

CEYLAN ÖZGE KUNDUZ  
ELİF YİRMİBEŞOĞLU



# HESAP LÜTFEN



Dışarıda Yemenin Leziz Hikâyesi





HESAP LÜTFEN

CEYLAN ÖZGE KUNDUZ  
&  
ELİF YİRMİBEŞOĞLU

Mundi Kitap

*Hesap Lütfen*, Ceylan Özge Kunduz - Elif Yirmibeşoğlu

© 2019, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Bu kitabın Türkçe yayın hakları AnatoliaLit Telif ve Tercümanlık Hizmetleri Ltd. Şti. aracılığıyla alınmıştır.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: Aralık 2019, İstanbul

Bu kitabın 1. baskısı 3000 adet yapılmıştır.

Yönetici editör: Özlem Alkan K

Düzeltili: Melis Oflas

Mizanpaj: Atahan Sıralar

Sanat yönetmeni: Utku Lomlu / Lom Creative ([www.lom.com.tr](http://www.lom.com.tr))

Kapak tasarımı: Bilal Sarıteke / Lom Creative ([www.lom.com.tr](http://www.lom.com.tr))

İç baskı ve cilt: Yıldız Matbaa Mücellit

Maltepe Mah. Gümüşsuyu Cad. Dalgıç İş Merkezi No: 3 Kat: 2

Topkapı-Zeytinburnu

Sertifika No: 33837

ISBN 978-605-69561-3-3

MUNDİ KİTAP

Hayriye Caddesi No: 2, 34430 Galatasaray, İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

[mundikitap.com/9786056956133](http://mundikitap.com/9786056956133)

[bilgi@mundikitap.com](mailto:bilgi@mundikitap.com)

Mundi Kitap, Can Sanat Yayınları Yapım ve Dağıtım Tic. ve San. A.Ş.'nin tescilli markasıdır.

Sertifika No: 43514

# HESAP LÜTFEN

CEYLAN ÖZGE KUNDUZ  
&  
ELİF YİRMİBEŞOĞLU

İNCELEME





CEYLAN ÖZGE KUNDUZ, İstanbul'da doğdu. Galatasaray Lisesi'ni bitirdi. Lisans ve yüksek lisansını Boğaziçi Üniversitesi ve İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde tamamladı. Çeşitli dergilerde serbest yazarlık ve editörlük yaptı. Yemeğin tarihsel ve sosyolojik açılardan ele alınışına olan ilgisi üniversite yıllarında başladı ve halen devam etmekte.

ELİF YİRMİBEŞOĞLU, İstanbul'da doğdu. Galatasaray Lisesi'ni bitirdi. Lisansını Yıldız Teknik Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Mütercim-Tercümanlık Bölümü'nde tamamladı. Çeşitli dergi ve gazetelerde yeme içme yazarlığı ve editörlük yaptı.





# İÇİNDEKİLER

Önsöz .....	11
1. Bölüm: Paran Varsa Kralsın.....	15
2. Bölüm: Lokantadan Restorana.....	27
3. Bölüm: Evdeki Yemeğin Suyu mu Çıktı? .....	41
4. Bölüm: Pastaneler Devri .....	51
5. Bölüm: Makdanılds .....	61
6. Bölüm: Kahraman Büfe Amerikan Burgerine Karşı .....	81
7. Bölüm: Lezzet Sokakta.....	91
8. Bölüm: Bahşiş mi Bırakalım “Tip” mi Verelim? .....	101
9. Bölüm: Bir Zamanlar Gazinoda.....	121
10. Bölüm: “Sahi, Eskiden Burada Ne Vardı?”: Kent, Mekân, Hafıza .....	135
Sonsöz .....	145
Kaynakça .....	147



## Önsöz

**Y**emek, gündelik hayatımızın değıştirilemeyecek, yerine başka bir şey konamayacak kadar yaşamsal bir parçası. Doğduğumuzda anne memesiyle başlayan yemek mücadelesi ve yemekten alınan keyif tüm yaşam boyunca farklı kılıklara girerek varlığını sürdürür. Yemek, yaşamımızın her alanına sirayet eder. Yemeğe dair iştah, yaşama duyulan arzuyu ifade edecek kadar güçlüdür. İştahlı olmak aynı zamanda meraklı olmak anlamına da gelir.

