

Geliş Tarihi (Received): 11.10.2024
Kabul Tarihi (Accepted): 13.12.2024

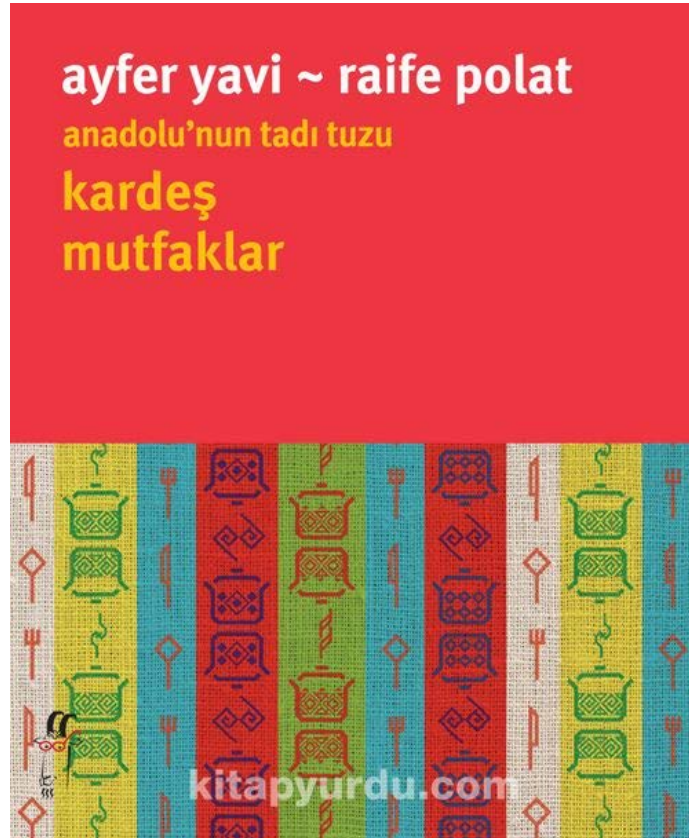
Kitap Tanıtımı /Review

**Ayfer Yavi, Raife Polat (2017). Anadolu'nun Tadı Tuzu Kardeş Mutfaklar
The Taste of Anatolia- Brother Kitchens**

İstanbul, Oğlak Yayıncılık. ISBN: 978-975-329-921-3, 245 sayfa

Gözde Tekin*

*Tekin, G., Türk Folklor Araştırmaları/Turkish Folklore Research Journal. 2025/1, Sayı: 370, 320-327.
e-ISSN 3023-4670.DOI: 10.61620/tfa60 <https://turkfolklorarastirmalari.com>*



* Dr. Öğr. Üyesi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halk Bilimi Bölümü/
Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Letters, Department of Turkish Folklore.
gozde.tekin@hbv.edu.tr. ORCID ID: 0000-0002-9068-0788.

Yemek, toplulukların kültürel bağlarını koruma yollarındandır. Yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmaz; aynı zamanda toplulukların kimliklerini, geleneklerini ve değerlerini ifade etme ve sürdürme biçimlerinden biridir. Yemeğe ilişkin kültürel bellek; geleneksel tarifleri, pişirme yöntemlerini ve sofrâ âdetlerini, toplumsal uygulamalar içindeki yeri ve önemini, bir topluluğun geçmişten günümüze taşıdığı hikâyeleri ve deneyimleri barındırır. Bu hikâye ve deneyimlere odaklanan yayınlardan biri olan Anadolu'nun Tadı Tuzu Kardeş Mutfaklar, 2017 yılında yayımlanmıştır.

