



Z. PETEK ÇIRPILI

TARİHİN TENCERESİNDEN



Remzi Kitabevi

JARİHİN
TENCERESİNDEN

PETEK ÇIRPILI Üsküdar Amerikan Lisesini ve İstanbul Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Bölümünü bitirdi. Boğaziçi Üniversitesinde Kamu Yönetimi yüksek lisansını yarım bırakıp pazarlama araştırması ve reklam sektörlerinde dört yıl çalıştı. 1991 yılında, kendi Pazarlama Araştırması ve Danışmanlık şirketini kurdu. Bu şirketi kurarken 20 yıl çalışıp kapatmayı planlamıştı. Öyle de oldu. 2013 yılında, “Kuzine 34 Projesi”ni hayata geçirdi ve gastronomi tarihi ile ilgili 120’den fazla yemekli sohbet yaptı. 2014 yılında, Homebakery isimli bir işletmeyi devraldı. Araştırmalarının ve ürün geliştirme çalışmalarının merkezi burası oldu. Çeşitli yurt içi ve yurt dışı derneklerde uzun yıllar yönetim kurulu üyesi olarak çalıştı. 2014-2025 yılları arasında #tarih dergisinde, her ay gastronomi tarihi yazıları yazdı. Çırpılı, yazmaya çizmeye, ürün geliştirme, stratejik planlama, pazarlama konularında danışmanlık yapmaya ve çeşitli organizasyonlarda bilgi ve birikimini paylaşmaya devam ediyor.

Z. PETEK ÇIRPILI

TARİHİN TENCERESİNDEN

Pişirenler, Yiyenler, Hani Bana Diyenler...



Remzi Kitabevi

TARİHİN TENCERESİNDEN / Z. Petek Çırpılı

© Remzi Kitabevi, 2025

Her hakkı saklıdır.

Bu yapıtın aynen ya da özet olarak
hiçbir bölümü, telif hakkı sahibinin
yazılı izni alınmadan kullanılamaz.

Yayına hazırlayan: Sevrin Uysal

Kapak tasarımı: Z. Petek Çırpılı

ISBN 978-975-14-2247-7

BİRİNCİ BASIM: Eylül 2025

Kitabın basımı 2000 adet yapılmıştır.

Remzi Kitabevi A.Ş., Akmerkez E3-14, 34337 Etiler-İstanbul

Sertifika No: 10705

Tel (212) 282 2080 Faks (212) 282 2090

www.remzi.com.tr post@remzi.com.tr

Baskı ve cilt: Seçil Ofset, 100. Yıl Mah., Matbaacılar Sitesi

4. Cad. No. 77, Bağcılar-İstanbul

Sertifika No: 44903 / Tel (212) 629 0615

İçindekiler

VEDAT OZAN'IN SUNUMU

Bu Bir Yemek Kitabı Değildir!, 7

ÖNSÖZ

“Haydi Sofraya Buyurun!”, 15

Neler Yedik ama Doymadık...

Tarih Boyunca Yemek, 21; Itırlı Bahçe'nin Yiyecekleri, 39; Gemilerde Talim Var, 44; “Mutbak Çavuşu Salif, Ver Bir Hoşap, Ver Bir Pilaf!”, 48; Protestonun Dayanılmaz Lezzeti, 52; Furcifer'ın Askerleriyiz!, 56; Yardımseverlik ve Yemek Hakkı, 59

Yemeğe Bahane mi Lazım?

