı için Household Words'te yeme ve pişirme üzerine büyük sayıda makale yayınladı. Dickens'in eserlerinde sürekli olarak "yenme" riski altındaki küçük çocuklar ve "yarı aç" olan avlanmış kızlar tasvir edilir. Bu ete dönüştürülen çocuklar, tüketici kültürünün gençlerini yediği endişelerin somutlaşmış haliydi. İyi beslenmiş burjuva Angloların bedenlerinin bebeksi, kolonize diğer bedenlerin bir yamyam bileşimi olduğu da çok net görülmektedir (Thomas, 2020).

3.6.1. Jonathan Swift'in Mütevazi Bir Öneri Eseri ve Edebiyatta Yamyamlık Üzerine

Etnologların yamyamlık üzerine yapılan faaliyetler incelendiğinde çeşitli durumlar ortaya çıkmaktadır. Yamayamlığın ya da kannibalizmin toplumsal doğasına odaklandığında şu türler tanımlanmaktadır: Kendi grubunun bir üyesini yiyen endokannibalizm, dışarıdan birinin tüketen ekzokannibalizm, kendi vücut parçalarını

otokannibalizm, İnsan etini tadı, lezzeti ve gıda değeri için yiyenler gastronomik kannibalizm, ölünün ruhsal özünü emmeye yönelik girişim ritüel veya sihirli kannibalizm; kriz koşullarında genellikle yasaklanmış bu davranışa survival (hayatta kalma) kannibalizm. Bu durumların her birine bakıldığında kannibalizmi uygulayan kişiler, diğer varlıkları insani özelliklerden yoksun nesneler olarak ele almaktadırlar. Bu durumlar edebiyatın içerisinde çok sık görülen metaforik anlatılar barındırmaktadır. Hansel ve Gretel'deki cadı bu duruma örnek gösterilebilmektedir. Çocuklar ormanda kaybolduklarında doğrudan büyük bir saldırının nesnesi olurlar. Pan-Hispanik geleneğine bakıldığında cadı, başka bir düşman yetişkin ortaya çıkar. Cadının buradaki amacı çocuğu şişmanlatmak ve on akşam yemeğinde arkadaşlarına sunmaktır. Bu metaforik anlatı asla hayatta kalma yamyamlığı gibi görünmez. Daha çok bir tür ritüel yamyamlıktır. Masaldaki sadist cadı figür, yetişkin düşmanlığının bir sembolü olarak gastronomi edebiyatı çerçevesinde ele alınmaktadır (Goldberg, 1997).

Nancy Armstrong, Lewis Carroll'ın Alice Harikalar Diyarında adlı eseri ile alakalı, *"Alice'in vücuduyla ilgili tüm sorunlar ağzıyla başlar ve biter. Her lokmayla birlikte belirli bir fiziksel kontrol kaybı gelir"* der. Bu nedenle, bedeni her zaman Viktorya tüketiminin içerdiği akışı sergileyen bir metafordur. Armstrong'a göre "elit beden", çalışan sınıfın, sapkın veya ırksal olarak diğer bedenler tarafından karşılıklı olarak oluşturulmuştur. Ayrıca Armstrong'un bu anlatısı yamyamlık motifi üzerinden de çerçevelenebilir. Elit Viktorya bedeni, dışlanmış diğerleri yutar. Alice Harikalar Diyarında kesinlikle hem metin hem de gastronomi ile yapılandırılmıştır. Nina Auerbach, Alice'in "*sürekli aç [...] meraklı ve iştahlı bir yaratık*" olduğunu ve Armstrong'un bize Wonderland'ın "*hem edebiyat hem de yiyecekten yapıldığını*" gösterdiğini belirtir. Boş kavanozlar "*marmelat*" der; kek ve içecek "*beni ye*" ve "*beni iç*" olarak yazılıdır. Armstrong'a göre tüm bunlar; tüketim kültürü ve emperyal olmanın tehlikeyi ilişkisi hakkındaki yansımalardır (Thomas, 2020).

Aynı şekilde Jonathan Swift'in politik hiciv eseri "Mütevazi Bir Teklif (A Modest Proposal)" adlı eseri, İrlanda'da yaşayan yoksulların çocuklarını et için zengin Britanya toprak sahiplerine satmanın nasıl faydalı olacağından bahsetmektedir. Bu anlatısıyla hem eleştiri yapan hem de ülkeyi 'rahatsız' etmek isteyen Swift, kannibalizm metaforunu, insanın - anlatı nezrinde bebeğin- kelimenin tam anlamıyla başka biri tarafından 'tüketildiği' politik benzetme olarak

kullanmaktadır. "*Pişmiş, kızarmış, fırınlanmış veya kaynatılmış, fark etmez*", Swift'in burada belirttiği gibi, bebeklerin "*çok lezzetli, besleyici ve sağlıklı bir gıda*" olduğuna sembolik bir anlatı sunmaktadır (Cleary, 2018).

Swift'in eserine değinmeden önce eskiden beri edebiyatta yamyamlık bulunduğundan bahsetmek gerekir. Bunlar bazen gizliden gizliye okuyuculara; bazen de doğrudan okuyucunun gözüne sokulmaktadır. Bazı hikâyelerde tüketilen insan figürleri farklı nedenlerle görülür, bazen açgözlülüğünden dolayı kendini tehlikeye atan aptal bir varlıktır; bazen de ölüleri yiyerek bir kıtlığı atlatmış insanlardır. Halk edebiyatında masallara bakıldığında yiyen, yiyilen ile herhangi bir düşmanlık içinde olmaz yani masalın anlatıcısı bizlere 'karakterin' düşmanlığını yönlendirmez, bunun yerine açgözlü, dikkatsiz biri olduğunu vurgulamaktadır. Nitekim yamyamlık anlatısının kökenini antik çağa kadar uzanmaktadır. Birinci yüzyıldaki Hristiyan savunucusu Athenagoras, Hristiyanların haksız yere şeytanlaştırıldığını kınamaktadır. Onlara yönelik korkunç durumlar olduğuna yazdıklarında işaret eder: Oidipus ziyafetleri, cinsel orgiler, Thyestean ziyafetleri, korkunç ritüeller ve yamyamlık eylemleridir. Örneğin Atreus, kardeşi Thyestes'in çocuklarını öldürüp onlardan yapılmış bir yemekle ona sunmuştur. Thyestean üzerinden anlatılan bu hikâyenin yüzyıllar boyunca halkın aklında ve dilinde dolaştığı düşünüldüğünde hikâyenin zorbalığın tehlikelerini anlatmak için kullanıldığı görülmektedir (Goldberg, 1997).

Gastronomi, tek başına belirli bir yerin mutfak adetleri veya iyi yeme sanatı veya bilimi ile ilgili dar tanımlamalardan ibaret değildir. Gastronomi aynı zamanda gıda ve içeceklerin tarihini, sosyolojisini, antropolojisini, psikolojisini ve estetiğini içeren en geniş anlamdır. Bu neticeyle birçok sözlükte ilişkilendirilip disiplini içinde barındırmaktadır. Doğal olarak edebiyat da bu alanlardan biridir. Edebiyata pek çok yazar kazandıran İrlanda, bilinenin aksine gastronomi açısından öne çıkan ülkelerin başında gelmektedir. Gastronomi İrlanda'da özellikle "konukseverlik" geleneği üzerinden kendini göstermektedir. Edebi eserlere bakıldığında ise gastronomi temsillerinin izleri çok belirgin bir şekilde yer aldığını görülmektedir. İngiliz (Britanya) edebiyatının en ünlü gastronomi metinlerinden birinin Anglo-İrlandalı bir edebiyatçı olan Jonathan Swift'in "A Modest Proposal (1729)" eseri olduğu görülmektedir. Yazar bu eserde ülkesinin ekonomik sıkıntısına çare olarak bebekleri yemeyi acı bir şekilde önerir (Mac Con Iomaire, 2014). İronik ama mantıklı nedenler getirdiği bu fikrinin İrlanda'nın yoksul hayatından kurtulmada nasıl işe yarayacağını

söyledikten sonra, Swift açlık sorununu çözmek için çözümleri anlatır ve mizahi bir reddedişle başlar: *'Başka çözüm yolları hakkında hiç kimse bana konuşmasın.'* (Reitinger, 1996).

Bir başka örnekte Kral Sancho IV'ün "Castigos e Documentos" adlı eserinde, oğluna aşırı öfkeyi önlemesini ve yargılamalarda ılımlı olmasını söylemektedir. Nitekim Endişeli baba, ona bu durumu daha iyi anlatmak adına Apolonio'nun hikâyesini anlatır: 'Pers Kralı, prensi sarayına davet edip onun düşman olduğunu halka bildirir ve adamlarına prensin çocuklarını alıp onları öldürmelerini; aşçılarına ise onlardan bir yemek hazırlamalarını emreder. Prens davette yemeği yedikten sonra ona bu yemeklerin tadını sorar, prens yemekleri beğenmiştir. Kral ardından prensin çocuklarının başlarını getirip onun önüne koymalarını emreder. Ve ona dedi ki, *'Bu başların vücutları senin yemeğin olmuştur. Bu davet sana zevkli mu geldi?'* Prens şöyle cevap verdi, *'Kralın evinde her yemek hoştur.'* Apolonio'nun korkunç akşam yemeğinin lezzetli bir deneyim olmadığı, bundan ziyade bir düşman üzerine yönlendirilmiş düşmanca bir eylem olduğu göz önüne alındığında, kuşatılmış Numancia şehri sakinlerinin davranışlarındaki düşmanlık çok net anlaşılmaktadır. Basit hayatta kalma yamyamlığı durumlarında ise yenilen et genellikle grup üyelerinden yakın zamanda ölenlerindir (Goldberg, 1997).

Bu eseri gastronomi edebiyatı içerisinde daha iyi anlamak için o dönemin İrlanda'sının yanı sıra bu eylemi - bebek yeme - durumunu iyi kavrayabilmek gerekir. Bebekleri yemenin ahlaki norm ve toplumsal tabu olduğu çok açık bir gerçektir. Yine de bazı durumlar altında doğru kabul edilebileceği tartışılır. Bebek yeme konusunun edebiyatta ele alınması da ilginç bir konudur. Çin edebiyatına bakıldığında bu anlatılarla karşılaşılmaktadır. Nitekim çoğu eser bunu ahlaki bağlam veya onaydan yoksun, bu konuları tartışmadan, sadece şiddet ve korku odaklı yapar. Eserlerdeki anlatılarda öne çıkan sesler, bitmek bilmeyen şiddet ve sakatlanma imgeleri okuyan istisnasız herkesi rahatsız etmektedir. Başka ülkelerin halk edebiyatlarına bakıldığında özellikle Batı edebiyatında yetişkin (ve ergen) kannibalizmi örneklerine çok sık rastlanmaktadır. Bebek yeme durumu ise biraz farklıdır. Bebekleri yeme konusu evrensel bir "sıfır toleransı" ifade etmektedir. Örneğin kendi yavrusunu yiyen bir anne, çoğu insanın gözünde "barbar" bir bozulmanın ilk seviyesini temsil etmektedir. Hatta bu durum, annenin yavrusunu yemesi, doğanın tersine çevrildiği ve sapkınlaştığı durum olarak ifade edilmektedir. Çünkü doğumun gastronomik bir

fırsat olarak anneliğin nihai öz-tüketim olarak algılanması korkutucudur. İngiliz edebiyatındaki bu alandaki tek örnek olan "A Modest Proposal"da Swift hicivsel olarak bebek yeme önerisi sunmaktadır (Asker, 1999).

Swift aslında tüm İngiliz yazarları arasında en vahşi ironistlerinden biridir. Yazdığı eserlerin çoğunda insanların iddia ettikleri itibar, ahlak ve görkem konularını teker teker sarsmaktadır. Onun eserlerinde altını çizdiği asıl nokta, asil ve itinalı gözüken niyetlerin altında; düşük, aşağılık ve zalim davranışların olmasıdır. A Modest Proposal, İrlanda'daki kıtlığı bitirmek için bebeklerle beslenmeyi rahatça savunmaktadır. Eserdeki bu öneri çılgınca ama mantıklı görünen aynı zamanda delice sonuçları düşünüldüğünde aklım uyuşturan güce karşı gelmektedir. Çözümü öneren kişi "projektör", çocukları yemek için bir plan önerir. Fakat anlatılar okunduğunda projektör'ün bu öneriyi yaparken bile yüzeyselde olsa nazik bir dil seçtiği ve mantıklı görünen ayrıntılı politika önerileri sunduğu görülmektedir (Reichl, 2015) Eserdeki ana argüman şudur: içinde bulundukları bu rasyonalist "aydınlanma" döneminde, İrlanda'nın bebeklerini "yemek" suretiyle yoksulluk ve aşırı nüfus sorunlarını çözmenin mantıklı olduğunu iddia eder ve bunun çok gerçekçi, rasyonel olduğunu da söyler. Argüman detaylandıkça okuyucuyu farklı anlatılarla karşılamaktadır. Swift'ın eseri derinlenmesine incelendiğinde dilindeki yabancılaşma biçimi görülmektedir. Yazdıklarında İrlanda Katoliklerini, çocuk doğurma konusunda, hayvan yetiştiriciliğiyle ilişkilendirmektedir (Asker, 1999).

İrlanda'nın kuruluşundan 1990'lara kadar, İrlanda toplumunun çoğu, aşırı yeme/tüketme ve yemeğin daha geniş bir anlamını içeren katı ve sık sık dindar Katoliklikle bağlantılıdır. Ayrıca, uzun süren sömürgeciliğin benzersiz etkileri, sofistike mutfağa yönelik azalan yerel pazarı sürdürdü ve alternatif tarımı engellemiştir. Alternatif tarım, aslında gastronomi açısından zevk ve/veya sağlık nedenleriyle gıda yetiştirme olarak başlayan ve zamanla bu tür gıdaların insanlar üzerinde daha merkezi besleyici rol oynamasına olanak tanıyan bir kavramdır. Bu durum muhtemelen patatesle gerçekleşmiştir. İddia edilen tarımsal deney seviyesi, yerel bir gastronominin gelişimi için gereklidir. Ancak bu durum yani Alternatif tarım büyük ölçüde İrlanda'da gerçekleşmemiştir. İrlanda'nın 17. yüzyılda Britanya'nın siyasi etkisi alanına girmesiyle birlikte, ülkenin üretimi bir sömürü kaynağı haline geldi. Jonathan Swift'in "A Modest Proposal" adlı eserinde acımasızca alaya alındığı gibi, bu durum Britanya İmparatorluğu'nun gelişmiş pazar

ekonomisinde gıda ticareti ile ticari bir ilişkinin gelişmesine yol açmıştır. (Armstrong, 2015). Bu yüzden eserdeki argümanda anlatılanlar aslında hicivdir. Bu bağlamda çocuklar "doğmaz," sadece "anasından düşer" ve Swift, "... iki yaşın altındaki bebeklerin dörtte birinin derhal şişmanlatılmasını, pazara getirilip yiyecek olarak satılmasını" önermiştir. Swift'ın dehasının bu merkezi yansıması aslında bir nevi soğuk bir ekonomi uzmanının sakin dili aracılığıyla iletilen politik söylemlerdir. Nitekim bu söylem dehşetin yoğunluğunu yaratmaktadır. Önerinin kandırmacasının özü temel olarak retoriktir ama sonuçlar siyasetin, ekonominin, açlığın ve umutsuzluğun gerçek dünyasını niteler. Yine de Swift, annelerin kendi bebeklerini yemesini kabul etmez. Bunun yerine ailenin dışındaki diğer insanların etlerini tüketmelerini önermiştir. O dönemde böyle bir eylem, Swift'in kabul ettiği lezzet sınırlarını bile zorlar. Swift'in on sekizinci yüzyılın insanlarına açık pazarda ticaret yapılabilecek birer meta sunması ve güç sahiplerinin yoksullardan metaforik ya da gerçek anlamda gastronomiyi kullanıp onu hicive götürmektedir (Asker, 1999).

Jonathan Swift'in "A Modest Proposal" adlı eserini analiz edildiğinde bu denemenin Anglo-Amerikan ideolojisinin bir modeli olduğu görülmektedir. İdeolojinin detayları incelendiğinde ise ekonomik olarak düşük seviyeye sahip sınıfların güç sahibi hakim sınıflar tarafından tüketilmesine, hatta teşvik edilmesine izin verildiği görülür. Swift'in yorumladığı denemede döneminin içinde bulunduğu kapitalist imparatorluk sadece sembolik olarak kendi yoksullarını yemez, aynı zamanda onları israf da etmektedir (Reitinger, 1996). Swift'in "A Modest Proposal"ındaki konuşmacının (projektör) ileri sürdüğü gibi aslında beslenme, insanın toplum içindeki yerini veya insanlığın gerçek yüzünü gösterebilir. Zengin bir adam veya kralın aksine, bazı değerler asimile edilmelidirler, böylece gerçekçi duygu korunabilir (Randel, 1970).

Mütevazi Öneri okuyucu üzerinden de okunabilir. Swift eserinde bir nevi İrlanda'nın yoksullarına olan zenginlerin vahşiliğini vurgulamak için bir retorik aracı olarak insan etini kullanmaktadır. Yönetici sınıfın İrlanda'nın yoksul çocuklarını yemesi gerektiği yönündeki bu ironik öneri, Swift'in ciddi bir mantıklılık havasıyla yapılandırması sayesinde eserde işlenmektedir. Okuyucu, sadece "*bir yaşında iyi beslenmiş, sağlıklı bir çocuğun en lezzetli, besleyici ve sağlıklı bir yiyecek olduğu"* Swift'in önerdiği sözü kendi içinde tartışmasına yarıyor. İlk kez okuyanlar (metnin ününden haber olmadan), insan eti ile 'lezzetli' ve 'yiyecek' sözcüklerini bir arada

duymakta zorlanır. Hatta anlatıdaki çeşitli pişirme yöntemleri hakkındaki detaylar sadece okuyucunun şaşkınlığını ve belki de iğrenme duygusunu artırır. Bu öneriye endişe duyan herhangi bir kişiye göre yönetici sınıfların 'zaten çoğu ebeveyni tükettiklerini' düşünmelidir (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

3.6.2. Charles Dickens' ve Gastronomi Edebiyatı

İngiliz yemeği kötü bir üne sahiptir. Ancak İngilizlerin yiyeceğe ilgi göstermedikleri inkar edilemez ve bu büyük ilgi tüm İngiliz edebiyatına da özgüdür. Romanlarda yazarlar okuyucularına sıklıkla karakterlerin nasıl ve ne yediklerini gösterip yiyecek üzerinden onların kendilerini ifade etme, sosyal kademeyi tırmanma, bazılarını teselli etme ve diğerlerini küçük düşürme yolu olarak kullanırlar. Yiyecek kodları, bir edebi metnin ve onun kültürel anlam sistemini önemli bir yapısal bileşeni olarak kabul edilmektedir. Gastronomi semiyotik açıdan, her yemeğin içinde toplumsal işaretler keşfetmeyi mümkün kılmaktadır. Bu işaretler bir eserin içinde bir araya gelerek milli mentalitenin özgüllüklerini ortaya koyan bir sosyo-kültürel sistem oluşturmaktadır. Ayrıca yeni anlamsal katmanları keşfetmeyi, yazarın sanatsal dünyasının kültürel, tarihsel ve estetik özelliklerini anlamayı da sağlamaktadır. (Didkovska, 2023). Bu doğrultuda Charles Dickens'un kurgusunda gastronomi neredeyse her yönüyle önemli bir rol oynamaktadır. Eylemlerden, karakterlerin görünüşüne, kişiliklerine, özüne, yazıldığı dil ve tarza kadar Dickens'in tüm romanları ve öyküleri bir şekilde ve zaman zaman yiyecek ile bağlantılıdır (Trefler, 1996).

Charles Dickens romanları incelendiğinde her bir romanın nezaket idealleri, çalışan sınıfın yükselişi ve metropolde İrlandalı ya da Yahudilerin aşındırıcı varlığı ile ilgilendiği görülmektedir. Charles Dickens tüm bunları yiyecekler aracılığıyla belirleyip tanımlamaktadır. Dickens'in keşfettiği ve örneklediği Britanya milliyetçiliğinin seküler bir yönü de gastronomidir. Dickens'in Britanya ulusal kimliğini hayal ettiği zamanlarda yiyecekler bile Anglikanlaştırılıp sekülerleştirilerek Anglikanizmi, otonom erkeklik üzerinden kurgulanmıştır (Cozzi, 2010). Dickens'in içinde bulunduğu zorluğu, onun gizemli ve kaçınılmaz bir gerçeği bir araya getirme çabasıyla ilgili değildir. Çünkü başka bir yazarın özünü belirlemesi zor gelebilirken, Dickens çok fazla, çok yorulmadan, çok sayıda versiyonda anlatı sunmaktadır. Onun yazıları görünürlüğünü belli bir acı verici, kafa karıştırıcı sınıra kadar iter. Ham ve aşırı özgünlüğü göstermektedir. Dickens'in yazısının temel gerçekliği, görünüşüyle

maskelenmemiştir. Çünkü görünüşün hayalet veya halüsinasyona yükseltildiği bir yazma modunda işlev gören bir yazmadır (Connor, 2014).

Cinsiyet ve kimlik üzerinden gastronomi okumalara yapıldığında, Dickens'ın The Old Curiosity Shop (Antikacı Dükkanı) (1841) eseri görülmektedir. Hikâyedeki karakter Kit, hizmetçi Barbara'ya ve oldukça öngörülü bir şekilde, Barbara'nın annesine bir gece dışarıya çıkmayı teklif etmektedir. Astley tiyatrosunda bir akşam geçirdikten sonra bir istiridye lokantasında akşam yemeği yerler. Barbara, Kit'in cesaretine hayret eder ve bu an, sadece Kit'in işçi sınıfının sessiz bir üyesinden girişken bir orta sınıf başlatıcısına geçişini işaret etmekle kalmaz, aynı zamanda onun beyefendi statüsünü ve zorunluluklarına yönelik artan taleplerini de işaret eder. On dokuzuncu yüzyılda ve özellikle 1832 Reform Yasası'nın kabulünden sonra, oy hakkını daha zengin orta sınıf erkekleri de dahil ederek, "beyefendi"nin tanımı, tembel aristokrattan; kibar, çalışkan profesyonel birine kayar, ki bu durum, hem içsel konforun hem de yiyeceklerin uygun "sipariş verme"si ile açıklığa kavuşturulmuştur. Dickens'ın diğer eserleri ise gastronomi açısından daha farklı ayrıntılar sunmaktadır (Cozzi, 2010).

3.6.2.1. Büyük Umutlar (Great Expectations)

Gastronomi, Charles Dickens'in kurgusunun temel bir unsurudur ve bir bakıma yarattığı kurgusal dünyalarda etkileyici rol oynamaktadır. Hikâyeleri, yemeğe dair ayrıntılarla doludur. Yemeğin ne zaman, nasıl tüketildiği veya sindirildiği ve karakterlerin yaşamları, düşünceleri, çevreleri üzerindeki rolü konusunda ısrar etmektedir. Yazar bunu yaparken ayrıntılardan keyif alır. Aslında, gastronomi neredeyse kurgularının her yönü için bir metafor işlevi görür: görüntüler, sesler, görünümler ve davranışlar... Hepsi bir noktada gastronomik terimlerle tasvir edilmektedir. Ancak Dickens'in eserlerinin bazıları diğerlerinden daha fazla gastronomi odaklıdır. Örneğin, İki Şehrin hikâyesi (A Tale of Two Cities), Zor Zamanlar (Hard Times), Oliver Twist, Bir Noel Şarkısı (A Christmas Carol) ve Büyük Umutlar (Great Expectations) gibi eserler yiyecek imgelerinden yararlanmalarına rağmen örneğin Büyük Umutlar (Great Expectations) kadar doygun değillerdir. Büyük Umutlar gastronomi açısından kapsamlı bir bakış, her birinde yiyeceğin sembolik, metaforik ve tanısal kullanımı açısından bir farklılık ortaya koymaktadır (Trefler, 1996).

Büyük Umutlar (Great Expectations) üzerine yapılan okumalarda kişisel kimlikle dil arasındaki ilişkiler ortaya çıkmaktadır. Ana karakter Pip'in ahlaki güvenilirliği veya sorumluluğuyla ilgili soru hakkındaki eleştirel bakış açılarına bakıldığında Pip için ahlaki sorun sadece doğru ve adil olanı belirlemek veya iletmek değildir. Bunun yanı sıra iç görülerin otantikliğini garanti etmek için bir biçim bulmaktır. Büyük Umutlar'da önemli olan kimlik sorunu, dilin gücü ve etkileriyle sıkı bir şekilde ilişki içindedir. Dickens'ın kendi dil kullanımında özgün veya esas olanı ayırmaya çalışır ve romanlarının dilin biçimlerini, etkilerini ya da otoritesini nasıl keşfettiği okumalarda görülmektedir (Connor, 2014).

Dickens'ın eserlerinde tekrarlanan bazı imalar ahlaki çerçevede gastronomi üzerinden en belirgin olarak Büyük Umutlar'da ortaya çıkmaktadır. Burada 'çocukların yenmesi veya parçalanmasıyla ilgili hikâyeler; yetişkinlerin Noel kutlamalarında Gargery'nin demirhanesinde 'yetişkinler için iştah açıcı olarak görev yapar'. Mrs. Joe'nun hazırladığı turşulu domuz eti yemeği boyunca, Amca Pumblechook genç kahraman Pip'in kaderini sıralar ve onu bir domuz gibi olsaydı nasıl olurdu üzerinden tanımlamaktadır. Bu noktada erkek/domuz ve yiyen/yenilebilir kavramlarının söylemsel birleşimi daha önce kaçmış hükümlü Magwitch'in Pip'i yem olarak biçimlendirdiği ve çocuğun 'şişman yanaklarını' ya da 'kalbini ve ciğerlerini' yemesi tehdidinde bulunduğu anı yansıtmaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Great Expectations zaten genel olarak çok sayıda yiyecek imgelerinden yararlanan ve Pip'in "insan yeme takıntısı" öyküde tekrarlayan bir konudur. Pip'in Magwitch'in bu sahenedeki onu yeme tehditleriyle erken yaşta travmatize olduğunu söylenebilir: "Ne kalın yanakların var... Vallahi, onları yerim", bir noktada mahkum dudaklarını yalarken söyler ve Magwitch ayrıca, eğer Pip emredileni yapmazsa o zaman "kalbinin ve ciğerinin koparılacağını, kızartılacağını ve yenileceğini" uyarır. Pip'in bu hayatı tehdit eden olayı atlatamadığı barizdir ve insanların ya onu ya da birbirlerini yemek isteme fikriyle hayalet gibi dolaşır. Eğer kişi Pip'in algılamalarına dayanırsa - ki okuyucu genellikle Pip'in hikâyenin anlatıcısı olduğunu düşünür - o zaman sunulan kanıtlardan Pip'in özellikle lezzetli bir figür oluşturduğunu tahmin etmek muhtemeldir (Trefler, 1996).