Elinizde tuttuğunuz kitabın yazarları olarak biz de hem yemeğe hem de yemekle ilişkili olan birçok başka şeye dair merakımızın ya da başka bir deyişle iştahımızın peşine takılınca ortaya böyle bir kitap çıktı. Yemeğe ve yemeğin tarihine dair yazılmış birçok kitapla başladığımız bu lezzetli yolculukta önce yemek yemenin ne anlamlara geldiğini merak ettik, bunu kamusal alanda –yani dışarıda– tanımadığımız insanlarla birlikte yemek yeme deneyimine dair merakımız izledi. Restoranların ortaya çıkışını araştırırken Türkiye’de dışarıda yemek yemenin tarihine ve bu deneyimin bizim topraklarımızda nasıl anlamlar kazandığına dair bir başka meraka uzandık ve tümü bu kitabın ana hatlarını oluşturdu. Bu kitapta önce restoranların ortaya çıkışına, ardından Türkiye’nin lokantadan restorana uzanan yolculuğuna baktık. Sokak lezzetlerini, meyhaneleri, gazinoları ve eğlence yerlerini de unutmadık. Yemeğin kendisi değil yan unsurları da bir başka bölümün konusu oldu. Bu bölümde ise nasıl bahşış verilir, peçeteler ne tür bir

evrim geçirmiştir, cep telefonları dışarıda yemek yemeyi ne şekillerde de-  
ğiştirdi, sofrada neyi gerektirir gibi sorulara verdiğimiz cevaplar var.

Yemeğe olan ilgimiz ailemizde başladı. Bizim evde her zaman yemek pişerdi. Etli yaprak dolması, karnıyarık, musakka, pilav, köfte-patates, zeytinyağlı biber dolması, kereviz; yoğurtlu çorbadan tarhanaya pirinç çorbasından taze bakla çorbasına envaiçeşit çorba, kompostolar, annemiz hiç sevmese de ara sıra üzüm hoşafı, anneannemizin Sivas'ta yaşadığı dönemde öğrendiği katmer –annemiz pazar sabahları yapar ve her seferinde o muhteşem kokuyla ev sıcak bir yuvaya dönerdi–, babamızın en az ayda bir kez hususi olarak alıp getirdiği ve kendi elleriyle kömür ateşinde pişirdiği –neyse ki apartmanın en üst katında oturuyorduk da kokusuyla komşuları rahatsız ederiz diye endişelenmiyorduk– kokoreç, annemizin boğazımıza kaçmasından korkup çatalla küçük parçalara ayırdığı ve bu yüzden neşemizin yarıda kaldığı ama yine de bayıldığımız spagetti –o zamanki adıyla çubuk makarna– pazarları mutlaka balık –ekseriyetle kofana– ve her daim bol limonlu kıvrıcık salata... Yemeğin çocuklukla, anılarla, aileyle ve dünyayla kurulan bağla olan ilişkisi farklı zamanlarda olsa da ikimizi de etkiledi. Birimiz üniversitede sosyoloji bölümünde aldığı bir dersle yemekle olan ilk teorik bağı kurarken diğerimiz çeşitli dergilerde yemek yazarlığı yaparak yemek üzerine düşünmeye başladık. Yemeğin karın doyurmak dışında sahip olduğu anlamlar o kadar çok ve çeşitliydi ki bir okuma diğerine, bir sohbet ötekine evriliyor ve sürekli olarak bir şeyler öğrendiğimiz, zihnin sınırlarını zorlayan ve karşımıza farklı ufuklar çıkaran bu yolculuğa durmadan devam etmek istiyorduk. Bizim gibi düşünen, merak eden kişilerle karşılaşmak bize heyecan veriyor, hem onlardan bir şeyler öğrenmek hem öğrendiklerimizi paylaşmak için sabırsızlanıyorduk. Yemekle ilgili birçok soruya cevap bulurken birçoğu da cevapsız kalıyordu. Ancak bir gerçek bu yolculukta da kendini gösteriyor ve kimi zaman soruların cevaplardan çok daha değerli olduğu bir kez daha ortaya çıkıyordu. En sonunda yemekle ilgili araştırdıklarımızı, öğrendiklerimizi, düşündüklerimizi ve hissettiklerimizi daha fazla kişiyle paylaşma fırsatını değerlendirmeye karar verdik ve belki de bir başka uzun yolculuğun ilk durağını böylece meydana çıkarılmış olduk. Bu kitapta belki zaten bildiğiniz şeylerle karşılaşacaksınız, belki yeni şeyler öğreneceksiniz, belki hiç düşünmediğiniz sorulara cevap aramaya başlayacaksınız. Eminiz ki her birinizin yolculuğu farklı olacak ancak ortak olmasını arzu ettiğimiz bir tek şey var, o da kitabı bitirdiğinizde “İyi ki okumuşum!” demeniz.