Et Yemek ya da Yememek, 69; Ateşin Efendisi Olmak, 73; Şahane Oburlar, 78; Sokak Lezzetleri, 85; Evren Ekmekle Başlar, 89; Seni Tuz Kadar Seviyorum Babacığım!, 92; Bahar Oldu Evde Durulmaz, 96; Haydi, Antik Roma'da Pazara Gidelim, 105

“Çok Şükür Bugün de Doyduk”

Bahar Hepimize Gelir, 117; İsa Dirildi! Gerçekten Dirildi!, 122; Ey Bağışlaması Bol Rabbim..., 127; Boooo-Za! Mırmırk Booo-Za!, 136

Sofralar, Sofralardakiler

Füzyonun Âlâsı Bizde..., 143; İran Mutfağı, 147; Versailles'da Açlık Oyunları, 155; Sene 1492, Aylardan Nisan, 164; İmparatorlukların Sofrası Suriye, 168

Yemek Arası

Sabırla Koruk, Helva Olur Derler..., 175; Turşunun Gücü Adına, 181; Şu Bir Sepet Makarnayı Oğluma Bırakıyorum..., 186

Mutfakta Ne Varsa...

Acı Var mı Acı?, 193; Gökten Düşmüş Üç Elma, Biri Sana Biri Bana..., 199; Terrea Tuber; “Bu Yaratımın Tamamı Ne Değerli!”, 203; Sarımsak Savaşta Er Girdi, Mareşal Çıktı, 208; “Bir Yeşil Fincan, İçi Dolu Mercan”, 212; Ağaçlar da Ağlar Hem de Nasıl Ağlar, 216; Bamyaya Ömür Boyu Başarı Ödülü!, 223; Chicomecōatl ile Centeōtl Eliyle Teosinteden Mısıra, 227; Samur Kürklü Beyin Maceraları, 233; Talihsiz Bir Balığın Başına Gelenler..., 237; Quinto Quarto; Hayvanın Beşinci Çeyreği Sakatat, 241

Yemeğin Kaderini Yazanlar

Georges Nagelmackers’ın Bir Düşü Var, 251; Avrupa’nın Minik Büyükanesi, 261; “Tereyağı! Bana Tereyağı Verin!”, 266; Betty Abla, 272; Orta Çağ’ın İlk Influencer’ı Ziryab, 278; Kim Bu Apicius?, 285

Tatlı Niyetine...

Cumhuriyetin Sofrasında, 293

SONSÖZ

Teslim Olmayanlardan mısınız?, 303

VEDAT OZAN'IN SUNUMU

Bu Bir Yemek Kitabı Değildir!

Geçenlerde elime yemek kitaplarının tarihini konu alan bir kitap geçti. İlginçtir, ders kitaplarından sonra en çok satan ikinci tür olan ve “kitap” denince sokaktaki herhangi birinin aklına ilk gelen tür olan romanlardan çok daha önce yayımlanmış bu metinler, oldukça eskiye dayanıyor. Özellikle el yazması değil de basılı yemek kitaplarından söz ettiğimizde, geçmişleri XV. yüzyıla kadar uzanıyor. Hoş, gastronomi bugün artık popüler bir alana dönüşmüş ve her ne kadar yediğimizin, içtiğimizin tarihi geçmişe kıyasla bize daha ilginç gelse de yemekle ilgili kitapların ilk çıktıklarında çok da başköşeye oturtulmadıkları bir gerçek. Kaba bir ayırım yaparak kurgu ve kurgu dışı diye ikiye ayırırsak başrol hep kurgulanmış olanda. Bu nedenle de zaten Batı dillerinden Türkçeye çevirdiğimizde “güzel edebiyat” (anlamına gelecek *belles-lettres*) olarak tanımlanabiliyorlar.

Benim de çocukluğum, hatta gençliğim, masaldı, romandı okuyarak geçti. Benim jenerasyonumun kaçınılmaz okuma nesnesi olan ansiklopedileri hariç tutarak söylüyorum tabii ki bunu. *İki Sene Mektep Tatili*'nin (Jules Verne) yanında *Hayat Ansiklopedisi*'ni hatmettiğimiz çok oldu yoksa. Zaman içinde yavaş yavaş tarihini bilmediğim bir vakitte kurgu dışı metinler ilgimi çekmeye başladı. Sanılanın aksine kurgu dışı metinlerde de dil kullanımı, yazarın “kaleminin gücü” denilen o efsunlu şey her ne ise, çok önemli. Sizi birden ısıtıyor, metnin içine alıverebiliyor, siz de hemhâl olduğunuz metinde aktarılan bilgiden herhangi bir rahatsızlık duymadan kabulleniyor ve içselleştirebiliyorsunuz.

