



İletişim Yayınları 3240 • Ruhun Gıdası Kitaplar 14

ISBN-13: 978-975-05-3417-1

© 2022 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2022, İstanbul

*DIZI EDITÖRÜ* Güzin Yalın

*EDITÖR* Kıvanç Koçak

*KAPAK VE GENEL TASARIM* Suat Aysu

*KAPAK FOTOĞRAFI* Esin Aysu

*UYGULAMA* Hüsnü Abbas

*DÜZELTİ ve DİZİN* Oben Üçke

*BASKI* Ayhan Matbaası • SERTİFİKA NO. 44871

Mahmutbey Mahallesi, 2622. Sokak, No: 6/31 Bağcılar 34218 İstanbul

Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63

*CILT* Güven Mücellit • SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devkaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

**İletişim Yayınları** • SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

ARTUN ÜNSAL

# *Ortaya Karışık*



ARTUN ÜNSAL 1942'de İstanbul'da doğdu. Ankara Koleji'nden (1961) sonra 1966'da Fransa'da Paris Hukuk Fakültesi'ni, 1967'de Paris Siyasal İncelemeler Enstitüsü'nü (Sciences-Po) bitirdi. Paris Hukuk Fakültesi'nde siyasal bilim doktorasını 1970'te tamamladı, Ankara Hacettepe Üniversitesi'nde akademik kariyerine başladı. Askerlik görevi sonrasında, 1975'te Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi'ne geçti. 1982 sonunda doçentken ayrıldı ve *Hürriyet* gazetesinin Ankara bürosunda diplomatik muhabirliğe başladı, 1986-1992 yılları arasında aynı gazetenin Paris temsilciliğini yürüttü. Ankara'da 1972-1986 arasında Fransız *Le Monde* ve İsviçreli *Journal de Genève* gazetelerinin Türkiye temsilciliklerini de yapan Ünsal, 1994 yılında akademik kariyerine yeniden döndü. İstanbul Galatasaray Üniversitesi'ne atandı, profesör oldu ve 2009 yılında Siyasal Bilimler Bölümü'nden emekliye ayrıldı.

Prof. Dr. Artun Ünsal, sosyal bilimler alanında Türkçe, Fransızca ve İngilizce kaleme aldığı çeşitli kitap ve makalelerinin yanı sıra özellikle, Anadolu'nun kültürel hazinelerinin unutulup gitmemesi yönünde de uğraş vermiştir. Bu amaçla, yanında bir fotoğraf sanatçısıyla birlikte Türkiye'nin dört bir yanını dolaşarak gerçekleştirdiği projeler arasında *Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri* (YKY, 1997), *Ölmez Ağacın Peşinde-Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı* (YKY, 2000), *Nimet Geldi Ekine-Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü* (YKY, 2001), *Silivri'm Kaymak!-Türkiye'nin Yoğurtları* (YKY, 2007), *Susamlı Halkın Tılsımı-Istanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Öyküsü* (YKY, 2010) ve *Boğaz'ın Beş Efendisi-Lüfer, Palamut, Levrek, Tekir ve İstavrite Dair* (YKY, 2011) bulunmaktadır. *Benim Lokantalarım* (YKY, 1996), *İstanbul'un Lezzet Tarihi* (Beyhan Ünsal ile birlikte, NTV Yayınları 2011, yeni baskısı Everest, 2021) ve *Nadide Bir Goncadır Enginar* (İletişim, 2021) da aynı amaçla yazılmış yemek kitaplarıdır.

Fransa'da yayımlanan kitaplarıyla Osmanlı yemekleri konusunda *İstanbul la Magnifique* (-Beyhan Ünsal ile birlikte-Robert Laffont, 1991), sosyoloji alanında *Chronique d'une Famille Anatolienne* (L' Harmattan, 1989; Türkçe çevirisi *Kâmil ile Meryem'e Dair*, AFA 1991; YKY, 1996) ve *La Vendetta*'dır (L'Harmattan, 1990; Türkçe çevirisi *Anadolu'da Kan Davası*, YKY, 1995).