Rahatsız edici kasaplık referanslarının ve saldırgan "yeme" örneklerinin aralıklı olarak bulunduğu Büyük Umutlar'daki Noel zamanı; beslenme uyumuyla değil de

tam aksine 'bir bayramsal yanılsama' olarak betimlenir. Great Expectations'da bir diğer anlatı da ironik bir şekilde "Tatmin Evi" olarak adlandırılan Miss Havisham'ın terkedilmiş düğün kahvaltısı üzerine -yine bayram olarak düşünülebilecek türünden- ziyafetidir. Ortasındaki çürümüş, örümceklerle dolu gelin pastası sembolik olarak Miss Havisham'ın kendi çürümekte olan bedeniyle ilişkilendirilir (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Aslında, gastronominin bütün bir dizi olayın dönüm noktası olabileceği "yamyamlık" fikri, Büyük Umutlar'da en uç noktasına kadar taşınmıştır (Trefler, 1996).

3.6.2.2. Bir Noel Şarkısı (A Christmas Carol)

Dickens'in lezzetli kornükopiyası (Eski Yunan ve Roma döneminde, zenginlik, bolluk, başarı ve iyi şansı sembolize eden, meyve, sebze, çiçek veya tahıllarla dolu boynuz biçimli bir kap anlamına gelir) tarafından uyandırılan hasret, mide bulantısına dönüşme potansiyeline sahiptir. Bir Noel Şarkısında (A Christmas Carol) Anlatıcı tarafından listelenen; *"üzümler... o kadar bol ve nadir", "bademler o kadar aşırı beyaz"* ve *"tarçın çubukları o kadar uzun ve düz", "eriyen şekerle kaplanmış ve lekelere bürünmüş tatlı meyveler, en soğuk seyircilerin bile baş döndüren ve sonrasında mide bulantısı hissetmesine neden olacak kadar..."* gibi anlatılar uyandırılan mide bulantısı, optik ve hayali bir bolluktan kaynaklanır gibi görünmektedir. Halbuki Dickens bakkalların olağanüstü yiyeceklerinin (o kadar bol, o kadar nadir) aslında gerçek olmaktan uzak olabileceğine dair bir ipuçları da vermektedir. Bu kitaptaki önceki bölümlere de bakıldığında "gıda sahtekarlığı" sorunu yüzyıllardır var olmasına rağmen, 19. yüzyılın ortalarında endüstrileşmiş, sermaye odaklı toplum, büyük ölçekli pazar sahtekarlıklarının işlenmesi görülmektedir. Bir Noel Şarkısıda tasvir edilen gibi şekerleme türleri, sahtekârların özellikle hedefi olur. Aslında, Dickens'in haftalık dergisi Household Words, "Şekerli Bademde Ölüm" adlı bir makalede,Tuhaf Bir Yılbaşı Öyküsündeki tatlı meyveler gibi "göz alıcı" ve "tadı cezbedici" olmasına rağmen, aslında "tam bir zehir" olabileceklerini ve yıllık "yüzlerce insanın ölümünden sorumlu" olan "öldürücü bir kötülük" olduğunu söylemektedir (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Bir Noel Şarkısı roman yoksulluk ile zenginlik arasındaki karşıtlığı gastronomi üzerinden çok iyi vurgular. Bu karşıtlık, Viktorya orta sınıfı için büyük endişe kaynağıdır. Yiyecek tüketimi bu ayrımın temsiliyetinde kritik bir rol oynamaktadır. Farklı zevkler söz konusu olduğunda, Charles Dickens tanımları ve betimlemeleriyle

bir ustalık sergilemektedir. Tuhaf Bir Yılbaşı Öyküsü öyle lezzetli Noel yiyecekleriyle doludur ki; kazlar ve av hayvanları, pasta, istiridye, elma, portakal, kuru üzüm ve incir, okuyucunun önüne öyle bir şekilde serilir ki; Viktorya Londra'sının sokak pazarlarından fakir adamın alçakgönüllü bayram yemeğine kadar Noel coşkusunu çağrıştırmaktadır (Lomaire & Maher, 2014). Dickens, değerli Cratchit ailesini közlenmiş kazla dokunaklı şekilde ortak bir yemekle kutlayıp bunu hem iddialı bir gastronomi uzmanı olarak hem de usta bir yazarın hayalperest kimliği üzerinden yapmıştır. Dickens'ın hikâyede sunduğu tatil yemeği, kurtarılmış ve yenilenmiş olarak muhtaç Cratchit ailesine aç ve sakat çocukları Tiny Tim'in "iki katı büyüklüğünde" bir hindi servis edip cömertliğiyle küçük çocuğun Mesihçe duasına katılmasına vesile olmuştur. Bu bağlamda öğütler metafor olarak inanç, kimlik ve kabüllenme üzerine açıktır (Gilbert, 2014). Cratchit ailesinin Noel yemeği kısmında kendileri yoksulluklarına rağmen bazı yiyecek referansları özellikle sinematiktir. Scrooge'un çalışanının evindeki Noel yiyecekleri; hindi, sos, ezilmiş patates, elma sosu ve puding, elmalar, portakallar ve kestanelerden oluşmaktadır. Dickens'ın Noel yiyecekleri hakkındaki yazıları aynı zamanda, zengin renklerin, dokuların ve kokuların kulinarya zevklerle kıyaslandığı, ana karakter Ebenezer Scrooge'un soğuk, karanlık ve sıkıcı hayatıyla karşılaştırıldığı bir yoldur. Scrooge, 'her zamanki melankolik tavernasında melankolik bir akşam yemeği yer ve karanlık, soğuk odalarına geri döner' (Lomaire & Maher, 2014).

"Böyle bir hindi hiç olmamıştı. Onun yumuşaklığı ve lezzeti, boyutu ve ucuzluğu, evrensel beğeninin konusudur. Çok fazla buhar! Puding kazandan çıkarıldı. Bir yıkama günü gibi bir koku! Bu, masa örtüsüydü. Yan yana bir lokanta ve bir pastacının olduğu bir yer gibi bir koku! Bu, pudingti. Puding: Noktalı bir top gibi, çok sert ve sağlam, yarısı yarı-çeyrek içinde parlayan bir yarım dörtlük kızgın brendi ile süslü ve üstüne saplanmış Noel çamı ile donatılmıştı." (Dickens 2012, s. 55).

Christmas Present Ruhu, Ebenezer Scrooge'u ziyaret ettiğinde anlatılarda artık tam bir gastronomik şölen gerçekleşir. Bu tamamıyla gözler ve duyular için bir şölen gibidir. Bir alev yükselir, sarmaşık ve asma dalları duvarlardan, tavanlardan sarkar; zeminde, Scrooge'un evinin hiç tanımadığı bir tür taht oluşturur ve aşağısında Noel yiyecekleri yer almaya başlar: 'hindi, kaz, av hayvanları, kümes hayvanları, pastırma, büyük et parçaları, emzirme domuzları, uzun sosis demetleri, pasta tatlıları, kuru üzüm tatlıları, istiridye fıçıları, kızarmış kestaneler, kiraz yanaklı elmalar, sulu

portakallar, lezzetli armutlar, muazzam on ikinci pasta ve odanın nefesini kesen buharıyla bulanıklaşan punch dolu kaseler' (Lomaire & Maher, 2014).

3.6.2.3. Oliver Twist

William Makepeace Thackeray *"Yemeklerin tadını çıkarmakla birlikte, sağlıklı bir erkeğin aynı zamanda okumaktan da zevk alması gerektiğini düşünüyorum"* der, kendisi yeme zevklerini okuma tutkusuyla birleştirir (Thomas, 2020). Charles Dickens da Oliver Twist'indeki fakir çocuklara servis edilen bol miktarda yulaf lapası gibi detaylarla on dokuzuncu yüzyıl romancıları için yiyecek ve onun tüketimini diğer nesneler gibi toplumsal ayrımları ya da sıralamaları güçlendirip kurulan toplumsal düzeni doğrulamak için kullanılan yegane kişilerin başında gelmektedir. Oliver Twist'teki iş yeri sahnesinde en ikonik imgelerden biri, Oliver'ın 'daha fazla' isteğidir. Dickens, Oliver'ın günlük diyetini üç öğün 'sulu' lapaya, haftada iki kez soğana ve pazar günleri yarım ekmek çöreğine kadar tanımlar (Gladwin, 2019):

"Yoksullar açlıktan ölmenin iki yolundan birini seçmekte serbesttiler: ya evin içinde uzun süren, kademeli bir süreçle ya da evin dışında çabucacık... Bunu göz önünde bulundurarak kuruldakiler sular idaresiyle sınırsız miktarda su almak için, bir mısır fabrikasıyla da belirli zamanlarda az miktarda yulaf unu almak için kontrat imzaladılar. Ve günde üç kez yemek olarak sulu bir yulaf lapası çıkarmaya başladılar. Haftada iki kez birer baş soğan, pazar günleri de yarım francala çıkıyordu." (Dickens, 2007, s.13).

Romanın içinde, Oliver daha fazla yiyecek istediği için günah işledikten sonra çalışma evinden ayrılmaktadır. Yine de, o dönemdeki "çalışma evi diyeti" üzerine yapılan araştırmalar, tüketilen yiyecekler konusunda farklı bir tablo sunmaktadır. Gerçekte, bu diyet genellikle et (özellikle sığır eti ve kuzu eti), patates, peynir, ve pirinç pudingi gibi yiyecekleri içerir. Hatta bazıları, bu diyetin dokuz yaşındaki bir çocuğun büyümesini destekleyebileceğini ve günlük yoğun fiziksel aktiviteye maruz kalmadıkları sürece geçerli olabileceğini iddia ederler. Açlığa yönelik bakış açıları dönemine göre bu doğrultuda yansıtılmaktadır (Lomaire & Maher, 2014). Orta Çağ ve erken modern metinlerde, açlık insanın kaçınılmaz ve hatta gereksinim duyulan bir durum olarak görülürken, *"tembel ve yoksul insanlara iş ahlakı dersi veren"* bir unsur olarak ele alınırdı. Nitekim, Dickens'ın eserlerinde açlık, toplumsal bir mesele olarak yeniden şekillendirilip açlık çekenler insani endişenin sembolleri olarak algılanmaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Oliver Twist gibi Dickens'ın

hikâyelerindeki fiziksel ve zihinsel aktivitenin büyük bir kısmının gıda eksikliği nedeniyle meydana gelmektedir. Nitekim bir karakterin harekete geçmesi, gıdanın elde edileceği anlamına gelmez. Örneğin, Oliver hikâyede daha fazla lapa ister ama istediği kaseyi hiçbir zaman alamaz (Trefler, 1996).

Açlık yüzünden bu durum, okuyucu sempatisini uyandırmak için fiziksel acıyı vurgulamak amacıyla ortaya çıkmıştır. Çünkü Oliver, 'daha fazla' yemek talebinden önce, çalışma evinde açlığın işkenceleri yavaş yavaş karşı karşıya kalmaktadır. İnce diyetleriyle *'açgözlü ve açlıkla deliye dönmüş'* olarak Oliver ve arkadaşları, *'belki de serpintilmiş herhangi bir lapa damlasını yakalamak amacıyla en gayretli şekilde parmaklarını emmeye'* çalışırlar. John Lhotsky'nin (Sosyal yorumcu) açlık vakaları üzerine yaptığı çalışmada belirttiği gibi aç insanlar genellikle *'karnının acımasız ve âdeta hayvansal iştahını doyurmak adına'* kollarını ve diğer bölgelerini dişleriyle parçalayarak tatmin etmeye çalışırlar. (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Dickens'ın gastronomi bağlamında yazdıklarında yamyamlık üzerine örnek olarak Oliver, kendisine normalden daha fazla ekmek ve lapa verilmesinin *"kurulun onu bazı faydalı bir amaç için öldürmeye karar vermiş olması gerektiği anlamına geldiğini"* düşündüğü kısımda anlaşılmaktadır (Trefler, 1996). Oliver'ın tutumu, söylemleri ve arkadaşları tarafından sergilenen bu otokofajik davranışlar; doğrudan antropofaji olasılığına hızla yol açmaktadır. Çünkü hikâyedeki farklı bir karakter yine yamyamlık örneği olarak (yaşına göre 'uzun boylu' ve kıtlığa alışık olmayan biri) eğer her gün başka bir kase lapa vermezlerse, bir gece yanındaki çocuğu yemek zorunda kalabileceğini ima etmektedir. Onun tuhaf tehditleri Dickens tarafından Viktorya dönemi siyasi ekonomisinin aşıladığı vahşetin bir göstergesidir (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Oliver gibi dokuz yaşındaki yetim bir kahramanın *"açlıkla umutsuz, sefaletle umursamaz bir şekilde..."* titreyerek çalışma evi efendisinden daha fazla lapa istediğinde azarlanmasının da nedeni budur (Gilbert, 2014):

“Oliver, “Efendim, lütfen!” diye cevap verdi. “Daha istiyorum!”

Aşçıbaşı kepçeyi Oliver’ın kafasına indirecekmiş gibi yaptı; çocuğu sımsıkı yakaladı ve sesinin son perdesiyle haykırarak yazmanı çağırdı.

Yönetim kurulu çok ciddi bir toplantı sırasındayken Mr. Bumble heyecanla koşarak içeri

girdi ve masa başındaki beyefendiye dönerek, "Mr. Limbkins, özür dilerim efendim," dedi.

"Oliver Twist daha istemiş efendim!"

Gene bir irkilme oldu. Her yüzde dehşet okunuyordu.

Mr. Limbkins, "Daha mı?" dedi. "Mr. Bumble, lütfen kendinize geliniz ve bana açıkça yanıt veriniz. Gıda kurulunun uygun gördüğü yemeği yedikten sonra daha mı istemiş demek istiyorsunuz?

"İstemiş efendim."

Beyaz yelekli beyefendi, "O çocuk, başına hayır getirmeyecek!" dedi. "Sonu mutlaka asılmak olacak!" (Dickens, 2007, s.14-15).

Doğduğundan beri belirli bir doktrinle eğitilen Oliver, çırak olarak yerleştirilirken çalışma evi yönetim kurulunun onu 'beslemek için' olduğunu doğal olarak varsaymaktadır. Roman boyunca Oliver'a yiyecek sağlayan hemen hemen tüm bireyler ve kurumlar, Oliver'ın iştahına 'ne tür bir dönüş alacaklarına göre' yatırım yaparlar. Bu 'yemek sağlayıcılardan' en başta gelenler; Fagin ve hırsız çetesidir. Kendileri Oliver'ı suç dünyasına çekmek için yemeği kullanmıştır. Londra'ya giderken, çete üyelerinden biri Oliver'a bira, ekmek ve jambonla 'uzun ve neşeli bir yemek' sunar; ardından başkente varışta, şeytana tapan Yahudi Fagin, yeni elemanına, (muhtemelen kosher olmayan) sosislerden oluşan bir akşam yemeği verir ve besleyici annelik bakımının çarpık bir parodisi gözler önüne serilmektedir (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Gastronomi, Dickens'ın anlatısındaki eylemi sadece bireysel karakterlere özgü terimlerle değil de daha genel olguların bağlamında da etkilediği bu doğrultuda görülür. Yiyecek örneğin, bütün bir dizi olayı itebilecek bir güç olduğu görülmektedir (Trefler, 1996). Oliver'ın kaldığı yerden ziyade suçlu arkadaşları tarafından daha iyi beslendiği gerçeği, Dickens'ın toplumsal eleştirisinin gastronomi üzerinden yaptığı kritik bir unsurdur. Çalışma evinde uygun gıda miktarından mahrum bırakıldığı yerde, hırsızların mutfağında Oliver'ın 'payını yemesine' izin verilmektedir. Aslında, yiyeceklerin paylaşımı suçluların kodunun önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Dickens, gastronominin edebi boyutunun ürkütücü potansiyeli hakkında da fazlasıyla yazmaya devam ettikçe romanlarında ve hikâyelerinde sıkça farklı formlarda ortaya çıktığı görülmektedir. Oliver Twist'te Bill Sikes'ın karşılaştığı

'kompozisyon kekleri' ile tam da bu durum söz konusudur. Aşağıdaki pasaj gösterir ki, bu 'kekler' gerçekten yenilebilir ama hiçbir şekilde besleyici veya lezzetli değildir (Trefler, 1996):

"Bu arada bir bayanın namusu lekelenmişse temizlemesi için bu kalıplardan bir tanesini yutması yeterlidir çünkü bu buluşun bileşimi zehirlidir! Bir beyefendi bunu kanıtlamak istiyorsa ufacık bir kalıbı gövdeye indirmesi yeter de artar bile! Bu buluş tabanca kurşunu kadar etkili olduğu gibi tadı da bin kat daha kötüdür. Yani bunu yutmak beynine kurşun sıkmaktan iki kat daha iyidir. Fiyatına gelince; kalıbı bir peni! Bütün bu yararlarına karşın topu topu bir peni!" (Dickens, 2007, s. 285).

3.6.3. Lewis Carroll'ın Eserlerinde Gastronomi Anlatıları

Birçok yazar, gastronomi aracılığıyla yiyeceği hafıza, sosyal normlar, kalıplaşan yargılar, alışkanlıklar; bireyin ve topluluğun kimlik çatışması gibi kavramlarla birleştirmektedir. Yazarlar, karakterlerinin hayatlarında yiyeceğin önemini fark ettiklerinde, okuyucularına gastronominin bir toplumu veya bireyi belirli bir zamanda nasıl şekillendirdiğini ya da temsil ettiğini göstermek için karmaşık tasvirler kullanmaktadırlar. Bu yazarlardan birisi de Lewis Carroll'dur ve Alice Harikalar Diyarında adlı eseri bu noktada dikkat çekmektedir (Mishra & Devasahayam, 2019). Yemek ayrıntılarının edebi işlevleri kendisinin eserlerinde oldukça fazladır. Gastronomiyle ilgili klasik edebi kurgunun kapsamı ise on dokuzuncu ve erken yiminci yüzyıl İngiliz kültürü ve sosyal ilişkilerine dair pek çok fikir vermektedir. Lewis Carroll'ın eserlerinde gastronomiye dair imgeler yemek kültürüne dair kodlar, ceza-sevgisizlik bağlamı ve rahatlama-sevgi işlevleri sıklıkla orta koyulmaktadır (Didkovska, 2023).

İşlevlerin anlaşılmasını sağlayan yegane kişiyse Lewis Carroll'ın yeğeni ve biyografi yazarı Stuart Dodgson Collingwood'tır. Ona göre küçük kızların kuvvetli olan iştahları Carroll için büyük bir endişe kaynağıdır. Çok fazla yeme kaygısı Carroll'ın ünlü Alice harikalar diyarı adlı kitabında defalarca belirginleşen "kızın iştahı" eğilimleriyle ilgili olarak ortaya çıkmaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Edebiyatta gastronomi açısından temel anlatılara sahip bir alanın gerçek kullanımını açıklama konusunda şaşırtıcı derecede az kapasite göstermiştir. Gastronomi, Alice Harikalar Diyarında, yiyecekler üzerinde kurulmuş güç ilişkilerini çok karmaşık bir şekilde alt üst etmektedir. Yiyecek, Alice Harikalar Diyarı'ndaki tüm önemli bölümlerde ortaya çıkar. İlk bölüm, "Tavşan Deliğinden Aşağı" dolu dolu

yiyeceklerle kaplıdır; üzerinde *"Ye Beni"* yazan keler ve üzerinde *"İç Beni"* yazan içecekler okuyucuyu doğrudan iştaha, derin anlatılara yönlendirmektedir (Nicholson, 1987).

Alice Harikalar Diyarında, genç kahraman Alice tavşan deliğinin dibine ulaştığında önce *"İç Beni"* yazılı "çok güzel basılmış" bir etiketle kaplı olan küçük bir şişeyle karşılaşır. Ardından üzerinde *"Ye Beni"* yazılı "kuş üzümü ile güzel şekilde işaretlenmiş" çok ufak bir kek ile şaşkına döner. Şişenin "zehir" olarak işaretlenmediğini öğrendikten sonra Alice şişedeki içeceği tadar ve "onu çok güzel" bulur. Kiraz tartı, muhallebi, ananas, kızarmış hindi, sakız ve sıcak tereyağlı tost gibi tüm favori çocukluk yemeklerinin karışık bir tadı vardır. Böylece şişeyi bitirir, ardından hemen küçülmeye başlar ve kendini hızla kaybolma paniğindeyken küçük keki bulup yer (Gilbert, 2014). Yiyeceğin bu noktada ihtiyaç duyanlara lütuf ifade ederek temsil edilmesi aynı zamanda rahatlama ve sevgi işlevini yerine getirmesi ile de alakalıdır. Ayrıca, yaşanan her şey sosyal ilişkiler aracılığıyla belirginleşen gücü de sembolize eder (Didkovska, 2023).

Alice keki yedikten sonra "Daha da merak uyandırıcı," diye haykırıp kendini her zaman olduğundan daha büyük olarak bulur. Daha sonra, bir başka şişe ile karşılaşan maceracı Alice, *"Her ne zaman bir şey yese ya da içse kesinlikle ilginç bir şeyler olacağını biliyorum ..."* diyerek daha istekli içer ve gerçekten de olağanüstü bir dizi olayda akordeon gibi genişleyip küçülmeye başlar (Gilbert, 2014). Onun seçici olmayan bu yeme içme alışkanlığının getirdiği vücut kontrolünün rahatsız edici derecede kaybına yol açması kızı bekleyen bedensel dönüşümlerin bir parodisi olan baş döndürücü sembolüdür. İlginç şekilde, olgunlaşma olasılığı Alice tarafından daha sonra reddedilir (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Anlatılarda şekil değiştiren yiyecek, kaçınılmaz olarak psikedelik bir ilaç anlamına da gelmektedir. Büyüme, küçülme ve hiçbir zaman doğru boyutta olamamanın hayal kırıklığı, kitabın daha ilk aşamalarında Alice'ın deneyimini domine etmektedir. Alice'nin yaşadığı tüm bu duygular, onun şekil değiştirmesine neden olan yiyecekle olan mücadelesinde belirir. Bu doğrultuda özellikle şişe içecek ve kek, her zaman Alice'ın istediği gibi tam olarak mevcut gibi görünmez. Bu yiyecek temelli değişiklikler, çocuklukta hızlı büyümenin "büyüme ağrılarını" ve endişelerini ifade eder. Yiyecek, bir kez daha kendini dönüştürme aracıdır; sadece var olmak değil, büyümek, kendini dönüştürmek için güçtür (Nicholson, 1987).

Alice'in gerçeküstü büyüme ve küçülme patlamaları Carroll'ın bilinç değiştirici maddeler hakkındaki kendi bilgisini yansıtırken aynı zamanda çocukların, açıklanamaz bir şekilde boyut kazanmalarına rağmen, hala çaresizce küçük oldukları bir dünyadaki deneyimlere de tuhaf bir metaforik anlatı ortaya koyar. Bu bölümlerin büyülü yiyecekler tarafından tetiklenmesi yüzeyde mantıklı gözükse de bu küçük kıza sunulan tuhaf kekler ve içecekler, çoğu çocuğun sahip olduğu yiyecek hayallerini de dramatize etmektedir. Doğal olarak bilinmeyen yemekleri yeme konusunda geliştirdikleri son derece makul kaygıları da beraberinde getirmiştir (Gilbert, 2014).

Alice'ın bir sonraki büyük macerası, Beyaz Tavşan tarafından hizmetçi kızı Mary Ann olarak yanlışlıkla alınması ve onun evinde eldiven getirmesi için gönderilmesidir. Kendisi burada tuzağa düşer. Sadece kuşatıcıları tarafından fırlatılan taşlar keklere dönüştüğünde kurtulur, ki bu keklerin ilginç bir şekilde hayatta kalması için şeklini değiştirme gibi bir gücü vardır (Nicholson, 1987). Beyaz Tavşan'ın evine sıkıştırıldığı anlatıda geçirdiği büyüme atağından sonra "büyümeye dair" daha net ve sert motfiler görülür. Kendisi 'burada artık büyümek için yer yok... Bir yönüyle - asla yaşlı bir kadın olmayacak' diye düşünür. Dişi cinselliği ve eş zamanlı bir çocukluk masumiyeti kaybı ile sembolik olarak ilişkilendirilen iştah, Alice Harikalar Diyarında kitaplarında küçümsenen bir işaret haline gelerek Alice'in zamanla terk etmeyi öğrendiğine dair de bir işarettir. O, kendisine sunulan çeşitli ürünleri zorla yemek veya içmek yerine, Alice artık bedenini ve arzularını 'nasıl yönetileceğini' düşünmeye başlar (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Lewis Carroll spesifik olarak yiyeceklere kendi hayatında çok dikkat eden biri olması bu anlatıların temelini oluşturan etkendir. Matematik dersleri verdiği ve birçok öğretmen kolejinde yaşardığı dönemde, herkesle birlikte büyük bir masada birlikte yemek yerdi. Kolejlerin çok iyi yemekleri vardı ve çalıştığı okul olan Christ Church en zengin kolejlerden biridir. Ayrıca Carroll, diğer öğretmenleri misafir olarak davet etmeyi çok sevmiştir. Hatta kendisi metodik delilikle her seferinde misafirlerinin yediklerini yazıp bir daha aynı şeyleri servis etmemek için not almıştır. Veya bir misafirin bir şeyi çok sevdiği durumda, tam tersine, tekrar ikram edebilmek için yazmıştır (Didkovska, 2023).

Nazik, orta sınıf evi ya da odaları, pazarın değişkenlikleri ve haksızlıklarından sağlam bir sığınak sağlamak amacıyla tasarlanmıştır. Ancak ticari ve özel alanların

ideolojik ayrımı aslında sürdürülememektedir. Burjuva yemek odası, ev içi uygarlaştırıcı etkilerine dair varsayımları zayıflatıp bakkal dükkanlarının vitrinlerinin uyandırdığı iştah gösterilerini teşvik etmiştir. Lewis Carroll'ın Alice kitaplarında ise kendi yaşamının da etkileriyle, çay masası ve akşam yemeği masası nezaketli tüketim yerine düzensiz ve bazen vahşi yeme eylemlerini tetiklemektedir. (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Ancak Lewis Carroll'ın 1865 yılına ait eseri olan Alice Harikalar Diyarında, yiyecek genellikle çoğu zaman negatif bir anlamda vurgulanmıştır. Ana karakter Alice, Çılgın Şapkacının Çay Partisi'nde kendini bulur, burada bir karakter olan Sincap, kuyuda yaşayan üç kız kardeşin hikâyesini anlatmaya başlar. Doğal olarak, Alice'ın sorduğu ilk soru, *"Ne yediler?"* sorusudur. Bir İngiliz kızının tipik bir sorusudur bu. Sincap'ın verdiği cevap, farklı çevirilerde çok farklı duyulabilir. (Didkovska, 2023).