Kitabın yazarlarından Ayfer Yavi, Slow Food Yağmur Böreği Birliği adlı bir sivil toplum kuruluşunu kuruyor ve kitabın diğer yazarı Raife Polat'la da yolları bu birlik çatısında kesişiyor. Yavi (kendisi de Selanik-Arnâvutluk mübadili bir ailenin torunu olarak) Polat ve birliğin diğer üyeleriyle "göçülen yer hatırasını, bana anlatılmayan nicelerini bulup buluşturup ortaya çıkarmayı hedefleyen" Toprak Ana "Açık Masa Buluşmaları adlı etkinlikleri beş yıl boyunca düzenliyorlar. "Dedeleri nineleri bu topraklara yerleş (tiril) miş kişileri aile (arkadaş-komşu) tarifleriyle birleştirmek, "kardeş" bir "sofrâ" etrafında lezzetleri bellekteki anı kırıntılarıyla harmanlamak, paylaşmak" amacı taşıyan etkinlikler, Anadolu'nun Tadı Tuzu Kardeş Mutfaklar adlı çalışmanın da çıkış noktasını oluşturur (Yavi ve Polat 2017: 9-13).

"Kardeş bir sofrâ" etrafında anıları paylaşma vurgusu, sadece bireysel bir aktarım sürecini değil, aynı zamanda topluluklar arası bir dayanışma ve ortak belleğin güçlendirilmesini ifade eder. Yazarların belirttiği üzere çalışma, "Mübadele, göç, savaşlarla topraklarımıza gelen halkların, binlerce yıldır zaten bu topraklarda var olan 'kimliklerin birbiriyle harmanlanan kardeş mutfaklar'ını korumak, reçeteleri, bilgi ve belgelerini toparlamak amacıyla yapılan çalışmaların bir ucundan tutarken 'somut olmayan kültürel mirasımız'a birkaç temel taşı koyabilmek" (2017: 9) amacını taşır. Bu anlamda çalışma, kültürel bir unsur olarak mutfak kültürünün temel taşı yemek tariflerini arşivleyerek onları tarihe sabitlerken bir yanılla somut olmayan kültürel miras kavramına atıfta bulunarak dolaşımda olan geleneksel bilginin canlı tarafını ortaya koymaktadır.

Kitap, Anadolu mutfağının çok kültürlülüğünü; özelde yemek kültürlerinin farklı coğrafyalara bir miras olarak taşınması, kuşaklararası aktarımı ve yeni coğrafyada sürdürülmesi; genelde ise farklı toplulukların ortak yaşam, paylaşım hikâyesi ve bir

arada yaşama kültürüyle gözler önüne sererek tarihsel ve kültürel çeşitliliği yansıtır. Jean Anthelme Brillant-Savarin'in yemek ve kimlik arasındaki ilişkiyi anlatan "Bana ne yediğini söyle, sana ne olduğunu söyleyeyim!" (2015:15) ifadesinde olduğu gibi beslenme ihtiyacının karşılanması için tercih edilen yemekler kişiyi ait olduğu grubun üyesi yapmaktadır. Kitapta yer alan "en çok da yemek sayesinde memleketimle bağlarımı koruyorum" ifadesi yemeğin, kişilerin doğdukları yerle, kökenleriyle ve geçmişleriyle kurduğu güçlü bağları simgeler ve yemeğin kimlik ve aidiyetle olan ilişkisini göstermesi bakımından önemlidir. Diğer taraftan yemek tarifleri ve tatların çoğu zaman aynı kimliğe sahip kişiler arasında aktarıldığını söylemek mümkündür. Ancak yemek aynı zamanda gruplar arasında etkileşimi sağlayan önemli ve yaygın bir kültürel unsur olma özelliği de göstermektedir. Bu da çalışmanın odağındaki farklı kimliklerin birbirine aktardığı "kardeş sofralar"ın önünü açmıştır. Diğer bir deyişle, yazarların ifadeleriyle, "mutfak ortak etkileşim alanlarının en önemlisi, toplumların birbirlerine dokunabildikleri en yoğun deneyim alanıdır" (2017: 8). Çalışma, bu çeşitliliği tarifler ve hikâyeleri üzerinden güne başlarken, gün boyu, gün ortası, hafif bir akşam, zengin bir akşam, tatlı kaçamaklar başlıklarıyla öğünlere ayırarak tasnifler. Mübadil, Adalı, Boşnak, Gürcü, Laz, Arap, Kürt, Ermeni, Rum, Seferad, Makedon, Sırp ve daha pek çok gruptan kaynak kişinin kendilerine ve yemeklere ilişkin hikâyeleri ve verdikleri yemek tarifleri kitabın temel malzemesidir.