Bu olmadığında öğrendiğiniz de birazcık şey oluyor, nasıl desem, hani öyle pek de kuvvetli olmayan bir tutkalla duvara ağır bir nesne yapıştırırsınız da ne zaman düşeceğinin belli olmama tedirginliğini yaşarsınız ya, öylesi bir size ait olmama durumu, yarım kalmışlık, eksiklik belirliyor işte. Neyse ben de şansına kalemi güçlü kurgu dışı yazarlara denk düştüm demek ilk seçimlerimde ki bugün artık geldiğim noktada, kütüphanem kurgu dışı kitap dolu, hatta kurgulanmış bir metin okumak için kendimi ikna etmeye bayağı bir çaba harcamam gerekiyor. Okumuyor değilim, çok da severek okuduklarım var ama bir kitapçıya girdiğimde ilk önüne dikildiğim raf grubu orası olmuyor artık.

Avrupa’da ilk basılı yemek kitabının müellifi çift isimli bir zat-ı muhterem. Ailesinin verdiği isimle Bartolomeo Sacchi, kendi edindiği isimle de Platina. Platinalığının saçlarının rengiyle bir ilgisi yok, doğum yeri Mantua yakınlarındaki Piadena kasabası olduğu için kendisine, mahlas olarak böyle bir isim seçmiş muhterem. Gençlik yıllarında ileride Milano Dükü olacak olan Francesco Sforza’nun yanında askerlik yapıyor Bartalemeo Bey. Askerlik derken meslek olarak para karşılığı yapıyor askerliği. 1449’da da İtalyan Rönesans’ının (*rinascence*) en önemli eğitim kurumlarından birisi olan Casa Giocosa’ya atıyor kapağı. Okul, dönemin varlıklı ve soylu ailelerinden Gonzagalara ait bir arazide yer alıyor. Bu vesileyle aileyle yakınlaşıyor, hatta çocuklarının eğitimini üstleniyor.

Oradan Floransa’ya, *Accademia Platonica*’ya götürüyor kader onu. Medicilerin en meşhurlarından Cosimo Medici’nin kurduğu akademiye yani. Burada sadece Yunanca ve felsefe öğrenmiyor, güncel tabirle “networking” denilen şeyi yaparak bir çevre ediniyor kendisine. Davetler falan derken dönemin ünlü aşçılarıyla da tanışıyor. Oradan aşçı olarak Papa’nın hizmetine girmesi, politik ilgi ve söylemlerinin artması, papayla uyuşamaması, suikast suçlamaları, hapis hayatı falan derken ilginç bir hayat hikâyesi var muhteremin. Pek çok da kitabı var, otuz kadar. Ancak çoğu el yazması olan bu kitaplar içinde ilk basılanı, 1460 yılındaki *De hones-*

ta voluptate et valetudine (Dürüst Zevkler ve Sağlık Üzerine) oluyor ve çoğunlukla ünlü aşçı Martino da Como'nun hayata geçirdiği tariflerin aktarımından oluşuyor. Sadece hangi malzeme, hangi yemek için ne kadar kullanılır gibi temel reçetevari yönlendirmeler yok kitabın içinde, hazırlık ve pişme süreci de anlatılıyor, hatta saat üzerinden süreler de verilerek o süreler içinde meydana gelen renk, doku gibi duyuşal değişikliklerden bahsediliyor. Bütün bunları da sadece beslenme, yani fiziksel ve kimyasal ihtiyaç karşılanması olarak değil, keyif alınacak durumlar, haz ve estetik olarak yorumluyor. Hoş, bunu yaparken yedi ölümcül günahın birisi olan oburlukla ayıştırmaya da özen gösteriyor. Sacchi veya kendi tercihi olan isimle Platina'nın kitabı, her ne kadar ayrıntılarda bir tarifnameden farklılaşsa da yine de yemeklerin nasıl yapılacağı üzerine bir kitap.