Bizi bu yolculuğa çıkmaya heveslendiren, yol boyunca destekleyen editörümüz Özlem Alkan Karakuş'a çok teşekkür ediyoruz. Bize bu kitabı yazmakta geç bile kaldığımızı defalarca hatırlatarak bizi cesaretlendiren can dostlarımıza ve her zaman yanımızda olan ailemize de kucak dolusu sevgiler, iyi ki varlar. Henüz iki yaşındayken rasgele malzemeleri karıştırarak hazırladığı yenmeyen yemeklerle başlayan mutfak serüvenini bugün harikalar yaratarak sürdüren, yemekle aramızdaki bağı kuvvetlendirmizde, yemeğe olan ilgimizi canlı tutmamızda büyük payı olan Deniz Yirmibeşoğlu'na da sevgilerimizi gönderiyoruz. Maharetine ve yemeklerindeki gizemli lezzete olan hayranlığımızı da önemli bir not olarak buraya iliştiriyoruz.



# 1. Bölüm

## Paran Varsa Kralısın

**Y**emek yemek sadece karın doyurmak mı? Neden dışarıda yemek yeriz? Restoran denen şey nereden çıkmış ve biz insanlar pekâlâ evde de yemek yiyebileceksen neden restorana gidip tanımadığımız insanlarla birlikte yemek yer, bir de üzerine para verimiz? Evde yemek yapmak zor olduğu için mi? Evet, belki nedenlerden biri de bu ancak 18. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan modern restoranların müşteri profiline son derece varlıklı olduğu ve saray yavrusu malikânelerinde büyük bir mutfak ekibinin de hazır bulunduğu göz önüne alındığında tek nedenin bu olamayacağı anlaşılıyor. 18. yüzyılın başından itibaren zenginleşen ve her anlamda güçlenen Paris burjuvazisi evde her istediğini yiyebilecek maddi ve lojistik imkâna sahipken Paris'te birbiri ardına açılan restoranlar gündün güne dolup taşıyor, bu da yeni, başka restoranların açılmasına olanak veriyordu. Peki ne oluyordu da 18. yüzyılın Paris'inde burjuva sınıfı mensupları bir mecburiyetleri olmaksızın hemen her akşam dışarıda yemek istiyordu?

Dışarıda yemenin belki daha da eskiye hatta taş devrine uzanan bir tarihi olsa da bildiğimiz anlamıyla restorana en çok benzeyen yapıdan *Yemek: Damak Tadının Tarihi* kitabında anlatıldığı gibi, İtalyan

tacir Marco Polo bahseder. 13. yüzyılda yaşayan Marco Polo 17 sene süren büyük Çin seyahatinde özellikle Hangzhou kentini gezer. Onun anlatımıyla Hangzhou dünyanın en güzel ve en asil kentidir. Marco Polo yüzyılın sonlarına doğru Hangzhou'da çok yönlü bir restoran kültürüyle karşılaşır. Modern anlamda restoran Fransa'da 18. yüzyılda ortaya çıkmışken Hangzhou'da bu kültürün ta 1000'li yıllara dayanan bir geçmişi olduğunu öğreniriz. Bugün restoranlarda gördüğümüz birçok şeyi Marco Polo Hangzhou restoranlarını tarif ederken anlatır. Garsonlar, menüler, açık büfeler... Üstüne üstlük nasıl ki bugün dışarıda yemenin nedeni salt karın doyurmak değil aynı zamanda sosyalleşmek, görmek ve görülmek, buluşmak ve tanışmak gibi ihtiyaçlarsa Hangzhou restoranları da görmek ve görülmek için gidilen bir buluşma noktasıdır. Buluşma noktası demek belki hafif kalır. Hangzhou'luların hem yeni partnerlerle tanışmak hem de mevcut sevgilileriyle ev dışında buluşabilmek ve cinsel maceralar yaşamak için geldikleri yerlerdir buralar.

