

Hayattan esere: Ahmet Hamdi Tanpınar'da yeme-içme kültürü**Salih Koralp GÜREŞİR¹****APA:** Güreşir, S. K. (2019). Hayattan esere: Ahmet Hamdi Tanpınar'da yeme-içme kültürü. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (14), 78-102. DOI: 10.29000/rumelide.540996**Öz**

Hayatla doğrudan ilgili olan edebiyat, yeme-içme kültürü ile de bu çerçevede ilgilenir. Yeme-içme, bireyin biyolojik bir ihtiyacı olduğundan başka mensubu bulunduğu kültürün önemli bir ögesidir. Köklü mazisinden kaynaklanan zengin içeriği ile Türk mutfağı yazarlarımıza oldukça geniş imkânlar sunmuştur. Refik Halit Karay, Ahmet Rasim ve Ahmet Midhat Efendi başta olmak üzere birçok yazar, bu imkânlardan yararlanıp yeme-içme unsurlarını edebî eser formunda vermişler, böylelikle Türk mutfak kültürünün edebiyat vasıtasıyla da devamını sağlamışlardır. Bir kültür ve sanat insanı olarak hayata geniş bilgisi ve görgüsü etrafından bakan Ahmet Hamdi Tanpınar da edebiyatla yeme-içmenin münasebetine ilgisiz kalmaz. Hem bize hayatını veren günlükleri ve mektuplarında hem de geniş kültürünü yansıtan kurgusal metinlerinde yeme-içmeye türlü açılardan dikkat eder. Günlükleri ve mektuplarında yeme-içme özelinde insani tarafından yakaladığımız yazar, kurgusal metinlerinde meseleye millî kültüre yönelttiği estetik bakışlarla yönelir. İkinci tipteki eserlerinde yeme-içmeye dair verdiği ayrıntılar aynı zamanda kurguya katkı yapıcı işlevde kullanılmıştır. Kalabalık şahıs kadrosuna sahip romanlarında karakterleri bir araya toplama, eserde tartışılan meselelerin bir kez daha üstünden geçme, bir karakteri tanıtmaya, estetiğinin büyük kısmını oluşturan musikiye değinme fırsatı bulma gibi gayelerle yazar, eserlerinde sofraya ve kültürene yer vermiştir. Tüm bunlar konunun edebiyatla ilgisini Tanpınar gibi büyük bir yazarın kalemiyle kanıtlamaktadır.

Anahtar kelimeler: Edebiyat, yeme-içme kültürü, Tanpınar, millî kültür, estetik.**From life to work: Eating and drinking culture in Tanpınar****Abstract**

Literature, which is directly related to life, deals with the culture of eating and drinking in this context. Eating and drinking is an important element of the culture in which the individual belongs rather than a biological need. With its rich content originating from its deep-rooted past, Turkish cuisine has provided a wide range of opportunities for our authors. Refik Halit Karay, Ahmet Rasim and Ahmet Midhat Efendi, and many other writers, benefited from these opportunities and provided food and beverage elements in the form of literary works, thus, they ensured the continuation of Turkish culinary culture through literature. Ahmet Hamdi Tanpınar, who looks at the environment around his vast knowledge and experience as a person of culture and art, is not indifferent to the relation of eating and drinking with literature. In his fictional texts and his fictitious texts that reflect his life, he takes care of eating and drinking from different angles. The author, who is captured by human beings in his diaries and letters, turns to the issue in his fictional texts with the aesthetic outlook he directs to the national culture. In his second type of works, the details he gave about eating and drinking were also used in the constructive function of fiction. The author touches on the table and the culture in his works for the purpose of gathering the characters together, passing over the issues discussed

¹ Dr. Öğr. Gör. Trakya Üniversitesi, Türk Dili Bölümü, (Edirne, Türkiye), salihkoralp@trakya.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-4821-4991 [Makale kayıt tarihi: 30.12.2018-kabul tarihi: 16.02.2019; DOI: 10.29000/rumelide.540996]

in the work, introducing a character, finding the opportunity to touch the music that constitutes a large part of his aesthetics. His interest in the culture of eating and drinking, in his novels, hedonists, food lovers also responds. All this proves the interest of the literature with the help of a great writer such as Tanpınar.

Key words: Literature, eating and drinking culture, Tanpınar, national culture, aesthetic.

Giriş

Ahmet Hamdi Tanpınar, geniş bilgi ve kültür birikiminin ürünü olan eserleri, düşünce adamlığı, sanatkâr bakışının şekillendirdiği yaşamı ve hocalığı ile Türk kültür tarihinin sembol isimlerinden birisi olmuştur. Söz konusu zengin kültürel birikimi ile Tanpınar, kurucusu olduğu Yeni Türk Edebiyatı sahasının yanında farklı disiplinler üzerinde çalışanları da ziyadesiyle cezbeder. 2000'li yıllardan başlayan Tanpınar ilgisi bugün de artarak devam etmektedir. Âdeta toplu bir şekilde gerçekleşen Tanpınar'a yönelik hareketi, onun hakkında eksik kalanı bulmayı tabiatıyla zorlaştırmaktadır. Fakat hayata her şeye rağmen sanat penceresinden bakmayı düstur edinen², merakı ve bilgisi sınır tanımayan bir sanatkârın meraklılarına bu konuda cömert davranacağı da muhakkaktır. Ayrıca onun, edebiyat-yeme içme münasebetine karşı tavrı bugüne dek incelenmemiştir. Her şeye, bilhassa millî kültüre estet tavrıyla bakışı (Akün, 2002: 1) onun kültürümüzün çok önemli bir unsuru olan yeme-içme faaliyetlerine de ilgisiz kalamayacağını akla getirmektedir. *XIX. Asır Türk Edebiyatı Tarihi*'nde, "Vakıa *Gil Blas*'tan beri yemek, romanın mühim unsurlarından olmuştur." (Tanpınar, 2010: 414) diyerek edebiyatın yeme-içme meselesine olan ilgisinin farkında olduğunu ortaya koyan Tanpınar, sofrayı Râkım Efendi'nin "her lahza bir hülya objesi"ni andıran evini oluşturan ayrıntılardan biri olarak görür. Namık Kemal ve Ahmed Midhat Efendi'nin yeme-içmeye farklı bakmalarını ise bütün bir anlayış farklılığına bağlar:

"Namık Kemal'de sofraya sukutun ilk kademesi hatta sembolüdür. Ali Bey'in hazin macerası Mahpeyker'in evindeki sofrada başlar... Bir ahlak namına konuşan Namık Kemal bütün dünya nimetleri gibi onda da bir tuzak görür ve kayıtsız kalır. Midhat Efendi ise biraz da sofranın başında kendini bulur. O hiç olmazsa iştahlı görünen adamdır. Yemek, yemeğin hazırlanışı, çiğ malzemeye varıncaya kadar onun için mühim şeylerdir. Ve bu iştihâ bir dev iştihâdır." (Tanpınar, 2010: 414-415)

Tüm bu etkenler doğrultusunda; romanları, hikâyeleri, denemeleri, makaleleri, edebiyat tarihi, mektupları ve günlüğü üzerinden estet bir sanatkârın yeme-içme içmeye karşı özel bir ilgisi olup olmayacağını soruşturan bu yazı, Tanpınar'ı yaşamının bu yönüyle de tanıtılabilmeyi, eseri hakkındaki yorumlara bu türlü bir okuma ile katılmayı ve edebiyatta yemek başlıklı incelemelere onun gibi üslupçu bir yazar dolayısıyla katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

Aslında biyolojik bir ihtiyaç olan beslenme, bu eylemin nasıl ve kimler tarafından gerçekleştirildiği söz konusu olduğunda kültürel bir öğeye dönüşmektedir. Besin tercihi, seçilen yemeğin hazırlanması, sunumu ve yeme-içme faaliyetinin gerçekleştirilmesini sağlayan araçlar gibi unsurlar, söz konusu kültürel öğeyi oluşturup muhataplarının kimliklerini şekillendirici bir işlevi de yerine getirmektedir. (Beşirli, 2010: 159) Bu doğrultuda, bireylerin yemek yeme alışkanlıklarını dünya görüşlerinin yansıması olarak gören Murat Belge, ideolojik olarak nitelendirdiği yemek yeme faaliyetinin ayrıca bireyi toplumsallaştıran ilk aşama olduğu görüşündedir: "Yemek ise başından beri toplumsal bir olaydır..."

² "Evin Sahibi" hikâyesinde, annesine âşık olup nihayetinde onu öldüren bir yılının oluşturduğu trajik bir hayatı olan hikâye kahramanının, sığındığı teyzesi ve ailesinden şikâyeti, yazarın hayata bakışını izah eder niteliktedir: "Hayır, burada her şeye bu kadar basit bir gözle bakan insanların arasında yaşamak bana güç gelecekti. Bunlar için ölüm, hayat, günün her hadisesi, saadetler ve felaketler o kadar tabii şeylerdi ki... Hâlbuki ben bütün bir masalı olan adamdım." (Tanpınar, 2006, s. 120)

Şimdiye kadar kurduğumuz bütün toplum ve aile örgütlenmelerinde birlikte yemek yemek kural olmuştur.” (Belge, 2018: 359)

Bireyin kimlik edinme sürecinde önemli bir fonksiyonu olan din, yeme-içme âdetleri üzerinde de doğrudan etkilidir. Bu doğrultuda yemek tercihlerin önemli bir bölümü dinin yasakladığı ya da ya da kutsadığı besinlerden oluşur. Beslenme sosyolojisinin oluşmasında dinin işlevini ortaya koyan Nazife Gürhan’a göre dinin yemeklere yüklediği sembolik anlamlar bireyi o dine ait hissettiren başlıca etkenler arasındadır. Söz konusu işlev başından beri bu şekilde işlemektedir. Zira İslamiyet ve Hıristiyanlık gibi dinlerde Âdem’le Havva’nın dünyaya gönderilmeleri, yasak meyveyi yemeleri neticesinde, dolayısıyla bir yeme-içme faaliyeti ile gerçekleşmiştir. (Gürhan, 2017: 1207-1208) Sırma Köksal’a göre ise dinlerin yeme-içme faaliyetine karşı ortak tavrı, az yemek yeme öğüdü etrafında şekillenir. İslamiyet’te israftan kaçınmak ilkesi etrafında şekillenen bu öğüt, Hristiyanlıkta oburluğun yedi ölümcül günahahtan birisi sayılmasıyla karşılık bulmuştur. (Köksal, 2004: 108)

Birey ve toplumların hayatlarını yukarıda çizmeye çalıştığımız genel çerçevede etkileyen yeme-içme faaliyeti, insanın peşinde olan edebiyatın da ilgi dairesindedir. Bu ilgi yeme ve içmenin hayati işlevinden bir kültür ögesi olması dolayısıyladır. Yahya Kemal’in, eski medeniyetimizi pilav ve *Mesnevi* medeniyeti (Tanpınar, 1995: 26) olarak tarif etmesi, yemeğin kültür hayatımızdaki yerini çarpıcı bir şekilde göstermektedir. Diğer taraftan yemek yapmanın güzel sanatlarla ilişkilendirildiği, hatta bir güzel sanat dalı olarak görüldüğü de bilinmektedir. İyi bir yemeği edebiyat, resim gibi güzel sanatlardan farksız gören Ferit Edgü, yemeğin sağladığı kalıcı haz duygusu nedeniyle güzel sanatlardan sayılması gerektiği görüşündedir. (Edgü, 2005: 7) Şüphesiz, hazırlanmasından sunumuna, muhatabının bilgisi ve görgüsüne uzanan süreçte yemek, güzellikle doğrudan ilişkilidir.

Bir imparatorluk bakiyesi olan Türk mutfağı, cumhuriyetin getirdikleriyle de beslenen zengin bir içeriğe sahiptir. Bu nedenle edebiyat-yeme içme münasebetine ilgi duyan yazarlarımıza oldukça cömert davranmıştır. Söz konusu ilginin iki bakımdan gerçekleştiğini söyleyebiliriz: Yeme içmeye olan düşkünlükleriyle bilinen, obur denilebilecek yazarlar ve Fransızca “gourmet” kelimesine karşılık olarak son yıllarda kullanılmaya başlayan, boğazına düşkün olduğu kadar, yeme-içme kültürüne hâkim “şikemperverler.” (Yavuz, 2018: 8) Böyle tasnifte Yahya Kemal Yeni Türk edebiyatının en meşhur oburu olarak bilinir.³ Bununla birlikte obur ve gurme kavramlarını birbirinden ayırmanın oldukça güç olduğunu belirtelim.

Yeme-içme ile edebiyat ilişkisinde Ahmet Haşim örneği bize bu iki kavramın iç içe geçmişliğini tek başına gösterir niteliktedir. Boğazına düşkün olduğu kadar iyi yemekten anlayan, yemek yapabilen Ahmet Haşim, hastalığına rağmen son günlerine değin menüsünden taviz vermez. Sevdiği yemekleri zevkle yemeye devam eder. Ayrıca kendisi de yemek yapar. Frankfurt’ta kaldığı hastanenin aşçısına domates yemeği pişirmesini öğretmiştir. Fakat en büyük zevki Çin kâselerinde sunduğu çayı misafirleriyle birlikte içmektir. (Ayvazoğlu, 2000: 285) Yeme-içmeye tutkunluk derecesinde bağlı olan şairin son yazısının başlığı “Yemek”tir. (Hisar, 2006: 87)

Refik Halit Karay, şikemperver yazarlarımızdan bir diğeridir. Yemeği ve mutfağı bir medeniyetin en temel unsurlarından biri olarak gören yazar, kronikleri, romanları ve denemeleri ile bize Osmanlıdan cumhuriyete uzanan çizgide oluşan Türk yeme-içme kültürünü tanıtır. Yemek tarifleri verir, kendisi gibi yemek sevdalısı yazarlardan bahseder, değişen yeme-içme alışkanlığının aslında bütün bir kültür

³ Son yıllarda edebiyat-yemek ilişkisine değinen yazarlarımızdan olan Beşir Ayvazoğlu, Yahya Kemal’i meşhur bir obur olarak nitelendirir ve yerken adamakıllı hoyratlaştığını söyler. (Ayvazoğlu, 201: 195)

değişimi olduğunu tespit eder. Ona göre yeme-içme, gündelik hayatın sıradan bir uğraşı olmayıp “mutfak medeniyeti” gibi bir seviyeyi oluşturan faaliyetler bütünüdür. (Karay, 2014, s. 103) Âdeta iflah olmaz bir yemek meraklısı olan yazar, 3212 mevcutlu kaşık koleksiyonu ile Türk mutfak kültürü envanterine katkıda bulunmuştur. (Karay, 2014: 98)

Şehir Mektupları'nda bin bir ayrıntısını verdiği İstanbul'u bir de yeme-içme âdetlerinin çeşitliği ile seven Ahmet Rasim, Refik Halit Karay'dan öğrendiğimiz kadarıyla; yemeğe meraklı olduğu kadar iyi yemek de pişiren Tevfik Fikret, püryan, keşkek ve bezelyeli salatası meşhur olan Rıza Tevfik, (Karay, 2014: 32) Tanpınar'ın deyimiyle eserlerinde sofrayı birinci safa alan “dev iştiha”lı Ahmet Midhat (Tanpınar, 2010: 414) titizliği ile meşhur Abdülhak Şinasi Hisar, Yeni Türk edebiyatının diğer şikemperverleridir.