*Siyaset ve Anayasa Mahkemesi* (Ankara Ün. SBF Yay., 1980), *Kent ve Siyasal Şiddet* (Ruşen Keleş ile birlikte, Ankara Ün. SBF Yay., 1982), *Umuttan Yalnızlığa: Türkiye İşçi Partisi Tarihi-1961-1971* (Tarih Vakfı Yayınları, 2004; 2. baskı Kırmızı Kedi Yayınları 2020); *Tribün Cemaatinin Öfkesi-Ticarileşen Türkiye Futbolunda Şiddet* (İletişim Yayınları, 2005) ve *İktidarların Sofrası-Yemek, Siyaset ve Simgesellik* de (Everest Yayınları, 2020) yine siyaset ve sosyoloji alanındaki araştırmalarıdır.

Ünsal'ın ayrıca *Bezgin Martı ve Çılgın Kelebek* (YKY, 2009) ve anılarından bir kesit sunduğu *Tel Dolaptaki Karpuz* (YKY, 2014) başlıklı denemeleri yayımlanmıştır. İlginç dostları ve tanıdıklarının yaşamlarını kaleme aldığı *Boğaz'ın İnsanları* da Kırmızı Kedi Yayınevi tarafından 2021'de basılmıştır.

1992-2012 yılları arasında önce *Hürriyet*, sonra *Posta* gazetelerinde haftalık lokanta eleştirileri de yazan Ünsal, Osmanlı-Türk mutfağı konusunda ABD, Japonya, Avustralya, Arjantin ve Belçika'da çeşitli etkinliklerde konferanslar vermiş; 1990'lı yıllarda TRT İstanbul'da "Damak Tadı" ve NTV'de "Life Style" programlarında Türkiye yemekleri ve lokantalarını tanıtmıştır. Ayrıca yine NTV'de yayımlanan "Altın Sıvının Öyküsü" ve "Süt Uyuyunca" belgesellerini hazırlayıp sunmuş ve son olarak da "Artun Ünsal'la İftar" ve TV 24'te "Benim Lokantalarım" programlarını gerçekleştirmiştir.

Türkiye'nin yerel kültürel değerleri ve ürünlerinin bilinmesi ve korunmasının günümüzün daha da küreselleşen dünyasında büyük önem taşıdığına inanan Ünsal, Anadolu yolculuklarını hep aynı heyecanla sürdürüyor.

# İçindekiler

## ÖNSÖZ 9

### BİRİNCİ BÖLÜM

## *Buyurun Sofraya* 11

---

*“Ekmeği Yemek, Suyu İçmek” Üzerine* 13

*Çorba Sevilmez mi?* 17

*Köfte: Hayal Gücü ve Eşitlik* 27

*Eski Mezopotamya’dan Osmanlı’ya,  
Kuşbakışı Köfte Tarihçesi* 39

*Sade Pilavın Fazileti* 53

### İKİNCİ BÖLÜM

## *Denizin Nimetleri* 57

---

*Bir Aşk ve de Hasrettir Lüfer* 59

*Her Derde Devadır Hamsi* 67

*Midye Muhabbetine Buyurunuz* 71

*Hor Görmeyin Haskefali!* 77

*Denizlerin “Çirkin Kralı”* 83

*Hem Söylence Hem Gerçek:  
Peygamber ya da Dülger Balığı* 87  
*Midilli’de Bir Öğle Ziyafeti* 91  
*Geleneksel Bir Balıkçı Çorbası:  
Marsilya Usulü “Bouillabaisse”* 95  
*Balıklı Ankara Nostaljisi* 99  
*Simgeler Evreninde Balık* 103

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

## *“Ağız Tadı” Faslından* 109

---

*Lokumu Kim İcat Etti?* 111  
*“Kar Helvası”* 117  
*Osmanlı’nın Keşkülünden Paris’in “Macaron”una...* 121  
*Pando’nun Ballı Kaymağı* 123  
*Kış Keyfi: Nostalji ve Hüzün Dolu İçeceğimiz Boza* 127  
*“Annemin Kahvesi”nden “Küreselleşmenin Kahveleri”ne* 135

### DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

## *Yemek Sevdası Çeşit Çeşittir* 143

---

*Bulduğunu Yutandan Gastronomi, Beş “G”...* 145  
*Oburun Onursuzu* 149  
*Halis Bir Gastronom: Tuğrul Şavkay* 153  
*Cinsellik ve Sofra: “Tahrik Edici” Yiyeceklere Dair...* 155