Gelgelelim 18. yüzyıla gelinceye dek Hangzhou dışında bildiğimiz anlamda restorandan ve restoran kültüründen söz eden kaynağa pek rastlamayız. Rastlamayız ama dışarıda yemek yeme ihtiyacı yüzyıllar içinde hiç de azalmaz, aksine değişen üretim sistemleri ve yönetimler, kentlerin ortaya çıkıp gelişmesi, yeni mesleklerin doğmasıyla giderek artar ve çeşitlenir. Artık dışarıda yemek yemek bir mecburiyetin göstergesi değil, karın doyurmanın ötesinde bambaşka ihtiyaçların varlığına işarettir. Artık şehirler iyiden iyiye zenginleşmiş ve gelişmiştir. Aristokrasinin tahtı parayı elinde tutan ve kısa süre içerisinde yönetimleri ve üretim sistemlerini de ele geçirip yeniden şekillendirecek olan burjuva sınıfı tarafından sallanmaya başlamıştır. Yükselişteki burjuva sınıfının farklı ihtiyaçları ve arzuları vardır. Saraylardaki muhteşem hayattan onlar da paylarını almak ister; krallar ve kraliçeler gibi yaşamak, saygı görmek, her türlü zevki ve keyfi sonuna kadar yaşamak hayallerini süslemeye başlar. Hal böyleyken şehrin uzağında, hiçliğin ortasında kurulan hanlarda değil tam da şehrin ortasında göz önünde olunan yerlerde yemek yemek gerekmez mi? Fransa'da restoranlar işte bu ihtiyaçtan doğar.

18. yüzyılın ortalarına doğru modern restoranın ortaya çıkmasından çok daha önce Batı'da da tıpkı Hangzhou'da olduğu gibi dışa-



rıda yemek yiyenlere rastlanıyordu. Bunlar genellikle mallarını uzak diyarlarda satabilmek için seyahat eden tüccarlar, devlet dairelerinde görevli memurlar ve ürettikleri malları pazarda teşhir etmek için tüm günü dışarıda geçirmek zorunda olan çiftçiler ve zanaatkârlar, din amacıyla yolculuk eden keşişler, hac yolculuğuna çıkanlar, misyonerler ve askerler oluyordu. Bu ihtiyacı sıklıkla hanlar ve sokak satıcıları karşılıyordu. Bir de belki bugünün meyhanelerine benzetebileceğimiz hem yemek hem içki servis eden ve her biri de ucuz yollu karın doyurulan yerler... Bugün Avrupa'da örnekleri tek tük görülebilen, bizde gece kuşu misali geç saatlerde sağda solda, kuytu köşelerde beliren sokak satıcıları bu seçeneklerin en yaygın, en çeşitli ve en pratik olanıydı. Sokak yemeği bugün Avrupa'da yok denecek kadar az. Bunun istisnaları yok mu? Şüphesiz var. Örneđin Avusturya'da, Fransa'da, Belçika'da, İsviçre'de, Lüksemburg'da ve daha birçok ülkede Noel zamanı kurulan ve kentin meydanlarından ara sokaklarına uzanan pazarlarda sokak yiyecekleri satılıyor. Bu pazarların en ünlüleri Almanya'da kuruluyor. *Weihnachtsmarkt*, yani Noel Pazarı'nda küçük prefabrik kulübelerde ya da yol üzerine açılan tezgâhlarda o ülkenin veya bölgenin en tipik lezzetleri hazırlanıyor. Almanya'da envaiçeşidi yapılan sosis *bratwurst*'un kokusu karamelize soğan, muskat ve taze krema peynirinin süslediği, odun ateşinde pişen Alman pizzası *flammkuchen*'a karışırken bir başka kulübeden *glühwein*, yani sıcak şarabın tarçınlı, karanfilli, portakallı, yakıcı kokusu geliyor burnunuza. Fransız Noel pazarlarında da iç ısıtan bir sürü lezzet var. Bizde kışın hemen her meydanda, hareketli cadde ve sokaklarda karşımıza çıkan kestane başta Fransa olmak üzere birçok ülkede Noel pazarlarında satılıyor. Bizdeki gibi bir kesekâğıdına ama külah şeklinde sarılıveriyor. Belçika usulü *waffle –gaufre–*, bir çeşit kızarmış hamur diyebileceğimiz *beignet*, zorlasak bizdeki simide benzetebileceğimiz *bretzel* ve daha birçok tat... Çok eski bir geleneğin bugüne kalan mirasları olan bu sokak yiyecekleri aslında restoranların olmadığı bir dönemde mecburi sebeplerle evinden uzakta olanların karnını doyurması için en ucuz yollu ve en pratik yöntemdi. Yine şehrin içinde ama sokakta değil de bir çatının altında yemek yemek isteyenler biraz daha fazla parayı gözden çıkarmak zorundaydı. Düşük gelirli kesimin sıcak veya alkollü bir içeceklerle birlikte sıcak bir