Çılgın Şapkacı'nın çay partisinde, meraklı Alice için yemeğin ne kadar önemli bir sınıflandırma aracı olduğu bu vesileyle görünmektedir. Erken modern dönemde yemeğe dair anlatılar yazanların gibi, 'ne yersen o olursun' felsefesine katıldıkları görülmektedir. Ancak Carroll'ın hikâyelerinde yeme alışkanlıkları, istikrarlı ve tutarlı kimlik kavramlarını sarsma eğilimindedir, bu açıdan negatif anlamda vurgulanması doğaldır (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Bu bölümde yiyecek manyetik çekiciliği tarafından çağrışımı yapılan bir revizyon görevi görmektedir. Örneğin, saatleri düzeltmek için tereyağı kullanılırken, insanlar melas (şeker ikamesi) kuyularında yaşamaktadır. Yataklar bir zamanlar yemek için evcilleştirilmiş ve lezzetli kabul edilmiştir (Brothwell, 1969).

Kuyun hikâyesinin derinliklerine inmek, Caroll'un anlatılarının temelindeki gastronomi açısından kültürel ve tarihsel gerçeklikleri de göstermektedir. Kuyunun bulunduğu yer olan Oxfordshire yerel efsaneler ve tarihle dolu etkileyici bir bölge olarak bilinir. Kuyunun hikâyesi efsaneye dayanır ve onu destekleyen bazı tarihi gerçekler de vardır. Efsaneye göre, kuyunun adını "treacle" denilen melas şurubundan yapılan tatlı bir şerbetin buradan aktığına inanılır. hikâye, treacle'ın, hastaları ve yaralıları iyileştirmek için Tanrı'dan gelen bir hediye olduğu şeklinde ilerler. Treacle Kuyusu efsanesinin Orta Çağ'da ortaya çıktığı düşünülmektedir. Yıllar geçtikçe, Treacle Kuyusu hikâyesi daha da karmaşık hale gelir. Başka bir efsaneye göre göre, kuyu; körleri iyileştiren, şifa veren suları ortaya çıkaran Oxford'un koruyucu azizi St. Frideswide'a adanmaktadır. Alice Harikalar Diyarı ile

bağlantısı ise Treacle'ın eski anlamlarından biri olan 'zehir karşıtı, iksir, ilaçtır şekildedir. Carroll'ın kelime oyunu da kuyunun isminin anlamından gelmektedir. Treacle Kuyusu hem bir iyileştirme kuyusu hem de bir melas/şeker şurubu kuyusudur. Kuyu, iyileştirici suların bir kaynağı ve yazar için ilham kaynağıdır (Didkovska, 2023).

Alice, Çılgın Şapkacı'nın çay partisinde hiçbir zaman yemek yemez ve yemeği reddetme motifinin önemiyle yüklenmiştir. Alice Harikalar Diyarı'nda Alice'nin düzenli yiyecek yememesi İsa metaforu üzerinden de okunabilir. İsa çölde oruç tuttuğunda, dünyadan bağımsızlığını göstermeyi amaçlamıştır. İsa'yı baştan çıkarmak için Şeytan, taşları ekmeğe dönüştürmesini istemiştir. İsa'ya fiziksel beslenmenin yaşamın ilkesi olmadığını ve yiyeceğin yalnızca meşru güç sağladığında besleyici olduğunu söyler: "*Eğer Tanrı'nın Oğlu isen, bu taşlar ekmek yapılsın. Ama İsa cevap verip dedi ki,'İnsan yalnızca ekmekle yaşamaz, Tanrı'nın ağzından çıkan her sözle yaşar"* Bu, "ağzından çıkan" (ruhsal bilgelik) "ekmek"tir, "ağza giren" (fiziksel yiyecek) değildir. İsa'nın yapmayı reddettiği şeyi Alice Harikalar Diyarında yapılmıştır. Onun kuşatıcıları tarafından fırlatılan taşlar, dönüşüme uğrayarak keklere dönüşmektedir. Bu dönüşüm, kaderinde bir mucizesidir, eğer taşlar şekil değiştiren keklere dönüşmeseydi, bir cadı gibi yakılacaktır (cadılar, karşı, kadın otoritesini temsil eder). Bu doğrultuda gastronomi Caroll'un zihninden din etkisiyle yiyeceğin alternatifi, negatif anlamda ölüm olduğunu ortaya koymaktadır (Nicholson, 1987).

Çay partisi, titizliği kırar ve Alice'in sıradan bir şekilde içeri girip masanın ucundaki büyük koltuğa oturduğu noktada başlamaktadır. Alice davet edilmeden gelip masadaki önemli konumu alır ki bu da Victorian vatandaşları için kabul edilemez ve şok edicidir (Mishra & Devasahayam, 2019). Gastronominin negatif anlatılarla Carroll'un eserlerinde yemekler her zaman nezaketsizlik ve düzensiz davranışlarla belirginleşmesi Çılgın Şapkacı'nın partisinde sıklıkla gözlemlenmeye devam etmektedir. Alice baş köşeye otursa da burada 'Yer yok!' denilerek reddedilir ve 'Demişken siz bir şey istemezsiniz, ... hiçbir şeyden az alamazsınız' gibi cümlelerle defalarca beslenmekten mahrum bırakılmıştır. Başlangıçta var olmayan şarap teklif edildikten sonra kendine servis yapmış olduğu çay, ekmek ve tereyağından bile vazgeçmek zorunda kalmıştır. Çılgın Şapkacı 'Temiz bir fincan istiyorum... hepimiz bir yerden taşıyalım' dediğinde, yemek kurallarının anarşik ihmal edilmesi, Carroll'un kahramanını kültürel olarak edinilmiş uygunluk

duygusunu rahatsız etmiştir. Alice çay masasında ne bekleyeceğini ve nasıl davranacağını bilir ama Şapkacı'nın partisi gibi olaylar bazı sınırları ihlal ederek zaman beklentilerini, misafirperverlik ve nezaket beklentilerini tersine çevirmektedir (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Alice'nin macera içerisinde tanıştığı "arkadaş" kelimenin tam anlamıyla bir "ekmek paylaşıcısı" iken, zaman olmayan bir dünyada yapılacak en uygun şey yemektir. Zaman çay zamanında durduğu için çay içmek tek mümkün aktivitedir. Çılgın çay partisinin delice deliliği, saat tarafından yönetilen yaşamın sağduyulu deliliğini yansıtmaktadır. Kraliçenin bir noktada Alice'i Taklit Kaplumbağa ile ziyaretine saptırdığı sırada da bazı nezaketsizlikler gözlemlenmektedir. Bu yaratık, taklit kaplumbağa çorbasının yapıldığı şeydir. Yani yenilebilir bir yaratıktır. Harikalar Diyarı"nın hayal dünyasında sıklıkla karşılaşılan yiyecek olan canlanmış varlıklardan biridir. Ziyaret, taklit kaplumbağa çorbasını öven bir şarkı ile kapanmaktadır. Birçok parodik şiir gibi buradaki şiir de orijinaliyle hiç ilgisi olmayan bir konuya yiyeceği getirmektedir. Aynı bölümde, "Örümcek ve Sinek" parodisi de yapılır. Carroll şiirler yiyen ve yenilen arasındaki ilişki hakkındaki önemli ilişkiyi sürekli hatırlatmaktadır. Harikalar Diyarı'nın standartlarına göre, bir insan yamyamdır. Bu bastırılmış algının satirik iması, insanların öldürülen hayvanların piramidinin tepesinde oldukları, her öğünün kurbanına ihtiyacı olduğundan kaynaklanmaktadır (Nicholson, 1987).

Alice'in tüm hikâye boyunca düşünmeden yediği yiyecek ve içeceklerin bedensel dönüşümlere yol açması, onu zaman zaman *'ben kimim?'* diye düşünmeye sevk etmektedir. Yeme alışkanlıklarının bir (parodi) bilgi ve yaşam biçimlerini sistemleme şekli olarak temsil ettiği Carroll'ın anlatılarında, yiyenlerle yenilenler arasındaki sürekli değişim, beslenme ontolojilerini sürekli olarak rahatsız etmektedir (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Çünkü bir grup kişinin oturduğu, yemek yediği ve konuştuğu masanın genel bağlamı; çeşitliliği, kültürü, hiyerarşiyi ve hatta sosyal statüyü temsil etmektedir. Gastronomi üzerinden verilen bu fikir veya kavram, zamanla grup ve bireylerin kimliği haline gelir. Alice'in çay partisinde *"ben kimim?"* diyerek kimliğini sorgulaması, onun pozisyonu ve sosyal durumuna dayalı katı ve sıkı Victorian toplumuna karşı bir hicivdir (Mishra & Devasahayam, 2019). Bu doğrultuda Alice'in diğer dünyevi maceralarının, sembolik olarak ağır ‘deliğin içinde düşme’ ile başlaması uygun görünmektedir. Özellikle, tavşan deliğinden uzun süren

düşüşü sırasında, Alice kendisini bilinçsiz arzuyu uyandıran bir rafta sıkışmış bir alan içinde bulmaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017):

"Raflardan birinin önünden geçerken bir kavanoz aldı: Kavanozun üstüne "Portakal Reçeli" yazılı bir etiket yapıştırılmıştı, ama kavanozun içi boş çıkınca Alice'in çok canı sıkıldı. Kavanozu aşağı atacaktı, sonra birinin kafasına gelip öldürüverir diye korktu, ne yapıp yapıp düşerken önünden geçtiği raflardan birine koyuverdi." (Carroll, 1946, s.5)

Gastronomi üzerinden ifade edilen hicivin diğer pek çok unsuru, Alice Harikalar Diyarında bol miktarda bulunmaktadır. Alice ve kendisinin aşırı tüketimi, gıdanın İngiltere'nin gerçekliğiyle tezat oluşturmasıdır. Çünkü o dönemin İngilteresinde gıda birçok insan için yetersizdir. Alice'in yolculuğu ise gıda ile başlar ve onunla bitmiştir. Düşerken kitap rafları arasından geçerken 'bir kavanoz' alması ve üzerinde 'portakal reçeli' yazılı olması da bunun göstergesidir (Mishra & Devasahayam, 2019). Ayrıca Carroll'ın reçel kavanozuna ölümcül bir nitelik atfettiğine dikkat etmek gerekmektedir. Çünkü bu noktada Alice'nin düşüncesi "birini öldürebilir" şeklindedir. Kitaptaki ilk görünümünde, yemek hemen ölümle ilişkilendirilir, Alice "İç Beni" şişesini incelediğinde ve hemen zehir olduğundan şüphelendiğinde kısa sürede tekrar karşımıza çıkmaktadır. Yiyecek ve ölümün ortak bir faktörü vardır, o da güçtür. Yiyecek ve ölüm diyalektik olarak bu noktada ilişkilidir. Yiyecek insanı büyütür, yiyecek insanı yaşatır; yemeğin olmaması insanı öldürür. Gücü kullanmanın ilk maddi yolu da onu alıkoyup ölüme neden olmaktır. Yiyecek, güç ve ölüm, bir nesnenin çizgisi, rengi ve gölgesi gibi metaforik olarak birbirine dolanmıştır (Nicholson, 1987).

Carroll büyük bir yenilikçiydi ve akşam yemeklerinde misafirleri oturtmanın yeni bir yolunu icat etmiştir. O dönemde, oturma düzenlemeleri çok ciddi bir iştir. Genelde bir koca ve karısı asla yan yana oturmazdı. Her erkek bayanı belirli bir sırayla masaya götürmüştür. Bu genellikle masa üzerine isim kartları yerleştirilerek ve ev sahibinin her beyefendiye hangi bayanı masaya götüreceğini söylemesiyle yapılmıştır. Carroll bunu düzenlemek için bir yol bulmuştur. Her misafire, hangi çiftlerin birlikte masaya gideceğini gösteren bir oturma planı verip yemeğe dair düzenlemeleri düzenlemiştir (Didkovska, 2023). Caroll kendi hayatında yemek düzenlemelerinin keyfiliğini ortaya koyarken, Alice'in Maceralarında ve Aynanın İçinden de düzensiz yemekler aynı zamanda yemeğin temelinde yatan vahşeti de

ortaya koymayı kelimeleriyle sağlamıştır. Alice'in Harikalar Diyarı'nın sakinleriyle karşılaşmaları onu sürekli olarak kendi avcı statüsüyle yüzleşmeye zorlamaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

hikâyenin sonuna gelindiğinde ise Alice'in Kraliçe Alice'e dönüşümünü kutlamak için yapılan ziyafet bulunmaktadır. Nitekim bu ziyafet bir nedenle başarısız olur: yiyecekler "isyan eder." Kuzu kalkar ve eğilir, puding Alice'i onu "kesmekle" eleştirir, şişeler uçar gider ve misafirler bir yemlikteki domuzlara benzetilir. Alice, bir kez daha karşı bir kraliçe olarak kraliyet otoritesine meydan okuyarak, duruşmayı sona erdirir gibi ziyafeti sona erdirir. Yiyeceklerin isyanı, ziyafetteki Alice'in kendi kurulu düzeni devirme eylemiyle paralellik göstermektedir. Çünkü o sıradan piyondan kraliçeye dönüşmüştür. Piyonun mevcut güç ilişkilerinin üstünlüğü, ziyafetteki yiyeceklerin başlattığı devrimle çakışmaktadır (Nicholson, 1987).

Yiyeceğin şeklini değiştirmesi, Lewis Carroll için önemli bir motifidir. Bu, 1. Bölümdeki İç Beni-Yem Beni yiyeceğinde ve insanı büyüten ve küçülten yiyeceklerdir. Ayrıca beşinci bölümde Alice'ın bir tırtıldan tavsiye alması da metamorfozun simgesidir. Mantarının bir yüzü sizi büyütürken diğer yüzü sizi küçültür (Nicholson, 1987). Tırtılın mantarın sağ tarafını tüketerek büzülmesine neden olduğunu, sol tarafın ise onu yukarı doğru ittiğini keşfettikten sonra Alice düzenli bir küçülme ve büyüme programına girişmiştir. Bu davranış, iştahın bozduğu bedeni stabilize eder ve Alice'i Viktoryan burjuva kadınlığından talep edilen diyeti abartıya uygun hale getirmiştir. Anlamlı bir şekilde, Alice'in Maceraları'nın son birkaç bölümünde, Alice'in tüketme arzuları neredeyse tamamen kontrolü altında gibi görünmektedir (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Alice Harikalar Diyarında gastronomi üzerinden bedenler ve dilin ikiliği son kısımlarda da gözlemlenmektedir. Fransız flozof ve yazar Gilles Deleuze buna dikkat çekerek, Carroll'ın tüm eserlerinde ana kaynaklarından biri olduğunu iddia eder: "ya yemek ya da konuşmak" olduğunu belirtir. Alice'in taç giyme yemeği eserde tanımlanırken, Deleuze şunları söyler: *"Ya size sunulanı yersiniz, ya da siz sunulanın bir parçası olursunuz. Yemek ya da yenmek - bunlar bedenlerin işleyiş modelidir. Konuşmak ise yüzeyin, kavramsal niteliklerin veya bedensiz olayların hareketidir. Daha ciddi olan ne: yemek hakkında konuşmak mı, yoksa kelimeleri yemek mi?"* (Deleuze, 1990). Bu geçişini, *"Alice, beslenme takıntılarıyla, yenilen kabuslarıyla ezilir"* şeklinde tamamlar (Martin, 2005). Ruh ve yiyecek arasındaki bu bağ eski

insanların tanrılarına bir kaplanın kalbini kızarttıkları zamanlardan Hristiyanlar'ın Kutsal İlahi Şölen'de Beden ve Kan'dan tattıkları zamanlara kadar tüm dinlerin bir parçasıdır. Bu doğrultuda beş bin kahraman için düzenlenen gösterişli bir ziyafetin ya da kralın demir tahtında oturup ozanların kemiklerin kemirildiği ve kadehlerin tokuşturulduğu sesin üzerinde şarkı söylediği bir ziyafetle veya gözlerini tepelere kaldırarak yalnız başına bir dilim kuru ekmeği yiyen bir adamda eşit bir anlam çıkabilmektedir (Fisher, 2018).

3.7. Modern Gastronomi Edebiyatı

Gastronominin büyüleyici Modernist tasvirlerinin temelinde, duyguların kendi başlarına insan işlerine belirgin bir etkisi olduğu fikri yatmaktadır. İnsan vücudu ise yirminci yy ile birlikte bir dizi kalıcı modernist endişenin kesişim noktası haline gelmektedir. Estetik, otantiklik, kültür, ekonomi, gelişim, ticarileştirme, hijyen, seri üretim, beslenme, siyaset, standartlaştırma, gelenek ve benzerleri bu noktalardan bazılarıdır (Gladwin, 2019). Bu doğrultuda erken ve orta 20. yüzyılda gastronomi, edebiyat içerisinde deneyimin ana merkezlerinden biri haline gelmektedir. Gastronomi, on dokuzuncu yüzyılda Paris'in merkezi olan popüler bir baskı kültürü biçimi olarak ortaya çıktıktan sonra tekil bir anlamdan ziyade geniş kapsamlı bir çerçeve olarak anlaşılmaya başlamıştır. Yirminci yüzyıla geçiş, hem gastronomiye dair yazının patlamasına hem de deneysel yazarlar ve sanatçılar arasında burjuva yemek kültürlerinden nefreti giderek artan bir tepkiye şahit olmasına neden olmuştur (Coghlan, 2020).

Rasyonalizmin gelişmesiyle, fikirler daha da güçlü hale geldi ve insan kavramı olgusal açıdan daha da ön plana çıkmıştır. Bu doğrultuda 20.yy'da insan bedeni, bir dizi kalıcı modernist endişenin kesişim noktası haline gelmiştir. Estetik, otantiklik, kültür, ekonomi, gelişme, ticarileştirme, hijyen, kitlesel üretim, beslenme, siyaset, standartlaşma, gelenek ve benzerleri ön plana çıkmıştır (Abraham, 2021). Modernist yazarlar da insan bilim kavramını farklı açılardan ele almaya çalışmışlardır. Sonuç olarak, modernizm altında, edebiyat insan duyumlarının kutlamasını deneyimleme merkezi olmuştur. Gastronomi, oburluk, doğum ve hatta dışkılama gibi konular, modernist yazarlar tarafından ciddiye alınmaya başlamıştır. Virginia Woolf, James Joyce, Hemingway ve Katherine Mansfield gibi yazarlar, bu son trendi yalnızca estetik açıdan değil, aynı zamanda karakterizasyon amaçlarıyla da ele almışlardır (Gladwin, 2019).

Yirminci yüzyılla birlikte kadınların bazı söylemsel kısıtlamalara karşı çıkmaya başlaması, gastronomi nezrinde de evrim geçirmeye devam etmiştir. Çünkü on dokuzuncu yüzyılın sonuna kadar gastronomi yazımının cinsiyetlendirildiğini, gastronomi edebiyatının kamu alanının bir ifadesi ve dolaysıyla eril olduğunu ve yemek kitaplarının, evciliğe bağlı olarak, kadınsı olduğunu savunulmuştur. Nitekim yirminci yüzyıl'da kadın yiyecek yazarları; yiyecek, cinsellik ve halkın övgüsü için düzenlemeye teşvik eden 19. yüzyıl kadın gösterimini "ev içi ideolojisi"nin sınırlarından kopardılar. Kadınlar, entelektüel ve duyumsal zevki kutlayan gastronomi edebiyatının erkek alanından yararlanmaya başladılar ve evciliğin sınırlarını aşıp "mutfakta bir yaşam sevinci" için yer talep ettiler. Macera ve zevk odaklı olan kadınlar, burslar, seyahat yazıları, estetik, edebiyat, gastronomi, otobiyografi ve günlük uygulama gibi ögeleri içeren eserlerle modern gastronomi edebiyatı yazımına öncülük ettiler. Öğrenme, sanat, edebiyat, bilim ve seyahat sevgilerini yiyecek yazımının daha büyük, daha karmaşık bir dokusuna işlediler (Greenwood, 2019).

Yirminci ve yirmi birinci yüzyıl yazısında gastronomi; yiyecek ve kimlik politikaları üzerinden sıklıkla kesişmektedir. Varoluşsal kaygılar, James Joyce ve Virginia Woolf'un modernist yazılarında daha da derinlemesine ele alınmıştır. Bu doğrultuda gastronomi zevkli bir ortaklık eylemi olmuştur (To the Lighthouse ve The Waves'in merkezindeki öğünler gibi). Ancak Leopold Bloom'un Ulysses'teki düşüncelerinde gösterildiği gibi, tiksinti ve ölümlülük bilincini de uyandırabilir. Özellikle Woolf'un eserlerindeki kadınların yiyecekle ilişkilerine proto-feminist ilgi, 1960'lardaki Angela Carter ve Margaret Atwood'un romanlarında tekrar görülür. Bu noktada yeme ve yememe temsilleri; kontrol ve cinsiyet temelli (güçsüzleştirme) sorularla ilişkilendirilmektedir. Bununla birlikte, Salman Rushdie, Andrea Levy, Zadie Smith ve Monica Ali'nin çağdaş sömürge sonrası yazılarında, yiyecek ulusal, ırksal ve kültürel kimliklerin karmaşık bir belirleyicisi olarak işlev görmektedir (Boyce & Fitzpatrick, 2017).

Yirminci yüzyılın başlarında edebiyatta sıklıkla gıda kalitesindeki düşüşü insan yakınlığındaki düşüşle birleştiren nostaljik bir ton benimseyen yeni endüstriyel gıda kompleksinin sert eleştirileriyle doludur. On dokuzuncu yüzyılın sonları ve yirminci yüzyılın başlarında gastronomide gerçekleşen dönüşümler ışığında, İngiliz modernist edebiyatında birçok doruk veya epifanik anın yemek masası etrafında açıldığını

görülmektedir. Örneğin Woolf için, modern koşullar altında samimiyetin zorluğunu keşfetmenin çekici bir alanı olan evdeki akşam yemeği partisi önemli bir mekandır (Gladwin, 2019). Yirminci yüzyılda örneğin Britanya İmparatorluğu kimliği hem merkezlenmiş sesini hem de teleolojik anlatısını kaybetmeye başlamıştır. Modernizmin büyük romanlarının biçimi ve içeriği her şeyi bilen anlatıcının otoritesini reddetmeye başladığı gibi kanonik roman yazarlarının çoğu artık güvence ve istikrarlı bir konumdan yazmayan orta sınıf İngiliz yazar olmaktan çıkmışlardır (Cozzi, 2010).

Yirminci yüzyılın deneysel yazım ve sanatının belirleyici özelliklerinden biri, burjuva yemek söylemleri ve mutfak kültürleriyle eleştirel ve kuşkulu bir ilişkidir. Woolf gibi birçok yazar ve sanatçıyı içeren geniş bir yazar ve sanatçı yelpazesinde görülebilir. On dokuzuncu ve yirminci yüzyıllardaki ABD yeme söylemlerine bakıldığındaysa Avrupa gastronomisinden farklı olarak ABD'nin yemek söylemi ve yerli gıda adaleti hareketlerine özgü durumların eşitsizlikleri ve haksızlıkları, uzun tarihler ve devam eden evcilik, imparatorluk, kölelik ve göçmen işçilik deneyimleriyle doludur (Coghlan, 2020). Modernist kültürde özellikle yazarlar arasında gastronomiye dair kavramlar daha çok sosyal yaşamları ve etik anlamlarıyla ilgili bir transatlantik ağ içerisinde görülmektedir. Bazı yazarlar geçmişten bugüne gastronomiyi bazen hiciv bazen de farklı bir retorik modda yüksek sanat ile popüler kültür arasındaki ilişkilerle kullanılmıştır. Örneğin bazı yazılar gastronomik prensip ve uygulamaların, mutfağa, damak tadına dair derinden eleştiriler barındırmaktadır. Bu anlatılar yine insanların yeme alışkanlıklarına bağlı olarak beden üzerindeki etkiyi konu alan karmaşık ağı da içermektedir. Diğer durumlarda, gastronomiye karşı alaycı bir tavır on dokuzuncu yüzyıl Fransa'sında ve ardından yirminci yüzyılın ortasında özellikle restoran eleştirisiyle medyada yansıtıldığı görülmektedir (Coghlan, 2020).

Sınırları belli olmayan ve çoklu anlam taşıyan bir kavram olan tüketim, metaforun gücüyle edebiyat tarihinde her dönem yazarlar aracılığıyla alt metinlerde kullanılmıştır. Gastronomi bağlamında ise özellikle yemekten sonsuz zevk alma ve iştaha sıkı bir şekilde bağlanma konusundadır. Modern kültürde on dokuzuncu yüzyılda ise tat ile diyalektik karşıtlık sadece bedensel iştahla değil, aynı zamanda tüketici kültürü tarafından beslenen malzeme arzularını da içeri alarak gastronomi edebiyatını geliştirilmiştir (Gigante, 2008). Özellikle Rönesanstan sonra Paris'te,

profesyonel bazı yazarlar gastronomiyi hem bir dizi sosyal alışkanlık hem de estetik bir duyarlılık olarak kullanmaya başlanmıştır. Nitekim bu noktada yazarların sadece yüksek mutfak kültürünü övmek ya da onu geliştirmek amacıyla değil; Fransa gibi liberal demokrasilerde tüketici kültürü ve kamusal alanın karakterini de yansıtmak amacını benimsedikleri söylenebilmektedir. Almanach des gourmands olarak bilinen seri yayının yaratıcısı Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (bundan sonra, Grimod), gastronomiyi popüler bir edebi form haline getirmede özellikle etkili bir rol oynamaktadır (Coghlan, 2020).

Gastronomi ilgili kültürel ve ulusal kimlik oluşumlarını belirlemek karmaşık bir konudur (Christou, 2017). Gastronomik edebiyatı ise kesinlikle tek bir geleneğe ya da türün içinde kendini bulamaz. Örneğin, Batı edebi/felsefi geleneklerin bağlamında yer alan rehber kitapları, anılar ve restoran eleştirileri tek başına bu türü yansıtamaz. Çünkü bu alanlar içinde yazarlar çoğu zaman okuyucuların tüketici davranışlarını etkilemeyi amaçlarlar. Sadece yemek yapmayı, tatmayı, servis etmeyi değil farklı disiplinleri de içerisinde barındıran ve hikâye anlatım teknikleriyle okuyucu çeken edebi teknikleri kullanılırsa gastronomi edebiyatı kavramı anlam kazanmaktadır. Örneğin, Amerikalı yemek kitabı yazarı ve aynı zamanda bir şef olan James Beard, yemek yazısıyla edebiyat arasındaki benzerliği, gastronomi edebiyatı kavramını kullanmadan ama yazdıklarında bunun çok net belli olduğu 1964 tarihli Delights and Prejudices adlı anı kitabında anlatmaktadır. Burada, Marcel Proust'un Madeleine'e ilham veren modernist romanını alıntılayıp şöyle der: *"Proust, teyzesi tarafından çayda servis edilen küçük kabartmalı Madeleine kurabiyelerinin tam lezzet duyusunu hatırladığında, bu onu geçmişteki şeylerin anısına götürdü. Ben de çocukluğumdaki tat duyularını hatırladığımda, beni daha fazla kurabiyeye, daha fazla tada götürüyor."* Bu Proust'un çok ciltli romanı ile Beard'ın mutfak anıları arasındaki karşılaştırma, muhtemelen hatırlanan yeme deneyimlerini modernist anlatı yapılarına dönüştürerek, bu ikincisini hayal gücü gastronomi edebiyatı statüsüne yükseltmektedir. Gastronominin modern kültürde daha çok ortaya çıkan psikoloji ve sosyoloji bağlamında ele alınan yemeğin, aslında edebi metinlerle nasıl anlatılabileceğine dikkat çekmektedir (Coghlan, 2020).