Elinizde tuttuğunuz bu kitap da yemek ve ondan alınan hazzın tarih içinde izlediği yollar üzerine bir kitap. Üstelik bu kitap da bazen bölüm sonlarında tarifler içeriyor ama *De honesta voluptate et valetudine* bir yemek kitabı olmasına rağmen Petek Çırpılı'nın *Tarihin Tenceresinden — Pişirenler, Yiyenler, Hani Bana Diyenler...* bir yemek kitabı değil.

* * *

Epey bir önceydi, herhâlde 2012 yılının, yaz sonu veya sonbaharı olmalı. Açık Radyo'daki (FM 95,0) "Koku" programım henüz devam ediyordu. Liseden beri yakın arkadaşım olan Neşet Kutluğ aradı, "Bir ara buluşalım; Petek diye bir arkadaşımın, sizinle konuşmak istediği şeyler var, sizi tanıştırmak istiyorum," dedi. Çok geçmedi, randevulaştık ve üçümüz buluştuk. Petek Çırpılı ile ilk karşılaşmam bu şekilde oldu. "İyi de neymiş konuşacakları seninle?" dersiniz özetleyeyim.

Petek'in o dönem oturduğu ev Kuzguncuk'taydı. Evinin mutfağı aynı hacim içindeki salonunda kendi pişirdiği yemekler eşliğinde konuklar ağırlamak, bu konuk ağırlama seanslarına da her

seferinde bir başka anlatıcı davet etmek, o akşam sunulacak yemekleri de konuşmacının anlatısı bağlamında tasarlamak istiyordu (O gün ismine muttali değildim ama sonrasında bu formatı Kuzine 34 olarak isimlendirdi Petek). Beni de radyoda dinlemiş, koku-lezzet ilişkisine dair söylediklerim ilgisini çekmiş.

Ben, ne yalan söyleyeyim, çekindim ilk başta. Belki biraz nazlandırm bile denebilir. Nasıl çekinmeyeyim canım, radyoda program yapmak başka şey, canlı canlı insanlarla aynı masada oturup saatlerce onları sıkmadan ve yemeğin keyfini kaçırmadan bir şeyler anlatmak başka şey. Üstelik o güne kadar ara ara kısaca değinmiş olmama rağmen radyodaki programlar dışında koku-lezzet ilişkisini herhangi bir etkinlikte uzun uzun anlatmışlığım yoktu. Sağ olsun, şöyle yaparız dedi, böyle yaparız dedi, içim rahatlayarak ikna oldum.

Takip eden yılın, 2013'ün Şubat ayında da onun zaten başlatmış olduğu bu gastro muhabbetler serisinin benim rol alacağım bölümünü gerçekleştirdik. Şubat ayının 14. gününe atfedilen bir anlam vardır, malumunuz, "Sevgililer Günü". Beraber mutabık kaldığımız üzere benim konuşmamın bağlamı da onun üzerine kurulmuştu; işte Aziz Valentin kimdir, afrodizyak nedir, koku-lezzet-çekim ilişkisi vesaire...

Neden anlattım bunları? Çünkü hayatımın, hatta mesleki yol haritamın son 20 yıllık seyri üzerinde bu anlattığım müsterek deneyim vasıtasıyla yadsınamaz bir etkisi oldu Petek Çırpılı'nın. Salt koku duyusu değil, koordineli çalışan bir diğer duyu, yani kokunun kimyasal kardeşi olan tat duyusu üzerine de yoğunlaşmamın, oradan kültürel iz düşümlerine yönelmemin, lezzet üzerinden sebep sonuç ilişkileri kurabilmemin ilk adımları, bahsettiğim etkinlikte yolumuzun kesişmesi, benim nazımı görmezden gelerek yüreklendirmesi, hatta hafifçe omuz atarak öne ittirilmesiyle atıldı, diyebilirim. Müteşekkirim ama bu satırları bir şükran borcu sebebiyle yazmıyorum; böyle yorumlanırsa da çok üzülürüm. Yazıyorum çünkü yazmak istedim. Neden peki?