Yukarıda genel hatlarıyla ortaya koymaya çalıştığımız yemek-edebiyat ilişkisi, son yıllara kadar ihmal edilmiş bir konudur. *Ömrüm Benim Bir Ateşti* isimli Ahmet Haşim monografisi ve konuyla alakalı denemeleri ile Beşir Ayvazoğlu, *Oburcuğun Edebiyat Kitabı* ve gazete yazıları ile konuya temas eden Selim İleri, 78. sayısını “Edebiyatta Yeme-İçme” dosyasına ayıran *Kitaplık* dergisinde, “Türk Romanında Sofra” başlıklı yazısıyla Handan İnci, *Tarih Boyunca Yemek Kültür* başlığında yemekle ilgili yazılarını toplayan Murat Belge, 2005 yılından günümüze 58. sayıya ulaşan *Yemek ve Kültür* dergisinde yazdıkları ile Hilmi Yavuz, Enis Batur, Gültekin Emre, birkaç yazar üzerinden yemeği bir kronotop olarak gördüğü tez çalışması ile Esra Topuz, konuya dikkat çeken ilk isimler arasında sayılmalıdır. Söz konusu isimlerin edebiyatçı ve edebî eserdeki yeme-içme faaliyetine dikkatleri, onları ve eserlerini yeni bir başlıkta tanı(t)mak gayesi etrafında oluşmuştur.

1. Yalnız geçirilen anların faaliyeti olarak yeme-içme

Yaşamının her anını kendisine çevrilmiş bir merak, hayret ve tenkit gözlüğü ile idrak eden Tanpınar, her bakımdan günün hadisesi olan bu türlü bir yeme-içme faaliyetini görmezden gelmemiştir. Zira onun eserlerinde hayat âdeta her yönüyle vardır. (Koç, 2014: 163) Bize biyografisini veren en önemli metinler olan günlükleri ve mektuplarında gündelik yeme-içme faaliyetlerine yer verir. Orhan Okay ve Turan Alptekin'den öğrendiğimiz kadarıyla bilhassa öğle yemeklerini bir âdet hâline getirmiştir. Orhan Okay'ın, Turan Alptekin ve İnci Enginün'den aktardığına göre öğle yemeklerini haftanın belirli günleri ablasının evinde yer. Bu yemeklerde Turan Alptekin'in de bulunduğu olmuştur. (Okay, 2012: 46) Hocasının Gümüşsuyu'ndaki evinde gerçekleşen çalışmalarının ardından, ders olmadığı zamanlarda geçce bırakılan öğle yemekleri, evde ya da evin yakınındaki Rus Lokantası'nda, nadiren de Degüstasyon'da yenir. (Alptekin, 2010: 21)

Bununla birlikte günün hadisesi olan söz konusu tarzda yemek anları *Günlükleri*'nde az yer kaplar. Zira yemek yemek nihayetinde anın olayıdır. O ise *Günlükleri*'nde, geçmişe ya da geleceğe takılıp kalmıştır. Yapamadıkları ve yapacakları ile o derece meşguldür ki anı çoğu zaman kaçıır.⁴ Âdeta canını acıtan özeleştirileri, muhiti ile ayrılığı, bitmeyen projelerin yarattığı kaygı, cinsel açlığı, son yıllarında artan ihtiyarlık hissi ve ölüm korkusu, aile sorumluluğunun verdiği sıkıntılar, düzenli bir ev yaşamından mahrum olması, kâbusları, uyku ilacı ve alkolün verdiği huzursuzluk gibi etkenler, onu anı yaşamaktan alıkoymuş, huzursuz ve mutsuz biri olarak göstermiştir. Ayrıca mide ve böbrek merkezli kronik

⁴ *Huzur'da* Tanpınar'ı temsil ettiği iddia edilen Mümtaz da “hayatın gafili”dir. Bu durumdan sıkılan Nuran, sevdiği adamı şu sözlerle eleştirir: “Niçin bugünü yaşamıyorsun Mümtaz? Neden ya mazidesin, ya istikbaldesin. Bu saat de var.” (Tanpınar, 2002, s. 180)

hastalıkları vardır. Bu da onu gündelik yaşamında yeme-içme faaliyetlerinden uzak tutar. Bilhassa son yıllarında yemek yemekten hiç zevk almaz.

Günlükleri'nde günün faaliyeti olan yemek yemeye ilk teması Avrupa seyahatine aittir. Yemeğe dair ilk notunda iştahsızlıktan yakınması, rahatsızlıklarının yeme-içme faaliyetlerinde belirleyici olduğunu göstermektedir. 6 Temmuz 1953 günü Brüksel'de iken şunları yazmıştır “Müthiş iştahsızlık. Süt dokunuyor.” (Tanpınar, 2007: 65) Yıllarca gitmeyi hayal ettiği Avrupa ile nihayetinde temas eden biri olarak kısıtlı zamanına çok yeri sığdırmak ister. Fakat hastalıkları yakasını bırakmaz. Yediği içtiği birçok kere zayıf vücudunu etkiler. 7 Temmuz 1953 günü yazdıklarında rahatsızlığını dün yediklerine bağlamıştır: “Şurası da var ki ne dün öğleyin yediğim yemek ne trendeki hava cereyanı rejimi ne o içtiğim gazoz ne de akşamüstü yediğim zırlı. Domatesli krevet, (ıstakoz) sonra o meyve salatası hiç de güzel, makul şeyler değildi.” (Tanpınar, 2007: s. 65) Aynı gün, yemekle ilgili düştüğü bir diğer nota, yabancı bir yemek kültürü içinde bulunmanın sıkıntısı yansımıştır: “Madenî olmasın dedik, halis maden suyu getirdiler. Madeniye sentetik manasında alıyorlar anlaşılın.” (Tanpınar, 2007: 65)

Rahatsızlıkları, sınırlı zamanı ve bitmeyen parasızlığı dolayısıyla Avrupa'daki gündelik yemek menüsü daha ziyade atıştırmalıklardan ibarettir. Aslında iyi yemeği bilir. 19 Temmuz 1953 günü Paris'te yazdığı satırlarda kötü yemekten şikâyet etmiştir. 9 Temmuz 1953, Oostende başlıklı günlüğünde de istasyon çevresinde bulunan “son derece zengin pastacılar”ın dikkatini çektiğini okuruz. Buna rağmen o gün, kahvede yediği sandviç ve içtiği bira ile yetinmiştir.

15 Ağustos 1953 günü bindiği Madrid treninde yaşadığı “parasızlık korkusu”nun ardından sandviç yiyip kahve ve çay içer. Aynı gün, akşam yemeğini trenin “Ceneral resimli lokantası”nda yer fakat ne yediğini söylemez. Gece parasızlık endişesi ile zor uyur. Parasızlığın yeme-içmeye getirdiği sınırlamalar son yurtdışı seyahatinde de devam eder. 11 Ağustos 1959'da Londra'da yazdığı satırlarda günü “yarım paund”la geçirecek olmasına öfkelenip kendisine “Ona göre yemek yiye lütfen.” (Tanpınar, 2007: 165) diyerek telkinde bulunmuştur.

Mektupları'nda, tek başına geçirdiği yemek yeme anları daha ziyade yurtdışından dostlarına hitaben yazdıklarında söz konusudur. *Günlükleri*'nde kendisiyle baş başa olan Tanpınar, mektup türünün gereği olarak muhataplarıyla iletişim hâlinindedir. Bu durum, kendisine yönelttiği özeleştiri dozunu azaltan bir etki yapar. Bu sayede Tanpınar, bir ölçüde anın tadına varmış, gezdiği yerlerde gördüklerini anlatma çabası etrafında yeme-içme meselesine daha fazla yer ayırmıştır.

Mektupları'ndan anladığımız kadarıyla Avrupa'da, İstanbul'a nazaran daha iyi koşullarda yaşayan Tanpınar, dostlarına iyi yemek yapan mekânları tavsiye eden, onlardan aldığı önerileri değerlendiren, bulunduğu mekânı gastronomisi özelinde de idrak eden bir entelektüel görüntüsündedir. Adalet ve Mehmet Ali Cimcoz'a, Paris'ten gönderdiği 15 Mayıs 1953 tarihli mektubunda, onların tavsiyesi ile gittiği lokanta hakkında şunları yazar: “Romanya Lokantası'ndaki köfteyi yedim, nefis.” (Tanpınar, 2001: 72) Yine aynı mektubunda, gevrekle ettiği kahvaltıyı manasız bulur: “Canım kruvasan varken tereyağı yiyeceğim diye kalk da gevrekle kahvaltı et. Bunlar manasız şeyler.” (Tanpınar, 2001: 74) Meyve ağırlıklı menüsü nedeniyle meyve haline benzettiği otelde, yalnızca seçtiği “rokfor”u beğenmez.

Adalet Cimcoz'a, La Fregat Lokantası'nda yazdığı 16 Haziran 1953 tarihli mektubunda, “harikulade bir langouste” (ıstakoz) yediğini söyler. Ayrıca yakında Paris'e geleceği anlaşılın muhatabına dünyanın en güzel peyniri olarak “iyi kaşardan sonra” “camembert”i önerip kaşar peyniri için bir Rum'un dükkânını adres gösterir. (Tanpınar, 2001: 85)

Tanpınar, mektuplarında Avrupa'nın yeme-içme kültürü hakkında da dikkat çekici yorum ve tespitlerde bulunur. Sète şehrinde yediği yemekte Fransızların yemeği aleladeden çıkarıp üzerinde konuşulacak esaslı bir mevzu hâline getirmelerini abartılı bulur:

“Yarabim bu Fransız'ın yemek yiyişi. Yanımda karı koca dört kişi vardı. Hepsi o büyük zeytinyağı küpleri gibi: Benim ızgaram gelene kadar balık çorbası yediler, onu yerken garsonla istakozun salçasını münakaşa ettiler, istakozlar geldikten sonra sığır etinin pişme hikâyesi başladı ve bu esnada garsona, lokanta sahibine teşekkürler, her kaşıқта ve yudumda birbirlerine mesut bakışları, görülecek şeydi.” (Tanpınar, 2001: 136)

İngilizlerin yeme-içme kültürü ise içki ağırlıklıdır: “Hiçbir yerde bu kadar içki içildiğini sanmıyorum. Galiba ben de Paris'ten fazla burada içiyorum. Hiç olmazsa günde iki üç bardak bira içiliyor.” (Tanpınar, 2001: 193) Londra'da saat beşte açılan meyhanelere ve barların kapısındaki kuyruklara hayret eden Tanpınar, İngiltere'yi içkiyi “ciddiye” alan memleketler arasında ilk sıraya koyar. (Tanpınar, 2001: 258) Genel olarak ise Avrupa'yı yeme-içme faaliyeti açısından pahalı bulmuştur: “Avrupa müthiş pahalı... Bir yemek ama şöyle doğru dürüst de değil, bin iki yüz frangı behemehâl buluyor. Eğer şöyle ikinci derecede ağzının tadıyla bir şey yemek istersen, bin sekiz yüz frank.” (Tanpınar, 2001: 189)

Mehmet Ali ve Adalet Cimcoz'a 22 Ekim 1959'da Paris'ten yazdığı bir diğer mektubunda, yeme-içmeyi sıkılan insanın imdadına yetişen faydalı bir uğraş olarak görür. Bir taşra şehri olan Aix-en-de akşamı güç bela etmiş, vakit geçirmek için üç öğün yemek yemiştir: “Günde üç öğün yemeğin ne büyük içtimai nimet olduğunu ve hiç olmazsa iki buçuk saati nasıl doldurduğunu bu taşra şehirlerinde anladım.” (Tanpınar, 2001: 140) Hoşlanmadığı bir yerin yeme-içme mekânlarını da can sıkıcı bulur. Lokanta seçimi sırasında incelediği zengin menüler, “bazı doğurma meraklısı ailelerin çocukları”na benzeyen, lüzumsuz yere içeriği arttırılmış şeylerdir: “IV. Henri soslu tavuk, hardallı istakoz kuyruğu, domatesli patlıcan kızartması... ve bir yığın seçme monoloğu ...” (Tanpınar, 2001: 140)

Hastalıkları, *Günlükleri*'nde olduğu gibi mektuplarında da yeme-içme tercihlerinin belirlenmesinde önemli bir etkiye sahiptir. 15 Mayıs 1953 tarihli Adalet ve Mehmet Ali Cimcoz'a yazdığı mektubunda, Abidin Dino ile birlikte gittiği “pomme frite'cide” (pommes frites: patates kızartması) “zeytinyağı içmiş patatesler”den oldukça rahatsız olur. (Tanpınar, 2001: 74) Benzer şekilde, Çin lokantasında yediği “bademli tavuk” ve “çok sevdiği” ızgara etten de ürtikerini azdırdığı için rahatsızlık duyar. “Jambon” ve “peynir” hastalığının müsaade ettiği nadir gıdalardandır. Söz konusu hastalığı son yıllarında menüsünün âdeta tek belirleyicisi olur. Erzurum'da bulunan Mehmet Kaplan'a İstanbul'dan 26 Aralık 1958 günü yazdığı mektupta, lokantalarda perhizine uygun yemek aradığını söyleyen Tanpınar, durumdan şöyle yakınmıştır: “İnanır mısın dört gündür ne yediğimi, ne kadar kahve içtiğimi deftere kaydediyorum. Sebepi alerjiyi tazeleyen sebepi bulmak.” (Tanpınar, 2001: 221)

Günlüklerin İstanbul'a ait kısmında gündelik yeme-içmeye dair satırlar, artan rahatsızlıkları ve karamsar ruh hâlinin izlerini taşır. Perhizine doğru dürüst uymadığı için artan ürtiker sıkıntısından şikâyet eden Tanpınar, yeme-içmesini sınırlayan diyetinden sıkılmıştır: “Ben bu perhizden kurtulacak mıyım?” Özellikle yağlı yemeklerin ardından rahatsız olur: “Yağdan korkuyor, hatta biraz iğreniyorum.” (Tanpınar, 2007: 132) Bu süreçte evde yediği tek yemek, bünyesine rahatsızlık vermeyen “lapa”dan ve atıştırdığı “bisküvi”den ibarettir.

Fakülte, gündelik yemek meşgalesi ile sınırlı olmak üzere doğru dürüst beslenebildiği tek yerdir. Fakat burada yediği “kuzu eti ve erişte makarna” gibi besleyici yemeklerden de verdiği rahatsızlıklar nedeniyle memnun olmaz. Bugünlerde, hastalıklarının onu biyolojik ihtiyacı miktarında dahi yemek yemekten alıkoyduğunu, yaşlılık düşüncesi ve artan ölüm korkusu ile ilk defa düşünmüştür: “Korkuyorum...