3.7.1. James Joyce'ın Eserlerinde Gastronomi Anlatıları

Açlık; 1840'ların sonlarında Büyük Kıtlık'ın ardından İrlandalıların yiyecek, arazi ve bedenlerle ilgili tutumları ciddi şekilde değiştirmiştir. 1846'da, patates kıtlığı

İrlanda'ya yayıldıktan sonra tarlalarda patateslerin çürümesine neden olmasıyla birlikte Kıtlığı milliyetçi yorumlamada merkezi bir rol oynayan şey, zorluğu artırmak için, Anglo-İrlandalı toprak sahiplerinin ve İngiliz iş adamlarının, İrlandalıların açlıktan ölmesine izin verirken kendi milletlerini beslemek için gıda ve tahılları İngiltere'ye ihraç ettiği iddiasıdır. Sonuç olarak, neredeyse bir milyon insan açlıktan ve ilişkili hastalıklardan (örneğin tifo) ölmüştür aynı on yılda (1840'lar), bir buçuk milyon insan göç etmiştir. Bu büyük açlık, İrlanda halkında kalıcı bir yara bırakıp onların arazi ve kendilerine yaklaşımını değiştirmiştir (Mara, 2009).

Edebi eserleri aracılığıyla James Joyce, İrlanda bilincini oluşturmayı amaçlayıp bu bilincin İngiliz emperyalizmi ve Roma Katolikliğinin çifte boyunduruğunu atmaya yönelik bir çaba içine girmiştir. Diğer İrlandalı Milliyetçi yazarların aksine, Joyce, milliyetçilik konusunda halkın önünde sergilenen bir tavır yerine, siyasi özgürlüğün aile, din, ekonomik bağımsızlık, kültürel kimlik gibi konularla iç içe geçtiğini fark etmiştir. Kendisi bu soruların dilin dışında ele alınamayacağını kabul etmiştir. Yazarın bu bir nevi meydan okuması, Joyce yapıtının büyük bir kısmını şekillendirmektedir. Bu, oldukça alışılmadık biçimlerde, hem dil bilgisel hem de tematik olarak gerçekleşmektedir. Joyce gastronomi de dahi belirli temaları maniple edip İrlanda'nın maddeci yönlerini, yiyecek sembolizmi kullanarak tasvir etmektedir (Abraham, 2021). Bu büyük kıtlığın İngiliz baskısının bir politik sembolü olarak anlamak, Joyce'nin yeme davranışlarını politikleştirdiğini ve kimliği belirleme yolunu güçlendirdiğini söylemek mümkündür (Mara, 2009).

Joyce Ulysses'te gastronomiyle ilgili bol miktarda referansın bulunmasıyla görülmektedir. Yiyeceklerle ilgili referansların bolluğu, gıda düşünceleri ve gözlemleri, gerçek yiyecekler, dil-metafor, alıntı, kelime oyunu, görsel, fiziksel, psikolojik ve hayal gücünü temsil etmektedir (Montresor, 1995). İrlanda'daki yiyeceğe yönelik yapılanların siyasi sonuçları, isteyerek ya da istemeyerek açlığa neden olup İrlanda tarihinde tekrarlanan bir tema olarak edebiyatta daha da yoğunlaşmaktadır. Edebiyatta; kötü muameleyi veya hapsedilmeyi protesto etmek adına inkar ve kendi kendine aç bırakma (bir nevi oruç) uzun zamandır kullanılan bir taktik olmasıyla birlikte, İrlanda edebiyatında gastronomi analizine yerel bir önem kazandırmaktadır. Bu doğrultuda açlığın ve yokluğun izleri o dönemin edebiyatından bağımsız düşünülememektedir (Mara, 2009). James Joyce'un modernist romanı Ulysses, yüz yıl önce, 2 Şubat 1922'de yayımlandı. Joyce bedenin doğal işlevlerine

olağanüstü bir ilgi duyan yazardır. Ulysses, Leopold Bloom adlı baş kararakterin uyanışı ve uyumasını kitaba başlangıç ve bitiş olarak iki kahvaltı belirler. Bölüm 4, "Calypso" ile başlayarak, Bloom'un bir günü yemek ve yiyeceklerle haritalanmaktadır. Yiyecek, Bloom'u doğrudan tanımlayıp insanlığını, merhametini; şüphelerini ve güvensizliklerini; hırslarını ve hayallerini; ancak hepsinden önemlisi prensiplerini ve siyasi inançlarını belirlemektedir (Small, 2022).

Joyce, Ulysses boyunca Bloom'un tat alma ilerlemesine büyük önem vermektedir. Joyce'un eserinin dikkatli bir şekilde incelendiğinde kadınların önemli tatil yemek sahnelerinde yiyecek reddetmelerini içeren, belirli sosyal ve siyasi durumlarda yiyecek tüketimini kısıtlayan farklı karakterleri de ortaya koyulduğu görülmektedir. Bunlara ek olarak,Ulysses'teki gün boyunca yeme ile karmaşık ilişkisini gösterilmektedir ve sonunda katı yiyecekleri tamamen reddedildiği görülmektedir. Bu eserde gastronomi kimlikle ilgili belirsizlikler cinsiyetle birlikte; İrlandalılık ve bütünlük ile de ilişkili olup yiyecek davranışları konusunda tetikleyici olmaktadır. Joyce'un eserindeki bazı yiyeceklerin reddedilmesi, bir siyasi söylem biçimi olarak reddetme ve İrlanda tarihine/kültürel geleneğine dayanmaktadır. Nitekim bu reddediş parçalanmış İrlanda kimliğinin yeniden inşa etmenin bir yolunu önermektedir (Mara, 2009).

"Beni tanımak için gel ve benle yemek ye" der Ulysses'te Bloom ve okuyucuyu da onunla birlikte yemek yemeye davet eder. "Calypso" bölümündeki yanmış böbreklerden sonra "Hades"deki cesetler ve peynirler "Lestrygonians" bölümüyle devam edip aslında geleneksel yemeklerin reddine yöneltir. Rahiplerin bedenselliği, Bloom'un erkeklerden ve etten kaçınması, peynir sandviçine başvurması ve Howth Tepesi'nde paylaşılan kek anıları, bu yemek dolu bölümde yer almaktadır. Howth Tepesi'nde kekler, kitap boyunca sembolik öneme de sahiptir. Bloom, günün erken saatlerinde bir bardak Burgonya içerken bu olayı hatırlamaktadır. Burada Joyce'un tat fizyolojisini nasıl anladığını ve gastronomi aracılığıyla duyguları/anıları da tetikleyebileceğini görülmektedir. Joyce bir süre tıp okuduğu ve Ulysses'in her bölümünü bir vücut bölümüne tahsis ederken gençliğinde fizyolojik tartışmalara minnettar olduğunu söylediği için anlatıların da gastronomi-tıp ilişkisini de kullanmaktadır. Kek bağlamında düşünüldüğünde Bloom parlak şarabı içip tadı damağında kalınca, eşi Molly "nazikçe ağzımda bana ılık ve çiğ

tohumlu kek verdiğini hatırlarım. Ağzı ıslak ve tükürükle tatlı ve ekşi yumuşakça çiğnemişti" diye hatırlamaktadır (Small, 2022).

Ulysses'teki tüm bu anlatılardan önce James Joyce, yazdıkları ve gastronomiye olan iligisini aslında bir konferansta açıkça belirtmektedir. 1907'deki "Ireland, Island of Saints and Sages" adlı konferansta, İngiliz emperyalizmini ve İrlanda üzerindeki olumsuz etkilerini konuşurken; İrlanda'nın yoksul olduğunu şu sebeplerle açıklar: *"İngiliz yasaları ülkenin endüstrilerini mahvetti. Çünkü patatesin olmadığı yıllarda, İngiliz hukumetinin ihmalkarlığı insanları açlıktan ölmeye terk etti."* Joyce burada kıtlığı bir politik ve botanik olay olarak tanımlamaktadır. Dolaysıyla açlık, İngiliz kolonyal davranışlarının yazılarında bir metaforu haline gelirken kıtlıkla karşılaşma, izleyen tüm gastronomi tartışmalarını incelikle şekillendirmektedir. Kendisinin edebi kurgusunda kıtlık, yemek saatleri ve kimlik arasındaki bağlantıları göstermektedir (Mara, 2009).

Leopold Bloom karakteri incelendiğinde Joyce'un anlatısının Yahudi merkezini oluşturduğu ve bunu gastronomi üzerinden yaptığı görülmektedir. Yiyecekler onun Yahudi kimliğine özel bir öneme sahiptir. Yemeğe dair listelerin Bloom ile bağlantılı olan önemi, okuyucuya en sevdiği yiyeceklerin bir listesiyle tanıtılmasıyla kanıtlanmaktadır (Montresor, 1995):

"Mr. Leolold Boolm kasaplık hayvanların sakatatıyla kümes hayvanlarının iç organlarını büyük bir iştiha ile yerdi, içine ciğeri kıyılmış koyu kıvamlı tavuk çorbasına, yenilmesi kıtır kıtır taşlıklara, fırında yürek dolmasına, dilinip ekmek kırıntısına bulanarak kızartılmış karaciğere, morina balıgı yumurtasının tavasına bayılırdı. Hepsinden çok, damağını belli belirsiz yakan hafif idrar kokulu koyun böbreği ızgarasını severdi." (Joyce, 2010, s56).

Bloom, Ormond Oteli'nde, yalnızlığın içinde iyi bir öğün yemek yemektedir. Kayıp bebeğini, intihar eden babasını, sarsılan evliliğini ve gerçekleşmemiş bir aşk ilişkisini düşündükçe melankoliye dalar. Bu tümü düşünceler sandviç kubbesi altında terk edilmiş son sardinyada temsil edilip somutlaşmaktadır. Ayrıca erotizim, cinsellik, kösnüllük gibi temalar da gastronomi üzerinden tanımlanan sahneler de bulunmaktadır. Bloom bir bölümde yatağa girdiğinde, Molly'nin kalçalarını kavunlara, göğüslerini armutlara benzetmektedir. Seks sonrası uykulu haliyle uyumak üzere kenarda duran Molly, cinselliği yiyecek dilinde yeniden hayal eder ve

dolaylı olarak Bloom'a geri döner. Ortak kek anısı ile ve yarın sabah yatağında kahvaltı isteğine olan yalan öfkesiyle Bloom'a yanaşmaktadır (Small, 2022).

Bazı sahnelerde ise gastronomi üzerinden din ve siyasetin iç içe geçtiği durumlar açıkça görülmektedir. Bloom, bir sahnede öğle yemeğine gitmeye hazırdır ve bu onun kendi kendine dönük bir düşünce akışını başlatmaktadır. Katolik bir kardeşin, öğrencileri için şekerleme aldığını görmesi, bunun tetikleyicisi olmuştur. Ulysses'in yüzeysel göründüğünden daha fazlası olduğunu ortaya koyan bu sahne, hristiyanlığın İrlanda'ya beşinci yüzyılda girmesiyle de alakalıdır. Romalı-Britanyalı bir misyoner olan Aziz Patrick'in İrlanda topraklarına hoş geldin deme şüphesi ve kuşkusu, Bloom'un düşündüğü okul şiirinde anımsatılır ve bu uygun bir şekilde, öğle yemeği zamanı sivil bir aktivite olan yemeğin, bazen sınırları aşarak barbarlığa dönüşmesi olarak tanımlanır. Şiirde, Cormac (İrlanda kralı), yemek yerken boğularak ölür. Hristiyanlığın gelmesiyle Pagan kralın ölümünün paralel gider (Abraham, 2021):

".Boynuna mülevves bir bebek önlüğü dolamış bir adam gırtlağından aşağıya ha bire kepçe kepçe çorba boşaltıyordu. Bir adam ağzından lokmasını tabağına tükürüyor: Yarıçiğnenmiş kıkırdak: Diş etleri: Yok ki çiğ çiğ çiğneyecek dişleri. Izgaradan löp pirzola. Bir an önce yutmak için geveliyor da geveliyor. Efkârlı harabati gözler. Yutabileceğinden fazlasını ısırmış. Ben de öyle miyim? Kendimizi başkalarının gözüyle görsek. Aç insan öfkeli olur tevekkeli. Diş, çene işlemekte. Aman dur. Ah! kemik vardı!" (Joyce, 2010, s.145).

Şiirin konumu tesadüf değildir. Şiir, yemeğin ne kadar ölümcül olabileceğinin bir örneğini sunar. Bu bağlamda Lestrygonians'daki Bloom'un ilk düşüncelerini anlamak, dondurma kepçesinin karınları için niçin kötü olduğunun açık olması demektir. Bloom, gastronomi anlatılarıyla Katolik rahipliğin aldatıcılığından nefret ediyor gibi görünür (Abraham, 2021). James Joyce gastronomi üzerinden yaş, ırk ve cinsiyet ayrımlarının olaylar zincirini temsil etmesindeki tartışmalı kimlik, fark ve göreceli statü belirleyicileri olarak nasıl çağrıştırmaktadır (Mac Con Iomaire, 2018).

Bloom'un yiyecek tercihleri, deneyimleri ve gastronomiye dair yaşadıkları hem sonlu tamamlanmışlık hissini hem de sonsuz açıklığını sağlamaktadır. Joyce'un dikkatli seçim ve sıralama yoluyla sözcüklerin bir araya getirilmesi gastronomi edebiyatı örneklerinin sonucunda oluşmaktadır. Bloom'un iç organlardan aldığı tat zevki, Joyce'un onun Helenik tarafını vurguladığı birçok yolun sadece biridir. Kendisinin zevkle yemek yemesi, İbranilerin beslenme yasalarının bir ihlalidir.

Çünkü bu yasalar, duyusal Helenistik dönemde hayvan isteklerini dizginlemek için rabbinler tarafından geliştirilmiştir. Bu doğrultuda yeme, Yahudiler arasında kutsal bir ritüel olarak kabul edilmektedir. Bloom'un özellikle hayvanların iç organlarını sevmesi, yeme alışkanlıklarını Helenik olarak tanımlar, çünkü kurbanın geri kalanı ateşte yanarken Yunanlılar (Odysseus da dahil olmak üzere) kurbanın iç organlarını yerlerdi (Montresor, 1995). Bloom'un gastronomi üzerinden yansıtılan düşünceleri, İrlanda nüfusunun bir kesiminin papazları nasıl algıladığının da bir resmini sunar. Bloom'a göre, temsil ettikleri kişilerin yoksulluğundan kâr sağlayan insan parazitleridir. Halklarının ihtiyaçlarından habersizdirler ve nüfus artışını talep etmektedirler. Bu da doğrudan birçok aç insan demektir. Joyce, Bloom'un rahipleri kutsal emre aykırı olmasa bile (biraz ağır bir yemek yemeden önce bayılacakları iddiası), rahiplere bir baş kaldırı gibidir (Abraham, 2021).

3.7.2. Virginia Woolf'un Eserlerinde Gastronomi Anlatıları

19. yüzyılda; yemek, hazırlık ve tüketimine dair görüşler çelişkilerle doluydu. Dolaysıyla 20. yüzyılın başındaki pek çok yazar sosyal ve ekonomik değişiklikler de yemek masasının bir aile, bir topluluk ve bir millet için yeterli bir besleyici ya da sembolik temel olabileceği inancını daha da sıkı bir şekilde sorgulanmıştır. 1910'lardan itibaren cinsiyet kavramı üzerinden kadın dergilerinde ve orta sınıf romanlarında sıkça - neredeyse takıntılı bir tema olarak - Virginia Woolf'un yazdıklarında da düzenli olarak pek çok gastronomiye dair anlatı görülmeye başlamıştır (Gladwin, 2019).

Woolf'un kendisi kötü yeme alışkanlıklarına sahip olmasına rağmen sofra onun için verimli bir yerdir. İnsanların birbirlerini anladıkları bir yerdi. Yemek yeme, onun eserlerinde kimlik ve aidiyet duygusunu temsil ederken, aynı zamanda kimlik ve kendini bulma durumunu da içermektedir. Eserlerindeki yemekler veya yemek zamanları, kalıcılık ve ölümün çağrışımlarıyla hemen hemen daima hayaletleşmiştir (Mishra & Devasahayam, 2019). Woolf'un yiyecek ile olan mücadeleci ilişkisi, Virginia'nın yiyeceği obezite, aptallık ve halkın alayıyla bilinçli olarak ilişkilendirmesinin yanı sıra, yiyeceğin Woolfların başarısız cinsel ilişkileri için bir işaret olduğunu da göstermektedir. Woolf için yiyecek erkek saldırganlığı ile ilişkilendirilen sembolik bir anlamdır. Kendisinin hastalık dönemlerinde yiyecek reddi (evlilikten önce hiç yemek yememekle birlikte) erkek cinselliğinin reddi ile

doktorların çocuk doğurmaya yönelik yasağına tepki olarak bir özgürlük ihlali olarak kabul edilmiştir (Blodgett, 1997).

Woolf'un kurgusu bağlamında gastronomi okunduğunda da kendisinin yiyeceğe dair yaşadıklarından bağımsız olarak anlatılanlar okunamaz. Aile mutfağı gibi Woolf'un modernlik ve modernizm üzerine açıklamalarının merkezinde gastronomi yer almaktadır. Woolf bu durumu yazılarında günlük aktivitelerdeki ince değişikliklerin insanların yaşamı deneyimlemesi ve birbirleriyle etkileşim kurma şekillerini değiştirmesi üzerinden yapmaktadır. Woolf, günlük aktivitelerin değişime açık olduğunu hatırlatarak, kadınların "yemek pişirme" ve "bulaşık yıkama" gibi korkunç ev gelenekleriyle ilişkilendirilmesi, modern ekonomiler ve teknolojiler tarafından değiştirilmesine yazılarında işlemiştir. Woolf'un kadınların değişen statüsüne dair gözlemleri - özellikle aile mutfağı gibi - yirminci yüzyılın ilk on yıllarında yiyecek, yemek pişirme ve yeme alışkanlıklarının ve bunların kültürel anlamlarının hızla değiştiği bir dönemde ve bu gelişmelerin kişiler arası ilişkileri nasıl etkilediğine dair bir yansımasıdır (Gladwin, 2019).

Virginia Woolf'in feminist manifestosunda ele alınan yemek açısından zengin yerler, gastronominin edebiyattaki önemini vurgular niteliktedir. Woolf'un kendi yazılarında yemeklerin tadı, kokusu ve estetik nitelikleri ile birlikte daha geniş sembolik anlamları insansızca keşfetmesi, insanın doğrudan; açlık, yeme ve doyma hallerine dikkat çeker. Tüketim eylemleri, kimlik ve aidiyet duygusu oluşturmaya hizmet ederken; Woolf, sosyal grubu Bloomsbury Çevresi'nin "lezzetli" olduğunu yazarak bu konuya ilginç bir gönderme yapar ve özellikle romanlarında birçok yemek, yemek aracılığıyla keyifli bir birliktelik arayışını içerir (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Kendisinin bazı kişisel deneyimleri, kadınların yiyecekle ilişkilerine ve onların kurguda muhtemel sembolik rolüne ilişkin farkındalığını artırmış da olabilir. Woolf kendisi yazarlığı bir iştahın histerektik korkusuyla ilişkilendirdiği için, yazması "aç ve yutkunmaya istekli ve açıkça kadın" olan konuşan ağzın sürekli bir kaygı atfeder. Ancak, yaşam yerine edebiyata bakmak, pasajların farklı okumalarını sunabilir; bir imgenin kökeni her zaman kullanımının anahtarı olmayabilir (Blodgett, 1997).

3.7.2.1. Mrs. Dalloway

Edebiyatta gastronomi aracılığıyla modernist tutumu temsil eden nesnelerin anlatıdaki görüntüsü ve yeme içme gelenekleri, kurgunun dünyayı şekillendirme

kapasitesinden yararlanarak; taklitçi işlevden sembolik bir değişime önemli bir geçiş sağlamaktadır. Bu durum Virginia Woolf'un Mrs. Dalloway (1925) ve To the Lighthouse (1927)'de doruk noktasına ulaşmaktadır. Bu hikâyelerde, yemek ve yeme içme sosyal statüyle bağlantılı kalmakla birlikte, aynı zamanda okuyucuya sunulduklarında başkaca yeni işlevler ve anlamlar ortaya çıkmaktadır. Bunlar, kahramanın iç dünyasının bir parçası olarak sunulduğunda ise gerçekçi-doğalcı işlevi sorgulayan ve nesnelerin yeni tanınma zeminlerini sağlayan yerlerdir. Bu keyif, iç dünyanın çizgilerinde eserin dünyasını ortaya çıkaran serbest dolaylı stiller aracılığıyla okuyucuya anlaşılır hale getirilmektedir (Gladwin, 2019). Virginia Woolf'un Mrs. Dalloway adlı eserinde yemek yeme önemli bir yer tutmaktadır. Bu eser genellikle hüzünlü bir eser olarak düşünülmektedir. Yine de Lady Bruton'ın öğle yemeği, bir mektup yazma bahanesiyle kurulmuş olmasına rağmen, ciddi incelemelerin sesini yükseltmediği gibi eleştirmenlerin haklı bir şekilde eğlenmesine de neden olmaktadır. Burada, edebiyatın çeşitli yemek partisi ayarlarında olduğu gibi yemek yeme, geleneksel amaçlar ötesinde hizmet etmektedir (Hoff, 1995).

Woolf'un eserlerinde yemek yeme, aynı zamanda bir kimlik bunalımını veya çözülme duygusunu ve kaçınılmaz ölümün bilincini de beraberinde getirebilmektedir. Anlamlı bir şekilde, burada ele alınan metinlerdeki merkezi yemekler, eleştirmenler tarafından Son Akşam Yemeği'ne de benzetilmiştir. dolaysıyla, Woolf'vari ziyafet, duyumları hızlandırırken ve yaşamı ile dostluğu sürdürürken, her zaman geçici ve ölüm korkusuyla dolu bir izlenim taşımaktadır (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Bu doğrultuda zevk ve yemek politikaları Woolf'un yazılarında ataerkil kültüre bir yanıt olarak ortaya çıkmaktadır. Mrs. Dalloway (1925), "yemek, yaşadığı her şeydi; rahatıydı; akşam yemeği, çayıydı." der. Woolf'un ev içi baskı portresi içinde, kadınlar mutfak rahatlarından dolayı gündelik hayatta uzak bir zevk bulurlar (Gladwin, 2019).

Antik çağda, Yunan ve Roma yazarları sıklıkla kendilerini yemek pişiren ya da ziyafet sunan kahramanlar olarak karakterize etmişlerdir. Bir metinde beden ve süslemeler, pişirme işlemi sırasında temel malzemeler ve baharatlarla paralellik gösterebilir. Edebiyat ile tat alınabilir veya tüketilebilir. Ayrıca Plautus'un komedilerinde olduğu gibi hırsız aşçılara güvenmemek gerekir, edebiyat da çalınabilir. Oyunbaz bir şekilde yansıtıcı teknikler, genellikle bütün içinde var olan parçalar olarak tezahür eder ve şu anda metafiksiyon olarak kabul ettiğimiz söylemin

kendi farkında oluşunu gösterir. Bunlar sofranın, masanın ve menünün mekanik yapısına yapılan referansları içerir (Hoff, 1995). Ancak, diğerlerine nazaran masaya toplama durumu aynı zamanda Woolf'un alaycı hatırlatmasıyla manipülatif potansiyelini de ortaya koyar. Lady Bruton'un öğle yemeğinde, Londra toplumunda ücretsiz yemek biletleri olmadığını, sadece bir "büyük aldatmaca" olduğunu göstermektedir (Blodgett, 1997):

"...Mayfair'li ev sahibelerinin ihtiyaç olduğu için değil de, saat bir buçukla iki arasında uyguladıkları, ellerinin bir hareketiyle trafiğin durup, onun yerine en önce yemek hakkındaki bu büyük yanılsamanın –nasıl bedavaya geldiğinin– ortaya çıktığı bir gizemde ya da büyük bir kandırmacada usta oldukları için çalıştırdıkları türden özel hizmetçilerin sallanır kapıların arasından sessiz ve zarif geliş gidişi başladı; hani masanın üzerine kristaller ve gümüşler, küçük bardak altlıkları, kırmızı meyve dolu tabaklar sere serpe yayılır; rengi kahveye dönmüş kremayla kaplanmış kalkan balıkları; güveçlerin içinde yüzen parçalanmış tavuklar sunulur; şöminedeki ateşse göz boyayıcı, nesneldir; ve (bedava içilen) şarabın ve kahvenin etkisiyle neşeli imgeler belirir dalgın gözlerin önünde; tatlı hayallere dalan gözler; hayatı ezgili ve gizemli gören gözler; (hareketleri hep sevimsiz olan) Lady Bruton'un tabağının yanına bıraktığı kırmızı karanfillerin güzelliğini neşeyle fark ederek parlayan gözler; öyle ki, kendini son derece huzurlu hisseden, aynı zamanda konumundan tamamıyla emin olan Hugh Whitbread, çatalını bırakarak..." (Woolf, 2012, s.62)

3.7.2.2. To The Lighthouse

Gastronomi ile edebi modernizm arasındaki türlü ilişkiler, Virginia Woolf'un To the Lighthouse adlı romanlarında da kendini göstermektedir. Yüksek modernist kurguyla ilişkilendirilen akış bilinci tekniklerinin örnekleri olan Woolf'un romanları, lezzetin sanatsal yeniliği nasıl karşılıklı olarak şekillendirir. Erken yirminci yüzyıl yazarlarının ve sanatçılarının, stilistik ve retorik yöntemlerini kullanarak "gastronomiyi" bir kavram, bedensel kışkırtma, rahatsızlık ve iğrenme merkezi olarak kullanırlar. Yemek belirli dillere hitap ederek gastronomik olarak keyfi bir yaklaşım aracılığıyla gerçekleşir (Coghlan, 2020). Bu doğrultuda Virginia Woolf'un To The Lighthouse adlı eseri gastro-edebi temsillerle doludur. Hatta To The Lighthouse'ı birçok eleştirmen tarafından Son Akşam Yemeği ile karşılaştırılmaktadır. To The Lighthouse'ın merkezi yemektir. Mr. Ramsay evindeki takip eden ölümler için bir tür alamet veya tutma oluşturmaktadır. Bunlar arasında

akşam yemeği ev sahibesi Bayan Ramsay da vardır. Bayan Ramsay kendisini bir anne ve bakıcı rolüne feda ederek, böylece kendini yok eden kadınlık fikrine uyum sağlamaktadır. Mutfak hizmetleri açıkça Bayan Ramsay için bir zevk kaynağıdır. Bununla birlikte, iç monoloğu, ev içi rolü ve onun dayatmaları tarafından hayal kırıklığına uğradığını göstermektedir. Misafirler masaya yerleşirken, varoluşunu sorgular. Bayan Ramsay'ın büyükannesinden (Bee en Daube) aktarılan bir anaerkil miras olan bu şölen, 'lezzetli kahverengi ve sarı etler'in, 'zeytinlerin', 'defne yapraklarının' ve 'şarabın' birbirine karıştığı renk, doku ve koku eritme tenceresi olarak ifade edilmektedir (Mishra & Devasahayam, 2019).