### BEŞİNCİ BÖLÜM

## *İnsan, Yiyecek ve Kültür* 161

---

*Yemek Kültürü Üzerine Birkaç Not* 163  
*Topkapı Sarayı’ndan Simit Saraylarına İstanbul* 171

*Bizans ve Osmanlı'dan Günümüze  
İstanbul Yemek Kültürü* 177

*Saltanat'tan Cumhuriyet'e,  
İstanbul'un Değişen Yemek Mekânları* 185

*Renkli, Özgür ve Hesaplı Sokak Mutfağımız* 219

ALTINCI BÖLÜM

*Yemek de İlgi, Bilgi, Sevgi,  
Yaratıcılık ve Disiplin İster* 233

---

*Yemek Kitaplarımız Üzerine...* 235

*Yemek Eleştirisi Yapalım, Mekân Tanıtımı Değil...* 255

*Türk Mutfağı Konusunda  
Gerçekten Tutucu muyum?* 261

**KAYNAKÇA** 267

**DİZİN** 273





## ÖNSÖZ

Yaşıyla kurusuyla sebzeler ve meyvelerden dem vurup, zeytin ve zeytin-yağı, biraz da çarşı pazar muhabbeti içeren *Nadide Bir Goncadır Enginar*'dan sonra *Ortaya Karışık*'la yeniden huzurunuzdayım. Yine geçmiş yıllarda çeşitli gazete ve dergilerde yayımlanan yazılarım, katıldığım panellerde sunduğum bildiriler ve konferans metinlerinden oluşan, ama kimini genişlettiğim ya da kısalttığım yeni bir seçkiyle yemek dünyasında bir kez daha daldan dala atlıyoruz: Ekmek ve çorbadan köfteye, pilava, her geçen gün daha az tutulur hale gelen lüfer ve hamsiden son dönemin tesellisi midyeye bir peşrevle başlıyoruz. Marsilya usulü balık çorbasını kaşıklayıp, tarih öncesinden günümüze çeşitli toplumlarda balığa atfedilen simgesel anlamları da katık ediyoruz. Tatlı faslına gelince; lokumdan kar helvasına, şu bizim acıbadem kurabiyesinin torunu Fransız “*macaron*”la damağımızı şenlendiriyor, Beşiktaş Çarşısı'ndaki kadim dostum Pando'yu da ballı kaymakla yad ediyoruz. Arından, gelsin bol köpüklü “annemin kahvesi”; eğer mevsim kışsa dileylene halis boza... Yemek sevdaları da bilirsiniz çeşit çeşittir: Oburun onursuzundan ince yemek seven ve yapan gastronomi, hatta kendi cinsel gücünü artırma ya da karşısında oturan güzel hanımı tahrik etme umuduyla baharat macunundan ıstakozu bazı yiyeceklere bel bağlayanlara bir ufuk turuna çıkıyoruz.

Sonra da zaman yolculukları yapacağız: Bizans ve Osmanlı'dan günümüze, yemek kültürümüzün evriminin peşine takılacak bu arada seyyar meydan aşçılarından meyhanelere, esnaf lokantalarından lüks “restoran”lara değişen yemek mekânlarına, “bir arkadaşına bakıp çıkacağım” gibisine, uğrayacağız. Kimi vakit de, sokak cadde özgürce dolanacak, renkli ve hesaplı kaldırım mutfağımızın bekçilerine “Pazar ola!” diyerek, Allah ne verdiğiyse, tadına bakacağız. Dahası, genelde “şifahi kültür”le beslenen toplumumuzda, son

dönemlere dek sayıca çok sınırlı ama şimdilerde epey bereketlenen yemek risaleleri ve kitaplarından bir dürüm yapacağız.

İyi de, birileri önümüze tuzlu bir hesap pusulası uzatmıyor mu?