Dişlerin böyle çekilmesi beni çok huzursuz yaptı. Beslenemiyorum. Çok zayıfladım gibi geliyor.” (Tanpınar, 2007: 132)

Düzenli bir hayata sahip olamamanın ve para meselesinin verdiği sıkıntılar, yeme-içme faaliyetinin sürekli olarak aksamasına yol açar.⁵ Aslında düzenli bir yaşamı hep arzulamış fakat başaramamıştır.⁶ Evden hiç çıkmadığı 30 Ağustos 1960 gününün gecesi, Samet Ağaoğlu'nun *Muallim Gafur* öyküsünü okurken Ahmet Ağaoğlu'nun Keçiören'deki evinde yediği öğle yemeğini ve kapının yanında asılı olan, Ağaoğlu ailesinin haftalık yemek listesini hatırlar. Sofrada ne konuşulduğunu hatırlayamasa da aslında bir aile düzeninin aksi olan yemek listesini unutmamıştır. Bu, onun günün hadisesi olan yeme-içme faaliyetini düzenli bir aile yaşantısıyla ilişkilendirdiğini gösteren önemli bir ayrıntıdır.

Avrupa'da da para sıkıntısı çektiğini bildiğimiz Tanpınar, asıl olarak İstanbul'da bu durumdadır. Evinde parasız olduğu zamanlarda başvurduğu bir fındık kavanozu vardır. İsmet Paşa ile görüşmesinden bahsettiği satırlarda, “Evela evde parasızlığın timsali o meşhur fındık kavanozu.” (Tanpınar, 2007: 211) ifadesiyle başlar. Hayranı olduğu bir devlet adamını gördüğü günün söz konusu nesne ile hatırlanması hem düştüğü durumu açık bir şekilde ortaya koymuş hem de biyolojik bir ihtiyaç olan beslenme özelinde peşine düştüğümüz insan Tanpınar'ı bize çok çarpıcı olarak vermiştir.

Tüm bunlar onu iyi yemeği bilen, fakat bunu sınırlı imkânları ölçüsünde nadiren elde edebilen ayrıca yemeği millî kültürlerin çok önemli bir ögesi sayan biri olarak göstermiştir.

Kurgusal metinlerinde tek başına yenilen yemek sahneleri azdır. Çünkü söz konusu metinlerde yemek, biyolojik ihtiyaçtan çok farklı işlevlere sahiptir. Bir roman kahramanının tek başına yemek yemesi ise hemen yalnızca onun psikolojik durumunu bir tarafla yansıtıcı bir işlev üstlenir. Yazarın kahramanı için seçtiği menü, yemek yenilen mekân gibi unsurlar ise eserin genel yeme-içme manzarasına katkıda bulunan detaylardır.

Huzur'da, bir türlü yoluna girmeyen evlilik planları dolayısıyla bunalan Mümtaz, “kafasında bir yığın endişe ile” gittiği bistroda tek başına bir şeyler yiyip bira içer. Müzik eşliğinde içki içilip yemek yenilen bir mekân olan bistro, Nuran'a yazdığı aşk mektubu ile Mümtaz-Nuran beraberliğinin önündeki engellerden birisi olarak beliren Suat'ı insani kayıtlarından sıyrıldığını gösteren mekân işlevindedir. Suat, Mümtaz'ın oturduğu masaya yakın bir yerde hıçkırarak ağlayan bir kadından çocuğunu aldırmasını istemektedir. Üstelik bu, Konya'dan sonra aldırılacak ikinci çocuktur. Doğmasına izin verilmeyen çocuğa acıyan, Suat'tan ise öğrenen Mümtaz, bistrodan çıkan çiftin arkasından bakarken “burnunda en adi cinsinden bir tuvalet suyu kokusu” (Tanpınar, 2002: 229) duyar.

Huzur'da, Mümtaz'ın tek başına bulunduğu bir diğer yeme-içme mekânı, Nuran'la beraberliklerinin çıkmaza girdiği süreçte gittiği meyhanedir. Haklarındaki dedikodular ve Nuran'ın kızı Fatma'nın hastalığının yarattığı olumsuz hava nedeniyle bir süre görüşmeme kararı almışlardır. Bugünlerde, Nuran'ın hemen her akşam bir davette ya da eğlencede bulunduğu haberlerini alan Mümtaz, kıskançlık ve öfkeyle başıboş dolaştığı sırada Tünel taraflarında küçük bir meyhaneye girer. Aslında “onda (alkol) unutmamanın cennetini bulanlardan değildi(r).” (Tanpınar, 2002: 229) Fakat yine de teselli bulmak için

⁵ Tanpınar'ın, Narmanlı'daki odasına birkaç kez giden Mehmet Kaplan'ın, odayı tasvir ettiği satırlar onun nasıl bir ev ortamına sahip olduğunu göstermektedir: “Oda her zamanki gibi içinden zelzele geçirmiş gibi perişandı. Yataktaydı. Yatağının başucundaki elektrige abajur yerine bir gazete geçirivermişti. Geniş masada, yerde kâğıtlar, kitaplar darmadağınikti.” (Kaplan, 2002: 418)

⁶ 1937'de yazdığı mektupta arkadaşı Ahmet Kutsi'ye evlenmesini öğütlerken, kendisinin de bu niyette olduğunu söyler: “Evlene, Kutsi evlene... Ebedi bir şifadır evlenmek. Ben doğrusu ümit etmektен baktığım için evlenmeğe derhâl hazırım.” (Tanpınar, 2001: 32)

buraya gelir. Meyhane, bir süredir Nuran'dan şüphe eden Mümtaz'a, burada şahit oldukları ile sevdiği kadını âdeta tek çare olarak gösteren mekân işlevinde kullanılmıştır.

Mümtaz'ın böyle bir ruh hâliyle girdiği meyhane, eserde insanda tiksinti uyandıran, çirkin ve çok olumsuz bir dekorda resmedilmiştir. Bu bakımdan meyhanenin manzarası ile Mümtaz'ın ruh hâliyle uyuşur. Bin bir şüphe ve tanımlayamadığı karışık hislerle girdiği meyhanede, kendisini daha da kötü hisseder. “Ekşimiş ve küflü bir hamura” benzeyen sesiyle şarkı söyleyen kadın, “bir gözü kör mandolinci”; “yılışık tebessümlü garson” gibi şahısların bulunduğu meyhane, “cigara dumanı, alkol, yanmış zeytinyağı kokusu”ndan (Tanpınar, 2002: 229) oluşan atmosferi ile romanın en olumsuz mekânlarından biri olarak tasvir edilmiştir:

“Meyhane, ağzına kadar doluydu. Herkes şarkı söylüyor, gülüyor, konuşuyordu. Yakınlarda gelmiş ve birdenbire meşhur olmuş bir Yunan opereti trupunun ağzında toplanmış birkaç şarkı her masadan ayrı ayrı yükseliyordu. Dostlarıyla gelmiş işçi kızlar, evlerinden o gece beraber eğlenmek için alınmış fahişeler, bekâr memurlar, bilmediğimiz ihtisaslarıyla gündelik hayatımızı yapan, elleri nasırlı vardakosta işçiler, hepsi kendi insanlık yükleriyle, ayrı ayrı diyarlardan gelmiş küçük kervanlar gibi buraya, alkolün subaşına bu hep bir arada paylaşılan acayip inzivaya konmuşlar, mizaçlarının ve talihlerinin kendilerine emrettiği susuzluğu -kimi unutmak, kimi hüznü hatırlama, kimi hayvani hazlar- kandırmağa alışıyorlardı. Alkol bazılarının yüzünü sünger gibi silmişti. Bir kısmının yüzü ise aydınlık bir mağaza vitrini gibi parlıyordu. Fakat hepsinde onun verdiği yarım uykunun altından bir irsiyet, doludizgin koşmak, kendisini her ne pahasına olursa olsun tatmin etmek isteyen arzu, kin, öldürme ihtiyacı ertesi sabah unutulacak veyahut daha hazini bütün ömrünce devam edecek fedakârlık hissi, uzun zaman karanlık ve rutubette beslenmiş hayvanlar gibi uyanıyorlar, tirmandığı kaya parçasında ve güneş altında ısınan kertenkeleler gibi canlı ve dikkatli bekliyorlar, sonra acayip bir değişiklikte ellerine geçirdikleri bu insan malzemesinin, bu küçücük ve canlı şeyin yerini almağa çalışıyorlardı. Hepsini adım adım kendi müntehalına, her insanda mevcut o sadece bir tek an olmak iddiasına, ölümlü hayatın müşterek manasını taşıyan o keskin bıçak sırtına taşınmağa çalışıyorlardı.” (Tanpınar, 2002: 314-315)

Saatleri Ayarlama Enstitüsü'nde Hayri İrdal'ın tek başına yeme-içme anları, ikinci kez işsiz kaldığı günlere mahsustur. İşsiz kalınca büyük bir maddi sıkıntıya düşen İrdal, teselliyi o günlerde rakı içmekte bulur: “Şehzadebaşı'nda Edirnekapı'ya kadar, ekşimiş pilaki ve yanmış zeytinyağı kokusu ciğerinizi haşlayan meyhanelerin hepsine birkaç lira borcum vardı.” (Tanpınar, 2002: 198) Ayrıca meyhaneye gidemediği akşamlar, mahalle bakkalından “yalvara yakara” kırk beşlik şişede, veresiye aldığı rakıyı tezgâhın yanında içer. Bu sırada bakkalın, evi hakkındaki imalı sözlerine, çırağın arsızlıklarına göz yummak zorunda kalması düşüğü durumu yansıtan ayrıntılardır.

Mahur Beste'de eşi Atiye Hanım'ın ölümünden beri yalnız yaşayan Behçet Bey'in tek başına yediği yemekleri, babası İsmail Molla'nın tahakkümüyle silikleşen karakteriyle uyuşur. Ciltleme, saat tamiri gibi işlerle uğraşan, zayıf yaradılışının gereği olarak sakin ve meselesiz yaşayan Behçet Bey için yemek anları, “sıcak çayın üzerinde tüttüğü kahvaltı tepsisi, muntazam yemek sofrası, sıcak ve temiz yatak, yumuşak terlik ve her türlü kaygıdan uzak, kendi işlerine kalan huzurlu saatlerdi(r.)” (Tanpınar, 1999a: 37) Kendisine bu ortamı hazırlayan Şerife Hanım'a bu yüzden çok bağlıdır.

Aydaki Kadın'da rüyaları ve hatıralarıyla yaşayan Selim, tek başına kahvaltı ettiği sırada çocukluluğun kahvaltı sofralarında kendi eliyle yaptığı reçellerin yenmemesine üzülen annesini hatırlar. Haşarı bir çocuk olan kardeşi Süleyman'ın arkasından “Hiç reçel yemeyecek misin?” diyerek üzülen kadın, reçellerini “sofra dininin en esash unsurları”ndan (Tanpınar, 2009: 17) biri olarak görür.

2. Bir haz vasıtası olarak birlikte yeme-içme: Ziyafetler, davetler, sofralar

Bilhassa *Günlükleri*'nden anlaşıldığı kadarıyla Tanpınar, yaşamı boyunca çok geniş bir arkadaş çevresinde yaşamıştır. Akademisyen, edebiyatçı, siyasetçi, ressam, doktor gibi çok çeşitli meslek gruplarından oluşan bu kalabalık kadronun üyeleri ile yakınlık dereceleri ölçüsünde bir araya gelip vakit geçirir. Söz konusu buluşmalar daha ziyade, dostlarının evlerinde ya da dönemin meşhur restoranlarında yenilen yemekler vesilesiyle gerçekleşir. Gençlik yıllarında *Dergâh* dergisi etrafında oluşan muhitte katıldığı kahvehane sohbetleri de onu bir dost çevresinde gösteren anlardır. Ayrıca dönemin önemli bir entelektüel siması olarak sergi açılışları ya da anma toplantılarında görülür. Bu sayede kalabalıkla temas eden Tanpınar'ın bu anlarında kendisine çevirdiği tenkitçi bakışlarından kurtulup bir ölçüde mutlu olduğunu söylemek mümkün görünüyor.

Bununla birlikte kendisiyle baş başa olduğu *Günlükleri*'nde bu, yalnızca bir dereceye kadar gerçekleşmiştir. Bir ölçüde *Mektupları*'nda anın hadisesi olan yemekten zevk almış, tek başına bir eziyet gibi gördüğü beslenmesi biyolojik bir ihtiyaç hâlinde çıkıp dost meclislerinin hoş hatıraları olarak görünmüştür. İstanbul'da dostlarının birçok yemek davetine katılan Tanpınar, yurtdışında bulunduğu süreçte orada olan arkadaşlarıyla birlikte birçok kez yemek yer. Adalet Cimcoz'a yazdığı bir mektupta, Avrupa'daki ortamını Boccaio'nun Decameron'nuna benzetir: "Bir çeşit *Decameron*'u yaşıyoruz. Dışarısını veba alıp götürmüş, biz beş-on kişi birbirimizin dostluğuna ve içkiye yaslanmış, onlardan kuvvet bularak yaşıyoruz. (Tanpınar, 2007: 166)

Sigara ve alkol, söz konusu yemeklerin âdeta değişmez menüsüdür. Aslında her ikisi de onun için bir haz vasıtası olmaktan çıkmış, hastalıklarını tetikleyip psikolojisi bozan zararlı alışkanlıklar hâline gelmiştir. Pek çok kere ikisini de bırakmayı dener, ama her seferinde başarısız olur: "Cigarayı bırakamaz mıyım?" (Tanpınar, 2007: 93) "Galiba yeniden içkiyi bırakma çareleri arayacağım." (Tanpınar, 2007: 151); "Göğsüm müthiş ağrıyor ve fena ihtimallerin kapısını açıyor. Bugünlerde bırakacağım. (Tanpınar, 2001: 240) Alkol, zaten rahatsız olduğu rüyalarını da arttırır. Sıkıntıyla uyandığı 13 Eylül 1953 sabahı günlüğüne şunları yazar: "Dün akşamki rakı." (Tanpınar, 2007: 103) Kendisiyle birlikte çevresindekilerin de alkole olan zaafının farkındadır: "Sabahattin ve hepimiz biraz alkoliğiz." (Tanpınar, 2007: 401) Buna rağmen hazzı ve mutluluğu onda aramaktan vazgeçmez.⁸

Eserlerinde viski, şarap, bira ve nadiren geçen votka haricinde Tanpınar'ın gözde içkisinin rakı olduğunu söyleyebiliriz. Ahmet Kutsi Tecer'e, Fransa'dan yazdığı mektupta, rakıyı şu sözlerle över: "Rakı en iyi içkidir... Domates salatası, balık, kavun, beyaz peynir, biraz çiroz. Daha fazla meze zararlıdır." (Tanpınar, 2001: 53) Yurtdışı günlerinde rakıyı -sigara ile birlikte- İstanbul'daki arkadaşları ve kardeşinden sipariş eder. Türk sigarası ile birlikte onu millî kültür ögesi olarak gören Tanpınar, Paris'te Avni Arbaş'ın evinde yediği yemeğin ardından günlüğüne şunları yazmıştır: "Çarşamba akşamı Herietelerde yemek. Hiç de vatan havası yoktu; çünkü musiki yoktu. Yalnız Türkçe konuşuluyordu. Türk sigarası ve rakı! içiliyordu. Salata bizim salata idi." (Tanpınar, 2007: 51)

Büyük bir heyecanla gittiği Avrupa'da İstanbul'u çok özleyen Tanpınar'da bu, âşığı olduğu şehirde kurulan dost sofralarını hatırlayarak gerçekleşir. Sabahattin Eyüboğlu'na yazdığı mektupta vatani

⁷ "Cigara" ya da "cigara", Tanpınar gibi Türkçeye titizlenen bir yazarın lügatine günlük dilden geçen yegâne kelimelerdir. Bu kullanım romanları ve hikâyelerinde de aynı şekildedir. Kelime, yalnızca son hâlini vermediği romanı *Aydaki Kadın*'da "sigara" olarak geçer.