Bayan Ramsay, çocuklarını ve seçtikleri kişileri beslemek zorunda olan tüm yorgun güzel verimli kadınlar gibidir. Bir yaz gecesi verdiği akşam yemeği partisinin hikâyesi çok şey anlatır (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Sofrada yemekleri yiyenlerin duyuları harekete geçer ve toplumsal memnuniyeti doğurulmaktadır. Yemeğin içindeki malzemelerin karışımı, masanın etrafında bir araya gelen karakterlerin birleşimini taklit etmektedir. Bunlar bir tür kalıcılık oluşuyormuş gibi görünse de, yanılsama kısa sürede Bayan Ramsay'ın 'ölümlülük sezgisi' tarafından 'aniden ezilir'. Gözleri önünde 'kaybolmakta' olan sahnenin farkına varır. Bayan Ramsay'ın burada hissettiği kayıp duygusu, metnin geri kalanında da yankılanmaktadır. Ölümünden sonra, Ramsay evinin 'duygusal, yapısal veya evsel merkezi' eksiktir ve yemek zamanları bu nedenle kopuk hale gelmektedir. Bayan Ramsey'nin başkanlık ettiği yaratıcı gastronomi, sonraki nesillere sanatsal bir uyarıcı sağlar. Modern bir kadın olan Lily, Bayan Ramsay'in geleneksel kadınlık anlayışını 'tozlu ve modası geçmiş' olarak reddederken yine de yaşlı kadının mutfak başarısından ilham alır ve aynı 'birlik ruhu'nu resimlerinde yaratmaya çalışmaktadır (Mishra & Devasahayam, 2019). Bu anlatılarla gastronomi söylemi, belirli mutfakların sosyal tarihlerini değil, aynı zamanda genel olarak mesleki uzmanlık ve onun kapitalist toplumlardaki statüsünü de vurgulamaktadır. Kültürel bağlamlarda, evlerde veya başka yerlerde meydana geldiğinde veya değersizleştirildiğinde gıda emeği hem feminize edilmiş hem de ırkçılaştırılmıştır (Coghlan, 2020).

BÖLÜM 5: SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi genellikle yemek yapmak, servis etmek ve yemek üzerine yoğunlaşılan bir kavramdır. Nitekim gastronomi, birçok disiplinle iç içedir ve farklı dalların arasındaki bağlantıyı sağlar. Edebiyat ise şiir, roman, tiyatro, deneme, öykü

gibi araçlarıyla duygu, düşünce ve hayal kurmayı geliştiren en önemli toplumsal kavramlardan biridir. Edebiyat ve gastronominin arasındaki ortak kavramların varlığının saptanması göstermiştir ki, "Gastronomi edebiyatı" kavramının varlığına ihtiyaç vardır. Literatür taraması ise göstermektedir ki, gastronomi ve edebiyat arasında oldukça fazla ortak nokta bulunmaktadır. Bunun farkında olan geçmişten bugüne çok önemli yazarlar da gastronomiyi bir tema olarak eserlerinde kullanmışlardır. Nitekim gastronomi, hiçbirinin ana teması olmamıştır. Genellikle ana temayı destekleyen, kahramanları niteleyip hikâye ve anlatıya derinlik katan yan etken olmuştur.

Antik dönem, Orta Çağ ve Modern dönemdeki tüm yazarların ilgisini çekmiş olan gastronomi, tek başına bir "Fantastik Edebiyat," "Bilimkurgu Edebiyatı" gibi ifade edilebileceği konusunda ise net bir çıkarım yapılamaz. Görüşme formunda yazarlara sorulan son soru olan: *"Son olarak "gastronomi edebiyatı" türünü mantıklı buldunuz mu ve ileride bu türde bir eser yazmak isterseniz; yemeğin etkileşimde olduğu daha çok hangi disiplinler üzerinde çalışırsınız?"* sorusuna verilen cevaplar, ortaya farklı bulgular çıkarmaktadır. Bazı katılımcıların verdiği cevaplar şunlardır:

Y1'in Cevabı: *"Evet, mantıklı buldum. Özellikle sembolik anlatılar ardına gizlenmiş bir toplum tasviri yapmak için çok uygun bir zemin olabilir. Bir kişinin psikolojik serüvenini anlatacağı bir romanda kamufle ve anlatım kolaylığı sağlamak için de biçilmiş bir kaftan. Ayrıca bir fikri savunmak adına bir ütopya ya da distopya oluşturabilmeye olanak sağlar. "*

Bu cevap doğrultusunda Y1'in gastronomi aracılığıyla özellikle disyopyalar veya ütopyalarla psikolojik anlatıları edebiyat yoluyla sağlayabileceği fikri görülmektedir.

Y5: *"Açıkçası bir tür olarak neyi içeriyor tam olarak kafamda canlandıramadım. Bir İtalyan mutfağı workshop 'una katılmak için bir hafta İtalya'ya giden bir grup insanın o mutfak kültürü içindeki deneyimleri gibi bir şey çağrışıyor kafamda."*

Y5'in cevabı ise "Gastronomi Edebiyatı" kavramı konusunda kafa karışıklığı yaşadığını göstermektedir.

Y6: "*Tabii ki mantıklı geliyor ama kendim yazar mıydım bilmiyorum. Gastronomi ile ilgili şeyleri daha çok kullanacağımdan eminim ama direkt tür olarak*

yönelmeyi düşünmüyorum çünkü ilgi alanım değil. Fakat üzerine düşülürse daha çok popülerleşeceğine inanıyorum. "

Y6 da bu kavramın varlığını mantıklı bulduğunu, bundan sonra gastronomiye dair anlatıları eserlerinde kullanmayı mantıklı bulduğunu gösteriyor. Hatta bu alanın popülerleşebileceğine de inandığı görülmektedir.

Y8: *"Gastronomi metnimde geçecekse de ben onu gastronomi edebiyatı diye tanımlamazdım. Gastronominin olduğu edebiyat olarak görürdüm onu ve şayet gastronomi metnimde yer alacaksa yukarıda saydığınız tüm alanlarda olabilirdi, mitler, dinler dâhil. Zaten buna dair bazı örnekler verdim de. Son olarak şunu söyleyeyim, kimileri mutfağı, yeme – içmeyi, gastronomiyi bir roman kahramanı olarak hayal ediyor olabilir, felsefi açıdan bu saçmadır çünkü yeme – içme insanla yeme – içmedir, gastronomi insanla vardır ya da şöyle söyleyelim bir hayvanı, bir eşyayı veya yemeği roman kahramanı yapmanızın tek yolu onu insansılaştırmaktır. Demek yine karşımızda bir insan duruyor. Başka türlü bir düşünce ancak felsefe eksiliğine yorulabilir.*

Y9: *"Evet ilgimi çekti. Asıl mesleğim olan hekimlik ve öğretim üyeliğinde eğitimde hikâye kullanımı yapıyorum. Derslerde hekim adaylarına sağlık danışmanlığı ve tedavide metaforlar ve hikâyeleştirme ile oluşturulan metinler kullanıyorum. Asistan ve öğrencilerle yazılan hikâyeleri canlandırıyoruz.*

Bundan sonra yazacağım hikâyeleri özellikle sağlıklı beslenme danışmanlığı için kullanırım diye düşünüyorum."

Y10: *"Eğer bir roman yazmak istersem, takıntılı bir şefin psikolojik gerilimi odağında bir çalışmaya odaklanmayı tercih ederim. Mükemmeliyet her disiplinde önemlidir ama yemek kültürü zirvelerde en ufak hatayı kaldırmayacak denli eşsizliği bünyesinde barındırır. Bunun sebebi de en temel ve en günlük ihtiyacımız üzerine bir mükemmeliyet geliştirmesidir sanırım."*

Yazarların yorumları göstermektedir ki, gastronomi edebiyatı kavramı ilgi çekicidir. Nitekim bazı yazarlar için bir tragedya, bir mitoloji olabilecek kadar yeterli bir kavram olarak gözükmemektedir.

Türk edebiyatı nezrinde düşünüldüğünde yemeğin bir tema olarak eserlerde aynı dünya edebiyatının her köşesinde olduğu gibi kullanıldığı görülmektedir. Görüşmeye katılan bazı yazarlar da buna değinmişlerdir:

Y3: *"Aklıma ilk gelen Yaşar Kemal' in İnce Memed'i. Yeşil Soğan, peynir ve ekmek. O satırları okurken iştahım açılırdı."*

"Az önce Yaşar Kemal dedik. Tek Kanatlı Kuş ve Dağın Öte Yüzü seri romanlarında kızgın sac üstünde tereyağının yükselen kokusunu bir çok okur hissedecektir."

"Osmanlı Mutfağı üzerine yorum yapabilirim. 1880 yılında basılan Yeni Yemek Kitabı, 1883 yılında basılan Ayşe Fahriye'nin Ev Kadını ve 1900'de basılmış olan Mahmud Nedim'in Aşçıbaşı adlı yemek kitapları Aşçıların Sığınağı ile ortak yönler taşımaktadır."

Y3'ün bahsettiği "Yeni Yemek Kitabı", *"Ev Kadını"* ve *"Aşçıbaşı"* adlı kitaplar incelendiğinde birer yemek kitabı olduğu (ki Y3 de bundan bahsetmiştir) net bir şekilde görülmektedir, bu kitaplar daha çok tarif temelli olup pişirme teknikleri ve malzemeler üzerinde durulmaktadır. Edebi bir değeri (roman, şiir, öykü, deneme gibi) olmadığı için bu tez çalışmasının konusu değildir. Nitekim, İnce Mehmed gibi Türk edebiyatının çok önemli bir eserinde yemeğe dair anlatılar olması aslında o dönemlerdeki yazarların gastronomiye olan ilgisini göstermektedir. Bu bağlamda bu alanın yani "gastronomi edebiyatı" kavramının önemi Türk edebiyatı için de faydalı olduğu, Türk kültüründe yer alan yazarların bu alana daha fazla yönelebilecekleri görülmektedir.

Y4: *"Gastronomi kültürden bağımsız değil ki öykü diliyle yazılmış gastronomi kitapları da var. Örn: sofranız şen olsun, mutfak zevkinin son günleri, İstanbullu Rum bir ailenin mutfak serüveni ve şimdi adını hatırlayamadığım başka kitaplar da okudum."*

Y4'ün bahsettiği "Sofranız Şen Olsun" daha çok yemek yapmayı ve yemeyi yemeklerin tarifleri, püf noktaları, alternatif sunumları anlatıyor. Nitekim," Mutfak Zevkinin Son Günleri" ve "İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni" adlı eserler gastronomi bağlamında değerlendirilip incelenmesi gereken eserlerdir.

Bu tez çalışmasında Türk edebiyatı çok detaylı bir şekilde incelenmemiştir. Nitekim araştırmalar, yazar görüşmelerinden gelen yorumlar ve literatür göstermektedir ki, Dünya edebiyatında olduğu gibi Türk edebiyatında gastronomiye ilgi yüksektir. Ayrıca, görüşme formunda yazarlara sorulan *"Kişisel gastronomi yolculuğunuzda deneyimlediklerinizin, edebi eserlerinizin oluşturulmasında bir rol*

oynadığını düşünüyor musunuz? Düşünmüyorsanız gastronomi edebiyatı kavramıyla tanıştıktan sonra eserlerinizde gastronomiye daha fazla yer vermeyi düşünür müsünüz?" şu soruya gelen cevaplar bu alanın bir tür olarak ne kadar ilgi çekici olduğunu göstermektedir:

Y1'in Cevabı: *"Kişisel deneyimlerim elbette edebi dilimin oluşmasında etkili olmuştur. 'Bunun ne kadarı farkındalıklıdır ne kadarı refleks haline gelmiştir?'sorusuna cevap verebilmek çok zordur. Hatta bu soruya farklı bir gastronomi kültürüne sahip olan dış bir gözle birlikte cevap vermek daha sağlıklıdır. "*

Y2: *"İnsanı anlattığımız her eserde gastronomi mutlaka olur. Birincil ihtiyacımız yemek ve sosyal ihtiyacımız aile, arkadaşlık vb en çok sofrayla ilişkilidir. Sofra da yemekle... Yemek gastronomi ile. Doğrudan ve dolaylı mutlaka ilişir metinlerime."*

Y4: *"Öykülerimde kullanıyorum, kullanmaya devam edeceğim."*

Y5: *"Kişisel yemek yeme deneyimimi yemek üzerinden değil, yemeğin sofra bağlamında bir araya getirdikleriyle ilgileniyorum. Bir yemek yemek için özellikle lokanta ve şehir gezmenin gerekliliğini yaşamıyorum. Yeni bir kültür gezisinde o coğrafyanın insanlarının ne yediğini tatmak güzeldir, böyle bir yenilik heyecanını pek beslemiyorum. Uzun yıllardır yurt dışında yaşadığım için evde sürdürülebilir ve ekolojik beslenmenin gerekliliğini daha çok benimsiyorum. Onun dışında yemek yeme ihtiyacın ötesinde bir boyuta ulaştığında ve duyguların aktarılamamasında psikolojik bir rahatsızlığın habercisidir. Bu nedenle yemek kültürünü asgari düzeyde ve sade yaşatılmasını makul görüyorum. Edebiyattaki rolü ise anti kahraman anlatımı yakın bulduğum için açlık ve gastronominin yokluğu veya aşırı bozukluk olarak ele alınmasını düşünebilirim."*

Y9: *"Yeni deneyimler sunma imkânı var ettiği için, ben kişisel olarak gastronomi temalarını eserlerimde bolca sergilemek isterim. Okurun algı dünyasında müthiş farklı pencereler açacaktır ve belki de kapalı kapıları aralayıp "aydınlanma"lar yaratacak bir etki sunabilecektir."*

Gastronomiyi bu görüşmeden sonra daha ilgi çekici bulup bundan sonraki eserlerinde yer vermek istediğini belirten yazarlar da olmuştur:

Y3: *"Tabi ki deneyimlerimi yazıya dökmek istediğim oldu. Bundan sonra ki süreçte gastronomiye yer vereceğim."*

Y6: "Rol oynamıyordu fakat bundan sonra yemek konularından bahsederken daha dikkatli olacağım."

Y7: *"Şimdiye dek böyle bir role dair kafa yormadım ve haliyle bu minvalde bir çabaya da girmedim. Bundan sonra metinlerimde gastronomiye yer açmanın metinlere katman, derinlik katacağını ve bunun anlatı için yeni imkân alanları açacağını düşünüyorum."*

Y10: *"Kişisel gastronomi yolculuğumun deneyimlerini eser oluşturmak için başrol oynamasa da dolaylı olarak mutlaka etkili olmuştur. Yazdığım konu ve bölümde eğer yeri geldiyse ve daha iyi aktaracağımı düşünürsem mutlaka kullanırım diye düşünüyorum. "*

Bu kavramı spesifik olarak eserlerinde kullanmaya uzak olan ise bir kişi bulunmaktadır Nitekim gastronomiyi "ana mesele" nezrinde değerlendirmemektedir:

Y8: *"Özellikle böyle bir düşüncem yok. Gastronomi hayatımda birçok şeyle beraber var, onun yeme – içme, sohbet, paylaşmak, dostlukla beraber düşünüyorum elbette, yine üretimle, bir zanaat olarak da ve fakat duyusal ögeler ana meselelerimi oluşturmuyor ve fakat ana meseleleri besleyebilir. Geleceği ise ancak gelecekte görürüz. "*

Yazarlardan gelen görüşler de göstermektedir ki, Türkiye de dahil dünya sınırlarının her yerinde (insanın olduğu her yerde) gastronomi ve edebiyat çok fazla ortak noktaya sahiptir. Bu yüzden bu tez çalışmasında sadece alt başlıklar halinde incelenen Gastronomi edebiyatının kültürel ve sosyal etkileşimlerini daha derinlemesine incelenebilir. Ayrıca belirli bir dönemde veya toplumda yiyecek ve içeceklerin nasıl tasvir edildiği, bu tasvirlerin toplumun değerlerine ve kimliğine nasıl yansıdığını araştırabilir. Bu tez çalışması yapılırken gastronomi edebiyatı açısından en dikkat çekici konuların ve temaların başında; oburluk, israf gibi kavramlar dikkat çekici olmuştur. Gastronomi edebiyatının çevresel ve sürdürülebilirlik açılarından incelenmesi özellikle gelecek için değerleri bir araştırma alanı olabilir. Yiyecek üretimi, tüketimi ve tasvirleri üzerinden çevresel etkileri değerlendirilip edebi eserlerin bu konudaki yansımalarını araştırılabilir. Bu alan için eserler incelenirken daha çok yarı yapılandırılmış görüşme formunda öne çıkan

kodlara ve bu kodlara bağlı olarak yapılan literatür taramasındaki çalışmalara bağlı olarak olarak yazarlar incelenmiştir. Bu yüzden Marcel Proust gibi bazı yazarların eserleri bu tez çalışmasında es geçilmiştir. Nitekim, Marcel Proust yemeği tema olarak denemelerinde sıklıkla kullanan biridir. Kendisinin eserleri gastronomi edebiyatı bağlamında incelenebilir. Ayrıca, bu tez çalışmasında dünya edebiyatının eserlerine ve yazarlarına yönelindiği için Türk edebiyatı nezrinde gastronomi çok daha detaylı bir şekilde incelenebilir. Bu sayede göçebe Türklerden Osmanlıya, Tanzimattan Modern Türk Edebiyatına kadar ki süreçte "gastronomi" kavramının izleri ortaya çıkabilir.

Gastronomi edebiyatı tezi incelemeleri yapıldığında en dikkat çekici noktalardan diğerleri cinsiyet rolleri, kimlikler ve güç dinamikleri olmasıdır. Özellikle kadınların ve LGBTQ+ bireylerin gastronomiyle ilişkisi; bu ilişkinin edebi eserlerdeki temsilleri incelenebilir. Ayrıca internet ve dijital medyanın gastronomi edebiyatı üzerindeki etkileri de incelenip dijital platformlarda yiyecek ve içecek kültürünün nasıl şekillendiğini, yeni yazarların edebi eserlerine bu durumun yansıyıp yansımadığı, yansıdıysa nasıl yansıdığını araştırılabilir. Tüm bunların yanı sıra bu tez çalışmasında da geçen bazı önemli eserler, tek başına sadece gastronomi edebiyatı çerçevesinde çok daha detaylı olarak ele alınabilir.

KAYNAKÇA

Abraham, M. B. (2021). Gastronomic Symbolism In Ulysses. Webology (ISSN: 1735-188X), 18(6).

Ackroyd, P. (2009). *The Canterbury Tales: A Retelling*. Penguin.

Adamson, M. W. (2013). Regional cuisines of Medieval Europe: a book of essays.

Adamson, Melitta Weiss. 2004. *Food in Medieval Times*. Westport, CT, and London: Greenwood Press.

Afzal, 2014, T. "Let There Be Food": Evolving Paradigms in Food Studies.

Ahmet, C., (2009). Edebiyat sosyolojisi ve karşılaştırmalı edebiyat bilimi sanat ve bilimin sınır ötesi etkileşimi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (22), 81-94.

Akın, İ. (2014). Epikür ve Freud yaklaşımları bağlamında Avrupa sanatında yemek ve haz ilişkisi (Master's thesis, Işık Üniversitesi).

Aktaş, Ş. (2009). Edebî metin ve özellikleri. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 15(39), 187-200.

Altın, N. Ş. (2017). *Edebiyat Sosyolojisinin Sınırları*.

Alver, K. (2006). Edebiyat sosyolojisi ve hayat. Sosyoloji Dergisi, (15). analysis process. Journal of Research in Nursing, 23(1), 42-55.

Appelbaum, R. (2008). Aguecheek's beef, belch's hiccup, and other gastronomic interjections: literature, culture, and food among the early moderns. University of Chicago Press.

Armstrong, F. (2015). Beef with potatoes: food, agriculture and sustainability in modern Ireland. Proceedings of the Royal Irish Academy. Section C: Archaeology, Celtic Studies, History, Linguistics, Literature, 115, 405-430.

Asker, D. B. D. (1999). Eating babies is right and wrong or neither of the above: Jonathan Swift and Huang Biyun. Journal of Modern Literature in Chinese 現代中文文學學報, 3(1), 6.

Assarroudi, A., Heshmati Nabavi, F., Armat, M. R., Ebadi, A., & Vaismoradi, M. (2018) Directed qualitative content analysis: the description and elaboration of its underpinning methods and data

Aydın, E. (2009). Edebiyat-sosyoloji ilişkisinde sosyolojik kaynak ve ölçütler.

Balcı, Y. (2006). Türk edebiyatında deneme literatürü. Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi, (8), 311-330.

Baratz, A. (2015). The Source of the Gods' Immortality in Archaic Greek Literature. Scripta Classica Israelica, 34, 151-164.

Bayıltış öğütcü, o. (2016). The self-fashioning of chaucer's franklin: The performance of bourgeois identity. Journal of International Social Research, 9(45).

Baysal, D., & Çelik, s. (2022). Unesco yaratıcı ağlar listesinde yer alan Türk gastronomi şehirlerinin web sitelerinde kimlik ve estetik. International Journal of Art, Fashion, Music and Design, 1(2), 29-37.

Beck, R. (1982). The Satyricon: Satire, narrator, and antecedents. Museum Helveticum, 39(2), 206-214.

Benediktson, D. T. (2000). Literature and the visual arts in ancient Greece and Rome.

Bertolet, C. E. (2002). " Wel bet is roten appul out of hoord": Chaucer's Cook, Commerce, and Civic Order. Studies in Philology, 229-246.

Beşerli, H. (2010), Yemek, Kültür ve Kimlik, Millî Folklor, Yıl 22, Sayı 87.

Bingöl, U., & Timur, k. (2016). Postmodern şiir nedİr? Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi, 5(3).

Blodgett, H. (1997). Food for Thought in Virginia Woolf's Novels. Woolf Studies Annual, 3, 45-60.

Bloom, H. (2022). Geoffrey Chaucer's The Canterbury Tales (Bloom's Modern Critical Interpretations). Blooms Literary Criticism.

Boccaccio, G. Decameron. Trans. J. G. Nichols. London: Everyman‘s Library, 2008. Print.

Bourque, K. (2018). “New Motions of the Flesh”: Chocolate, Pleasure, and the Rise of the Novel. In The Routledge Companion to Literature and Food (pp. 9-19). Routledge.

Boyce, C., & Fitzpatrick, J. (2017). A History of Food in Literature: From the Fourteenth Century to the Present. Taylor & Francis.

Brillat-Savarin, 1971, *J. A. The Physiology of Taste: or, Meditations on Transcendental Gastronomy,* M. F.

Brothwell, D. and P. Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples. London: Thames & Hudson,

Bryant, Jr, Joseph Allen. 1948. “The Diet of Chaucer’s Franklin”. Modern Language Notes 63 (5): 318–25.

Bülbül, M. (2013). Karşılaştırmalı edebıyat çalışmalarının yabancı dil öğretimine sağladiği katkılar/contribution of comparative literature studies in foreign language education. Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi, (25).

Bülbül, M., Türkoğlu, S., & Küzeci, D. (2015). Edebiyat ve toplumsal işlevi. Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi, (29).

Bulut, S. H. (2019). Homeros'un Odesa'sında geçen gastronomi ögeleri üzerinden Antik Yunan yemek kültürüne genel bakış. The Journal of Social Science, 3(5), 331-338.

Bynum, C. W. (1988). Holy feast and holy fast: The religious significance of food to medieval women (Vol. 1). Univ of California Press.

Callegari, D. (2022). Dante's Gluttons: Food and Society from the Convivio to the Comedy. Dante's Gluttons, 1-601.

Carroll, L. (1946). Alice Harikalar Ülkesinde (tr. Kısmet Burian). Ankara: Milli Eğitim Basımevi.

Carruth, A. (2013). Global appetites: American power and the literature of food. Cambridge University Press.

Carruth, A. (2020). Modernism and Gastronomy. The Cambridge Companion to Literature and Food, 88.

Ceccarelli, G., Grandi, A., & Magagnoli, S. (2010). The "taste" of typicality. Food and History, 8(2), 45-76.

Çekal, N. & Doğan, E. (2021), Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi, Turizm Çalışmaları Dergisi, Journal of Tourism Studies, 4(1), 49-60.

Çelik, E. (2013). Edebiyat eseri toplumun aynasıdır: Edebiyat ve sosyoloji ilişkisi üzerine. Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi, 104(738), 59-64.

Çetin, Altan (2006), Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış, Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık Yıl 18. sayı.72. s-107-117.

Çevik, C. C. Latin edebiyatinda roman türü ve bir ahlak (satir) eseri olarak Satyrica romani.

Christou, M. (2017). Eating otherwise: the philosophy of food in twentieth-century literature. Cambridge University Press.

Cleary, S. (2018). Dinner for Two: Sexual Desire, Reciprocity, and Cannibalism. In The Routledge Companion to Literature and Food (pp. 55-65). Routledge.

Coghlan, J. M. (Ed.). (2020). The Cambridge Companion to Literature and Food. Cambridge University Press.

Colquhoun, Kate. 2007. Taste: The Story of Britain through its Cooking. London: Bloomsbury

Conde, R. (2000). The writing process.

Connor, S. (2014). Charles Dickens. Routledge.

Coulton, G.G. 1955. Medieval Panorama. New York: Meridian.

Cozzi, A. (2010). The Discourses of Food in Nineteenth-Century British Fiction. Springer.

Culinary Shakespeare: Staging Food and Drink in Early Modern England, Edited by David B. Goldstein and Amy L. Tigner, Pittsburgh: Duquesne University Press, 2016

Curry, Walter Clyde. 1926. Chaucer and the Mediaeval Sciences. London. Allen and Unwin

Dalby, A. (2003). Food in the Ancient World from A to Z. Psychology Press.

Dalby, A. (2013). Siren feasts: a history of food and gastronomy in Greece. Routledge.

DeBenedictis, N. (2019). Food, The Body, And Experience In Boccaccio's .