Kitapta 133 yemek tarifi bulunmaktadır, tariflerin çoğu kişisel hikâyelerle birlikte verilmiş nadir de olsa bazı tarifler herhangi bir hikâyeye eşlik etmeden verilmiştir. Hikâyeli tariflerde anlatılan hikâye bazen doğrudan tarifile ilişkiyken bazılarında farklı anektodlara tariften bağımsız yer verilmekte, kaynak kişilerin bireysel yaşam hikâyelerine, yemek ve mutfakla kurdukları ilişkiye, bir kısmı da bu kişilerin aile büyüklerinin göç hikâyelerine dayanmaktadır. Bu hikâyelerde ikinci, üçüncü hatta dördüncü kuşak olan kaynak kişilerin kökleriyle ilişkilendirdikleri yemekleri kimden öğrendiklerine, bu yemeklerin aileyi bir araya getirme işlevine, yemeğin aile tarihindeki yerine, yemeklerin bayram, kutlama gibi özel günlerle ilişkilerine ve ritüellerde yemeklerin yeri ve işlevine, geleneksel tarifleri derleme, yapma ve çeşitli mecralarda paylaşma ya da kitaplaştırma girişimlerine tanıklık ederiz. Tüm bu yemek hikâyeleriyle Anadolu'nun tarih boyunca farklı halkların kesişim noktası olma özelliğini vurgulayan

kitap, yemeklerin sadece bir tat değil, kültürün aktarım yollarından biri olduğunu, kimlik ve aidiyetin temsili görevini üstlendiğini gösterir.

Yazarların da kitaplarında ifade ettikleri üzere proje ve kitap çalışması, somut olmayan kültürel mirası korumayı amaçlamaktadır. UNESCO tarafından 2003 yılında kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinde somut olmayan kültürel miras; toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar şeklinde tanımlanır (UNESCO, 2003). Sözleşme’de geçen “kuşaktan kuşağa aktarılan bu somut olmayan kültürel miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir” (UNESCO, 2003) ifadeleri doğrudan bu kitapta yer alan hikâyelerin içinde bulunabilecek özelliklerdir. Ancak kitapta yemeklerin somut olmayan kültürel mirasla ilişkili hikâyelerinin, yukarıda da yer verilen yemek ve hikâye ilişkisinin çok çeşitli olmasından dolayı diğer hikâyelere göre daha geri planda kaldığı söylenebilir. Yemeği kültürel miras olarak kabul etmek, yemeği tek başına korumayı, tarifleri kayıt altına almayı değil, o yemek etrafında oluşan gelenekleri, kültürel pratikleri, yemeğin yapımında kullanılan araç, gereçleri, geleneksel pişirme tekniklerini ve saklama kültürünü de korumayı yani mutfak kültürünü bir bütün olarak ele almayı amaçlar. Somut olmayan kültürel miras olarak yemek ve hikâye ilişkisi, yemeğin kültürel anlamının ön planda olmasını gerektirir. Ancak kitapta hikâyelerin çoğunda kaynak kişiler kişisel tarihlerine, aile tarihlerine veya dâhil oldukları grubun mutfak kültürüne yönelik tanımlayıcı bilgiler ağırlıkta olsa da pek çok tarifte yemeğin kültürel pratiklerle ilişkisine ve tarifi kuşaklararası aktarımına değinildiği söylenebilir.

Kaynak kişilerin özellikle yemek tariflerini bir aile büyüğünden öğrendiğini söylemesi, o yemekle göçmen kimliğini ilişkilendirmesi ve yemekle dâhil olduğu grubun özel gün ve kutlamaları arasında imgesel bir ilişki kurması; yemeğin kültürün bir parçası olduğunu, kültürel kimliğin ve hafızanın taşınmasında önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Yemek kültürü, farklı coğrafyalara göçmüş nesiller arasında bir bağ kurma aracı olmuştur. Kitapta geçen, “Anneannemden, annemden, babaannemden öğrendim” “Babaannem anneme el verdi, ben de annemden el aldım (2017: 144; “Annem babaannemden, ben annemden öğrendim yemek yapmayı” (2017: 93) gibi