⁸ Mehmet Kaplan'ın evinde misafir olduğu bir yeme-içme anında gençliğinde birkaç kez afyon da kullandığını söyleyen Tanpınar, Kaplan'ın içki, uykusuzluk ve diğer tahrirleri metot olarak kullandığına yönelik düşüncesini onaylamıştır. (Kaplan, 2002: 417)

oluşturan unsurlardan biri yeme-içmeye dairdir: “Vatan birkaç dosttan ibaret... Tamamıyla da değil. Alaturka musiki, kalkan tavası, lodos, az şekerli kahve ve vicdan azapsız konuşulamayan Türkçe ve biraz da ezan sesi lazım. Lazım oğlum lazım... (Tanpınar, 2001: 246)

Adalet Cimcoz'a yazdığı bir mektubunda İstanbul'u Boğaz, Türkçe ve dost sofrasında yediği yemeklerle hatırlar: “Bilir misiniz ki artık uzadı. İstanbul'a, Türkçeye, bizim denizlere, Boğaz'a, sizlere, rakıya hasretim artık... Galiba kalkan balığı devrine giriyoruz. Belki patlıcan da kalmıştır. Her akşam patlıcan isterim Adalet! (Tanpınar, 2001: 110) Paris'teki bir dost sofrasında Güzin Dino'nun yaptığı kuru fasulye vesilesiyle de memleketi ve dostlarını hatırlamıştır: “Fikret'in getirdiği büyük rakı şişeleri ortada. Ve arkalarında da sizler, o kadar göreceğim geldiği İstanbul peyzajı... Tek kelimeyle vatan yine taarruza geçti.” (Tanpınar, 2001: 160)

Tanpınar'ın alkol haricinde tutkunu olduğu içecekler kahve ile çaydır. İstanbul'u biraz da içtiği çaylar vesilesiyle özler. Bilhassa yurtdışında içtiği çaylardan hiç hoşlanmamıştır. Bu yüzden Türkiye'deki dostlarından “inhisar çayı” göndermelerini ister. Adalet Cimcoz'a 6 Nisan 1953 günü yazdığı mektubunda, Fransız peynirleri ve şaraplarını överken kahve ve çaydan şikâyet eder: “Fakat kahveler ilaç gibi kokuyor ve kahve içerken kendimi hastanedeyim sanıyorum. Fransa'da çay evde yapılacak. Dışarda çay içmeyin. Hatta eğer mümkünse bizim yerli çayı getirin.” (Tanpınar, 2001: 62-63)

Alışkını olduğu çay ve kahveyi yapmak için bir alkol ocağı, kahve ve çay takımı satın alır. Fakat netice istediği gibi değildir. Nihayetinde Adalet Cimcoz'a şunları yazar: “Bizim çay pişti. Fakat ne çay Yarabbim... Yok, kardeşim çayı kahveci yapar. Ben de oturup mektup yazarım... Çay bir rezalet, hatta birkaç rezalet. Neredesin ey Narmanlı Yurdu'nun bana hizmet eden emektarları, neredesin Hanım, neredesin Abdullah, neredesin Nâzım Efendi, Melahat...” (Tanpınar, 2001: 73)

Dostlarının ikili yemek davetlerinin sayısı İstanbul'da olduğu günlerde artar. Daha çok Adalet-Mehmet Ali Cimcoz çiftinin evinde toplanılır: 12 Aralık 1958 Sabah: “Gece Mehmet Alilerde idim. Rakı, beyaz peynir, havuç ve makarna.” (Tanpınar, 2007: 138) Necmettin Halil Onan, Ahmet Kutsi Tecer, doktor arkadaşlarından Tarık Temel, Kâzım İsmail, şair şevket Aykut, Berna Moran, Nesterin Dirvana, Kemal Türkömer, Sabahattin Eyüboğlu, evlerde ya da restoranlarda buluşup yemek yediği diğer dostlarıdır. Dışardaki yemekler; Liman Lokantası, Abdullah Efendi Lokantası, Kör Agop, Park Otel, Başar Pasajı, Anadolu Kulübü, Fischer Birahanesi gibi mekânlarda yenir.

Tıpkı muhiti gibi kalabalık bir şahıs kadrosuna sahip olan kurgusal metinlerine bakıldığında ise Tanpınar'ın kalabalık sofralara, davetlere ve dost meclislerine olan hususi dikkati göze çarpar. şahısların bir araya geldiği yemek anları, başlangıçlar ya da vedalar, bir meselenin ya da şahsın bilinmeyen bir yönüyle tartışılıp aydınlatılması, millî kültürün yemekler vasıtasıyla verilmesi gibi işlevlere sahiptir. Tanpınar'ın romanlarında büyük yemek sahnelerinin önemli yer tuttuğunu söyleyen Handan İnci, bu sofralarda şahısların düşünceleri ve aralarındaki ilişkiler ağının ortaya çıkarıldığı görüşündedir. (İnci, 2018: 14)

şahısların bir arada bulunduğu birçok yeme-içme anına sahip olan *Huzur*, bu tarafıyla Tanpınar'ın yeme-içme kültürüne olan ilgisini âdeta tek başına kanıtlar. Birkaç yemek anı haricinde eserde sofralar daha ziyade evlerde kurulur. Bunu, Tanpınar'ın biyografik metinlerinde gördüğümüz ev toplantılarına bağlamak mümkündür. Diğer taraftan eserin kaleme alındığı dönemde dışarıda yemek yemenin günümüzdeki kadar yaygın olmamasının da etkili olduğu söylenebilir.

Romanda ayrıntısıyla verilen ilk birlikte yeme-içme anı, Mümtaz'ın Nuran'la tanışmasının ardından geçtiği iskeledeki lokantada gerçekleşir. Mümtaz'ın arkadaşları ile İhsan'ın bulunduğu yemek, İhsan'ın fikirleri ve tavrıyla idealleştiği, Mümtaz'ın Nuran'la tanışmasının heyecanı ile anı kaçırdığı, huzursuz Suat'ın ilk kez görüldüğü sahnelere ev sahipliği yapar. Romanın en önemli meselesi olan, mazinin Türkiye'nin yeni hayatında ne surette yer alacağı konusu ilk defa bu yemekte söz konusu edilmiştir. Yaşanılan andan taviz verilmeden yapılacak bir sentezin İhsan önderliğinde arandığı yemekte, Suat'ın itirazları yine İhsan tarafından savuşturulur. Deniz kıyısındaki lokantayı, içtikleri rakıyı ve menüde yer alan balıkları hayatın kendilerine sunduğu bir imkân olarak gören İhsan, ne yapılacaksa hayatı kaçırmadan yapılması gerektiği görüşündedir: “Evela içeceğiz... Sonra bu güzel denizin bize hediye ettiği şu balıkları yiyeceğiz. Ve şu bahar saatinde bu lokantada, bu denizin karşısında olduğumuz için şükredeceğiz... Sonra da kendimize mahsus, şartlarımıza uygun yeni bir hayat kurmağa çalışacağız. Hayat bizimdir; ona istediğimiz şekli vereceğiz.” (Tanpınar, 2002: 92)

Söz konusu yemek sahnesinde İhsan'ın içki karşındaki tavrı da vurgulanır. İdeal aydın tipini canlandıran İhsan, içkiye de fikirlerine çok benzeyen ölçülü bir tavırla yaklaşır: “İhsan pek nadir zamanlarda içenlerdendi. Fakat bu sıhî bir endişeden ziyade içkiye hayattaki yerini vermek için yapardı. ‘Onun sihrini kendimizde eskitememeliyiz.’ derdi.” (Tanpınar, 2002: 89)

Bu yemeğin hemen ardından Nuran'ın eski eşi Fahir'le metresi Emma'nın birlikte yedikleri yemeğe yer verilir. Yemek sahnesi, iskelede karşılaştıkları Nuran'ın, kızı Fatma'yı alıp arabaya binmesiyle sonuçlanan tatsız hadisenin ardından kurgulanmıştır. Emma, yemek boyunca aklının Nuran'da kaldığını bildiği Fahir'i kendi tarafına çekmeye çalışır. Bunu, birlikte olduğu erkeği yeme-içme alışkanlıklarıyla da tanıdığına hatta bunlardan bir kısmını severek benimsediğine dair yaptığı hamlelerle yapar. Mensubu bulunduğu kültüre ait olan bir yemeği –ıstakoz- seçen Emma, Fahir'in “bütün Türkler” gibi yemek beklemekten sıkıldığını bildiği için ona çabuk hazırlanan şnitzel ya da bonfile yemesini nerir. Fakat içkisini Fahir'in mensubu olduğu kültürden seçer. Muhatabının “-Hani sen rakıyı sevmezdin.” sözleriyle dile getirdiği hayretini, “Ben artık İstanbullu oldum!” (Tanpınar, 2002: 98) diyerek karşılar.

Romandaki üçüncü birlikte yemek sahnesi, dedikoducu kötü bir kadın olan Adile ile kocası Sabih'in, teyzeleri Sabriye Hanım'a davetli oldukları yemektir. Ayrıntısının verilmediği yemek sahnesi, Nuran'la Mümtaz'a dedikodularıyla zarar verecek olan muhiti birlikte gösterici bir işlevde kullanılmıştır. Ayrıca hastalığı nedeniyle perhiz yapmak zorunda olan Sabih'in çok başarılı bir şekilde oluşturulmuş yeme-içmeye bakışı ile de önemlidir. İsteddiği şeyleri yiyememenin sıkıntısıyla alışkına olduğu tatları hasretle anması onu kötü huylarına rağmen bir parça sevimli göstermiştir.

Ürtikeri nedeniyle perhiz yapmak zorunda olan Sabih, yemekte istediklerini yiyecek olan davetlileri kıskanır. Onlardan, Polonya meselesi ve Alman iktisadi hayatına dair son okuduğu makaleleri anlatarak intikam almayı planlar: “Görürsünüz, diyordu. Şimdi görürsünüz!” (Tanpınar, 2002: 103) Verem hastası olan Suat bile onun gözünde perhiz mecburiyeti olmadığı için kıskanılacak adamdır. Yemek öncesindeki sohbette Suat'ın hastalığından söz edilmesi üzerine şöyle söylenir: “- Vah vah... Nesi var acaba? Hayır, verem o kadar mühim hastalık değildi, insan yer içer beslenirdi. Asıl mühim olanı kendi hastalığıydı. Çünkü perhiz mecburiyeti vardı.” (Tanpınar, 2002: 104) Suat'ın durumuyla birazdan yiyeceği “tereyağlı kabakla havucun ıstırabı”nı daha ziyade hissetmiştir.

Yeme-içme meselesi ekseninde oluşturulmuş başarılı bir tip olan Sabih'in bu durumu, ilk olarak Nuran'la Mümtaz'ın tanıştığı vapurda sahnesinde söz konusu edilmiştir. Nuran'la Mümtaz'ın muhtemel

birlikteliklerini, idare edebileceği bir oyun sahası olarak planlayan Adile'nin telaşına rağmen zihni perhiziyle meşguldür. Nuran'la Mümtaz'ın beraberliğini evlerinde verilecek muhtemel bir yemek daveti için arzular. Zira aylardır "suda pişmiş havuç, tereyağlı sebze" yemekten bıkmış, "haftalardır rakının yüzünü görmemişti(r.)" (Tanpınar, 2002: 85) Perhizle geçirilen bir hayatı tahammül edilmez bulan Sabih, yeme-içmeyi tam manasıyla mesele eden adamdır: "...Havuç yemekle acıkmış bir örümcek gibi kendi bacaklarından birini yemek arasında ne fark vardı? Kendi bacaklarından birini yemek... Bunu bu sabah önündeki Fransızca gazetede okumuştum." (Tanpınar, 2002: 85)

Eserde, Nuran'la Mümtaz'ın baş başa yedikleri ilk yemek, Mümtaz'ın Emirgan'daki evinde gerçekleşir. Ayrıntısı verilmeyen yemek sahnesi, Mümtaz'ın daha çok Nuran'ın ilk kez evinde bulunmasının heyecanını yaşadığı zaman dilimi olarak geçer: Mümtaz, o gün "Nuran'ın güzelliklerinin yanı başında, bir kadının bir evi benimsemesinin lezzetini tattı." (Tanpınar, 2002: 142) Evi çekip çeviren Sümbül Hanım'ın hazırladığı yemekler mutfakta yenmiş, ardından Nuran'ın "kendi eliyle" pişirdiği kahveler içilmiştir.

Nuran'la Mümtaz, Adile'nin evinde kurgulanan bir yemek sahnesinde de birlikte görünürler. Ayrıntısı verilmeyen yemekte, bir süredir muhabetinin baskılarından bunalan Nuran'ın nasıl bir ruh hâlinde olduğu ortaya konur. Çok iyi bildiği, zevk aldığı musikin ve alkolün etkisiyle andan zevk almaya başlayan Nuran, bir ölçüde sarhoş olup şarkı söyler.

Huzur'un büyük sofraları eserde, "tıryaki meşrep", zevkine düşkün İstanbul beyefendisi tipini canlandıran Tefik Bey'in himayesinde kurulur. Kalabalık bir davetli kadrosunun bulunduğu yemeklere genellikle Tanpınar'ın Türk-İslam estetiğinin çok önemli unsuru olarak gördüğü musiki eşlik eder. Genel olarak mevsimine göre seçilen balıkların yenildiği yemeklerin tek içkisi rakıdır. Eserin temel meselesi olan Tanzimat'tan beri kabuk değiştiren Türkiye'nin hayatında mazinin ne surette yer alacağı hususu, söz konusu yemeklerde konuşulanların ana eksenini oluşturur. Bu yemeklerde yenilip içilenlere dair fazla ayrıntı verilmemiştir.

Kandilli'deki köşkte düzenlenen ilk yemek, yukarıda bahsettiğimiz Tefik Bey ve Nuran'ın ailesinin tanıtıldığı, sevdiği kadının evine kabul edilmenin heyecanını yaşayan Mümtaz'ın durumu ve onları bekleyen zor günlerin olduğunun işareti olan Fatma'nın hırçınlıkları dolayısıyla önemlidir. Tefik Bey'in organize edip yemeklerini bizzat hazırladığı ikinci toplu yemek sahnesi de oldukça eğlenceli başlamasına rağmen, Fatma'nın huysuzlukları nedeniyle fazla değinilmeden geçiştirilmiş, yalnızca Nuran'la Mümtaz'ın önündeki büyük engel olan Fatma'nın Mümtaz'a olan tepkisiyle öne çıkarılmıştır.

Nuran'ın daveti olarak kurgulanan son büyük yemek, eserde öne çıkan bütün şahısların bir arada olduğu sahnedir. Ressam Cemil Bey ve Neyzen Emin Bey hem yemeğe katılmış, hem de musiki icrasında bulunmuşlardır. Önceki yemek yeme anlarında da gördüğümüz gibi burada da sohbetin ana mevzuu, mazinin yeni ile ne surette imtizaç edeceği hususudur. Konu, son olarak burada tartışılmış, yaşanan andan taviz vermek şartıyla yapılacak bir sentez teklif edilmiştir. Tefik Bey'in seçip Nuran'la birlikte hazırladığı yemeğin menüsünden esere yansıyanlar; dolma, Nuran'ın Emin Bey'in ağabeyi usulünce pişirdiği piliç ve rakıdır. Hasta, huzursuz ve mutsuz Suat'ın aralarına katılmasıyla tatsızlaşan yemekte, Nuran'la Mümtaz ancak onun ayrılmasıyla içki meclisine iştirak ederler.