Deleuze, Gilles. 1990. The logic of sense. Translated by Mark Lester with Charles Stivale and edited by Constantin V. Boundas. New York: Columbia UP.

Demir, R. (2022). Fantastik edebiyat ve masal-analitik psikoloji yaklaşımına göre.

Denia, C. (2018) Hell's kitchen. glossolalia. yale. edu, 52.

Dickens, C. (2012) . *A Christmas Carol: A Ghost Story of Christmas*. London: Sovereign

Dickens, C. (2007). Oliver Twist (Çev. Nihal Yeğinobalı). Can Yayınları, İstanbul.

Didkovska, T. (2023). The semantic aspect of food as punishment and comfort in the works by l. Carroll, ch. Dickens and p. Traver. International Journal of Innovative Technologies in Social Science, (2 (38).

Dil, B. Ö. Ü. Y. (2015). Bir öykü üzerinden yazınsal dil ve yazınsal iletişim melik bülbül. Journal of kazim karabekir education faculty.

Dilek, Y. (2022). İlyada, Odysseia ve Theogonia Işığında Antik Yunan'da Tanrıların Kadere Etkisi ve Özgür İrade Kavramı. Dil ve Edebiyat Araştırmaları, (25), 379-410.

Donaldson, J. W. (1858). A History of the Literature of Ancient Greece: From the Foundation of the Socratic Schools to the Taking of Constantinople by the Turks. Being a Continuation of KO Müller's Work (Vol. 3). JW Parker and son.

Du Preez, G. D. (2016). Chaucer's food basket: nature, sex and violence in The Canterbury tales (Doctoral dissertation, Stellenbosch: Stellenbosch University).

Egeler, M., & Heizmann, W. (Eds.). (2020). Between the worlds: contexts, sources, and analogues of Scandinavian otherworld journeys (Vol. 118). Walter de Gruyter GmbH & Co KG.

Emel, K. O. Ç. (2015). Felsefe ve edebiyat. Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 5(1), 105-118.

Erdem, Ö & Mızrak, M & Kemer, A., (2018), Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt:3 No:1.

Erol, B. (2018). Food Culture and Food Imagery in Chaucer's Canterbury Tales. In The Routledge Companion to Literature and Food (pp. 283-295). Routledge.

Fisher, M. F. K. (2018). Here Let Us Feast: A Book of Banquets. Catapult.

Fitzpatrick, J. (2013). Food and literature: an overview. Routledge International Handbook of Food Studies, 122-134.

Forrest, B. M. (2020). Damned dinner: eating in the wilderness of hell. Food, Culture & Society, 23(1), 3-10.

Forrest, B., & Maurice, G. D. S. (Eds.). (2022). Food in Memory and Imagination: Space, Place And, Taste. Bloomsbury Publishing.

Forrest, Ian. 2014. "The Summoner". In Historians on Chaucer, edited by Stephen H. Rigby and Alasdair J.

Forsdick, C., Kinsley, Z., & Walchester, K. (Eds.). (2019). Keywords for travel writing studies: a critical glossary. Anthem Press.

Freedman, P. (2007). Yemek Damak Tadının Tarihi. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.

Garnsey, P. (1999). Food and society in classical antiquity. Cambridge University Press.

Geoffrey. Chaucer, Boeing, R & Taylor, A. (2021). *The canterbury tales*. Broadview literary texts.

George, P. (1966). Style and Character in the Satyricon. Arion: A Journal of Humanities and the Classics, 5(3), 336-358.

Giannetti, L. (2022). Food Culture and Literary Imagination in Early Modern Italy: The Renaissance of Taste. Food Culture and Literary Imagination in Early Modern Italy, 1-310.

Gigante, D. (2008). Taste: A literary history. Yale University Press.

Gilbert, S. M. (2014). The culinary imagination: From myth to modernity. WW Norton & Company.

Gladwin, D. (Ed.). (2019). Gastro-modernism: Food, Literature, Culture. Liverpool University Press.

Glenny, A. (1999). Ravenous Identity: Eating and Eating Distress in the Life and Work of Virginia Woolf. (No Title).

Greenwood, H. E. (2019). Stirring Words-Women and the making of modern food writing (Doctoral dissertation).

Grudin, M. (2012). Boccaccio's Decameron and the Ciceronian Renaissance. Springer.

Gülşen, H. (2012). Köprülü, M. F. Edebiyat Tarihi Açısından. Tdk

Güveloğlu, A. (2016). Eski Yunan ve Roma'da filozof sofraları. Humanitas-Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, 4(07), 265-281.

Güveloğlu, A. (2020). Cena Trimalcionis ve Eski Roma Mutfak Tarihindeki Yeri. Tarih ve Gelecek Dergisi, 6(2), 358-375.

Habinek, T. N. (2001). The politics of Latin literature: writing, identity, and empire in ancient Rome. Princeton University Press.

Hanning, R. W. (2021). Boccaccio, Chaucer, and Stories for an Uncertain World: Agency in the Decameron and the Canterbury Tales. Oxford University Press.

Harrigton, A. (2004). Sosyal Dünyanın Edebiyat Yoluyla Kavranması: Robert Musil'in Niteliksiz Adam Romanı Üzerine Sosyolojik Düşünceler. Edebiyat Sosyolojisi İncelemeleri, Ankara: Hece Yay, 57-70.

Hart, C. (2018). Wine poems: The drinking song and dithyrambic ode in Romantic England and Germany. In The Routledge companion to literature and food (pp. 20-30). Routledge.

Henisch, Bridget Ann. 1976. Fast and Feast: Food in Medieval Society. University Park and London: Pennsylvania State University Press.

Hieatt, C.B. ―A Cook They Had With Hem For the Nones‖. Chaucer's Pilgrims: an Historical Guide to the Pilgrims in the Canterbury Tales. Ed Laura C. Lambdin and Robert T. Lambdin. Westport: Greenwood Publishing, 1999: 199 – 209. Print.

Higgins, J. (2015). From Fleet to Foot: An Analysis of Odysseus' Pedestrian Journeys in the" Odyssey". University of Toronto (Canada).

Hilmi, (2006), Uçan. Edebİyat eğitimi, estetİk bir hazzın edinimi, okumanın alışkanlığa dönüştürülmesi ve yazınsal kuramlar. Milli Eğitim Dergisi, 34(169).

Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2003). Tourism and gastronomy. Routledge.

Hoff, M. (1995). A Feast of Words in" Mrs. Dalloway". Woolf Studies Annual, 1, 89-105.

Homer, E., & Cevat, A. *Odüsseia: Odise*.

Hopper, Sarah. 2002. To Be a Pilgrim: The Medieval Pilgrimage Experience. Stroud: Sutton

Howard, D. R. (1978). The idea of the Canterbury Tales. Univ of California Press.

Hüseyin, Ö. N. E. Y. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (35), 193-202.

Irmak, S. (1968), *Dekameron (on gün on'ar hikâye)* Boccaccio

Joyce, J. (2010). Ulysses. Çev. Erkmen, N. Türkiye: YKY.

K. Fisher (İngilizceye Çeviren). (İlk baskı :La Physiologie du gout adıyla Paris:1826), New York: Counterpoint,

Kahveci, 2019, G. S. Ö. Roman Nedir?, Rumelide Journal of Language and Literature Studies

Kapka, E. Antik Roma'da Bir Akşam Yemeği Menüsü. Prof. Dr. İsmail Özçelik'e Armağan, 171.

Kaptan, M. E. (2022). Batı Edebiyatında "Karnavaldan Romana" Roman türünün Serüveni. Hars Akademi Uluslararası Hakemli Kültür Sanat Mimarlık Dergisi, 5(2), 391-408.

Karaman, G. (2016). Şükrane Geleneği Örneğinde Klasik Türk Şiiri ve Toplum. Uluslararası Edebiyat ve Toplum Sempozyumu, 629-640.

Karasar, N. (1999). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Kaufman, A. L., & Vlagopoulos, P. (Eds.). (2019). Food and Feast in Modern Outlaw Tales. Routledge.

Kjær, L., & Watson, A. J. (2011). Feasts and gifts: sharing food in the middle ages. Journal of Medieval History, 37(1), 1-5.

Klein, L. F. (2020). The Matter of Early American Taste. The Cambridge Companion to Literature and Food, 58-72.

Kolb-Seletski, N. M. (1970). Gastronomy, Gogol, and His Fiction. Slavic Review, 29(1), 35-57.

König, J. (2012). Saints and symposiasts: the literature of food and the symposium in Greco-Roman and early Christian culture. Cambridge University Press.

Korkut-Naykı, N. Edebiyat çalışmaları ve psıkolojı. Parafili: Cinsel sapkinlik, 9.

Kösemihal, N. Ş. (1964). Edebiyat sosyolojisine giriş. İstanbul University Journal of Sociology, 2(19-20), 1-37.

Leith, P. (1987). The Fine Art of Food. Journal of The Royal Society of Arts, 135(5373), 687-698.

Lerer, S. (2013). The Life and Writings of Geoffrey Chaucer, The Great Courses

Liang, Y. (2018). Taste Between the Lines: The Presentation of Food in Three Late Imperial Chinese Novels. In The Routledge Companion to Literature and Food (pp. 209-218). Routledge.

Louden, B. (2011). Homer's Odyssey and the Near East. Cambridge University Press.

Mac Con Iomaire, M. (2014). Gastro-topography: exploring food-related placenames in Ireland. The Canadian Journal of Irish Studies, 126-157.

Mac Con Iomaire, M. (2018). Orality in Joyce: Food, Famine, Feasts and Public Houses.

Mac Con Iomaire, M., & Maher, E. (2014). Tickling the Palate: Gastronomy in Irish Literature and Culture.

Mann, Jill. 1973. Chaucer and Medieval Estates Satire: The Literature of Social Classes and theGeneral Prologue to the Canterbury Tales. Cambridge. Cambridge University Press.

Mara, M. O. K. (2009). James Joyce and the politics of food. New Hibernia Review/Iris Éireannach Nua, 13(4), 94-110.

Maresh, M. (2022). Food Studies and the Reemergence

Marková, 2012, T. Food Representation in Chaucers Canterbury Tales.

Martin, E. (2005). Food, literature, art, and the demise of dualistic thought. Consumption Markets & Culture, 8(1), 27-48.

Martino, M., & Barzini, S. (2005). The Art of Cooking: The First Modern Cookery Book (Vol. 14). Univ of California Press.

Mazzotta, G. (2014). *The world at play in Boccaccio's Decameron*.

Menteşe, O. B., Dekanı, F. E. F., & Dili, İ. (2008). Edebiyat nedir. Littera Dergisi, Hacettepe Üniversitesi Yay., C, 22.

Miller, H. (2003). On literature. Routledge.

Minnis. Oxford: Oxford University Press, 421–42 of Lévi-Strauss's Structuralism in Literary Criticism. VERBEIA. Revista de Estudios Filológicos. Journal of English and Spanish Studies, 8(7), 61-81.

Mishra, S., & Devasahayam, J. 2019, Representations in Gastro-Literary Narratives.

Montresor, J. B. (1995). Joyce's Jewish Stew: the alimentary lists in Ulysses. Colby quarterly, 31(3), 5.

Nerimanoğlu, K. V. (2017). Dil ve estetik. Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi, 4(12), 156-184.

Nicholson, M. (1987). Food and power: Homer, Carroll, Atwood and others. Mosaic: a journal for the interdisciplinary study of literature, 20(3), 37-55.

Öğütçü, O. B. (2016). The cooks of the Canterbury Tales: The backstage of bourgeois social drama. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 56(2), 365-388.

Öktem, Ü. (2010). Felsefe-Edebiyat Etkileşimi: Felsefi Roman. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 50(1), 1-17.

Olson, S. D., & Sens, A. (2000). Archestratos of Gela: Text, Translation, and Commentary.

Öztaş, S. (2018). Tarih derslerinde bir öğretim materyali: Edebî ürünler. Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi, (11), 27-41.

Palma, P. (2006). Hermits, Husbands and Lovers: Moderation and Excesses at the Table in the Decameron. Food and History, 4(2), 151-162.

Parasecoli, F. (2008). Bite me: Food in popular culture. Bloomsbury Publishing.

Parasecoli, F. (2014). Al dente: a history of food in Italy. Reaktion Books.

Parin, K. (2017). Metaforlar: Hayat, anlam ve dil. Söylem Filoloji Dergisi, 2(1), 149-151.

Peker, N. (2023). Bizans kapadokyasi'nda zirai faaliyetler: Yazılı kaynaklar ışığında arkeolojİk kanıtların okunması. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 13(1), 734-754.

Perullo, N. (2019). 21. Yüzyılda Sanat Olarak Mutfak, Sanat Yenir Mi? Yemek ve Kültür, 70-75.

Piatti-Farnell, L., & Brien, D. L. (Eds.). (2018). The Routledge companion to literature and food (pp. xx-496). New York, NY: Routledge.

Plinius, Historia Naturalis (Natural History), Çev. D. E. Eichholz, Cambridge, 2006.

Randel, F. V. (1970). Eating and Drinking in Lamb's Elia Essays. ELH, 37(1), 57-76.

Reichl, R. (2015). Eating Words: A Norton Anthology of Food Writing. WW Norton & Company.

Reitinger, D. W. (1996). The culture of consumption and waste. University of Nevada, Reno.

Rosenblum, J. (2010). Food and identity in early Rabbinic Judaism. Cambridge University Press. Routledge.

Rowland, Beryl. 1973. Animals with Human Faces. Knoxville: University of Tennessee Press.

Sartre, J. P. (1982). Edebiyat nedir?. Can Yayınları.

Şatıroğlu, A. (2006). Edebiyat sosyolojisi. İstanbul University Journal of Sociology, 3(11), 173-177.

Scully, Terence. 1995. The Art of Cookery in the Middle Ages. Woodbridge: Boydell.

Sever, S., & Karagül, S. (2017). Uluslararası Türk Masal Dünyası ve Doğumunun 100. Yılında Oğuz Tansel Sempozyumu: 20-21 Ekim 2016: Ankara. Ankara: Ankara Üniversitesi.

Simeti, M. T. (2007). At the Prince's Table: Food in The Leopard. Gastronomica, 7(2), 64-70.

Skubal, S. M. (1999). Word of mouth: food and fiction after Freud. The University of Wisconsin-Milwaukee.

Small, F. (2022). Food on the Move: Peristalsis in James Joyce’s Ulysses.

Sosyolojisi İncelemeleri, Hece Yay., Ankara, s. 57-70

Strodach, G. K. (2012). The art of happiness.

Sullivan, J. P. (1987). Petronius, The Satyricon and Seneca, The Apocolocyntosis. Translated with introductions and notes..

Taşdelen, V. (2004). Soren Kierkkegaarda Benlik ve Varoluş. Hece Yayınları ve Dergileri.

Taşdelen, V. (2006). Edebiyat eğitimi hermeneuutik bir yaklaşım. Milli Eğitim Dergisi, (160).

Taşdelen, V. (2018). Edeb, Edebiyat, Medeniyet. Hece, (261).

Thomas, H., Archer, J. E., & Turley, R. M. Food and the Literary Imagination.

Thomas, K. (2020). The Culinary Landscape of Victorian Literature. The Cambridge Companion to Literature and Food, 73-87.

Tigner, A., & Carruth, A. (2017). Literature and food studies. Routledge.

Tompkins, K. W. (2005). Literary approaches to food studies: eating the other. Food, Culture & Society, 8(2), 243-258.

Trefler, C. (1996). Dickens and food: realist reflections in a puddle of chicken grease.

Tuğluk, A. (2010). Osmanlı'dan günümüze edebiyat ve toplum. Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (3), 1-5.

Tural, S. (1986). Edebiyat tarihi kavramı etrafında. Ondokuz Mayis University Journal of Education Faculty, 1(1), 21-38.

Turna, M. (2020). Edebiyat ve Psikanaliz Üzerine. Medeniyet ve Toplum Dergisi, 4(1), 1-17.

Uçkan Çakır, M. & Şengül, S. & Parmaksızoğlu, E. (2020). Sinema perdesinde gastronomi görüntüsü: Yemeğin sosyolojik yansımaları, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3173-3191.

Üstünova, K. (2001). Dil incelemelerinde anlam bağının gereği. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(2), 107-116.

Uygur, N. (1969). İnsan açısından edebiyat (No. 1468). Edebiyat Fakültesi Basımevi.

Woolf, Virginia. Mrs. Dalloway. Türkiye, Kirmizikedi, 2012.

Weintritt, A. (2018). Culinary Professions in Early Modern Italian Comedy.

Whitt, J. B. (2011). An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity In Indian fiction. East Carolina University.

Wilkins, J., & Hill, S. (2009). *Food in the ancient world*. John Wiley & Sons.

Wilkins, J., & Nadeau, R. (Eds.). (2015). A companion to food in the ancient world (Vol. 89). John Wiley & Sons.

Woolgar, C.M. 2006. "Group Diets in Late Medieval England". In Food in Medieval England: Diet and Nutrition, edited by C.M. Woolgar, D. Serjeantson, and T. Waldron. Oxford; Oxford University Press, 191–200.

"Harvard's Geoffrey Chaucer". Erişim adresi: https://chaucer.fas.harvard.edu/pages/text-and-translations

Yüksel, A. (2019) Gastronomi ne değildir?, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi.

Zarnecki, George. (1985) 1996. "The Contribution of the Orders". In The Flowering of the Middle Ages, edited by Joan Evan

EKLER

EK-1: Yazar Mülakat Sorularına Verilen Cevaplar

Soru 1: Yemek ve tat deneyimleri ile edebiyat arasındaki ilişkiyi nasıl değerlendirirsiniz?

Y1'in Cevabı: Yemek yemenin, hayatın istisnası olmayan yanlarından biri olduğunu düşünüyorum. Bununla birlikte yemekten alınan tat da bize, bir insanın yaşam karşısında oluşturduğu üslubu gösterir. Edebi dil, bir yemeği överek ona karşı, onu hiç görmesek bile bir iştah besletebilir ya da tam aksine bir yemeği yererek onu yerken bizi tiksindirebilir. Bu yüzden edebiyat, bizim yemeğe olan tarafsızlığımızı mutlaka kaybettirecektir. Edebiyatla yemek arasındaki ilişki, kuyruğunu yiyen yılan metaforu gibidir. Yemek ihtiyaçlarımız, kimliğimizi şekillendirmiştir. Kimliğimiz, yemek kültürümüzü meydana getirmiştir. Yemek kültürümüz, kazandığımız kimliği aktarmamızı sağlamıştır. Aktardıklarımızsa yemek ihtiyaçlarımızı yeniden şekillendirmiştir. Birisi bu halkayı kırmaya kalkmadığı sürece döngüsel bir şekilde bu durum devam eder. Edebiyatsa bu döngünün korunumu ve devamlılığını sağlayan yegane unsurdur. Medeniyet mutfakla, medeniyet içerisindeki yerimiz de edebiyatla kimlik kazanmıştır. Yalnızca doyma zorunluluğu kriteriyle yenilen yemekler hariç, insan bir yemek yemeyi tercih edebildiği sürece alt metninde yatan sosyo-kültürel rolü de seçmiş olur. Hangi yemeği yediğinizden tutun nerede, nasıl, neyle yediğiniz bile sizi ve ait olduğunuz toplumsal kimliği belirler ve anlatır. Yemeğin sadece cinsiyet bağlamında kadına ait bir alana sıkıştırılma ön yargısı bile bir kimlik tespitidir. Geçmiş zamanlarda şölen sofralarındaki kadın ve erkeğin statü gösterme arzusunun, günümüzde evrim geçirip sosyal medyada yediğini paylaşarak statüsel riyakarlık olarak tezahür etmesi ve bunun olumsuz bile olsa bir kimliğin izini taşıması, yine edebiyat sayesinde aşikar hale getirilebilir. Sözlü ve yazılı edebiyat olması fark etmeksizin, yapılan her kimlik tespiti, edebiyatın taşıyıcılığını kullanır. Örneğin; edebi eserlerdeki kurgu karakterler, yemek yemeseler bile akış devam edecektir fakat sadece yenilen bir yemeğin adının geçmesi bile bir kimliği bizlere betimleyebilir. Bu betimlenen kimliğiyse hayatımıza taşımak ya da taşımamak bize düşer. Tam bu noktada edebiyatın yemekle ilişkisinde kimlik tespitinin yanında, bu kimliklerimizi kabullenmemizde veya reddetmemizde kullanılan bir enstrüman olma görevine de değinmek gerekir. Örneğin; bir kurban kesme ritüelini izleyen ve kesilecek hayvanla bağ kuran bir çocuğa, ilk etapta et yedirmeyi dini edebiyat kullanmadan yapmak biraz zordur. Estetik kaygılarını geri plana atan pragmatik birini, yüksek maaliyetlerle manzara eşliğinde bir yemek yemeye götürmek için yine ikna ve romantizm edebiyatı kullanılmalıdır. Sadece yemek üzerine değil yememek üzerine de bu pencere genişletilebilir. Çanakkale destanını dinleyen birisiyle açlıktan şehit düşen, kuru ekmek ve hoşafla gün geçiren insanlar arasında edebiyat dili üzerinden manevi bir köprü kurup bir öğünlük de olsa iştahını kesebilirsiniz. Bu durumlar, kişilerin kültürel kimliklerinde kabul ettikleri ve etmedikleri her unsurla birleşerek yemek ve tat deneyimlerini algısal olarak bir kalıba sıkıştırır. Edebiyat, kalıpların içinde aldığımız yeme hazzını arttırmak için veya kalıpların dışına çıkabilmek için de kendini gösterebilir. Mutfak midenin, sofraysa iştahın eczasıdır. İştahın nazlısı da arsızı da israftır. Edebiyat, yemekten israfsız şifa ve haz alma kaygısıdır.

Y2'in Cevabı: Yemek, koku ve tat duyusunun beraber çalıştığı bir alan. Kitap ise koku ve görme bir arada. Kitap okumayı seven çoğu insan için kitap koklamak ayrı bir keyiftir. Biz bu keyfi yemek kokusunda da alırız. Çoğu kişi kitap okuma sırasında ya bir şey içer ya da yer. Özellikle de kahve, kek/kurabiye, kitap (3K) çoğu okurun aklına ilk gelen üçlüdür. Okuduğumuz kitapta geçen bir tatlı, bir yemek adı dikkatimizi çeker ve bizi onu araştırmaya yönlendirir. Belki birçok kişi de o yemeği denemek ister. Heyecanlı bir kitabı okurken yemek yemeye veya yapmaya devam etmek de var okurun huyundan. Tüm bunlara bakınca yemek ve edebiyat çok da ayrı düşünülmemeli. Daha da güzeli Anadolu'da birçok yemeğin hikâyesi vardır. En yakın örnek Aşure, bir mitin ürünü değil midir?

Y3'ün Cevabı: Aklıma ilk gelen Yaşar Kemal' in İnce Memed'i. Yeşil Soğan, peynir ve ekmek. O satırları okurken iştahım açılırdı.

Y4'ün Cevabı: duyguları anlatmak için kullanılabilir bu deneyim. Örn: dibi tutmuş yemeği yutmak kadar zordur utanç.

Y5'in Cevabı: Soruyu okur okumaz aklıma ilk gelen eser Marcel Proust'un Kayıp Zamanın İzinde'de Swanların Tarafı I. cildi oldu. Eserde anlatıcının Madlen keki / çikolatası yediğinde bilinç akışıyla geçmişe yolculuğu başlar. Çocukluğun bir çikolata kadar yakın bir histe oluşunu belleğin fenomenolojisi bağlamında felsefi bir çözümlemeyle ele alır ana karakter. Başka bir örnek de Virginia Woolf'un Deniz Feneri eserinde Mrs. Ramsay tüm aileyi bir araya getirecek bir yemek daveti verir. Burada aşıklar buluşur, küsler barıştırılır, çöp çatanlıklar başlar. Yine Woolf'un Mrs. Dalloway eserinde Mrs. Dalloway savaş sonrası insanları bir araya toplamak için evinde bir parti düzenler, roman boyunca bu parti için hazırlanır. Yiyip içme ve büyük sofralar etrafında toplanan insanların ruh durumları, savaş kayıpları, yokluklar hatırlanır. Bence edebiyatta mekan, dış dünya gibi üçüncü nesneler ve anlatı arasındaki ilişki ana karakterin ve hikâyenin gidişatına göre belirlenir. A. Çehov'un yanılsama tiyatrosunda belirttiği üzere, sahnede bir silah varsa patlayacağı içindir. Bunun anlamı; eğer bir gıda, yemek yeme… eserde konu edilirse bunun psikoloji ve felsefi bir metaforla yahut anlatım biçimi olarak bir araç olarak ele alındığı içindir.

Y6'nın Cevabı: Benim okuduğum ve gördüğüm kadarıyla yemeğe edebi eserlerde çok az yer veriliyor. Tat da genelde metaforik anlamda kullanılıyor. Çok fazla örnek olmadığı için aslında çok iyi yorum yapmak da mümkün değil. Bir yazar olarak kendimin de aslında yemek ve tat gibi şeylere çok az yer verdiğimi fark ettim.

Y7'nin Cevabı: Fiil olarak yemek, doğal ve zorunlu insan eylemidir. Tat ise estetik, zevk ve keyifle ilgilidir. Edebiyat gibi hem öznesi hem nesnesi insan ve toplum olan bir alanın hem doğal ve zorunlu olan nesnel gerçeklikle hem de genel olarak estetik ile ifade edebileceğimiz öznel alanla bir ilişki içinde olması beni hiç şaşırtmıyor. Karın beyaz olması kadar uyumlu ve tabii bir hakikat olması gibi değerlendiriyorum.

Y8'in Cevabı: Böyle bir değerlendirme yapmak benim için fazlasıyla zorlama olacaktır.

Y9'un Cevabı: Edebiyat, duygusal deneyimlerin en açık dille, en yoğun ifadelerle hayat bulduğu mecralardan biridir. Bu anlamda edebiyat, gastronomi ve tat deneyimlerini diğer bir insana, insanlığa aktarabileceğimiz uçsuz bucaksız bir alan sunacaktır bize.

Y10'un Cevabı: Ana başlık olarak olmasa da birçok klasik ve modern eserde yazarlar bu deneyimler kullanılıyor. Özel olarak düşünmemiştim ama şimdi ayrıntılı düşününce bir sürü klasikte yemek, tat deneyimlerinin kullanıldığını fark ediyorum. Ayrıca bu metinler okuyucunun ilgisini çeken kısımlar çünkü beslenmek temel ihtiyaçlarımızdan biri.

Soru 2: Bir okuyucuya en sık sorulan sorulardan biri, "Ne tür okursun?" olur. Okuyucu genellikle "klasik, fantastik, polisiye, bilim kurgu, klasik, kişisel gelişim" gibi cevaplar verir. Sizce "gastronomi" bu cevaplardan biri olabilecek yeterlilikte midir? Gastronomi bir tür olarak edebiyatın içinde kendine yer bulabilir mi?