ifadeler, kadınların mutfak kültürü aktarımının öznesi olarak yer aldığı, yemek yapmanın sadece bir beceri değil, aynı zamanda bir gelenek olduğu fikrini güçlendirir. Kaynak kişilerin bir kısmının ise evlilik dolayısıyla göçmen mutfak kültürleriyle tanıştığı ve eşlerinin annesinden bu mutfağa ilişkin geleneksel yemekleri öğrenip yapmaya başladığı görülür. Kitabın temel verilerini kadınlardan elde etmesi, mutfak kadınlik bilgisiyle şekillenen bir alan olduğunu gösterir.

Aktarım yönteminin yanında ölçü ve pişirme yöntemlerinin de geleneksel olduğu ifade edilmiştir. “Babaannemden asla ölçü öğrenemediniz, onun bir göz kararı vardı, hep onu uygular ve her seferinde lezzeti aynı olurdu. Bugün ben de onlar gibi elimin ölçüsüyle pişiriyorum. Hafızama nasıl kazındıysa...” (2017: 162) gibi ifadeler, tariflerin aktarım sürecinin yazılı bir metne bağlı olmaksızın sözlü kültür ortamının (Ong, 2013) aktarım biçimi olan birebir deneyim ve gözlemlerle yapıldığını ortaya koymaktadır.

Kaynak kişilerin yemeğe ilişkin bir diğer vurguları özel günlerde, bayram, kutlama ve ritüellerde yapılan yemeklerdir. “Muhacir pidesi, bizim evde âdeta bir kutlama yemeği, köklerimize gönderdiğimiz bir selamdı” (2017: 20) ifadeleri yemeğin ev içinde özel bir anlamının olduğu ve Jan Assmann’ın ifadesiyle kültürel bellek aktarımında bağlayıcı unsur olarak yer aldığı şeklinde yorumlanabilir. Assmann’a göre bağlayıcı unsur, kişilere “biz” deme imkânı sunar, önemli deneyim ve anıları biçimlendirip, canlı tutarak dünle bugünü birleştirir (2018: 23). Pilavuna’nın Rumlar tarafından Paskalya’da yapılması, Tatarların kandil ve arife gibi günlerde kıygaşa hazırlamaları, Enginarın Paskalyayı temsil etmesi, Martedella’nın Noel ve Paskalya ile ilişkilendirilmesi yemeklerin dinî ve toplumsal ritüellerle ne kadar iç içe olduğunu ve kaynak kişilerin ritüel etrafında oluşan bu yemeğe ilişkin geleneği devam ettirdiklerini kanıtlar niteliktedir. Diğer taraftan sofranın birleştiriciliğini de yemek üzerinden vurgularlar. Kaynak kişilerin Şabat yemeği için “Dünya yıkılsa bu sofraya etrafında toplanılır.” (2017: 94), “Cuma akşamı Şabat yemeklerine çok önem verilir ve tüm aile bu sofrada bir araya gelir.” (2017: 157). “Şabat yemeklerinde haftanın en iyi, en güzel yemekleri hazırlanır.” (2017: 182), “Makedonlarda bayram zamanı tüm aile fertleri kuşluk yemeğinde bir araya gelir.” (2017: 143) ifadeleri kurulan sofraların da yemek kültürü içindeki önemini gösterir.