Sahnenin Dışındakiler romanında, Cemal'in kaldığı pansiyonun sahibi Madam Elekciyan için yeme-içme anları, yalnızca sevgilisi Salih Kaptan'la birlikte olduğu zamanlar güzeldir. 40-45 yaşlarında, Şehzadebaşı ve Kuşdili tiyatrolarında kırk kadar oyuna çıkmış, serbest tavrılı bir kadın olan Elekciyan,

geri kalan günler “seferberlik senelerine hasret çektiren sıkı bir perhiz” (Tanpınar, 1999b: 243) uygular. Çünkü en büyük korkusu şişmanlamaktır. Bu yüzden çarşamba sabanından cumartesi akşamına kadar yalnızca çay ve kızarmış ekmele beslenir. Pansiyonundaki müşterilere odalarının dışında yemek yemelerine izin vermez. Yağsız, kuru şeylerle beslenmelerini söyler. Bu durum Salih Kaptan’ın geleceği cumartesi günü tamamen değişir. Şarkılar söyleyip etrafta dolaşan Elekcian, bir taraftan da Salih Kaptan’ın gönderdiği “mevsimin en güzel balıklarımı” pişirir. Tüm bunlar pansiyonu, “iyi bir yemek ümidinin verdiği sabırsızlık ve memnuniyet” (Tanpınar, 1999b: 244) hisleriyle doldurur.

Romanda Cemal ve İhsan’ın birlikte yemek yedikleri Tepebaşı’ndaki Ruskaya İzyoşka Lokantası, Mütareke döneminde İstanbul’a gelen Beyaz Rusların şehirde yarattığı değişimi yansıtan yeme-içme mekânıdır.⁹ Ayrıca taşradan yeni gelmiş bir genç olan Cemal, büyük şehrin insana verdiği hayat imkânlarının genişliğini burada görmüştür. Temizliği, hizmet eden kadınları ile dikkat çeken lokantada İhsan’la Cemal, et yiyip porto içerler. İhsan’a göre Ruslar, İstanbul’u iş ve eğlence hayatı, kadının sosyal hayattaki yeri, kıyafeti gibi birçok alanda değiştirmiştir:

“Adım başında lokanta, bar, küçük eğlence yeri... Hele kadınları bize çok şey aşılacak gibi... Gördüğün o tepeden sıkma başlar onlardan geçti. Artık peçe kalktı diyebiliriz. Kadınlarımızın artık çalıştığını biliyor musun? Ruslar tombala diye bir oyun icat ettiler. Kahvelerde oynanıyor. Florya plajında kadın erkek beraberce yıkıyorlar... Şu lokantaya bak! Yarısından fazlası Rus muhaciri. Birkaç Rum ve Ermeni bezirgânla bizim mirasyedilerden başka hepsi Rus. Bunların çoğu geleli bir sene olmadı...” (Tanpınar, 1999b: 198-199)

Cemal, bir kez de Kudret Bey’le adı verilmeyen bir Rus lokantasında yemek yer. İngiliz askerlerinin devam ettiği lokanta, Noel hazırlıkları dolayısıyla güzel bir dekora sahiptir. Menüü Kudret Bey’in belirlediği yemekte şampanya içilir.

Nâsır Paşa’nın kâtipliğini yapan Cemal, paşanın Şişli’deki konağında iki ayrı yeme-içme anında görünür. Bunların ilkinde Ali Kemal’in de bulunduğu salonda dönem İstanbul’unun bazı simaları ile tanışıp eski dostlarıyla sohbet eder. Nâsır Paşa tarafından verilen bir daveti andıran toplantıda bol miktarda çay ve sigara içilir. Ayrıca misafirlere “fine napoleon” ikram edilir.

Bir devlet adamı olarak yeme-içme kültürüne vâkıf olan paşa, yeni dönemde görev alamamasının hayal kırıklığı ile düzenleyip İtalya’ya yerleşme kararını açıkladığı diğer yemekte, Fransız şaraplarını bu kez methetmeden ikram eder. “Hâlbuki o, bir parmak daha... diye kadehimize dökülecek kıymetli iksiri teklif ederken yanı başında behemehal şaraba, şarapçılığa Fransız mutfağına dair bir yığın şey anlatırdı.” (s. 295) Aslında sofrada dışında en sevdiği içki rakıdır. Cemal’e İtalya’da “o kokulu İtalyan şarapları”nı içeceğinden bahsetse de muhatabı, onun rakıyı çok özleyeceğini bilir: “Ama rakı içemeyeceksiniz.” (Tanpınar, 1999b: 295)

Saatleri Ayarlama Enstitüsü’nde Halit Ayaracı ile tanışmalarının ardından birlikte yedikleri yemek, Hayri İrdal’ın yeni hayatının miladı olur. Doktor Ramiz’in de katıldığı yemekten sonra hiçbir şekilde müdahale edemediği hadiseleri daimi bir şaşkınlık hâliyle izleyecek olan İrdal ilk olarak söz konusu yemekte böyle görünür. İçinde bulunduğu olumsuz maddi durumla hiç uyuşmayan, Büyükdere’deki lüks bir restoranda yenen rakı balıklı yemek, daha sonra birçok kez büründürüleceği ironik hâllerin ilki olmuştur: “Evdekiler açtı... Üstelik de Büyükdere’ye rakı içmeğe gidiyordum.” (Tanpınar, 2002: 195 Onu yeni hayatına lüks bir restoranda yenen mükellef bir yemekle dâhil eden yazar, yemeğin her anında

⁹ Mütareke yıllarında İstanbul’a göçen Beyaz Rusların şehir hayatında yarattığı değişim hakkında bkz. Tülay Âlim Baran, “Mütareke Döneminde İstanbul’daki Rus Mültecilerin Yaşamı”, <http://www.atam.gov.tr/dergi/sayi-64-65-66/mutareke-doneminde-istanbuldaki-rus-multeicilerin-yasami>, Erişim tarihi: 14.12.2018

kahramanına sürprizler yaşatır. Bilmediğı bir hayatın ilk anında İrdal, bundan sonra hep yapacağı gibi hadiseleri içinde büyük bir buz parçası eriyen büyük bir kadehin arkasından” seyredecektir. (Tanpınar, 2002: 206)

Bindikleri otomobilde Büyükdere'ye en son bir cenaze için gittiğini hatırlamış fakat içinde bulunduğu duruma mantıklı bir açıklama getirememiştir: “Hülasa rakıyı da Büyükdere'yi de taniyordum... Elbette Büyükdere'de rakı içenler vardı. Fakat ben bu işe nereden gitmişim? İşte değışiklik burada idi. Ben, rakı ve Büyükdere... Hayır olmadı. Büyükdere, rakı ve ben... Ne şekilde sokarsam, bu iki saat evvel aklımın alacağı şey değildi. Üstelik buradaki ben, bugün dört defa 'beyefendi' olmuşum.” (Tanpınar, 2002: 198)

Halit Ayaracı'nın lokantaya “bütün bir fütuhât” gibi girmesi, daha önce kendisinin getirip bıraktığı “Kulüp rakısı”nı istemesi, rahat ve mütehakkim tavrı gibi etkenlerle Hayri İrdal'ın hayreti biraz daha artar. İmdadına rakıdan kaynaklanan sarhoşluk hâli yetişir. Alkolün insan vücudunda oluşturduğu değışikliğin tasvir edildiğı satırlar, Tanpınar'ın kaleminden çıkan başarılı tasvirlerle yeme-içme özelinde yeni bir başlık ekleyecek güzelliğindedir:

“Belli ki bu masa bizim bakkalın tezgâhının arkasına hiç benzemiyor. Burada rakı için geniş zaman ayrılıyor. Rakı, kadehimde mermer bir saray birdenbire çökmüş gibi değışti, tortulandı. İkinci günde ışık böyle yaratılmış olmalı. Sonra ilk yudumun zevki. Dilimle damağıma hafif dokunuyorum, çok ince bir sakız lezzeti var Hayır, bu benim kırk beşlik değil. İkinci yudum, üçüncü yudum. Kafamın içinde bir şey, kapak gibi ağır bir şey döndü. Bütün vücudumda tanımadığım bir sıcaklık var. Kulaklarım hamamda imişim gibi çınlıyor. Dördüncü yudum: Kadeh boşaldı. Bu kadar da acele doğru mu ya? Biraz daha tadını çıkarmak lâzım değil mi?” (Tanpınar, 2002: 205)

Romanda ayrıntısıyla verilen bir diğerk birlikte yeme-içme anı, Hayri İrdal'ın halasının, Saati Sevenler Cemiyeti adına evinde verdiği kokteyldir. Halit Ayaracı'nın müessisi olduğu abesliklerin bir diğerk örneğı olan kokteyilde, bu türlü davetlere uygun olmayan bir menü tercih edilir. Yabancıların da bulunduğu kokteyilde ana yemek, hizmetçilerin tahta kaşıklı tabaklarda taşıdıkları “etli pilav”dır. Davetlilerden çoğunun tercih ettiği rakı da kokteyle uygun olmayan bir usulle içilir: “Yerde büyük bir konak mangalının etrafında Seher Hanım, Sabriye Hanım, Nermin Hanım bir yığın erkekle beraber toplanmışlar, Doktor Ramiz'in kendilerine öğrettiğı şekilde, güya Bektaş ayinine göre birbirlerini selamlayarak, kadehlerini yarım kapayarak rakı içiyorlardı.” (Tanpınar, 2002: 325) Söz konusu yemek manzarası karşısında bir kez daha hayrete düşen Hayri İrdal, “Benzemezsem yaşamak çok güçtü.” (Tanpınar, 2002: 325) diyerek tesellişi şampanya içmekte arar.

Aydaki Kadın'da yazar, Selim'in sevdiği kadın olan Leyla'nın deniz kenarındaki bahçede verdiği kokteyli ile şahısları bir araya getirir. Refik'le evlenmekle özgürlüğünün kısıtlandığını düşünen Leyla, mutsuz bir kadındır. Davet boyunca evliliğinden sonra değışen hayatını düşünür. Buna karşılık Selim de iç konuşmalarıyla kendini ve hayatını sorgular. Ayaküstü sohbetlerin yapıldığı bir çeşit içkili toplantı türü olan kokteyilde, bu tanıma uygun bir menü tercih edilmiştir. Jambon ve midye tavanın oluşturduğu yemek menüsünün içki kısmı, batılı türler olan gin fizz, viski ve martini ile tamamlanır. Leyla bu seçimi, muhitlerinin kendilerine dayattığı bir mecburiyet olarak görür: “Ne garip, misafirlerimize en sevmediğimiz içkileri ikram ediyoruz. Ve onlar da çıldırıyorlar... Kibarlık!” (Tanpınar, 2009: 143) Akl içeride gördüğü rakı şişelerindedir.

Eserde Demokrat Parti dönemi eleştirisinin bir tarafını, Refik'in yeme-içme imkânları ve eğlence hayatına dair yaptığı yorum oluşturur. Selim'le sohbet eden Refik, İstanbul'un göre eğlence hayatını geçmişe nazaran cansız bulur. Ayrıca iyi içkiyi eskisi gibi kolay bulamamaktan yakınır. Refik'e göre tüm bunlar aslında “hayatımızın daralması”dır:

“Çarşıda rahatça bulamadığın hiçbir şey güzel olmaz. Bir çocukluğumuzun İstanbul’unu düşün. Tünel’den yahut Pera Palas’tan Taksim’e doğru şöyle bir hafızanda yürü... Bütün o içtiğimiz, eğlendiğimiz yerler.. Şimdi çoğu pastacı, muhallebici olmuş dükkânlar, lokantalar, barlar... Hayatımızın çerçevesi nasıl darlaştı anlarsın! Yirmi beş sene evvel Souternes şarabı, şampanya içerdik. Şimdi bir dostun yoksa.... Mesele muhit zenginliği meselesi. Sonra kendi hayatımızın daralması...” (Tanpınar, 2009: 221)

Suat’ın Mektubu’nda Mümtaz’ın evinde kaldığı günlerde Suat, sokakta tanıştığı genç kızla Park Otel’de yemek yer. Bin bir türlü karmaşık düşünce ile oradan oraya savrulan Suat, bir kez de bu yemekte değişiklik aramış fakat başaramamıştır. Annesini on gün evvel kaybeden gizemli kızın “Fakat az için olmaz mı? Bir de rakı olmasın... Rakının kokusu hoşuma gitmiyor.” (Tanpınar, 2018: 41) demesi üzerine masaya şarap sipariş eder. Hiç içki içmediğini söyleyen kızın, Suat’ın ısrarı üzerine kadeh kaldırdığı yemek çok sürmez.

“Abdullah Efendi’nin Rüyaları” hikâyesi, beş arkadaşın bir arada olduğu lokanta sahnesi ile başlar. Rüya ile gerçek arasında gidip gelen biri olan Abdullah Efendi, oldukça fazla rakı içilen sofrada hayaller görüp rüyalara dalar. Âdeta iki benliği var gibidir. Gerçek olanı nihayetinde yandığını gördüğü lokantada bırakır. Artık yalnızca hayal olan varlığı ile baş başadır.