Y1'in Cevabı: Bana göre edebi sınıflandırmalar, bir sürecin ürünüdür. Örneğin; polisiye türünde yazılan ve temel klişeleri barındıran bir romanda, karakter motivasyonunu aktarmak için suçlu psikolojisini, suçun ehemmiyetini anlatmak için toplumsal normları, suçun sebebini çözebilmek için ilişki bağlarını güzel bir şekilde anlatmak gerekir. Bu polisiye romanının okuru, romanın içerisinde sadece polisiye temasını değil psikoloji, ekonomik, sosyoloji, politika ve aşk temalarını da görmüş olacaktır. Bu gördüğü temalardaki anlatım kuvvetine paralel olarak, okuyucunun ilgisi bir konuya daha fazla kanalize olabilir. Örneğin; romanda geçen bir cinayetin sebebi aşk hikâyesiyse ve okur bundan yeterince etkilendiyse yeni aşk hikâyelerini de keşfetmek isteyecektir. Bu da yeni bir sınıfa yönelmesini sağlar. Gastronomi de edebiyat içerisinde müstakil bir sınıf olarak yerini alabilme potansiyeline sahiptir fakat bunu yapabilmek için sadece gastronomi üzerine eserler üretmek, gelişim sürecini yavaşlatacaktır. Bilinirliği ve okuru daha fazla olan edebi kategorilerde yazılan eserler içinde de kendine ilgi çekici bir yer bulması gerekir. Bu şekilde daha sağlam ve hızlı yer edinebilir.

Y2'in Cevabı: Bu konuda gastronomiyi edebiyata sıkıştıran aşçı yazarlar var. Bence çoktan girdi. (Bakınız Kaan Yarman'ın isme özel şiirlerle yazdığı tatlı kitabı, Gastronomi ve Mitoloji Kitabı, Ayşe Ayhan'ın her romanında tarifi dahi verilen bir tatlı veya yemek olur,onu bir imza gibi düşünüyor...) Masallar bile yemekle hemhal. Hansen ve Gretel, Kırmızı Başlıklı Kız vs. Dolaylı olarak, ayrıca kendine ait alanı da olarak gastronomi edebiyat içinde yer alabilir neden olmasın?

Y3'ün Cevabı: Eminim ki yer bulacaktır. Az önce Yaşar Kemal dedik. Tek Kanatlı Kuş ve Dağın Öte Yüzü seri romanlarında kızgın sac üstünde tereyağının yükselen kokusunu bir çok okur hissedecektir.

Y4'ün Cevabı: Gastronomi kültürden bağımsız değil ki öykü diliyle yazılmış gastronomi kitapları da var. Örn: sofranız şen olsun, mutfak zevkinin son günleri, İstanbullu Rum bir ailenin mutfak serüveni ve şimdi adını hatırlayamadığım başka kitaplar da okudum.

Y5'in Cevabı: Bu bağlamda yazılan eserler oluştukça tür kendini ortaya koyacaktır. Yemek kitaplarını hikâyeleştirerek anlatan eserler de bunlardan sayılabilir, ismen bilemiyorum hangi örnekler vardır.

Y6'nın Cevabı: Şu an için hayır fakat ileride bunun değişebileceğini düşünüyorum. İlginç bir tür olduğu ortada ve insanlarda bilinç uyandırılırsa hem daha çok yazılır hem de okunur.

Y7'nin Cevabı: Bir zamanlar kişisel gelişim türü bu kadar kabul ve bilinen bir tür değildi. O halde gastronomi de pekâla bir literal tür olabilir. Kabul gördükten yani kabul aşamasını geçtikten sonra yeterlilik alanında ilerleme gerçekleşir. Elbette bir senaryo, öykü yahut şiir gibi olmasa da edebiyatta kendine has bir mecrada güçlenerek kendine bir yer bulabilir.

Y8'in Cevabı: Az sayıda da olsa ben de gastronomi üzerine okudum ancak gastronomiden kasıt bir gastronomi edebiyatı inşa edilir mi ve edilirse bu okuyucuda karşılık bulur mu soruları olduğunda burada bir es vermek lazım. Gastronomi edebiyat içinde yer bulabilir mi ile gastronomi bir edebiyat kategorisi olabilir mi sorularını da birbirinden ayıralım. İlkine kolaylıkla evet, derim ancak ikincisinde hayli duraksarım. Daha doğrusu, hayır dememek için kendimi düşünmeye davet ederim.

Bir kez şunu belirleyelim, hangi edebiyat türü olursa olsun bunun insanla bağlantısının kurulması gerekir. Bilim kurguda örneğin, bilim vardır ama merkez değildir, polisiyede, polislik – dedektiflik vardır ama merkez değildir. Merkez hep insandır. Bilim kurgu veya polisiye dediğimizde yine insanı anlatırız, diyelim ki onu belli bir fonda anlatırız, polisiye fonda, fantastik fonda vb. diyebiliriz. Klasik zaten başlı başına başka bir mesele.

dolaysıyla yukarıda türler olarak sınıflandırılmış başlıklarında hikâyeler doğrudan insanla ilişkili. O halde gastronomi söz konusu olduğunda da bundan başkasını bekleyemeyiz. Gastronomi merkez olamaz, merkez insandır. Sadece insan öyküler çünkü tarihsel olan odur veya şöyle söyleyelim insan öyküleyebildiği için tarihseldir. Bitkilerin ve hayvanların canı, siniri, duyguları ve özellikle bazı hayvanların bilinçleri, pre - benlikleri vardır ve fakat tarihleri değil, zamanları ve döngüleri vardır. dolaysıyla gastronomi edebiyata dâhil edilecekse insan kültürünün bir ögesi olarak dahil edilmek zorundadır yoksa gerisi ya akademik metin olur ya da birtakım cansızların kişileştirilmesi.

J.M. Coetzee'a Romancının Romanı'nında özellikle "hayvanlar" konusunu çeşitli başlıklar altında tartışır, filozoflar ve hayvanlar, şairler ve hayvanlar vb. başlıklar kurgunun içine eklenmiş kurgu dışı metinlerdir diyebiliriz. Coetzee böyle düşünsel bir roman yazmıştır. İnsan ve yemek de neden böyle ele alınmasın ve fakat burada hassas konu şudur. Bir fabl gibi yazmak sınırlı örnekler hariç pek de bir şey yapmak değildir. Hayvanları insan gibi konuşturduğunuz bir hayvan edebiyatı yapmazsınız, yapamazsınız. İnsanın hikâyesini hayvan üzerinden tekrarlamaktır bu ve kaçınılmazdır. Öyküleyen insandır nihayet. O halde benzer bir gastronomi anlatısının da sınırları olacaktır ve fakat yemeği kültürel bir mesele olarak romanın içine koymak başka. Demek istediğim, gastronomi edebiyatı gastronominin merkezi insanda olan ama insanı gastronomiyle anlatan, gastronomiyi insanla ilişkilendirerek yine insanı anlatan olmasında bir imkân vardır.

Örneğin Tevrat'ın üçüncü Bab'ında, İyi ve Kötüyü Bilme Ağacı'nın meyvesinin yenmesini konu alır. Birçok eski dilde, yemenin bilmekle ilgisi vardır, yine bilmenin ve yeme ediminin cinsel ilişkiyle de bağı. Bu sadece argoya sızmış da değildir. Etimolojik köklerin izi sürüldüğünde görülür. Bunun detaylarına girmeyeceğim ancak şunu da ilave edeyim, dinler de yeme meselesini düzenler, oruçla düzenler veya ölümcül bir günah olarak yahut Norbert Elias, Uygarlık Sürecinde adabı muaşeret ile yemek düzeni ve oradan bedenin disiplini arasında ilişki kurmuştur. Burada zengin bir alan var. İştah, tat ve doyumdan alınan zevkler alanı ama insan doymakla yetinmiyor, onu estetikleştiriyor veya çeşitlendiriyor da. Kanımca gastronomi zengin bir imkân verir ama gastronomi

edebiyatı bir tür olur mu derseniz, o asla epik, destan, tragedya gibi sayabileceğimiz türlerden olamaz. Bu türler doğrudan edebi türlerdir, eserin kendi yapısıyla ilgilidir. Derin mesele. Gastronomi ise ancak bu türlerin kendisinde değil, konusunda pay sahibi olabilir.

Y9'un Cevabı: Gastronomi edebiyatı diye kodlayabileceğimiz bir tür başlığı, yine ne olursa olsun, bir alt başlık olabilir. Çünkü korku, gerilim, macera, fantastik edebiyat gibi başlıklar, içeriğin temasını belirlemekten ziyade tarzı belirler. Gastronomi edebiyatı, örneğin, korku veya gerilim başlıklarının altına yerleşebilir, ya da bir polisiye başlığına oturabilir. Böyle bir türün tam anlamıyla inşa olması, yetkinlik kazanması için de bolca bu temayı irdelemek ve derinlerinde sınırlarını belirlemek gerekir. Örneğin, bir gotik korku edebiyatı gibi, zaman içinde yazarların yarattığı bir tarz inşası süreci gerekir. Gastronomi dünyasının içini okura sunacak birden çok yazarın birbiri ile konuşması, eserleri aracılığıyla birbirine meydan okuması, ortak çalışmalarda bulunarak bu dünyayı kalıcı kılması gerekir. Gastronomi edebiyatı için, daha çok yeni diyebiliriz. Ama bu dünya, sinema ile birlikte düşünüldüğünde, son 30 yılda yavaş yavaş değerli eserler veriyor ve okurun zihninde belirgin şemalar inşa ediyor, örneğin okb'li şeflerin mükemmeliyetçi tutumları, gibi…

Y10'un Cevabı: Şimdilik değil gibi görünüyor. Elbette kendisine yer bulabilir. Sonuçta günümüzde tüm alanlarda alt dallar oluşmakta. Okuyucu henüz aşina değil gastronomi türünü okumada.

Soru 3: Kendi eserlerinizi düşündüğünüzde veya edebi metin okuma gözlemlerinizde gastronomi ile ilgili hangi deneyimleri paylaşmak istersiniz? Özellikle eserlerinizi yazarken "yemek" ile diğer disiplinler (kültür, sanat, tarih, kimya, din, sürdürülebilirlik, coğrafya, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, mitoloji, mühendislik, ekoloji, siyaset, politika, dil, gibi) arasındaki bağlantılardan yararlandığınız, alt metinlerinizde veya metaforlarınızda bunlara değindiğiniz oldu mu?

Y1'in Cevabı: Yemekleri kendi metinlerimde iki türlü kullanmışlığım oldu. Birinci kullanım alanım, sosyal birleşme alanları oluşturmak oldu. Sosyal ilişkileri başlatmak için yemek, hem edebiyatta hem gerçek hayatta doğru kullanılırsa önemli bir rol alabiliyor. İkinci kullanım alanımsa psikolojik hatırlatıcılar. Ortak kültüre sahip herkesin, o yemeği görünce tadından daha çok geçmişi veya geçmişteki birini hatırlamasını sağlayarak okuyucuyla karakterler arasında bağ kurmayı kolaylaştırmak, bir yazar için konforlu bir alan.

Y2'in Cevabı:K endi okuduğum birçok eserde gastronomi üzerine bir örnek genelde olmuştur (yukarıda verdiğim örnekler bunlardan birkaçı) Kendi eserlerimde de sofra unsurunu kullandım. Tuz, ekmek vb mutlaka yer almıştır.

Y3'ün Cevabı: T. K ve D. K isimli kitaplarımda bir kaç yerde değindim.

Y4'ün Cevabı: Evet, sıklıkla.

Y5'in Cevabı: Romanımdan örnek verecek olursam, C..k (ana karakter) Almanya'da sokak lezzetlerini ve pahalı şampanyaları tadıyor, yine bir gurbetçi lokantasında meyhane pilavı eşliğinde rakı sonrasında derdini döküyor. Belirli bir coğrafyanın gündelik kültürünü betimlemeden ana karakterin yaşadığı dünyayı göstermemiz mümkün değil. Bu bağlamda edebiyatla gastronominin

inter-disipliner bir bağı bulunuyor, evet. Bu hususta psikolojik bir analiz de anımsıyorum; örneğin yemek yeme komplekslerle yüzleşmek, istifra etmek de travmaları çözmek gibi.

Y6'nın Cevabı: Önceki soruda da belirttiğim gibi yemek aslında eserlerimde çok yer vermediğim bir şey. Karakterlerin sadece bir şeyler yiyip geçtiğinden bahsedip geçiyorum sanırım. Tabi ki bunu yaparken nasıl bir karakter olduğu önemli. Yani bir kral ise ziyafet çekiyor, fakat fakir birisi ekmek kırıntısı zor buluyor. Statü göstermek için yemek ve tat kullanıyorum ama çok üstüne düşmediğimi bir kez daha fark ettim.

Y7'nin Cevabı: Yazılarımda bazı sofra, yemek pişirme sekansları olmakla beraber ve keza pek çok edebi metinde genel bir ifade ile "gastronomik" ögeler var. Ancak özellikle kendi yazılarımda özellikle bu alana vurgu yapma gibi bir eğilimim yok. Üzerinde çalıştığım son öykümde perdeyi böyle bir sahne ile açıyorum. Kahramanımın bilinç akışını onun çorba pişirme ameliyesi eşliğinde veriyorum. Ancak bunu, sorudaki parantez içi alanlarla bağlantısını kurabilecek ya da ortaya çıkarabilecek kadar bilinçli kullanır mıyım, emin değilim henüz.

Y8'in Cevabı: Özellikle A..n adlı senaryomda savaş sonrası kıtlık da, her türden iştah da ana meselemi besliyordu. Burada çok sayıda sofra başı sahnesi vardır. Özellikle dizginlenemeyen iştahla cinsel istek arasında bağ kurulmuştur bir yerinde. Karakterlerden biri insanın doymasının iştahını kesilmesi anlamına gelmediğini söylemişti. Bir romanımda ise âşık bir çiftin sofra kurmaktan duydukları mutluluğa değinmiştim, o sofrada mezeler yeniyor, rakı içiliyor, sanat müziği ve türküler eşliğinde sohbetler ediliyordu. Y....k Ö....n Ç.k'un 31. Bölümüyse şöyle açılıyordu: "Hayat kadere inanmak için bir neden vermişti bana. O nedenin sırtı bana dönüktü ve yumurtalı ekmek yapıyordu." İki sevgilinin kahvaltı sahnesiydi bu. Bir çocukluk anısının canlandırılması gibiydi. Yine de bütün yazdıklarımı düşündüğümde belki A..n'deki iştahla yemek yenen sahneler hariç gastronominin metinlerimde önemli bir yer tuttuğunu söyleyemem. Bu soruyu benden daha iştahlı ve yeme zevkinden nasip almış veya kültürel bir unsur olarak gastronomiye daha meraklı bir yazar çok daha zengin yanıtlar şüphesiz.

Y9'un Cevabı: Yazdığım şiirlerde bu dünyanın sınırlarını keşfetmek bana daima keyif vermiştir. Çünkü insanın algı sınırlarını aşmak adına her duyuya ihtiyaç duyarsınız, eğer bir sanatçı güdüsüyle ürün yaratma hevesindeyseniz. Hayatımızın bu denli merkezinde ve psikolojimizin temelini inşa eden duygu durumlarının belki de hemen hepsine sirayet etmiş bir gastronomi penceresi, sanat için müthiş bir zenginlik vadeder.

Y10'un Cevabı: Evet, ilk kitabım olan ''K..n B..i D...r, Y....m'da kahve ile ilgili ayrı bir paragraf açarak kahvenin tarihi, sosyokültürel evrimi ve insana verdiği hazzın ve anlamının zaman içinde evrimine değinmiştim. İkinci kitabım sağlıkla ilgili absurd hikâyelerden oluşuyor. Orada obezite tedavisinde kullanılan besinlerin ve beslenmenin derinlikli metaforlarından yararlanmıştım.

Soru 4: Edebi eserlerdeki belirli gastronomi anlatılarının sembolik anlamlar içermesi, eserin derinliğini artırabilir mi? Bu sembolik anlamlar sıklıkla hangi disiplinlerle kendini gösterebilir?

Y1'in Cevabı: Semboller, fark edildikleri ve çağrışım uyandırdıkları sürece her zaman eserlere derinlik kazandırabilirler. İçinde insan ve toplum psikolojisini/sosyolojisini taşıyan her disiplin, sembolik anlatımla zenginleşebilir.

Y2'in Cevabı:Tabii arttırabilir, mitoloji, psikoloji gibi alanlar ve dahil oldukları edebi eserlerde yer alabilir.

Y3'ün Cevabı: Hem yazar ve okur olarak şunu söylemek istiyorum; yalnızca gastronomi değil diğer tür konar için betimlemeler çok önemlidir.

Y4'ün Cevabı: Gastronominin adı yeni olsa da insanın en ilkel duyum ve ihtiyacıyla şekillenirken insanı da şekillendirir. Dolaysıyla bu duyum ve ihtiyaçları harekete geçirecek semboller de okuru doğrudan ele geçirir.

Y5'in Cevabı: Bir edebi eser öykü, roman gibi oluştururken önce metaforlar ve semboller üzerine düşünmeyi kurgunun önünde görmüyorum. Metnin politikasını inşa ederken, esas odak karakter ve anlatılan kavramsal meseledir. Bu ikisini ele alış şekli bize biçimi verir, burada ortaya çıkan kurgu sanatçının yaratma eylemindeki özgün ve önceden tasarlanmayan bir ilham akışında aktarımından ibarettir. Giriş ve sonuç tasarlanır ancak kurgudaki araçlar yolda tayin edilir. Bu sembolik örgüye bağlı bir akış içinde gastronomi geçecekse anlam okuması sonradan saptanan bir aşama olacaktır.

Y6'nın Cevabı: Bence olabilir. Birçok şeyi sembolik olarak kullanmak mümkün ve yemek de bunun için güzel bir araç olabilir. Bir bilimkurgu ve fantezi yazarı olarak bu türde kullanılması bence hoş olur.

Y7'nin Cevabı: Hangi disiplinlerle kendini gösterebileceğine dair bir fikrim yok ancak gastronomi anlatılarının sembolik anlamlar içermesi esere bir derinlik, özgünlük katabileceğini düşünüyorum.

Y8'in Cevabı: Elbette artırabilir. Yukarıda söylediğim gibi yeme konusunun bilme – tüketme – içerme – cinsel ilişki vb. anlamları çoktur. Örneğin İncil'de Hz. İsa "Ekmek benim bedenimdir, onu yiyin; şarap benim kanımdır, onu için," der. Bu sembolik bir anlatımdır ve derinlik katar. Antropolojinin, sosyolojinin ve yine psikolojinin de geniş imkânlar vereceğini düşünüyorum. Oburlukla istifçilik arasında önemli bağlar vardır. Yine özellikle Baküsçü şenlikler ve karnavallar, bayramlar geliyor aklıma. Hepsi yemek yemeyle, kimisi yemek yeme sonrası ve öncesi bedensel hazlarla ve kimisi de dost sohbetiyle yakından alakalı. Örneğin kültürümüzde Halil İbrahim sofrası diye geçen sofra, esasen bir sohbet sofrasıdır, o bizim bildiğimiz anlamda bir yeme-içme yeri değildir. Hz. İbrahim, Halilullah'tır, Allah'ın dostudur ve dolaysıyla Allah'ın kullarının da dostudur, tüm insanların da dostudur, onun sofrası, dost sofrasıdır. Böyle metaforlar var.

Y9'un Cevabı: Özünü masallardan alan tüm anlatı biçimleri bolca sembolik anlam içerecektir ve bu metnin kıymetini elbet artırır. Masalların özünde de ders verme bilinci yatar, dolaysıyla didaktik ruhu taşıyan eserlerde daha fazla sembolizm ve kıssadan hisse vardır.

Y10'un Cevabı: Ben sadece gastronomi değil, insan için çok önemsizmiş gibi görünen pek çok materyalin metaforik olarak kullanımı anlatıların derinliğini arttırdığını düşünüyorum. İtalo Calvino'nun eserlerinde kullandığı imgelemeler, metaforlar, anlatımlar çok derin. Georgi Gospodinov'un da yazılarında sık sık kullandığı günlük materyal ve hayvanların duygu durumunu kullandığı anlatılar çok derin gelir bana. Sembolik anlamların kullanıldığı disiplinler denirse çok çeşitlidir muhtemelen. Disiplin derken sanat, bilim, mesleki disiplin mi diyorsunuz yoksa edebiyat disiplinleri mi onu açmanız gerekir sanırım.

Soru 5: Edebi eserlerdeki gastronomi anlatıları, bir kültürün veya toplumun gastronomik mirasını yansıtabilir mi? Yansıtırsa nasıl yansıtır?

Y1'in Cevabı: Gastronomi anlatımları, çoğunlukla bir kültürün "Ben buradayım." çağrısıdır. Örneğin; et ürünlerinin yanında süt ürünü tüketmeyen bir sofranın betimlenmesi, okuyucuyu bir Yahudi ailesinin sofrasına götürebilir. Siyahi insanların sakatat ağırlıklı yemeklere düşkünlüğünü anlatan bir pasaj, geçmiş dönemlerdeki siyahi insanların hayvanların beğenilmeyen kısımlarına mahkum edildiğini anlatan kültürel bir trajediyi okura hissettirebilir. Bunlarda gastronominin sadece yemek yemekten ibaret olmadığını, toplumları ve kültürlerini üzerinde dövme gibi taşıdığını gösterir.

Y2'in Cevabı: Anadolu kültüründe birçok yemek bir hikâyeyle veya ritüelle hayatımıza dahildir. Dolaysıyla bu bir kültür mirasıdır. Ayrıca herhangi bir müzeye gittiğinizde karşımıza en çok kullanılan yemek araçları, yayık, tandır kuyusu, ocak vb çıkmaktadır. Tarihsel bir roman dahi yazılsa o döneme ait yemek ögelerini bir yazar mutlaka araştırır. Kültürel gerçeklik için önemli detaydır.

Y3'ün Cevabı:Her edebi eserde karşılaştığım bir şeydir bu. Her toplumun bir yemek kültürü olduğuna şahit olmuşumdur. Kendi kültürümle karşılaştırmışımdır.

Y4'ün Cevabı: yansıtır. Ramazan sofrası hazırlamak, iftar sofrasında sabırsızlıkla açlığını gidermeyi beklemek, bayram sofraları, yılbaşı sofraları, düğün sofraları, çilingır sofrası vs kültürel mirastır ve onların hazırlanması ve dahi tüketilme biçimleri doğrudan gastronomi ile ilgili diye düşünüyorum.

Y5'in Cevabı: Elbette yansıtır. Ekonomik durumdan sosyo-kültürel bir sınıf ayrımına kadar dahi gider. Victor Hugo Sefiller'de Paris komününün ekmek çalma zorunluluğunu ele alır, bu esnada burjuva ve soylular mutfaklarında biftek pişirmeye devam eder. Fransız Devrimine sebep olan açlık ve yoksulluk üzerinden bir tezat anlatım mevcuttur. Gastronomi derken içinde yemek veya yemek yemek geçmesinden mi söz ediyoruz bu arada? Ekmeğin çalınması eylemi bence gastronomi ve edebiyat ilişkisine dahildir.

Y6'nın Cevabı: Tabi ki. Yemek her toplumun en temel kültürel parçalarından olduğu için ne yediğimiz karakterimizi gösteriyor. Kıyıda yaşayan bir toplum deniz ürünlerine önem verirken daha iç kısımda yaşayan bir toplum besicilik veya tarım ile ulaşabilir. Bunu da edebiyata aktarmak kesinlikle mümkün. Böylece hem gerçek anlamda hem de metaforik anlamda kullanılabilir.

Y7'nin Cevabı: Evet, kesinlikle yansıtır. Bir yemek malzemesinin başka malzemelerle birlikte kullanılıp çeşitli usullerle pişirilmesi o toplumun damak tadının başka damak tatlarıyla etkileşimini ve zaman içerisindeki serüvenini yansıtması yönünde değerlu bir kaynak görevi görür.

Y8'in Cevabı: Kesinlikle yansıtacağını düşünüyorum. Mitsel bir anlatıda ekmek ilk kelimedir. Ben edebiyat içinde gastronomiyi sizinle beraber düşündükçe, onun Patrick Süskind'in kokuyu kullanması gibi kullanılabileceğini düşünüyorum. Yemeğin veya içmenin son derece öne çıktığı filmler nasıl varsa romanlar da olabilir. Nitekim var da. Laura Esquivel Acı Çikolata'sı, Isabelle Allende'nin Afrodit'I var. Yine Ferzan Özpetek'in filmlerinde sofra önemlidir, Fatih Akın'ın Soul Kitchen'I var yine. Yine şiirde de bu izleri bulabilirsiniz. Edip Cansever'in Beyoğlu'sunda örneğin.

Y9'un Cevabı: Gastronomi anlatıları kesinlikle bir noktada yerellik taşıyacaktır. Gıda, ne olursa olsun, eğer nitelikli bir işçilik ile tabağa konuyorsa, yerel ürünler barındırmak zorundadır. Ancak bir fast food ürününde ağır sanayi bir uluslararası Pazar için hazırlanmış ekmek verilebilir. Dünya mutfağı çalışılmıyor ise, ithal ürünlerin nitelikli bir işçilikle masaya konması mümkün değil. dolaysıyla, yerel tınılar, mutfakta çalışma gelenekleri, ürünlerin kullanış biçimleri hep konunun içine yerellik.

Y10'un Cevabı: Tabi ki yaratır. Özellikle dönem eserlerinde dönemin beslenme kültürü ve tarih içindeki geçirdiği süreçleri yansıtır.

Soru 6: Kişisel gastronomi yolculuğunuzda deneyimlediklerinizin, edebi eserlerinizin oluşturulmasında bir rol oynadığını düşünüyor musunuz? Düşünmüyorsanız gastronomi edebiyatı kavramıyla tanıştıktan sonra eserlerinizde gastronomiye daha fazla yer vermeyi düşünür müsünüz?

Y1'in Cevabı: Kişisel deneyimlerim elbette edebi dilimin oluşmasında etkili olmuştur. "Bunun ne kadarı farkındalıklıdır ne kadarı refleks haline gelmiştir?" sorusuna cevap verebilmek çok zordur. Hatta bu soruya farklı bir gastronomi kültürüne sahip olan dış bir gözle birlikte cevap vermek daha sağlıklıdır.

Y2'in Cevabı: insanı anlattığımız her eserde gastronomi mutlaka olur. Birincil ihtiyacımız yemek ve sosyal ihtiyacımız aile, arkadaşlık vb en çok sofrayla ilişkilidir. Sofra da yemekle... Yemek gastronomi ile. Doğrudan ve dolaylı mutlaka ilişir metinlerime.

Y3'ün Cevabı: Tabi ki deneyimlerimi yazıya dökmek istediğim oldu. Bundan sonra ki süreçte gastronomiye yer vereceğim.

Y4'ün Cevabı: Öykülerimde kullanıyorum, kullanmaya devam edeceğim.