Hızlanan günlük yaşam temposu ve küreselleşme yetmiyormuş gibi buna eklenen Covid pandemisi talihsizliği; “e-mutfak” ve “evden çalışma”nın yaygınlaşması sonucu, hem lezzetini hem de sosyalliğini iyiden iyiye yitiren yemek yeme alışkanlıklarımız; sürekli tırmanan fiyatlar ve her gün eksilen esnaf lokantaları... Türk mutfağının yılmaz bekçileri kadınlarımız ve kanaatkâr mahalle aşçılarımız ne yapsın? “Getir!” furyası artık “sepetle” beslenen sofralara da sirayet ederken, bize de acizane düşünmek kalıyor: Üstat Refik Halid’in bundan seksen yıl önce, “Yeni Ağza Eski Taam”<sup>1</sup> başlıklı yazısında savunduğu gibi, “Osmanlı saltanat mutbağı, İstanbul şehri karışık halk mutbağı ve Anadolu mutbağı” alaşımı Türk mutfağı, bu olumsuz koşullar altında nasıl korunabilir ve geliştirilebilir üzerine...

---

1 *Tan*, 14 Şubat 1943, *Mutfak Zevkinin Son Günleri*, (haz.) Tuncay Birkan, İnkılâp Yayınevi, 2014, s. 30.

*BİRİNCİ BÖLÜM*

*Buyurun  
Sofraya*



## “Ekmeği Yemek, Suyu İçmek” Üzerine

Ramazan pidesiz, sofraya “ekmek”siz olmaz... Yoksulundan zenginine vazgeilmezimiz ekmeğ, “yemek”le eđ anlamlıdır, çünkü bizi besler tek başına. “Katık” da derler; aslında, her yiyecek ona katıktır kültürümüzde. Buğday bin başak verse bile, Yaradan’ın nimeti insandan da çaba ister; tarladan sofraya gelişinde alın teri gizlidir ekmeğin. Nimet emekle birleşir ve ürettiğimiz ekmeğ bizi doyurur, aşımıza lezzet katar.

Ekmeğ sadece bir temel gıda değildir; her çeşidi, insan ve doğa arasındaki diyalektik etkileşimden tomurcuklanan kültürel bir üründür. Buğdayın anayurdu Yukarı Mezopotamya, Anadolu ve Orta Asya’nın binlerce yıllık uygarlıklarından süzölmüş ekmeğ eşitleri, ortak kültürel hazinemizin temel taşları arasındadır: Yufka, lavaş, bazlama, tandır ekmeği, küldede, akılda, pileki taşında pişen ekmeğler; köy fırın ekmeğleri, şehir ekmeğleri, somun ve francalalar, pide, sandviç ve tost ekmeği, simit, gevrek ve çörekler, mısır ekmeği; bunların yanı sıra tiridinden tatlısına nice ekmeğli yemeklerimiz... Her biri, bu topraklarda yaşayan insanların yaratıcılık, çeşitlilik ve kimlik göstergesi sayılabilir. Ama kimler, nerede, hangi unla ve hangi teknikle pişirirse pişirsin, içine neler katarsa katsın, ne ad verirse versin fark etmez; ekmeğ özünde hep aynı kalır.

Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarında, Eski Mısır, Yunan ve Roma’da da ekmeğ, “tanrılara layık” bir yiyecekti. Semavi dinler de ekmeği kutsal sayar. Yahudiler için mayasız ekmeğ (*matzoh*, hamursuz) Mısır firavunundan kurtuluşun ve yeniden anayurtlarına dönüşün simgesidir. Hıristiyanlar için ekmeğ, kilise ritüelinde İsa’nın bedenini, yudumlanan şarapsa kanını ve aynı zamanda Tanrı’ya şökrü (*Evharistiya*) simgeler. İslâm’ın peygamberi Hz. Muhammet, “Yerin ve göğün bereket işareti olan ekmeğe hürmet ediniz” diye buyurur. Ekmeğ, Allah’ın insanlara cennetten bir lütuf

olarak gönderdiği bir “nimet”tir. “Nân-ı aziz”, İslâm tasavvufunda da yaşam ve ruhun simgesidir. Halk deyimlerimizde “Ekmek kapısı” birinin rızkını sağlayan yeri veya işi tanımlarken; “Ekmeğini yediğin eve hıyanet etmemek”, ona bu kapıyı açan ve “ekmeği veren” kişiye karşı sadakat ve bağlılığın önemini yansıtır. Gördüğü iyiliği unutan, tuz-ekmek hakkını bilmeyene de “nankör” denmez mi? “Ekmek parası için çalışırız” da, önümüze çıkan fırsatları değerlendirmezsek, bizim için “ekmeğini ayağıyla tepti” demezler mi? Lakin, zaman olur talihin ibresi bize de kayar, “Ekmeğimize yağ sürülür” yani...