“Geçmiş Zaman Elbiseleri”nde hikâyenin ana kahramanının gizemli macerası Keçiören’de katıldığı bir bağ eğlencesinin ardından başlar. Güney Anadolu mutfağından örneklerin sunulduğu sofrada, yemeğin ait olduğu coğrafyayı temsil gücünün altı çizilir. Sofrada “bütün bir dağ ve memleket havası, bütün bir seyahat duygusu vardı(r).” (Tanpınar, 2006: 53) Yemekte içilen gül rakısının tasviri, Tanpınar’ın en güzel yeme-içme tasvirleri arasında yer almaktadır: “Fakat bizi asıl şaşırtan, ev sahibimize bir dostunun kim bilir nereden gönderdiği gül rakısı idi. Ben bu kadar nefis bir içki hayatımda hatırlamıyorum. Bütün bir bahar, bir ilah kanı kadar sıcak ve bayıltıcı bir koku ve lezzetiyle gırtlığımızı yaka yaka içimize boşanıyordu. Evet, bu rakı değildi, bu Hafız’dan bir gazel yahut Anakreon’dan bir manzume gibiydi.” (Tanpınar, 2006: 53)

“Yaz Yağmuru” hikâyesinde Sabri, oturduğu evde çocukluğunu geçirmiş olan kadınla Yeniköy’deki bir lokantada yemek yer. Çiftin, birbirlerini biraz daha tanıdıkları yemek, daha ziyade garson tiplmesi dolayısıyla yazarın tip oluşturmaktaki başarısını gösterme işlevindedir. Örneğine birçok yeme-içme mekânında rastlanabilecek rahatsız edici garson tipi şöyle çizilmiştir:

“...Nihayet garson, şamandırasından demiri kopmuş bir gemi gibi ortada bir an çalkalandı, sonra vaziyeti anlamak, şuurunu elde etmek gibi duvardaki büyük aynaya gitti, kendisini süzdü. Uzun boylu, uzun kıvrık saçlı, siyah kirpik ve bıyıklı esmer bir delikanlıydı. Uzaktan güzel bir adam denilebilirdi. Fakat biri öbüründen küçük ve yuvasına çivilenmiş gibi derine kaçmış gözleriyle boğum boğum burnu ile yüzü daha ziyade bir Hitit kabartmasını yahut daha iyisi, daha eski devirlerden Kral Gueda’nın başını andırıyordu. Belki de bu en eski heykele iyice benzediğine kani olduktan sonra masalarına geldi ve önlerine yağlı bir liste fırlattı. Ve ayakta derhâl bir şeyler seçmeleri için sabırsızlandı. Ne yemekten ne de servisten anlamadığı, hatta böyle şeylere ehemmiyetsiz gözüyle baktığı aşikârdı. Bütün yemek boyunca balığı etle, hardalı biberle karıştırdı. Acayip ve köksüz bir isyan içinde gidip geliyor, hele erkek müşterileri büsbütün lüzumsuz buluyor, onları âdeta şahsına karşı bir hakaret gibi alıyordu. Bir iki defa genç kadının güzelliğiyle yumuşar gibi olduğunu Sabri fark etti. Ne çare ki Sabri’nin kendisi de vardı ve Kral Gueda, haremi gibi telakki ettiği bu lokantada erkeğe tahammül edemiyordu.” (Tanpınar, 2006: 147)

3. Tanpınar’ın şikemperverleri / ehlikeyifleri

Türlü maddi imkânsızlıklarına rağmen hayata estetik açıdan bakmayı düstur edinen Tanpınar’ın, romanlarında bunu her halükârda başarabilmiş bazı şahısları vardır. Bunlar, sahibi oldukları geniş kültür ve bilgi düzeyleri ile büyük ölçüde yazarı andırırlar. Tartışılan meselelerde kültürel devam fikri

etrafında oluşan akliselimi onlar temsil ederler.¹⁰ Bu açıdan birçok kez yazarın sözcülüğünü üstlenirler. Hayatın küçük meselelerinden sıyrılmış olmaları onları birer zevk ehli olarak da gösterir. Bu durum, büyük ölçüde musiki ve yeme-içme kültürüne olan hâkimiyetleri ile gerçekleşir.

3.1. Tefik Bey

Sahnenin Dışındakiler ve *Huzur* romanlarında bir karakter olarak gördüğümüz Tefik Bey, her koşulda hayattan zevk almayı düstur hâline getirmiş bir haz adamıdır. Bu yönünü büyük ölçüde geniş kültür birikimi ile oluşturur. Böylece her koşulda hazzı hedefleyen hedonistlerden ayrılır. O, daha ziyade Tanpınar'ın da yaptığı gibi hayata geniş bir kültür penceresinden bakan bir esteti andırır. Her koşulda ait olduğu medeniyetin zevkini yaşadığı anda da devam ettirmek gayretindedir. Tefik Bey'in söz konusu mizacı *Huzur*'da "O deste başı yaratılanlardandı."; "Don Juan"; "eğlenceli epikürçülüğü" (Tanpınar, 2002: 154-201-198) gibi ifadelerle tavsif edilmiştir.

Estetiğini oluşturan temel unsurlar musiki ile yeme-içme kültürüne olan hâkimiyetidir. Bunlar hakkında geniş malumatı olduğu gibi her ikisini de başarıyla icra edecek bir yeteneğe sahiptir. Aynı zamanda bir hareket adamıdır. *Sahnenin Dışındakiler*'de onu Millî Mücadele sırasında Ankara'ya adam, silah kaçırma gibi işleri yürüten teşkilata mensup, eski İttihatçı olarak görürüz. Bu vazifesiyle görüldüğü sahnede, bir taraftan da misafiri Cemal'le kayınbiraderi Rasim'e yedireceği yemek için telaşlanır: "Rasim neredeyse gelir... Adamcağıza ağzının tadıyla bir rakı içireyim... Yani ıstakoz getirecekti. Bulamamış, sünepe herif. Fakat İstrati güzel barbunya getirdi." (Tanpınar, 1999b: 173)

Taşradan İstanbul'a yeni gelmiş bir genç olan Cemal, "İstanbul'un birinci sınıf aşçılarından" (Tanpınar, 1999b: 177) olan Tefik Bey'in kendi eliyle hazırladığı yemeği "nefis" bulur. Tefik Bey'in yemek konusundaki bilgi ve görgüsünün ürünü olan tespitlerinden birine söz konusu yemek sırasında şahit oluruz. Hem yemek pişirmeyi hem de yemeyi bilmeyi erkeğe mahsus bir beceri olarak gören Tefik Bey, düşüncesine kanıt olarak eşini gösterir: "Bazı budalalar yemek pişirmeyi kadın işi addederler. Hata... Yüz bin defa hata! Kadın kısmı pişirmesini de yemesini de bilmez. İkisi de erkeğe vergidir. Misal mi istiyorsunuz? İşte bizim hanım. Şimdi eline verseydik bu patlıcan kızartmasını kömür yapardı. Bakın, Allah aşkına şuna, yemek yiyeceği yerde kendini yiyor..." (Tanpınar, 1999b: 177)

Yeme içme kültürüne vâkıf olan Tefik Bey, bu ve diğer zevklerinin oluştuğu memleketine samimi hislerle bağlıdır. Millî Mücadele'ye cephe gerisinden yardım ettiği gibi, estetiğinin önemli unsuru olan musikiyi de bir silah gibi kullanır. Yemekten sonra çıkılan mehtap seyri sırasında zevkinin büyük parçası olan Boğaz'da yankılanan kitara, mandolin, balalayka gibi enstrümanların sesine tahammül edemez. Okuduğu gazelle yabancı sesleri susturur. Boğaz'ı âdeta Türk musikisi ile fetheden Tefik Bey, bu zaferinin heyecanı ile evde zeybek oynayacağını söyler.

Huzur'da Nuran'ın dayısı olarak karşımıza çıkan Tefik Bey, eserde teklif edilen hayat biçimlerine hayatın içinde kalmak şartıyla onay veren bir hayat mistiğidir. Ait olduğu medeniyetin zevklerini her halükârda devam ettirmek ister. Bu yönüyle Tanpınar'ın da benimsediği tarihte devam fikrinin temsilcisidir. Romanda şahısların bir arada toplanıp meseleleri toplu olarak tartıştıkları büyük sofralar

¹⁰ Tanpınar millî kültürün varlığını kesintisiz bir devam edişle açıklar: "Köksüz şeyler daima yüzer, daima beyhude yere bir karşı sahil arar. Hâlbuki millî hayat devamdır. Devam ederek değişmek, değişerek devam etmek. Çünkü yaratmanın ilk şartı devamdır, hakiki kırılışlar ve kopuşlar ancak yaratış ucubeleri, yarım mahlûklar vücuda getirir. Çünkü hayatın ortasında onun bir parçası gibi değıl, kendi dağılmış zerrelere devam ederler. Tıpkı ölümden olduğu gibi. (Tanpınar, 1995: 20-21)

hep onun himayesinde kurulur. Yemek konusundaki geniş bilgisi ve kültürü onu sofranın tek hâkimi olarak gösterir.

Mümtaz'ın Nuranların evinde yediği ilk yemekte onu, yaşam tutkusu ve yeme-içme kültürüne olan hâkimiyetini işaret eden şu satırlarla tanırız:

“Bu eski İstanbul efendisinin hayat rahatlığı, neşesi, bu günlerde pek az görülen şeydi. Sadece sofranın nimetleri için çok hususi bir takvimi vardı. Hangi balığın hangi mevsimde ve nerede en iyi avlanacağını ve filan ayda ele geçen turfa veya tam mevsimlik balıkla ne yapılacağını hiç kimse onun kadar bilemezdi... Tefik Bey yemek bahislerinde bir metot sahibiydi. Ona göre mutfağın esas malzeme idi. Bunun için de mevsimlik, aylık hatta lodos ve poyraz günlük bir takvim lazımdı. ‘- Barbunya dünyanın en güzel balığıdır; fakat mevsiminde olmazsa hatta Ada açıklarında yahut Boğaz'ın aşağı ağzında tutulmazsa değişir. Çanakkale'den öte barbunya balığı hiçbir tasnife sığmayan bir deniz hayvanıdır.’” (Tanpınar, 2002: 154-155)

Yeme-içme kültürünü bilen Tefik Bey, genel manada da geniş bir bilgi ve kültür birikimine sahiptir. Bu yönüyle barbunya balığından hareket ederek anlattığı aile macerası etrafında, sofradakileri Orta Asya'dan başlayıp ana uzanan bir devam çizgisinde göstermiştir:

“Şu barbunyayı burada akşam beraberce yiyebilmemiz için kaderin asırlarca çalışmasını düşün. Evvela Yahya Kemal'in dediği gibi Don ve Volga, Tuna suları Karadeniz'e akacak. Dedelerimiz kalkıp Orta Asya'dan gelecek, İstanbul'a yerleşecekler. Sonra İkinci Mahmut Nuran'ın büyük dedesini Bektaşî'dir diye İstanbul'dan Manastır'a nefyedecek; orada Merzifonlu zengin bir binbaşımın kızıyla evlenecek. Benim dedem, karısı kaçtıktan sonra kendisini teselli için yazdığı bilmem hangi paşaya hediye ettiği bir Kur'an parasıyla bu köşkü alacak... Yani bu köşk ve arkadaki arazi... Sonra Nuran'ın babası çocukken hastalanacak, annesi Aziz Mahmud Hüdayî Efendi'ye adayacak, büyüyünce pirin dergâhına girecek, orada babamla dost olacaklar. Nuran doğacak... Siz doğacaksınız...” (Tanpınar, 2002: 155-156)

Eserde meselelerin son olarak tartışılacağı son büyük yemeğin menüsü de onun tarafından seçilip hazırlanmıştır. Yemekte dinin fert ve cemiyet hayatındaki yeri gibi ciddi meselelerin tartışılmasını manasız bularak şöyle der: “Gençlerimiz eğlenmeyi unutmuşlar. Eskiden böyle miydi? Bu kadar insan hem bu yaşta, bir yerde otursunlar ve bunları konuşsunlar...” (Tanpınar, 2002: 302)

Eserde söz konusu değişime Tefik Bey'in oğlu Yaşar vesilesiyle de değinilir. Dönem ruhunun bireyler üzerindeki tesirine değinmek isteyen Tanpınar, sözcülüğünü bir kez daha Tefik Bey'e verir. Hastalık hastası, vitamin ilaçları müptelası ve huzursuz biri olan Yaşar, babasıyla her bakımdan zıt bir karaktere sahiptir. Bu durum yeme-içme tercihlerine de yansır. Rakı içen babasına karşılık o, kırmızı şarap ya da siyah birayı tercih eder. (Tanpınar, 1999b: 190) Yazara göre baba-oğul arasındaki keskin farklılığın temel sebebi iki ayrı dönemde yetişmiş olmalarıdır: “Tefik Bey, büyük bir hüsnüyetle işe başlayıp küçük zevk düşkünlüğünde çehresini tamamlayan Tanzimat'tı. Onun rahatlığı, kayıtsızlığı, çalınmış neşesiyle yaşıyordu. Yaşar Bey daha ziyade İkinci Meşrutiyet'ti, onunu huzursuzlukları ile doluydu.” (Tanpınar, 2002: 156)

3.2. Neyzen Emin Bey

Huzur'da, sanatı ile kaybolmaya yüz tutmuş bir medeniyetin zevkini, yaşanılan ana ve muhitine de sirayet ettiren Emin Bey, ayrıca “sofra nimetleri”ne olan merakı ile Tanpınar'ın zevk sahibi roman

kişileri arasında yer alır. Yazar, “devrinin en büyük musikişinası” (Tanpınar, 2002: 258) olarak tanıttığı Emin Bey’e¹¹ özel bir ilgi ve saygı duyar.

Emin Bey’in yeme-içme kültürüne olan merakı romanda, yemeğin geleneğin devamında oynadığı önemli rol, Mevleviliğin yemeğe olan özel ilgisi gibi dikkatler ekseninde verilir. Tevfik Bey’in yemeğe düşkünlüğünde hattat ağabeyi Vasfi Bey’in etkisi vardır. Yemek yapmaktaki ustalığı ile tanınan Vasfi Bey, “kefenli hindi” adı verilen kâğıt içinde pişirilmiş hindisi ile meşhurdur. *Huzur*’daki son büyük yemekte, Nuran da tavukları dayısından öğrendiği bu usulle pişirir. Emin Bey’in dikkatini çeken bu usul, Tevfik Bey’in, “Hünerler el değiştirmezlerse devam etmezler.” (Tanpınar, 2002: 262) prensibi gereğince Nuran’a öğretilmiştir.

Emin Bey yemekte, bir Mevlevi olarak eski tekkelerdeki yeme-içme faaliyetlerinden de kısaca bahseder. Yıllarca görev yaptığı Mevlevi tekkelerinin kalabalık sofraları, tanıdığı aşçı dedeler, pişirilen kuzu ve pilavlar, eserde onun vasıtasıyla değinilen yeme-içme unsurlarıdır. Tüm bunlardan “zevkle” bahseden Emin Bey, yetiştiği medeniyeti yeme-içme özeliyle de özleyen adamdır. Onun bu doğrultuda çizdiği Şark portresi Mümtaz’a “Bizi iğrendiren alaturka büsbütün başka bir şey demek...” diye düşündürür. (Tanpınar, 2002: 262)

3.3. İsmail Molla

Mahur Beste’de İsmail Molla, geniş kültürü, musiki sevgisi ve yaşama olan tutkusu ile Tanpınar’ın hayatı zevk alacağı bir süreç olarak gören şahısları arasına girer. Üst düzey din adamı olarak bu portrede oluşturulması onu, andan taviz vermeden yaşayan Tanpınar tipleri arasında ayrı bir yerde gösterir. Klasik bir din adamı olmayan Molla, “Nefis sevgisini bir din hâline getirenlerdendi(r.)” (Tanpınar, 1999a: 44) Yalnızca nefisine karşı sorumlu olarak hem hususi hem de resmi hayatında kimseye minnet etmeden yaşamış, muhitinden daima saygı görmüştür. Tevfik Bey gibi onun da musiki yeteneği vardır. “Molla Bey gençliğinde bütün İstanbul’un sesine koştuğu nadir insanlardandı(r.)” (Tanpınar, 1999a: 30) Yine Tevfik Bey gibi işret de eden Molla, ondan farklı olarak yalnızca komşu yalıda musiki meclislerinin düzenlendiği akşamlarda içer. Bahçesinde böyle akşamlar için yaptırdığı kameriyede uşağının “gizlice hazırladığı” masada içer.