Y5'in Cevabı: Kişisel yemek yeme deneyimimi yemek üzerinden değil, yemeğin sofra bağlamında bir araya getirdikleriyle ilgileniyorum. Bir yemek yemek için özellikle lokanta ve şehir gezmenin gerekliliğini yaşamıyorum. Yeni bir kültür gezisinde o coğrafyanın insanlarının ne yediğini tatmak güzeldir, böyle bir yenilik heyecanını pek beslemiyorum. Uzun yıllardır yurt dışında yaşadığım için evde sürdürülebilir ve ekolojik beslenmenin gerekliliğini daha çok benimsiyorum. Onun dışında yemek yeme ihtiyacın ötesinde bir boyuta ulaştığında ve duyguların aktarılamamasında psikolojik bir rahatsızlığın habercisidir. Bu nedenle yemek kültürünü asgari düzeyde ve sade yaşatılmasını makul görüyorum. Edebiyattaki rolü ise anti kahraman anlatımı yakın bulduğum için açlık ve gastronominin yokluğu veya aşırı bozukluk olarak ele alınmasını düşünebilirim.

Y6'nın Cevabı: Rol oynamıyordu fakat bundan sonra yemek konularından bahsederken daha dikkatli olacağım.

Y7'nin Cevabı: Şimdiye dek böyle bir role dair kafa yormadım ve haliyle bu minvalde bir çabaya da girmedim. Bundan sonra metinlerimde gastronomiye yer açmanın metinlere katman, derinlik katacağını ve bunun anlatı için yeni imkân alanları açacağını düşünüyorum.

Y8'in Cevabı: Özellikle böyle bir düşüncem yok. Gastronomi hayatımda birçok şeyle beraber var, onun yeme – içme, sohbet, paylaşmak, dostlukla beraber düşünüyorum elbette, yine üretimle, bir zanaat olarak da ve fakat duyusal ögeler ana meselelerimi oluşturmuyor ve fakat ana meseleleri besleyebilir. Geleceği ise ancak gelecekte görürüz.

Y9'un Cevabı: Yeni deneyimler sunma imkânı var ettiği için, ben kişisel olarak gastronomi temalarını eserlerimde bolca sergilemek isterim. Okurun algı dünyasında müthiş farklı pencereler açacaktır ve belki de kapalı kapıları aralayıp "aydınlanma"lar yaratacak bir etki sunabilecektir.

Y10'un Cevabı: Kişisel gastronomi yolculuğumun deneyimlerini eser oluşturmak için başrol oynamasa da dolaylı olarak mutlaka etkili olmuştur.

Yazdığım konu ve bölümde eğer yeri geldiyse ve daha iyi aktaracağımı düşünürsem mutlaka kullanırım diye düşünüyorum.

Soru 7: Yazarların kişisel gastronomi deneyimlerini ve gastronomiye dair derinlemesine yaptıkları araştırmaları eserlerine katmalarının, okuyucunun esere olan ilgisini artırabileceğini düşünüyor musunuz?

Y1'in Cevabı: Bu konuda biraz daha genel bir yaklaşım sergilemem gerektiğini düşünüyorum. Sadece gastronomi özelinde değil, herhangi bir konu, ustalıkla başka bir konuya entegre edilirse iki konuyu da karşılıklı olarak daha ilgi çekici hale getirecektir.

Y2'in Cevabı: Elbette

Y3'ün Cevabı: Şahsen diğer yazarların anlatımları beni çok etkiledi. Hem eserlerime hem de günlük yaşamıma etki sağlamıştır.

Y4'ün Cevabı: Evet.

Y5'in Cevabı: Okurun ilgi alanına göre değişir bu sorunun cevabı.

Y6'nın Cevabı: Kesinlikle. Bir kitap okurken bilmediğim konu olursa araştırıp öğrenmeyi çok severim, bu gastronomi için de geçerli.

Y7'nin Cevabı: Evet.

Y8'in Cevabı: Özel olarak gastronominin bende böyle bir etkisi olmazdı ama sadece gastronominin değil, duyusal çerçevede ele alınacak her şeyin. Edebiyat, insanı sadece anlamamıza ışık tutmaz, o insan olma yolculuğumuzun inşacılarındandır. Yeme – içme hayati bir zorunluluk dışında kültürel bir öge olarak ilgi çekici olabilir ve fakat esas mesele o metindeki ana meseledir, sevginin nefretten güçlü olduğunu mu anlatıyorsunuz yoksa adaletin mülkün temeli olup olmadığını mı? İnsanlar romanları böyle evrensel meseleler için okur, onların ilgisini bir kahramanın kararlığı veya güçsüzlüğü

çeker ve buna benzer şeyler, gastronomi bu meselelerin önüne çıkmaya çalışırsa ortada edebiyat kalmaz ve emin olun kimse roman yerine bir reçete okumak istemez. Gastronomi ana meselelere katkı sunarsa anlamlı olur, edebiyattan rol çalmaya kalkarak değil.

Y9'un Cevabı: Evet, kesinlikle düşünüyorum.

Y10'un Cevabı: Elbette arttırır. Her yazar okuyucu ile sohbet etmeyi sever belli belirsiz. Okuyucunun anlatıyı kendisi ile özdeşleştirebileceği yemek ve tat deneyimlerini kullanmak çok pratik ve işlevseldir.

Soru 8: Yemeklerin, edebi eserler aracılığıyla bellekte iz bırakabileceğini okuyucunun eseri hatırlamasında ve gastronomi kavramının edebiyat aracılığıyla daha fazla insana aktarılabilmesinde öncü olabileceğini düşünüyor musunuz? Neden?

Y1'in Cevabı: Edebi bir eserde etkileyici bir biçimde anlatılan her şeyin insanlarda olumlu veya olumsuz iz bırakabileceğini düşünüyorum. Bu izler, yazarın becerisi ölçüsünde gastronomi kavramını daha çok belleğe taşıyabilir. Çünkü edebiyat, zamanı bile aşabilen bir aktarım aracıdır.

Y2'in Cevabı: Proust'a sevgiler..

Y3'ün Cevabı: İyi bir okuyucu bu farkındalığa varacaktır. Eserler bunun için vardır. Sonra ki nesil için araçtır. İyi bir okuma kitlesinin oluştuğu bir toplumda gastronomi kavramı daha yerleşmiş ve anlaşılmış olacaktır. Gastronomi bir bilimdir. Buna sahip çıkmalıyız.

Y4'ün Cevabı: evet. İnsanın en temel duyum ve ihtiyacını tatmin eder.

Y5'in Cevabı: Olabilir ama bu biraz zor sorusu, yani edebi eserlerin, kitapların satın alınması stratejisi, reklam ve pazarlama, halkla ilişkiler bence edebiyatın konusu değil. Burada karşımıza, 'yazar ne için yazar?' sorusu çıkıyor. Okunmak için yazmayan yazar yoktur elbet, ama temel gaye bu olmamalıdır. Yoksa eser sanat eseri değil, ticari nesne olur.

Y6'nın Cevabı: Yemek yemeyi ve yapmayı seven insanlar bunu edebi eserlerde görürse daha da ilgisini çekecektir. Herkesin üstüne düştüğü bir alan var ve böylece gastronomi edebiyatı daha da ünlü hale gelebilir bence.

Y7'nin Cevabı: Evet. Çünkü yeme içme ihtiyaç ve güdüleri insanoğlunda çok güçlü ve etkilidir.

Y8'in Cevabı: Böyle yükselen bir yeme – içme kültürü eğilimi var. Tarihte elbette hep önemliydi ama şimdi biraz daha popüler. Bazı faydaları olabileceğini reddetmiyorum ama gastronomi kavramını edebiyat aracılığıyla insanlara aktarılması fikri sadece ilgimi çekmemekle kalmıyor, cümlenin bu şekilde kurulmasını da doğru bulmuyorum; neden edebiyat kendi sahasında gastronominin hizmetinde olsun! Ayrıca bu imkânsız da. Şayet böyle bir şeyi yapan bir edebiyat görürdüğünüzü düşünürseniz gözlerinizi ovup tekrar bakmanızı öneririm çünkü bir edebiyat görmemiş olacaksınız. Edebiyat kendi işini yapar, bu işi yaparken gastronomiyle beraber yürüyebilir ama gastronomi edebiyat aracılığıyla insana ulaştırmaya odaklanmak bir romancının değil belki aşçı veya gastronomi uzmanının tahayyülü olabilir. Gastronominin edebiyatla ilişkisini araçsallaştırırsanız elinizde edebiyat kalmaz, en fazla popüler kitaplar kalır. Ayrıca edebiyata böyle bir yük yüklemek, aşçıbaşına çorbaya biraz da Dostoyevski ekleyelim demeye benzer. Ben

çorbamda Dostoyevski'yi veya Suç ve Ceza'yı istemem, romandan da güzel kokular yükselmesini beklemediğim gibi.

Y9'un Cevabı: Sanatın bu denli didaktik bir formda olması, günümüzde pek tercih edilen bir yöntem değil. Belki çocuklar ve gençler için bu düşünülebilir ama yetişkinler ve gerçek edebiyat için bu yönde bir çabadan ziyade, gastronominin ana temaya nasıl zenginlikler sunduğuna bakmak gerekir. Gastronominin, yöntem olarak neler kazandırdığı daha önemlidir yani bir yazar için…

Y10'un Cevabı: Olabilir. Yaşamsal bir fonksiyon sonuçta beslenme.

Soru 9: Gastronomi edebiyatının dil ve anlatı teknikleri neler olabilir?

Y1'in Cevabı: Bunun bir teknikle sınırlandırılmasından yana değilim. Her yazarın anlatım üslubu veya üslupları vardır. Bu da yazdığı eserlerde imzası olarak bulunur. Benim açımdan, hissiyat vermek ve sonrasında ucu açık noktalar bırakarak okuyucuya hayal etme alanı sağlatan betimlemeler yapmak daha çekici bir anlatım tarzıdır.

Y2'in Cevabı: Akademik ve argo anlatımı gastronomi için uygun değil. Doğal, yalın bir anlatım uygun.

Y3'ün Cevabı: Özel alan terminolojisi, yemek adları, kültüre özgü unsurlar, ölçü birimleri, bölgesel tatlar ve malzemelerin çevirisi olarak sıralanabilir.

Y4'ün Cevabı: ben yukarıda saydığım kitaplar gibi bir anlatımı ilgiyle okudum, şimdi aklıma gelen bir kitap ismi daha var ama onun anlatımı farklıydı, adı da dengeli demlemlenme ve rakı mezeleri. İstiridye üstü Girit'te severek okuduğum bir kitaptı.

Y5'in Cevabı: Bilinç akışı, bilinçte sıçrama, hikâyeleştirme. Araç olarak sanatçının özgünlüğüne bağlı gelişir.

Y6'nın Cevabı: Semboller, motifler, metaforlar vb. birçok şey kullanılabilir. Yukarıda da dediğim gibi yemek kültürün bir parçası ve toplumun ve bireylerin karakterini yansıtıyor.

Y7'nin Cevabı: Bu konuda bir bilgiye ve tahmine sahip değilim.

Y8'in Cevabı: Edebiyatın teknikleri vardır, tüm türler kendi sınırlarında sanata teslim olur. Gastronomi edebiyatı ifadesine uzağım ama şayet böyle bir şey olacaksa o da edebiyatın tekniklerine uymak zorundadır.

Y9'un Cevabı: Benim gözümün önüne daimi bir kovalamaca, zaman ile mücadelenin verdiği yoğun stres geliyor, gastronomi edebiyatı denildiğinde. Dengenin, zamanla mücadele içinde tencereler ve tavalar arasında pişirme derecelerinin mükemmel uyumu, en başta kontrolcü bir strese tekabül eder. Bunu da yazı diline yansıtması için, gastronomi edebiyatının çarpıcı bir görsellik, tadım, duyum becerisini sert ve net hamlelerle okuyucuya sunması gerekecektir.

Y10'un Cevabı: Bol metafor kullanılır diye düşünüyorum. İmajinasyon ile canlandırma.

Soru 10: Sizce Antik Yunan ve Roma edebiyatında gastronomiye dair anlatılar var mıdır? Varsa hangi eserlerde olabilir?

Y1'in Cevabı: Antik Yunan ve Roma gastronomisi deyince akla ilk önce büyük taneli üzümler, şaraplar, şaşaalı ziyafet sofraları, han ve taverna kültürü, tavukların kaçıştığı eski pazarlar, tahta masalar üzerinde yanan mumlar gibi ana figürler geliyor. Bunların ve daha fazla gastronomik sembolün geçtiği birçok eser olduğunu bilmekle beraber, sadece gastronomi üzerine yazılmış özel bir eser hatırlayamadım. Satyricon, Odisseia gibi destanların içerisinde alt başlık olarak gastronomi okumaları yapılabilir ama şahsi fikrim doğrudan o alana ait diyemeyiz. Bu ve daha fazla destana yemek kültürü üzerinden yeni uyarlamalar yapma fikri de hoş olabilir.

Y2'in Cevabı: Aklıma ilk gelen Odysseia, Dionysos ve şölenleri oldu.

Y3'ün Cevabı: Elbette ki vardır. Yunan ve Roma edebiyatı olarak bilgi sahibi olamadım ama; Homeros' un İlyada ve Odesseia eserlerini örnek verebilirim.

Y4'ün Cevabı: diyaloglarda karşıma çıktığını hatırlıyorum, Homeros, tragetyalarda, da Roma ile ilgili şu anda bir eser gelmedi aklıma.

Y5'in Cevabı: Sokrates'in Baldıran zehiri içmesi bir gastronomi konusu mudur? Platon'un Şölen (Sempozyum Antik Yunanca'da: yemekli sofra toplantısı) adlı eserinde Antik Yunan'da bir grup seçkinin toplanıp bilgi, erdem ve güzellik üzerine konuştuğu eseridir. Öğretmeni Diotima ve Sokrates'in sevgi üzerine diyalogları da yine bu eserin konusudur. Beslendiğim kaynak olan felsefeden bir örnek dilerim yeterlidir.

Y6'nın Cevabı: Spesifik bir örnek şu an verememe ama önemli olduğunu tabii ki biliyorum. En başta şarap ve üzüm neredeyse bütün Antik Yunan ve Roma eserlerinde (Satyricon ve Odysseia gibi) geçiyordur. Gastronomi o kadar önemli ki Şarap Tanrısı bile yaratıyorlar. Hatta birçok tanrı/tanrıça çeşitli yemeklerle eşleştiriliyor.

Y7'nin Cevabı: Var olduğunu tahmin ediyorum. Ancak eserlere dair bir malumata sahip değilim.

Y8'in Cevabı: Vardır. Platon'un Şölen'i bir davette geçer örneğin. Yemekten özel olarak söz edilmez ama eserlere yayılmış halde bulabilirsiniz diye düşünüyorum. Bunun için daha ziyade Homeros ve Hesiodos'a bakmalısın sanıyorum. Antik Yunan'ın en önemli ozanları onlar. Ancak bu konuya özel olarak eğilmediğim için size somut örnekler veremeyeceğim.

Y9'un Cevabı: Doğrudan bir anlatıdan ziyade, tahminen bu dönemin Odisseia ve Satyricon gibi eserlerde yiyecek doneleri görmek mümkün olacaktır. Bu gıdaları anlamlandırmak için de tarihçilerin yardımına ihtiyaç olacaktır, ne de olsa 500 yıl önce gıda dünyamız müthiş bir açılım yaşadı ve geçmişin oldukça kısıtlı yiyecek listesinde neyin ne olduğunu bilmek bile marifet isteyecektir.

Y10'un Cevabı: Açık olarak aklıma gelen bir metin yok ama muhtemelen seyahatnamelerde, Homerosun eserlerinde, tarihi eserlerde gezilen yerlerin yemek kültürü mutlaka anlatılıyordur.

Soru 11: Sizce Orta Çağ edebiyatında gastronomiye dair anlatılar var mıdır? Varsa hangi eserlerde olabilir?

Y1'in Cevabı: Orta Çağ edebiyatı deyince daha çok Avrupa ve İslam eserleriyle muhatap olduğumu fark ettim. Spesifik bir gastronomi kitabı gösteremeyecek olsam da Dante'nin eserlerinde

olduğu gibi neredeyse her kurgusal ve toplumsal eserde yemek kültürünü anlatan unsura rast geldiğimizi söylemek mümkün.

Y2'in Cevabı: Aklıma gelen bir örnek yok.

Y3'ün Cevabı: Kesinlikle anlatan kitaplar var.Bu kitaplar arasında kraliyet aşçısı Taillevent'ın yazdığı Fransızca Le Viandier, zengin bir burjuvanın genç eşi için kaleme aldığı Ménagier de Paris, İngilizce yazılan Forme of Cury örnek olarak verilebilir.

Y4'ün Cevabı: dini metinler Avrupa için olabilir ama şu anda sadece fikir yürüttüm.

Y5'in Cevabı: Gastronominin esas konu olduğu bir eser var mıdır bilemiyorum ama her eserde örneğin konusu Orta Çağ'da geçen Umberto Eco'nun Gülün Adı romanında da insanları bir araya toplayan yemek ve açlık anlatısı vardır.

Y6'nın Cevabı: Bu konuda pek bilgim yok ama ziyafetler çok önemli o zamanlarda o yüzden eminim ki bu tarz şeyler eserlere de aktarılmıştır. Eğer içine girerse Shakespeare örneğini verebilirim.

Y7'nin Cevabı: Mutlaka vardır. Fakat bu hususta bir bilgiye sahip değilim.

Y8'in Cevabı: Özel olarak bir eser söyleyemem ama Orta Çağ dediğimizde, Orta Çağ'ın şehir şehir gezen ozanları geliyor aklıma, trubadur deniyor onlara. Pazar yerinde de bir derebeyinin davetinde de görebiliyorsunuz onları. Belki oralara bakılabilir.

Y9'un Cevabı: Orta Çağ denilince akla Gülün Adı geliyordur tahminen birçok okurun aklına. Umberto Eco gibi yazarların titiz araştırmacı bir ruhla yazdığı tarihi romanlarda elbet bir şekilde mutfağa girmek söz konusu olacaktır. Fakat bu noktada tutarlılık ve tarihi veri aktarımı ön plana çıkacaktır.

Y10'un Cevabı: Orta Çağa ait Cantebury Tales ve Decameron'da metinler var. Onları hatırlıyorum. Oldukça etkileyici betimlemelerdi. Marco Polo seyahatnamesi var bir de.

Soru 12: Sizce 18 ve 19. Yüzyıl ve modern edebiyatta gastronomiye dair anlatılar yapan yazarlar var mıdır? Varsa kimler olabilir?

Y1'in Cevabı: Bu döneme ait kitaplarda özellikle yanlış batılılaşmayı anlatan eserlerin hemen hemen hepsinde yemek kültürlerinin kıyaslanmasına dair pasajlara denk gelmişimdir. Alaturka sofra adabından alafranga sofraya geçilmesi ve yaşanan süreç, bazı yemeklerin hor görülmesi bazı yemeklerin yüceltilmesi ve statü kazandırması gibi detaylar, bu dönem eserlerinde ilgimi çekmiştir. Özellikle Hüseyin Rahmi Gürpınar, bu dönemin sonlarında eserler yazmış olsa da alaycı üslubundan dolayı kıyaslamalarında kullandığı yemek anlatıları hatırda kalıcı olmuştur. Bu dönemde sadece gastronomi üzerine yazılan bir eser varsa da okumadığımı söyleyebilirim.

Y2'in Cevabı: Margaret Mitchell, Virginia Woolf, Jack London, Lewis Carroll olabilir...

Y3'ün Cevabı: Osmanlı Mutfağı üzerine yorum yapabilirim. 1880 yılında basılan Yeni Yemek Kitabı, 1883 yılında basılan Ayşe Fahriye'nin Ev Kadını ve 1900'de basılmış olan Mahmud Nedim'in Aşçıbaşı adlı yemek kitapları Aşçıların Sığınağı ile ortak yönler taşımaktadır.

Y4'ün Cevabı: doktorlar neyi ne kadar tüketeceğimize ilişkin yazmış olabilir mi, bilemedim.

Y5'in Cevabı: Edebiyat tarihi araştırmalarım Viktoryan dönem ve Tanzimat ile sınırlı. Bunu not olarak alıyorum, denk gelirsem paylaşacağım.

Y6'nın Cevabı: Bilgim yok, eskiye göre çok yaygın olduğunu düşünmüyorum. Gastronomi ile ilgili kitaplar sadece gastronomi ile ilgili oluyor. Gastronomiyi kullanıp başka türde eserler pek yazılmıyor.

Y7'nin Cevabı: Bundan önceki iki soruya verdiğim cevabı verebilirim. Vardır, fakat o yazarlardan bihaberim.

Y8'in Cevabı: Özellikle gastronomiye dair bir anlatı olarak değil ancak Anna Karenina'daki bir yemek daveti sahnesi aklımdadır. Yıllar geçti ama orada masa başında olduklarını, yemek yediklerini hatırlıyorum. Jonathan Swift'in yamyamlık üzerine yazdığı önerisini de söyleyebilirim. Yine Muhteşem Gatsby ve Proust'un gastronomi edebiyatı olmasa da yemek sahnelerinden söz edebiliriz. Özellikle Kayıp Zamanın İzinde adlı eserde, kahramanın bir madlen kokusunun etkisiyle geçmişin peşine düşmesi koku – bellek - yemek ilişkisini düşündürebilir bize. Bu arada yemek üzerine değil ama yiyememek üzerine bir roman olarak Açlık geliyor aklıma. Knut Hamsun bu müthiş eseri yemek üzerine değil ama onun yokluğu üzerine.

Y9'un Cevabı: Doğrudan bir isim aklıma gelmiyor açıkçası. Ama kraliyet sarayındaki yemek listelerini inceleyen bir Fransız Devrimi odağındaki kitapta elbet mutfağa gireceğimizden şüphemiz olmasın. Ayrıca Balzac gibi gerçekçi bir yazarın kitaplarında yemek sahnelerine dahil olmak, ya da Emile Zola'nın natüralist dünyasında işçi sınıfının açlığını dillendirdiği satırlarda dönemin yemek kültürünü keşfetmek mümkün.

Y10'un Cevabı: Pek çok yazar bu dönemde yeme kültürü ve tad duyusu ile metinler yazmıştır. Açıkçası ilk aklıma gelen Steinbeck diyebilirim.

Soru 13: Son olarak "gastronomi edebiyatı" türünü mantıklı buldunuz mu ve ileride bu türde bir eser yazmak isterseniz; yemeğin etkileşimde olduğu daha çok hangi disiplinler üzerinde çalışırsınız? (Yemek-psikoloji; Yemek-sosyoloji; Yemek-kültür vs gibi)

Y1'in Cevabı: Evet, mantıklı buldum. Özellikle sembolik anlatılar ardına gizlenmiş bir toplum tasviri yapmak için çok uygun bir zemin olabilir. Bir kişinin psikolojik serüvenini anlatacağı bir romanda kamufle ve anlatım kolaylığı sağlamak için de biçilmiş bir kaftan. Ayrıca bir fikri savunmak adına bir ütopya ya da distopya oluşturabilmeye olanak sağlar.

Y2'in Cevabı: Yemek psikoloji olabilir.

Y3'ün Cevabı: Elbette mantıklı buldum. Yemek-psikoloji üzerinde çalışmayı denemek isterdim.

Y4'ün Cevabı: aslında hepsi ama birini seçmem gerekirse yemek-kültür.

Y5'in Cevabı: Açıkçası bir tür olarak neyi içeriyor tam olarak kafamda canlandıramadım. Bir İtalyan mutfağı workshop 'una katılmak için bir hafta İtalya'ya giden bir grup insanın o mutfak kültürü içindeki deneyimleri gibi bir şey çağrışıyor kafamda.

Y6'nın Cevabı: Tabii ki mantıklı geliyor ama kendim yazar mıydım bilmiyorum. Gastronomi ile ilgili şeyleri daha çok kullanacağımdan eminim ama direkt tür olarak yönelmeyi düşünmüyorum çünkü ilgi alanım değil. Fakat üzerine düşülürse daha çok popülerleşeceğine inanıyorum.

Y7'nin Cevabı: Şayet bu yönde bir karar verirsem Yemek-sosyolojisi ve Yemek-kültürü disiplinleri beni daha çok cezbeder.

Y8'in Cevabı: Gastronomi metnimde geçecekse de ben onu gastronomi edebiyatı diye tanımlamazdım. Gastronominin olduğu edebiyat olarak görürdüm onu ve şayet gastronomi metnimde yer alacaksa yukarıda saydığınız tüm alanlarda olabilirdi, mitler, dinler dâhil. Zaten buna dair bazı örnekler verdim de. Son olarak şunu söyleyeyim, kimileri mutfağı, yeme – içmeyi, gastronomiyi bir roman kahramanı olarak hayal ediyor olabilir, felsefi açıdan bu saçmadır çünkü yeme – içme insanla yeme – içmedir, gastronomi insanla vardır ya da şöyle söyleyelim bir hayvanı, bir eşyayı veya yemeği roman kahramanı yapmanızın tek yolu onu insansılaştırmaktır. Demek yine karşımızda bir insan duruyor. Başka türlü bir düşünce ancak felsefe eksiliğine yorulabilir.

Y9'un Cevabı: Eğer bir roman yazmak istersem, takıntılı bir şefin psikolojik gerilimi odağında bir çalışmaya odaklanmayı tercih ederim. Mükemmeliyet her disiplinde önemlidir ama yemek kültürü zirvelerde en ufak hatayı kaldırmayacak denli eşsizliği bünyesinde barındırır. Bunun sebebi de en temel ve en günlük ihtiyacımız üzerine bir mükemmeliyet geliştirmesidir sanırım.

Y10'un Cevabı:Evet ilgimi çekti. Asıl mesleğim olan hekimlik ve öğretim üyeliğinde eğitimde hikâye kullanımı yapıyorum. Derslerde hekim adaylarına sağlık danışmanlığı ve tedavide metaforlar ve hikâyeleştirme ile oluşturulan metinler kullanıyorum. Asitan ve öğrencilerle yazılan hikâyeleri canlandırıyoruz. Bundan sonra yazacağım hikâyeleri özellikle sağlıklı beslenme danışmanlığı için kullanırım diye düşünüyorum.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Turan, Emre

Uyruğu : Türk

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Lisans	İstanbul Aydın Üniversitesi	2020
Lise	Güngören Erdem Bayazıt Anadolu Lisesi	2016

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2017	Yazkazan.net	Freelance İçerik Üreticisi
2018	Yemeksepeti/Yemek.com	Freelance Food Editör
2018-2022	Yemeksepeti/Yemek.com	Food Editör
2022	Kazankültür.com	Freelance İçerik Üreticisi
2023	Fihrist Yayınevi	Yazar
2024	Kent Yayınevi	Yazar

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

Buzdolabı Vatandaşları: Bir Gastronomi Distopyası (Roman)

Körelmiş Bıçaklar: Gastronomi Öyküleri (Öykü Kitabı)