İstanbul'un Sofraları



Mutfakta yerellik, özellikle son yıllarda üzerine tartışılan, altı sıklıkla çizilen bir konu. Bununla birlikte, diğer tüm kültürel ögelerde olduğu gibi mutfak ve yemek ne mekânsal olarak kendi içinde kapalı ne de diğer toplumsal dinamiklerden kopuk bir olgu. Yerel mutfaklar, ele aldığımız eksen itibariyle kent mutfakları, mekânsal ve toplumsal dinamiklerden her daim doğrudan etkileniyor, bu dinamiklerin ve etkilerin ürünü olarak tabağımıza geliyor. İstanbul'un mutfak kültürü de yüz yıllardır yaşanan göçler, özneleri farklı politik gelişmeler ve sürekli değişen kozmopolit yapıdan, iklim krizinin bir sonucu olan tarımsal üretimdeki yapısal değişime, küresel trendler doğrultusunda tüketim alışkanlıklarının dönüşüme ve mutfakların metalaşmasına kadar birçok faktörün etkisiyle şekillendi, şekillenmeye devam ediyor.

İstanbul'un hem geçmişten bugüne farklı kültürlere ev sahipliği yapmış bir şehir olması, hem coğrafi olarak farklı kesişimlerin bir düğüm noktası olması İstanbul yemek kültürünün yolculuğunda ne ifade ediyor? Yemeğin kültür ve kimlik inşasındaki yeri düşünüldüğünde hem üretim hem tüketim aracı olmasının yanında önemli bir sosyalleşme aracı da olan mutfak, günümüz siyasal ve ekonomik koşullarında nasıl değişimlere gebe? Yemek yarışmaları, gastronomi programları, Michelin Yıldızları gibi mutfakların ve yemeğin sunumu, pazarlanması ve markalaştırılmasına dair küresel pratiklerin İstanbul'un mutfak kültürü üzerindeki etkileri neler?

Dosyada, bu ve benzeri sorularla sosyal, ekonomik, ekolojik ve kültürel faktörlerle şekillenen mekân ve mutfağın birbiriyle ilişkisini İstanbul üzerinden bütüncül bir şekilde ele almayı hedefliyoruz.





Fotoğraf Durmuş Durukan, Kanaat Lokantası

İstanbul

kentin tadı

kültürlerin sofrası

denizin tuzu

vardal canış-2024

İllüstrasyon Vardal Canış