Sabri Hoca’yı misafir ettiği akşam yemeğinde, millî çeşni katılmış Müslümanlık ideali ve hiçbir şekilde taviz vermediği yaşamdan zevk alma düsturu gibi teklifleriyle öne çıkar. Bu bakımdan gündelik siyasete bulaşmış biri olan Sabri Hoca karşısında, mutedil ve kültürü ön planda tutan fikirleriyle yemeğin yıldızı olmuştur. “Bence ne Şark, ne şu, ne bu vardır; etrafımızda gördüğümüz hayat vardır. Bizi yapan bu hayattır... Çünkü arkasında eline geçen her meyveyi iştahla ısırmasını bilen bir cemaatin zevk hayatı vardır.” (Tanpınar, 1999b: 108) diyen Molla, dini kültürel bir unsur olarak görür. Bu yüzden millî kültürde devam fikrinde dir:

“İki yüz yıl bu memleketin hayatına karışmış dedelerimizden bana miras kalmış bir Müslümanlık. Bu Müslümanlıkta Tekirdağ karpuzunun, Manisa kavununun, Amasya kayısının, Hacıbekir lokumunun, Itri bestesinin, Kandilli yazmasının, Bursa dokumasının hisseleri vardır. Bu Müslümanlığın çehresi, otuz kırk senede bütün etrafıyla beraber değişir; ramazan sofrası, cami sebili,

¹¹ Hattat ve neyzen Mehmet Emin (Yazıcı), Galata Mevlevihanesi neyzenbaşısı Aziz Dede’nin talebesidir. Üstadı olarak kabul edilen Aziz Dede’nin dışında, Ahmed Celâleddin, Hüseyin Fahreddin, Hakkı gibi meşhur Mevlevî dedeleriyle ney meşk edip sanatını ilerletir. Galata Mevlevihanesi neyzenbaşısı Hakkı Dede’nin vefatının ardından, çile çıkarmadığı hâlde kendisine “dede” unvanı verilir. Bu arada Üsküdar Mevlevihanesi’ndeki neyzenbaşılık görevini tekkelerin kapatılmasına dek sürdürür. Bir süre Darülelhan’da ney hocalığı da yapan Emin Bey, icra ettiği eserleri notaya almak suretiyle oluşturduğu koleksiyonu, Aziz Dede’nin üslubunu geliştirerek bulduğu yeni tavrı ve yetiştirdiği birçok talebe ile Türk klasik musiki tarihinde çok önemli yer edinmiş bir sanatkârdır. (Özcan, 2013)

Fatih kahveleri, Küçükpazar çarşısı, Divanyolu... Bu Müslümanlığın benim de herkes gibi inandığım akideleri vardır. Fakat onların arkasında kendilerini aydınlatan, manalarını yapan bütün bir hayat vardır, halk vardır. Asıl sihrini o yapar... İçine Frenk icadı bile girer fakat manzarası bizim kalır.” (Tanpınar, 1999: 110)

3. 4. Hulki Bey

Aydaki Kadın'da Hulki Bey, devlette önemli görevler üstlenmiş bir ailenin son temsilcisi olan, Tanzimat'ın getirdiği karmaşa içinde bocalayıp geçmişini yalnızca zevk düşkünlüğü ile devam ettiren birisidir. Bilgisi ve görgüsü diğerlerine nazaran sadece bu doğrultuda olup nihayetinde kumar ve güzel kadına ulaştığı bir zevk anlayışı vardır. Selim'in okul arkadaşı Asım'ın ağabeyi olan Hulki, evine davetli olan gençleri yeme-içme kültürüne olan hâkimiyetiyle etkiler. “İstanbul için unsurları rakı sofrasından bilhassa balıktan gelen çok hususi bir bilgisi vardı(r).” (Tanpınar, 2009: 93) Âdeti sofradan müteşekkil İstanbul portresi çizer: “Garip bir İstanbul panoraması ki daha ziyade lüferlerin, barbunyalının, istavritlerin, izmaritlerin, her çeşit kayabalığının, büyük canavar mercanların, bir köşe yastığına benzeyen kalkanların yığıldığı geniş, sonsuz bir rakı sofrasına benziyordu.” (Tanpınar, 2009: 93) Şehrin belli başlı eğlence yerlerini bilen, meşhur musikişinasları tanıyan Hulki Bey, gençlere her halükârda eğlenmelerini tavsiye eder. Fakat emsallerine nazaran alkole dayanıksız olduğu için sofranın hâkimliğini yemeğin sonuna dek sürdüremez. Güzel kadın ve kumardan bahsettiği anlarda sarhoştur.

3. 5. Süleyman Bey

Sahnenin Dışındakiler'de Sabiha'nın babası Süleyman, eğlenceye ve alkole merakı ile öne çıkan bir keyif ehlidir. Alkol tutkusunun olumsuz tesirlerini barındırırsa da musiki yeteneği ve iyi kalpliliğinin sevimli gösterdiği bir roman kişisidir. Zaten meraklarından kaynaklanan olumsuzlukları da yaradıcılığı dolayısıyladır. Zira “İradesiz ve heveslerine düşkün doğmuştu(r).” (Tanpınar, 1999b: 42) İlk bakışta her mahallede yer alabilecek bir sarhoş olarak görülebilecek olan Süleyman Bey, hikâyesi ile ömrü boyunca zevkinin peşinde gitmiş bir macerapereste dönüşür. Farklı bir çocuk olan Sabiha'nın yetiştiği ortamı vermek isteyen yazar onu ayrıntılı bir şekilde işler.

Rumeli kökenli olan Süleyman Bey, Selanik'te Sabiha'nın doğumunun ardından orada tanıştığı Viyanalı kadından ayrılmamak için Avusturya'ya kaçmış ve orada bir buçuk sene kalmıştır. Kadın terbiyesi hakkındaki farklı fikirleri bu macerasının ürünüdür. Söz konusu fikirleri nedeniyle memlekete dönüşünden sonra Konya'da ikamete memur edilir. Orada Sabiha'nın annesinin üzerine evlenir. Karısının yaptığı baskın neticesinde ailesiyle Meşrutiyet sonrasında İstanbul'a yerleşir. İstanbul'da her şeyden şikâyet eden karısı ve kızı Sabiha ile birlikte Cemal'in de ikamet ettiği mahallede yaşarlar.

Sarhoş ve keyifli olduğu anlarda içtikçe neşelenen Süleyman Bey, bir taraftan da Rumeli ve Anadolu türküleri söyler. Cemal, onun sesinde Rumeli'nin bütün bir macerasını bulur: “Bu ses üst üste hicretlerin, hasretlerin içinde yetişmiş, onların içtimai mirasıydı.” (Tanpınar, 1999b: 47) Sesinin güzelliğiyle tüm komşularına camlarını açtıran Süleyman Bey'in bu yönü, onu mahallenin farklı yüzleri arasına gösterir.

4. Tanpınar'ın İstanbul'daki yeme-içme mekânları

Kalabalık bir muhitte yaşayan Tanpınar, dostlarıyla birçok farklı mekânda yemek yer. Bazılarına kurgusal eserlerinde rastladığımız yeme-içme mekânları, dönem İstanbul'unda entelektüel çevrenin bir arada görüldüğü önemli gastronomi ve eğlence merkezleridir.

4.1. Abdullah Efendi Lokantası: Gayrimüslimlerin hüküm sürdüğü Osmanlı yeme-içme sektöründe Müslüman bir müteşebbis olan Abdullah Efendi tarafından 1888 yılında Beyoğlu İstiklal Caddesi'nde kurulmuştur. Yemekleri ve servisi ile kısa sürede isim yapan lokanta, Cumhuriyet döneminde edebiyatçıların ve siyasetçilerin uğrak mekânı olmuştur. (Akıncı, 2018: 165-166)

Tanpınar'ın kendisine ayrılmış bir masasının bulunduğu Abdullah Efendi (Okay, 2012: 177) yazarın mektupları ve günlüklerinde söz konusu edilmiştir. 27 Ağustos 1960 günü kardeşi Kenan'la burada yemek yiyen Tanpınar, Adalet Cimcoz'a yazdığı mektupta, bir türlü kesemediği ananas dolayısıyla Abdullah Efendi'yi hatırlar: "Ananas Abdullah'ta güzel." (Tanpınar, 2007: 77) Ayrıca bir süre fıkra ve karikatürlere konu olmasına yol açan İsmail Habip'le meşhur kavgası da, heykeltıraş Zühtü Müridoğlu ile burada bulunduğu bir yemek anında yaşanmıştır. (Okay, 2012: 177)

4.2. Liman Lokantası: Karaköy Rıhtımı'nın bekleme salonunun üst katında 1940'lı yılların başında açılan Liman Lokantası, manzarası, yemeğe eşlik eden piyano nameleri ve Türk mutfağının seçkin örneklerini yer aldığı menüsü ile dönem İstanbul'unun simge yeme-içme mekânlarından birisi olmuştur. Bu özellikleri ile tüccar, işadamı ve siyasetçileri çeken mekân 1994'te kapılarını kapatır. (Yaşın, 2018)

Liman Lokantası'na 7 Şubat 1959 tarihli günlüğünde yer veren Tanpınar, şair İlhan Şevket Aykut'la burada yediği yemeği "İyi et ve rakı. Bütün bir açgözlülük." ifadesiyle değerlendirir. (Tanpınar, 2007: 153)

4.3. Degüstasyon: Orhan Veli'ye "Canan" şiirini (Canan ki Degüstasyon'a gelmez / Balıkpazarı'na hiç gelmez) ilham ettiren mekân, 1920 yılında Çiçek Pasajı'nın girişinde açılan bir İtalyan lokantasıdır. Klasik İtalyan yemeklerinin yanı sıra mezeleriyle de ünlü olan lokanta, Yahya Kemal, Ahmet Haşim, Faruk Nafiz Çamlıbel, Sait Faik Abasıyanık ve daha birçok edebiyatçıya ev sahipliği yapmıştır. (Belge, 2018: 78)

Günlükleri'nde, yalnız olduğu bir gecede Ahmet Ağaoğlu'nu hatırlayan Tanpınar, ayrıca arkadaşıyla bir keresinde Degüstasyon'da içtiklerini yazar. (Tanpınar, 2007: 209) Asistanı Turan Alptekin'le birlikte öğle yemeklerini nadiren de olsa Degüstasyon'da yiyen yazar (Alptekin, 2010: 21) Cahit Sıtkı Tarancı'yı da ilk kez burada tanımıştır. (Tanpınar, 200: 462)

4.4. Kör Agop: Kör lakaplı balıkçı Agop İnciyan'ın 1938 yılında Kumkapı sahilinde üç-dört masayla açtığı meyhanesi, 43 yıl boyunca değişik mekânlarda hizmet vermiş, 1981'de Kumkapı'da bugünkü yerine taşınmıştır. İstanbul'un gastronomisine balık çorbası ve mezeleriyle katkıda bulunan mekân, İstanbul'un tarihî meyhaneleri arasında sayılmaktadır. (<http://www.koragop.com>)

Günlükleri'nden öğrendiğimiz kadarıyla Tanpınar, manzarasını beğenip temizliğinden şikâyet ettiği Kör Agop'ta iki kez yemek yer. İlkinde Kemal Türkömer ve Sabahattin Eyüboğlu ile birliktedir: "26 Mart 1961 Pazartesi: Sarayburnu'nda Kör Agop'ta oldukça sefil bir yemek. Kirli suda can veren olta ile avlanmış balıklar fakat harikulade peyzaj." (Tanpınar, 2007: 270) 2 Nisan 1961 gününe düştüğü "O kör Agop'u ortadan kaldırmalı." (Tanpınar, 2007: 275) notundan meyhaneye bir kez daha geldiğini anladığımız Tanpınar, bu kez ne yiyip ne içtiğinden bahsetmez.

4.5. Park Otel: Cumhuriyet döneminde adı Yahya Kemal'le özdeşleşen Park Otel, barı, pastanesi ve lokantasıyla ünlüdür. Cumhuriyet dönemi edebiyatçılarının uğrak mekânı olan otel, seçkin davetlerin

verildiği, balo ve düğünlerin yapıldığı seçkin bir yeme-içme mekânıdır. Aynı zamanda adı Pera Palas ve Tokatlıyan'la birlikte adı İstanbul'un en seçkin otelleri arasında geçmiştir. (Akıncı, 2018: 123-125)

1953 yılında taşındığı Gümüşsuyu'ndaki evine yakın bir yerde bulunan Park Otel, Tanpınar'ın sıklıkla bulunduğu yeme-içme mekânıdır. 1960 yılında İstanbul Üniversitesi'nin İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü'ne asistan olarak giren Cevat Çapan, Tanpınar'ın daha ziyade otelin pastane bölümünü tercih ettiğini söyler. Yahya Kemal'in de otelde kaldığı dönemde yolları bir kereliğine burada kesmiştir. (Çapan 2012: 45) Hocası Yahya Kemal'le de birçok kez Park Otel'de bir araya gelirler. Hocasının ölümünün ardından da birkaç arkadaşıyla birlikte otelin kahvesinde toplanmışlardır. (Okay, 2012: 64) *Günlükleri*'ne yansıdığı kadarıyla Park Otel'de iki yeme-içme anında bulunur. Bunlardan ilkinde Fransız filolojisi profesörü Bedrettin Tuncel'le birlikte. "Parasız ve dostsuz" (Tanpınar, 2007: 295) olduğu 29 Mayıs 1961 günü ise tek başınadır. Park Otel, yazarın kurgusal metinlerinden yalnızca *Suat'ın Mektubu*'nda geçer. Suat, Mümtaz'ın evinde kaldığı günlerden birinde tanıştığı genç kızla burada yemek yer. Metinde restoranın lüks bir mekân olduğunun altı genç kızın yaşadığı tedirginlikle çizilmiştir: "İyi ama burası pek şık bir yer. Hâlbuki benim üstüm başım..." (Tanpınar, 2018: 40)

4.6. Moscovite- Le Grand Cercle Moscovite: Mütareke dönemindeki Beyaz Rus göçünden sonra İstiklal Caddesi'nde açılan lokal, sahnesi ve orkestrası ile öne çıkan yeme-içme mekânıdır. 1925 yılında George Carpitch tarafından satın alınan mekân, bir süre sahibinin adıyla hizmet verir. Cumhuriyet'in ilk yıllarında Ankara'da "Karpiç Lokantası" adıyla yemekleri, modern servis gereçleri ve yemek aralarına koyduğu 10 dakikalık ara öne çıkan yeme-içme mekânıdır. Bu yönleriyle yeni cumhuriyetin başkentinde yeme-içme kültürünün oluşmasına katkıları yapmıştır. (Akıncı, 2018: 170-171)

Sahnenin Dışındakiler'de, Tepebaşı'nda mülteci Rusların açtığı lokanta ifadesiyle tanıtılan Moscovite, Sabiha'nın karanlık işler çeviren eşi Muhtar'ın devam ettiği mekânlar arasındadır. (Tanpınar, 2006: 177)

4.7. Garden Bar: Tepebaşı'nda 1911 yılında açılan bar, ilk Cumhuriyet döneminin meşhur gece kulüplerinin başında gelir. Genellikle yabancıların tercih ettiği mekân, Birinci Dünya Savaşı'nın ardından Türklerin de gözde yeme-içme ve eğlenme merkezlerinden biri olmuştur. Dönemin nezih ve pahalı restoranları arasında da sayılan Garden Bar, ayrıca İstanbul'a göçen Beyaz Rusların sahne aldığı gösterileriyle meşhurdur. (Akıncı, 2018: 184-185)

Garden Bar, yeme-içme ve eğlence mekânı olarak yalnızca *Sahnenin Dışındakiler*'de geçer. Muhtar'ın devam ettiği yerlerden olan bara Cemal'le Kudret Bey, "İstanbul'un hiç tanımadığı kadar muhteşem bir raks trupu"nu (Tanpınar, 2006: 265) görmek için giderler.