yemek yiyip az para ödeyebileceği meyhanelerde en azından oturmak mümkün oluyordu. *Yemek: Damak Tadının Tarihi'*nde bahsi geçtiği gibi, özellikle Fransa'da birahaneler İkinci İmparatorluk devrinde ortaya çıkmış, 1870-71 Fransa-Prusya Savaşı'nda Alsace-Lorraine'in de kaybedilmesiyle birlikte –herhalde kederden olacak– hızla yayılmıştı. Bu birahanelerde Alsace yemeklerinin yanında bira verilirdi ve bu sayede ucuz yolla karın doyurulurdu. En yoksul kesimse *gargote* denen ucuz yollu aşevlerine gidebiliyordu.

1760'larda Paris'te restoranın ortaya çıkmasından önce sokak yemekçileri ve meyhaneler daha çok şehirlerin içindeyken hanlar genellikle şehirlerden uzakta, ticaret yolları üzerindeydi. Uzun yola çıkmış yolcular, genellikle tüccarlar, hac yolculuğuna çıkmış din-darlar, misyonerler, askerler burada karınlarını doyurur, yatıp dinlenir, yemek masasını paylaştığı diğer yolcularla sohbet edip yolun uzun yalnızlığından bir nebze de olsa kurtulur, hayvanlarını besleyip dinlendirirdi. Ne var ki tüm bu mekânlarda misafir “umduğunu değil bulduğunu” yer, canının istediğine de çoğu zaman sahip olamazdı. O gün hancı ne pişirdiyse masaya o gelir, masada herkes birlikte oturur ve genellikle sabit bir meblağ ödenirdi. Bu çeşit ve seçenek eksikliğini Cervantes, *Don Quijote'*de çok esprili bir dille anlatır. Bir gün bir handa Sancho, hancıya ne yemek olduğunu sorar. Hancı, Sancho'ya ne isterse getirebileceğini söyler. Sancho kızarmış tavuk ister; hancı tavuklar şahinlere yem oldu, der. Sancho piliç ister; hancı piliçlerin hepsi şehre yollandı, der. Hancı, Sancho'nun istediklerinin –pastırma, dana eti, oğlak eti, yumurta– bulunmadığını üzülerek bildirir. Sonunda Sancho haykırır:

“Tanrı aşkına... Sadede gelip hazırda neyin olduğunu dosdoğru söyle ve bütün bu velveleyi kes artık.”

Hancı şöyle der:

“Hazırda olan şeyim şu ki, doğrusu elimde dana toynaklarına benzeyen biraz inek ayağı ya da inek ayaklarına benzeyen bir çift dana toynağı var. Nohut, soğan ve pastırmayla birlikte pişirilmiş ve orada, ‘Ye beni, ye beni,’ diyerek duruyor işte.”<sup>1</sup>

1. Paul Freedman, *Yemek: Damak Tadının Tarihi*, çev. Nurettin Elhüseyni, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2008, s. 303-304.





**Hesap Lütfen**, restoranların ne zaman, nasıl ve neden ortaya çıktığından, dışarıda yemek yemenin zaman içinde farklılaşan işlevine, ülkemizin yemek kültürünün kendine has özelliklerine ve değişen yeme alışkanlıklarımıza kadar uzanan bir perspektifte dışarıda yemek yemenin yüz yıllık hikâyesini anlatıyor.



**MUNDI**

[mundikitap.com](http://mundikitap.com)

[twitter.com/mundikitap](https://twitter.com/mundikitap)

[facebook.com/mundikitap](https://facebook.com/mundikitap)

[instagram.com/mundikitap](https://instagram.com/mundikitap)

ISBN 978-105-69561-3-3



9 786056 956133