Dünyada günde kişi başına en çok ekmek tüketen (ortalama 350-400 gr) toplumlar arasındayız.<sup>1</sup> Ekmek yemesek doymayız bir türlü. Atasözlerimiz de doğrusu bol ekmeclidir: “Ekmeksiz ev köpeksiz köy olmaz”, “Er olan ekmeğini taştan çıkarır”, “Koca ekmeği meydan ekmeği, evlat ekmeği zindan ekmeği”, “Ekmeğin büyüğü hamurun çoğundan olur” ya da “Ekmeğini kaşığına denk eden hiçbir vakit aç kalmaz” gibi... Ekmekle çok şey anlatılır: Misal, Güneydoğu Anadolu’da evin oğlu askere uğurlanırken, yörede “kak” denilen kalın halkalı bir “kuru ekmek” yapılır, oğlanın çerçeveli fotoğrafının yanına konur. Ekmek bozulmadan, orada duracak; askerimiz terhis olup evine döndüğünde de ıslatılarak hep birlikte yenilecektir.

“Kuru ekmek” 19. yüzyılın ortalarında İstanbul mahalle yaşamındaysa bambaşka bir anlam ifade edebiliyordu. Sözü üstat Refik Halid’e bırakalım:

Komşusunun oğlunu seven kız, şayet ele avuca sığmaz kısmından ise maksadını sevgilisine anlatmak için, her şeyi göze alarak birtakım çarelere başvururdu. Mesela oğlanın göreceği bir odada, ekseriye kurusun diye sabun veya

1 Ancak “en ucuz ve temel gıdamız” ekmeğin tazesini yeğlediğimizden ekmek israfında da üstümüzde yok: Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) ve Türkiye İsrافی Önleme Vakfı’nın 2021 verilerine göre, 200 gram baz alınarak her gün üretilen 123 milyon adet ekmeğin 6 küsur milyonu çöpe gidiyor veya hayvan yemi olarak kullanılıyor. Bu da, en az %5’lik bir kayıp demek. “Bu israfının başlıca sorumluları kimler?” diye sorarsanız evlerde israfın payı büyük (%44)! Bunu, fırınlarda israf (%38), lokantalarda israf (%14) işyeri ve öğrenci yemekhanelerindeki ekmek israfı izliyor (%7)... Oysa, nüfusumuz sürekli artarken, Türkiye’nin yıllık ortalama buğday rekoltesinde 20 küsur milyon tonlardan, başta kuraklık olmak üzere, çeşitli nedenlerle, 16-17 milyon ton civarına, hissedilir bir azalma yaşanıyor. İç tüketim ihtiyacı yılda ortalama 20 milyon ton olan Türkiye’nin, toplam buğdayda yeterli oranı %89’a, ekmeçlik buğdaydaysa %82’ye inmiş durumda. Bir devlet kuruluşu olan TMO, yılda 2-3 milyon ton, belki de daha fazlasına ulaşacak ekmeçlik buğday açığı ithalatla kapatmak zorunda. Buna elbette, özel sektör tarafından genelde Rusya (6 milyon ton) ve Ukrayna’dan (1 milyon ton) satın alınıp kaliteli un, makarna, bulgur, irmik yada bisküvi gibi mamullere dönüştürülerek, yeniden ihraç edilen buğday miktarı dahil değil. Söz konusu iki ülke arasında da patlak veren savaşın buğday ithalatımız üzerindeki olumsuz etkileri de unutulmamalı. Ama her halükârda Türkiye’nin, son tahminlere göre 2022’de 18,5-19 milyon ton olarak gerçekleşmesi beklenen buğday rekoltesine karşın, iç tüketim, tohumluk, yemlik ve ihracat için yılda 27-28 milyon ton buğdaya ihtiyacı olduğunu söyleyebiliriz. Tarih boyunca, ülke ekonomisi için bir barometre işlevi gören ekmek fiyatlarının artışının önlenememesi ve “ekmeğimizin küçülmemesi” için gerçek bir tarım seferberliğine ihtiyacımız var.