4.8. Fischer Birahanesi: Alman Rudolph Fischer tarafından 1931 yılında Taksim Tünel'de lokanta ve birahane olarak açılır. Alman mutfağının yanı sıra dünya mutfağından da lezzetler sunan mekân, kısa sürede isim yapar. Bir süre sonra Galatasaray Lisesi'nin karşısına taşınır. 1983 yılına kadar farklı mekânlarda hizmet veren lokanta Beyoğlu'nun tarihî lezzet durakları arasında sayılmaktadır. (<http://www.100tarihilokanta.com/ayaspasa-rus-lokantasi/>)

Mekân, Tanpınar'ın Mehmet Kaplan'ı bilgilendirdiği kısa notta şöyle geçer:

"İstanbul 18 Şubat 1943 / Fişer Birahanesinde,

Kardeşim Kaplan Bey,

Kardeşim midem çok rahatsız, gelemeyeceğim... Gelin Hanım'a ve dostlara hürmet." (Tanpınar, 2001: 213)

4. 9. Novotny Lokantası / Birahanesi: 1920 yılında Çekoslovak Nonotny kardeşler tarafından Asmalımescit'te açılan Novotny, Çeklerin meşhur keçili biraları, zengin meze seçenekleri, Viyana operetleri çalan orkestrası ile dönem İstanbul'unun eğlence hayatında önemli bir yere sahip olan yeme-içme mekânıdır. (Es, 2010: 75-76)

Suat'ın Mektubu'nda Mümtaz'ın evinde kaldığı günlerde Suat, hayat kadını Anahid'le Novotny'de buluşmak üzere sözleşir.

4. 10. Lebon Pastanesi (Patisserie Lebon): Tarihi 1850'lere kadar giden Lebon Pastanesi, pasta ve pastane kültürünü İstanbul'a tanıtan mekân olarak bilinen tarihî bir lezzet durağıdır. Bilhassa pastalarıyla ünlü olan Lebon'dan Yıldız Sarayı ve Fransız Sefareti'ne her gün pasta servisi yapılmıştır. Namık Kemal, Ziya Paşa, Yahya Kemal ve Abdülhak Hâmid gibi isimleri ağırlayan pastane, "Lebon'da her şey güzeldir." anlamına gelen "Chez Lebon, tout est bon" ifadesiyle belleklere kazınmıştır. (Akıncı, 2018: 186-187)

Tanpınar, dönemin ünlü pastanesi Lebon'a iki kez değinir. İlkinde Ahmet Haşim'le geçen bir anısını nakleder. Yahya Kemal'e dargın olduğu için ona da küsen Ahmet Haşim'e bir gün Tünel'de rastlayan Tanpınar, elini öptüğü şair tarafından Lebon'a kahve içmeye davet edilir. (Tanpınar, 2000: 301) Tanpınar, bir kez de Yahya Kemal'le Lebon'da buluştuğunu yazar. Hocasının İspanya'dan dönüşünün ertesinde Lebon'da oturup sohbet etmişler, ardından Nevakâr'ı dinlemek üzere Konservatuar'a geçmişlerdir. (Tanpınar, 2000: 379)

4. 11. Baylan Pastanesi / Loryan Pastanesi: Arnavut asıllı Rum Filiopos Lenas'ın 1923 yılında İstiklal Caddesi numara 64'te açtığı pastane, edebiyatçıların buluşma noktası olan önemli bir yeme içme mekânıdır. Kusursuzluk anlamına gelen "Baylan" ismi, 1934'te ticari işletmelere Türkçe ad verilmesinin zorunlu hâle getirilmesiyle mekânın müdavimlerinden Burhan Toprak tarafından önerilmiştir. Baylan, günümüzde Kadıköy'de aynı adla faaliyet göstermektedir. (<http://baylangida.com/Page/History/>)

Cahit Sıtkı Tarancı'yla onun ilk şiir kitabı çıktığı günlerde tanışan Tanpınar, şair arkadaşıyla sık sık buluştukları mekânlar arasında Baylan'ı da sayar. (Tanpınar, 2000: 462)

4. 12. Markiz Pastanesi: 1940'ların İstanbul'unda Ohanyan Çakıroğlu tarafından Lebon'un yerine açılan Markiz, kadife bir kutu içinde bulunan çikolatalar, fondanlar ve şekerlerle bezeli vitrini, üzerine düşen ışığı yansıtan camlı, ince ve uzun kapısı, Avrupa tarzındaki dekoru ve önemli lezzetleri ile Beyoğlu'nun 1980'e kadarki lezzet durakları arasında yerini alır. (İleri, 2010: 127-132)

Aydaki Kadın'da, Selim'in Markiz'de "çok şık ve kibar bir kadın"la görüldüğünü öğrenen Leyla, verdiği kokteylde bunu hatırlayıp sevdiği adamı kıskanır.

4. 13. Küllük Kırathanesi: Cumhuriyet dönemi İstanbul'unda birçok edebiyatçı, sanat adamı ve düşünürü bir araya toplayan kahve, Beyazıt Camii'nin Beyazıt'a bakan kapalı kapısı önünde, meşhur Emin Efendi Lokantası'nın bitişiğinde yer alır. Asaf Halet Çelebi, Yahya Kemal, Faruk Nafiz, Ahmet Hamdi Tanpınar, Mustafa Şekip Tunç, Hilmi Ziya Ülken, Abdülbaki Gölpınarlı başta olmak üzere birçok ismi ağırlayan kahve, Sıtkı Akozan'ın "Küllüknâme" isimli uzun şiirine de konu olmuştur. (Yıldız, 2015: 96-107)

Huzur'da yengesinin kiracısına uğrayan Mümtaz, buradan arkadaşlarıyla buluşacağı Küllük'e geçer. Kahve, her kesimden insanı toplayan bir mekân olarak şöyle tasvir edilmiştir: "Kahve bu yaz akşamının koyu ışığı içinde sıcaktan, uğultudan bunalıyordu. Vapur bekleyenler, biraz sonra evlerine dağılacak semt insanları, plaj dönüşünde arkadaşlarıyla bir çift laf etmeğe gelenler, her cinsten, her seviyeden bir kalabalık, akasyaların arasından sızan akşam güneşine Niobé'nin kırk çocuğu gibi göğüslerini germişler, vaziyet üzerine konuşuyorlardı..." (Tanpınar, 2002: 346)

4. 14. İkbâl Kıraathanesi: İstanbul'da adı edebiyatçılarla anılan bir diğer kahve olan İkbâl, Babıali'ye yakınlığı dolayısıyla gazetecilerin ve bilhassa Millî Mücadele yıllarında *Dergâh* dergisi kalemlerinin toplandığı önemli İstanbul mekânlarından biridir. Yahya Kemal, Fuat Köprülü, Falih Rıfki, Hasan Âlî, Ahmet Hamdi kahvenin müdavimlerinden birkaçıdır. (Dirlikyapan, 2010: 1097)

İkbâl, *Dergâh* dergisi muhitinin, hocaları Yahya Kemal'den fakülte'deki dersleri haricinde de istifade ettikleri mekândır. Fakültenin boş odalarında başlayan sohbetler, Yahya Kemal'in sonradan çok seveceği İkbâl'in keşfedilmesiyle buraya taşınır. (Tanpınar, 1995: 14)

Sonuç

Türk edebiyatının en önemli kalemlerinden olan Tanpınar'ı edebiyat-yeme içme münasebeti özelinde incelemeye çalışan bu yazı, onun meseleye ilgisiz kalmadığı sonucunu vermiştir. Hayatından eserine giden çizgide yeme-içme kültürüne olan dikkati, onu insani tarafla tanıttığı gibi sahibi olduğu geniş kültür birikiminin bu alana da hâkim olduğunu kanıtlamıştır. Tanpınar, bize onu en hususi yönüyle veren metin olan günlüklerinde parasız, borçlu, hasta, düzenli bir yaşama sahip olamayan bir entelektüel görüntüsündedir. Bu durumu onu, şartları ölçüsünde oluşturduğu bohem bir hayat içinde gösterirse de aslında istediği yaşama sahip olamayan bir entelektüelin dramını yaşar. Bu ruh hâliyle belirlenen günlük menüsünün değişmezleri sigara ile alkoldür. Kendisiyle meşgul biri olarak yediğini içtiğini dahi sorgulayan Tanpınar, en çok bu ikisi için kendini hesaba çeker. Fakat kendine çevirdiği eleştiri oklarından kurtulmak için birçok kere onlara başvurur.

Mektuplarında kendisiyle meşguliyeti azalan Tanpınar, yeme-içme meselesine sahibi olduğu geniş kültür penceresinden bakmaya başlar. Yemek, bilhassa Avrupa sürecinde onun için vatan, Türkçe ve İstanbul'dur. Ayrıca Avrupa'da iyi yemeği bilen, yabancı mutfakları merak eden bir gezgin görüntüsü verir. Hayattan esere geldiğimizde, yemeği bir kurgu aracı olarak kullanmasının yanında, bir medeniyet ürünü olarak değerlendirdiğini görürüz. Daima altını çizdiği hayatı andan taviz vermeden yaşamak fikrine de eserde kurduğu sofraları vesilesiyle temas etmiş, sofranın kendisi başlı başına bir devam unsuru olmuştur. Diğer bir deyişle sofrada oturanlar değişmiş, fakat millî kültürü devam ettiren lezzetler el değiştirip aynı kalmıştır. Sözcülüğünü birçok kere romanlarının şikemperver tiplerine bırakması da onun yeme-içme kültürüne hâkimiyeti ne derece önemsediyiğini gösteren bir diğer husustur. Tüm bunlar onun, edebiyat-yeme içme münasebetini hayata her halükârda sanat penceresinden bakan biri olarak önemsediyiğini gösteriyor.

Kaynakça

- Akün, Ö. F. (2002). Ahmed Hamdi Tanpınar. Bir Gül Bu Karanlıklarda, (Haz. A. Uçman, H. İnci) İstanbul: Kitabevi Yayınları, 1-28.
- Alptekin, T. (2010). Ahmet Hamdi Tanpınar Bir Kültür, Bir İnsan. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ayvazoğlu, B. (2000). Ömrüm Benim Bir Ateşti. İstanbul: Ötüken Yayınları.

- Ayvazoğlu, B. (2015). Şikemperver Edebiyatımızın Ağız Tadı. Saatler, Ruhlar ve Kediler. İstanbul: Kapı Yayınları, ss. 195-204.
- Baran, Â. Mütareke Döneminde Rus Mültecilerin Yaşamı. 14 Aralık 2018 tarihinde <http://www.atam.gov.tr/dergi/sayi-64-65-66/mutareke-doneminde-istanbuldaki-rus-multecilerin-yasami-adresinden-erisildi>.
- Belge, M. (2018). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. 15. b.s. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor, 87, 159-169.
- Birsel, S. (2009). Ah Beyoğlu, Vah Beyoğlu, İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Dirlikyapan, J. Ö. (2010). İstanbul'da Edebiyatçı Mekânları. Turkish Studies, 5 (3), 1102-1112.
- Edgü, F. (2005). Güzel Sanatlardan Biri Olarak Yemek Sanatı. Yemek ve Kültür, 1, 7-8.
- Es, H. F. (2010). Kaybolan İstanbul'dan Hatıralar. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 6 (2), 1205-1223.
- Hisar, A. Ş. (2006). Ahmet Haşim: Şiiri ve Hayatı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
<http://baylangida.com/Page/History/> Erişim tarihi: 20.12.2018
<http://www.100tarihilokanta.com/ayaspasa-rus-lokantasi/> Erişim tarihi: 20.12.2018
<http://www.koragop.com/> Erişim tarihi: 19.12.2018
- İleri, S. (2010). Oburcuğun Edebiyat Kitabı. İstanbul: Doğan Kitap.
- İnci, H. (2004). Türk Romanında Sofra. Kitaphk, 78, 94-101.
- Çapan, C. (2012). Tanpınar'ı Tanımak Paneli. Tanpınar Zamani Son Bakışlar. (Haz. Handan İnci), İstanbul: Kapı Yayınları, 43-48.
- Kaplan, M. (2002). Hamdi Bey'i Nasıl Tanıdım. Bir Gül Bu Karanlıklarda. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 415-418.
- Karay, R. H. (2014). Mutfak Zevkinin Son Günleri. (Haz. T. Birkan), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Karay, R. H. (2014). Mutfak Medeniyeti. Mutfak Zevkinin Son Günleri. (Haz. T. Birkan), İstanbul: İletişim Yayınları, 103-104.
- Karay, R. H. (2014). Yemek Yiyen Nesil Gıda Alan Nesil. Mutfak Zevkinin Son Günleri. (Haz. T. Birkan), İstanbul: İletişim Yayınları, 32-34.
- Koç, M. (2014). Ahmet Hamdi Tanpınar'ın Roman ve Hikâyelerinde Kıyafet-Karakter İlişkisi Üzerine Bir Deneme. Ahmet Hamdi Tanpınar Araştırmaları. İstanbul: Dergâh Yayınları, 163-174.
- Köksal, S. (2004). Ölümcül Günah: Oburluk. Kitaphk, 78, 105-111.
- Okay, M. O. (2012). Bir Hülya Adamının Romanı. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Özcan N. (2013). Mehmet Emin Yazıcı. TDV İslâm Ansiklopedisi (Cilt 43, ss. 358-359), İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi.
- Tanpınar, A. H. (2009). Aydaki Kadın. (Haz. Güler Güven), İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (1995). Yahya Kemal. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (1996). Yahya Kemal ve Türk Musikisi. Yaşadığım Gibi. (Haz. Birol Emil), İstanbul: Dergâh Yayınları, 377-382.
- Tanpınar, A. H. (1999a). Mahur Beste. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (1999b). Sahnenin Dışındakiler. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (2000) Cahit Sıtkı'ya Dair Hatıralar. Edebiyat Üzerine Makaleler, İstanbul: Dergâh Yayınları, 462-466.

- Tanpınar, A. H. (2000) Ahmet Haşim'e Ait Hatıralar. Edebiyat Üzerine Makaleler, İstanbul: Dergâh Yayınları, 300-306.
- Tanpınar, A. H. (2001). Tanpınar'ın Mektupları. (Haz. Z. Kerman), İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (2002). Huzur, İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (2006). Hikâyeler. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (2007). Günlüklerinin Işığında Tanpınar'la Başbaşa. (Haz. İ. Enginün, Z. Kerman), İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (2010). XIX Asır Türk Edebiyatı Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Tanpınar, A. H. (2018). Suat'ın Mektubu. (Haz. H. İnci), İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Topuz, E. (2012). Edebiyat ve Yemek: Bir Kronotop Olarak Yemek. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul.
- Yaşın, M. Bir Zamanlar Liman Lokantası Vardı. 20.12.2018 tarihinde <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/mehmet-yasin/bir-zamanlar-liman-lokantasi-vardi-40391960> adresinden erişildi.
- Yavuz, H. (2018). Gourmand'lar Gourmet'ler ve Perde Pilav Üzerine. Yemek ve Kültür, 52, 8-12.
- Yıldız M. A. (2015). Beyazıt'ta Bir Kültür Ortamı. Mavi Atlas Dergisi, 4, 96-107.