

İSTANBUL'DA YAŞAM KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU

9-11 Kasım 2006, İstanbul

10 Kasım 2006 Cuma, 15.30
Sekizinci Oturum: Mutfak Kültürü

İstanbul Mutfağının Değişimi

Ahmet Örs

Özet

İstanbul mutfağı, Osmanlı sarayı ve çevresinde doruğuna ulaştı ve uzun süre tek başına Türk mutfağının temsilcisi olarak görüldü. İstanbul'da yaşayan azınlıklar, Sovyet Devrimi ve Dünya Savaşları'ndan kaçarak İstanbul'a yerleşmiş yabancılar, alafranga yemek kültürünü de kente soktu. Henüz sayıları bugüne göre çok az olan kent halkı bu fazla hızlı olmayan yenilikleri kolayca sindirdi.

1950'lerin ortalarından itibaren İstanbul, zenginleşmeye başlayan ya da para kazanmak uğruna köyünü, kentini terk eden taşralıların akınına uğradı. İstanbul ilk kebabçılarla, Antep baklavacılarıyla 1960'ların başında tanıştı. Bundan sonra kent, göç akınlarıyla balon gibi şişerken, bir yandan da ülkenin her yöresinden "spesiyalite"ler sunan irili ufaklı lokantalar, kebabçılar, köfteciler, dürümcüler, lahmacuncular, içliköfteciler, etli ekmekçiler, tavacılar, Karadeniz pidecileri ve daha nice mahalli yemekçi bir sel gibi kente aktı. Kısa süre sonra uluslararası "fast food" zincirlerinin de bu halkaya katılmasıyla, İstanbul yemekleri artık sadece yemek kitaplarında bulunabilir hale geldi. Masa başında yemek yemek giderek ayaküstü bir şeyler atıştırmaya dönüştü, sonunda ise yürürken bir yandan da yemek yer oldu İstanbullular.

1980'li yıllarda Türkiye'nin dışa açılmaya başlamasıyla, kent sakinleri yabancı mutfak kültürleriyle de tanıştı. 1990'lardaki küreselleşme ise İstanbul mutfak kültürüne son darbeyi indirdi. Bugün Japon, Amerikan, Çin, Meksika, İtalyan, İspanyol, Fransız ve daha sayısız ülkenin mutfakları arasında özgün İstanbul mutfak kültürünü yaşatan bir lokanta bulabilmek için epey çaba sarf etmek gerekiyor.