Koku-Tat-Aroma-Lezzet Bağları

Bu kitap, girişte bahsettiğim gibi benim okumaktan zevk aldığım kurgu dışı kategorinin, yazarın sizi metnin içine teklifsizce buyur edebildiği, sizin de “Ne oluyor yahu?” demeden kendinizi sayfaların içinde bulabildiğiniz nadir örneklerinden biri. Kısa bölümler hâlinde ilerliyor. Girişte görece uzun bir “Tarih Boyunca Yemek” kısmı göreceksiniz. Önerim, benim gibi yapmanız; yani sonraki sayfalara geçmeden o bölümü bir kere daha okumanız. O giriş satırlarında sadece bir tarihsel süreç anlatılmıyor, aynı zamanda ilerideki sayfalarda örneklerine sık sık rastlayacağınız bir insanlık hesaplaşması da gerçekleşiyor.

Tarihsel süreç derken ateşle açıyor perdeyi Petek Hanım kitabın ilk sayfalarında. Muhtemelen bu alanla ilgilenen herkesin de öneminin altını defaatle çizdiği bir konu, ateş ve insanın onu kontrol edebilme yetisi. Pişirmek zira, sadece yiyeceği kolay çiğnenebilir ve hazmedilebilir hâle getirmekle kalmıyor, fizyonomimizi değiştiriyor, kültürel değişimlere öncü oluyor ve duyuşal dünyamızda yeni bir sayfa açıyor. Bipedal olmamız, yani iki ayak üzerine doğrulmamızın üzerine ateşi kontrol edebilmemizi koyduğumuzda ise diğer canlılardan ayrıştığımız önemli bir nokta çıkıyor ortaya: Lezzet.

Lezzetin temel bileşeni koku duyumuzdur ve bu duyuyu bizim yeme içme eyleminde kullandığımız şekilde kullanan, gelen duyuşal uyarıları o şekilde alan, işleyen ve tepki veren bildiğimiz başka bir canlı türü yok. Kokuyu iki şekilde alıyoruz; burun ile (ortonazal) ve damak üzerinden (retronazal). Bu şekilde çift kanallı olarak çalışan bu duyunun damak üzerinden duyumsanmayı sağlayan retronazal kanal ile boğaz boşluğu arasındaki mesafe diğer canlılarla mukayese ettiğimizde çok daha kısa. Dışarıdan koku almakta diğer canlılar zaman zaman bize göre avantajlı konuma geçiyor olsalar da iş damak üzerine gelince insanın farkı bariz. Oradan gelen ve *aroma* olarak adlandırılan koku molekülleri de haz dünyamızın temel tetikleyicilerinden.

Uzun uzun koku-tat-aroma-lezzet anlatmayayım ve şöyle özetleyeyim: Karnı doyduktan, yani temel besin ihtiyacını karşıladıktan sonra da almakta olduğu haz kesilmesin, devam edebilsin diye yemek yemeyi sürdüren tek canlı türü biziz. Bu hazzı desteklemek için de hem ateşin kontrolünde akla hayale gelmeyecek teknikler geliştirmiş, kuzineler, fırınlar üretmişiz hem de bulabildiğimiz envaiçeşit gıda maddesiyle kompozisyonlar yaratmışız. Bu kompozisyonlara bazen *kruvasan* ismini vermişiz, bazen de *Beef Wellington*, bazen *tarhana* olmuşlar, bazen *zeytinyağlı enginar*. Evet, hepsi birbirinden çok farklı, biliyorum ama kompozisyonlar mı, kompozisyonlar. İnsandan gayrı yiyeceği kompoze eden başka canlı da yok.

Ortaya çıkış sebepleri farklı olanları, mesela uzun süreli muhafaza amacıyla tasarladığımız yoğurt veya pastırmanın, sucuk ya da salamın varlık sebepleri artık ortadan kalkmış dahi olsa (çünkü artık buzdolabımız var!) günlük yaşam içinde varlıklarını devam ettirmelerini sorgulamamış, onları fark etmeden yeni amaçlara yöneltmişiz. Bütün bunların toplamı, bizi diğer canlılardan ayırtıran temel özelliklerden birisi olan lezzet kavramını çıkartmış ortaya ve konuyla ilgili kimi zevat gibi benim de taraftar olduğum bir bakış açısıyla evrim sürecinin ana motorlarından birisi hâline getirmiş.

Lezzetler de zaman ve mekân olarak bu kürenin üzerinde hep bir yerlerden başlayarak bugünkü hâllerini almışlar. Nereden başlamışlar, kim başlatmış, başlatanın amacı neymiş, bugünkü kullanım gerekçesi amaçtan ne kadar farklılaşmış, sadece anlam ve amaç değil, fiziksel ve kimyasal olarak da nasıl dönüşümler yaşamışlar, bunları bilmek, insanlık macerasını sorgulayabilmek için ihtiyaç duyduğumuz en temel bilgilerden.

Bunlar yoksa sistemi (veya sistemleri) çözebilmek mümkün değil. Bu bilgilerin büyük kısmı da üstelik sıkıcı olabilme potansiyeline sahipler. Onları okunabilir kılmak, aktarıcının becerisi ölçüsünde mümkün olabiliyor.

Arayıp Bulduğumuz...

Bu kitap bilgi ve belagati hemhâl edebilmiş önemli bir örnek. Pettek Hanım sadece konuları çimdik çimdik didiklemekle kalmamış, bazı didiklediklerini kenara not edip sayfalar sonra yine oraya dönmüş, eksik kalanları tamamlamış. Belli işte, fazla lafa ne gerek, derdi var yazdığı konuyla ilgili, obsesyon yapmış. Arayıp da bulamadığımız şey de bu değil mi zaten?

Olağan akışa kendisini koyverenlerin arasında bir şeyleri kendisine dert eden, edindiği derdi, sorduğu soruları, bulduğu cevapları çevresiyle paylaşan insanlar? Böyle bir metin olur, onu kaleme alanı da kenarından köşesinden tanırırsam? Elbette bu satırları yazabilmek için hamle ederim.

Uzattım, kesiyorum. Az sonra Napolyon'un Moskova Seferi'nden *conditum paradoxum*'a, *Optimal Yiyecek Arama Teorisi*'nden bu düğünlerin kaçınılmaz kamberi Gabius Apicius Bey'e zevkli bir yolculuk sizi bekliyor. Ben baskı öncesi hâlini okurken büyük keyif aldım, aynı keyfi sizin de almanızı diliyorum.

Ah, unutmadan, lütfen her bölümde final cümleyi kaçırmayınız, orada yazarımız laf kalabalığına getiriyor ve hissettirmeden politika yapıyor çünkü.

ÖNSÖZ

“Haydi Sofraya Buyurun!”

Kaç yaşında olduğumu anımsamıyorum ama epey küçüktüm, bir torba dolusu dolmalık midye alıp eve geldim. Küçüktüm ama herkesin birbirini tanıdığı ve çocuklara sürekli göz kulak olunan bir mahallede oturduğumuz için alışveriş yapılacağı zaman çocuklar sürekli oraya buraya koşturulurlardı: “Koş Halit kasaba, bir kilo kıyma, köftelik de. O ne vereceğini bilir. — Koş Ali Rıza bakka-la büyük bir kalıp beyaz peynir iste. O iyi beyaz peynirden versin; sert yağlı Ezine diye hatırlat. Yanındaki kasaptan da bir çömlek Manyas yoğurdu al gel.”

Ben de çocuk aklımla kendime başka başka görev emirleri çıkarırdım: “Koş çay saati için İmrahor’daki ufak fırından susamlı çubuk al!” ya da “Akşama kuru fasulye pişiyor. Koş Gedelek turşucusuna!” gibi. Bunlar neredeyse dört mahalle ötedeydiler. Çocuk adımlarımla yarım saatte ancak gider dönerdim ama ayağıma üşendiğimi hiç hatırlamıyorum. Ufak bütçelerin güzel yaşamaya yettiği ve bazen de ucundan azıcık arttığı yıllardı.

Bir torba midyeye döneym şimdi. Sekiz ya da dokuz yaşlarındayım. Midyeleri, biriktirdiğim cep harçlığına kıyıp almışım. Anneanneme, “Haydi midye dolması yapalım!” dedim. Kabuklarını bana gösterdiği şekilde sabırla temizledim, içini hazırlayıp dolmayı yaptık ve akşam ev halkıyla birlikte afiyetle yedik. Çocukluğum, genç kızlığım ve yetişkinliğim böyle yüzlerce sınırsız mutfağın ve sofranın anısıyla örülü. Yaşadıklarımız, hoş anılar olmanın yanı sıra sürekli ve iş başında mutfak eğitimimizin de bir parçasıydı.

Son yıllarda gastronomi, gurmelik gibi kavramlar sosyal medya sayesinde hayatımızın orta yerine geldi çöktü. Çöktü diyorum çünkü pazar filesindeki belki canı çeker de alamaz diye komşusuna göstermeden eve sokmaya çalışan insanlardan, yediği her lokmayı, gittiği her lokantayı neredeyse pornografik bir şekilde herkesin gözüne sokmaya çalışan insanların çoğunluk olduğu bir döneme gelip dayandık.

Bugüne değin 90'lı yılların ortasından itibaren çekmeyi düşlediğim gibi bir yemek tarihi belgeseli için hiç fırsat yaratamadım. Düşlediğim gibi bir yemek tarihi belgeseline de denk gelmedim. Bunu yapabilmeyi hâlâ çok istiyorum. Peki, belgesel olmu-yorsa başka bir şey olur diyerek 2013'te bir yemek tarihi projesi kurguladım. Tam o sırada Kuzguncuk'ta, taşındığım tarihi ev, bu fikri hayata geçirmeye uygun düştü. Evin alt katındaki açık mutfağı yeniden yaptırdım ve ortaya uzun bir masa koydum. Ben sofrayı kuracaktım, ele alınan konunun yemeklerini yapacaktım ve merakımı gıcıklayan konularda bilgili kim varsa davet edip anlatmasını rica edecektim. Masada on iki kişilik yer vardı. Kuzine 34 projesi böyle doğdu. 2013-18 arasında gastronomi tarihi üzerine yüzden fazla yemekli toplantı yapıldı o masanın çevresinde. Kimler kimler katılmadı ki bu toplantılara, misafir konuşmacı olarak...

Kuzine 34 toplantıları sürerken Mayıs 2013'te Gezi olayları patladı. Bu sırada Gürsel Göncü, *#tarih* dergisini çıkarmak için hazırlık yapıyordu. Bir gece Kuzine 34'e misafir olarak geldi ve ardından yeni dergide gastrotarih sayfalarını yazmamı istedi. İşte, elinizde tuttuğunuz bu kitap, Haziran 2014'ten başlayarak on yıl boyunca yazdığım yazılardan bir seçkidir. İkinci cildi de bu kitabın ardından gelecek.

Uzun yıllar sonra geldiğim noktada, başlangıcından bugüne dünya tarihini salt yiyeceklerle anlatabileceğimi görüyorum. Bu yüküleri anlatmayı neden bu kadar seviyorum, onu da söyleyeyim. Güçlü hükümdar ve imparatorlukların tarihlerinin arka pla-

nında sizin gibi, benim gibi sıradan insanların yaşayışına dair bir bakış açısı, alternatif bir karşı-tarih anlatısı sunmayı seviyorum. Yarın hiç gelmeyecekmiş gibi olağanüstü bir umursamazlıkla tüketip bitirilen doğal kaynakların öykülerini anlatmak istiyorum. Çok yakın zamana kadar sık sık açlıkla terbiye edilen ulusların belleğinde bu zor zamanlara dair fazla bir iz kalmamışa benziyor.

Kimse tabii ki kötü zamanları anımsamak ve bunları gelecek kuşaklara anlatmak istemiyor belli ki. Ama bugün öyle bir noktadayız ki her birimiz kendi tüketim alışkanlıklarımızı gözden geçirmesek pek yakında büyük bir yok oluş yaşayabiliriz. Buna da hep dikkat çekmek istedim. Yediğimizin içtiğimizin nerede, nasıl bir emekle üretilip mutfağımıza geldiğini, yok olduysa, soyu tükendiye bunun nedenlerini artık merak etmek, yiyeceklerimizi umursamak zorundayız.

Moda bir deyimle söylersek sağ kalmamız için doğal denge-lerin sürdürülmesine, bunun için de çevre ile ilgili her türlü konuda farkındalığımızın artmasına ihtiyacımız var. Doğal denge, sürdürülebilirlik, ekolojik konularda farkındalık gibi konular belki bir gün bir başka kitabın konusu olur. Elinizdeki bu kitabı bir dergi gibi istediğiniz yazıdan başlayarak okuyabilirsiniz. İçinde çocuksu bir merak taşıyan okurları mutlu edeceğini ümit ediyorum.

İlk defa kitabı yayımlanan bir yazarın, bu yolculukta kendine destek olan kişilere teşekkür etmesini çok önemli buluyorum. Vefalı olmak, gerçekten çok önemli geliyor bana. Ancak bu yolda yürürken elimden tutan ve destek olan dostlarımla listesini çıkarmaya kalkışsam ya birini unutursam korkusuyla teşekkürümü, altın bir tabak içinde bizi bir araya getiren uzun ve zengin sofralarımızın orta yerine koymaya ve “Haydi sofraya buyurun. Hepimize afiyet olsun!” demeye karar verdim.

Birbirimizin hayatına kattığımız düşünsel bereket, bana verdiğiniz cesaret ve bu zengin yaşam sofrasında el birliğiyle or-

taya koyduğumuz, cömertçe birbirimize sunduğumuz her şey için, minnetimi anlatmaya sözcüklerim yetmez. Sağ olun, var olun...

Petek Çırpılı, "Uygarlık tarihi hep egemenin, güçlünün gözünden anlatılır ama gündelik yaşamların izini sürmeye başladığımızda bambaşka bir dünya ile karşılaşırız," diyor ve tencerenin kapağını kaldırıp en eski dönemlerden günümüze uzanan bir masal anlatıyor; tarih boyunca yiye içtiklerimiz aracılığıyla insanlığın masalını...

Bu masalda, imparatorlar kadar sıradan halk da var: Bir kölenin saçlarının arasına iliştirilmiş bamyâ tohumundan, Kraliçe Viktorya'nın sonsuz iştahına; muharebe alanını tepeden seyrederken açılan piknik sepetlerinden, Doğu Ekspresi'nin daracık mutfağında terleyen aşçının ızgarasına; Antik Roma'da arpa lapasını kaşıklayan gladyatörden, toplama kampında ölümü göze alarak her gece hayali bir ziyafet sofrasının tarifini bir çarşafa yazan aç kadınlara uzanan...

"Yiyecek ve içecek tarihi, bize sürekli tekrarladığımız yanlışlara dair değerli bilgiler sunuyor. İçinde aşk var, cinsellik ve güç gösterileri var, salgınlar, savaşlar ve iklimin azizliği yüzünden açlık ve tokluk arasında gidip gelen insanlık var; acı, gözyaşı, yerlerinden edilenler var; adı konanlar kadar varlıkları fark edilmeden dünyadan gelip geçen milyonlarca insanın öyküsü var..."

www.remzi.com.tr

ISBN 978-975-14-2247-7



9 789751 422477

KDV'den muaf