Özellikle kültürel çeşitliliğin bulunduğu ailelerde yemek, bu farklı kültürlerin birleşim noktası hâline gelir. Rum bir anne ile Ermeni bir babanın kızı olan kaynak kişi Müslüman olan eşyle evlenince iki kültürün birleşmesiyle evde kutlanan bayramların sayısının arttığını ifade eder. Ermeni ve Rum Paskalya ve Noellerinin yanında Müslüman bayramlarında da sofların kurulduğunu, Paskalya sabahları kahvaltı için kiliseden dönenleri bekleyen aile fertleriyle birlikte bayram sabahlarında kahvaltı için namazdan dönenleri bekleyen aile fertlerinin de olduğunu aktararak birlikte yaşam kültürünün varlığına vurgu yapmaktadır (2017: 74). Bu ve benzeri anlatılar, sofraların bir arada yaşam kültürünü nasıl yansıttığını, yemeklerin birleştirici bir unsur olduğunu ve farklı kültürel geleneklerin bir sofranın etrafında harmanlanabileceğini gösterir. Ayrıca yukarıda da belirtildiği üzere aynı coğrafyada çeşitli sebeplerle bir araya gelmiş farklı grupların yemek üzerinden bir iletişim ve etkileşim geliştirdikleri de söylenebilir. Örneğin; kitaptaki bazı yemek tarifleri Rum komşulardan alınmış ve ailenin yemek kültürüne dahil olmuş yemeklerdir; bazıları da geçmişte aile büyükleri tarafından Fransızlardan alınmış ve kuşaktan kuşağa aktararak günümüze gelmiş tariflerdir.

Yemeğin kutlamaların yanında çeşitli ritüellerle de ilişkisine değinilmiştir. Bir topluluğun geleneksel ritüellerini devam ettirmesi o ritüelle ilişkilendirilen yemeğin de yaşamasına imkân sağlar. Süryanilerde dinî nikâhtan önce, nişanda, sözde ve kız istemede çörek/kliçe kırmanın geleneksel olması (2017: 63), Özbekistan'da kız tarafından damat tarafına katlama gönderilmesi (2017: 49), Lazlarda kız tarafının damada ve gelen misafirlere dağıtmak için sicaşı şekerleme yapılması (2017: 178) ritüel ve yemek ilişkisini gösteren örneklerdir. Köklerinden farklı bir coğrafyada yaşamasına rağmen kişilerin ailelerinden miras aldıkları bu gelenekleri devam ettiriyor olmaları da yemeğin yeni coğrafyaya uyum sağlamada kimliği güçlendirme işlevi olduğunu gösterir. Ayrıca kitapta, yemeğe ilişkin bazı kuralların da öne çıktığı ve bunun o kimliğe ait olmanın bir parçası olarak kabul edildiği görülür. Ruslarda yemekten önce misafire çay ikram edilmesi, Giritlilerde tatlının yemekten önce yenmesi, Çerkeslerde gelinin kayınpederi ile aynı masaya oturmasının saygısızlık anlamına gelmesi gibi anlatılar hep "biz" vurgusu ile ifade edilmiş ve o kimliğin bir parçası olarak kabullenilmiştir.

Hikâyelerde dikkat çeken bir husus da genç kuşağın aile büyüklerinden aldığı yemek tariflerini kayda alması, yapması ve çeşitli mecralarda paylaşarak aktarımına

katkı sunmasıdır. Kendilerine kadar olan aktarım zincirinde yazı ya da dijital bir araçtan söz etmeyen kaynak kişiler hem öğrenme hem de öğretme aşamasında bu araçlardan yararlanmaya başlamaktadır. “Telefonla anneme sora sora yemek yapmayı öğrendim” (2017: 224), “Derlediğim yemeklerin arşivini oluşturmaya başladım. Hâlâ geleneksel tariflerin, pişirme yöntemlerinin peşinde koşarak, onları mutfak kültürümüze kazandırmaya çalışıyorum” (2017: 44); “Tuzekmek.com sayesinde geleneksel Türk mutfağının yaşatılması ve kaybolmaması için ufacık da olsa bir çabam var. Değerlerimizin yaşatılması ve nesillere aktarılması en büyük dileğim.” (2017: 50); “Yok olan değerleri derleyip ölümsüzleştirmek istiyorum.” (2017: 64); “Annem anneannemden öğrendiği yemekleri anlatıyor, ben de yapıyor ve fotoğraflayarak bloğumda paylaşıyorum.” (2017: 156); “Kültürümüzü kaybetmemek için yöresel yemekleri yapmayı, yemeklere yeni bir tat ve sunuş katmayı seviyorum ve geleneksel yemekleri Instagram hesabımda paylaşıyorum.” (2017: 160) gibi anlatılar, geleneğin aktarım biçimindeki değişime karşın aktarımın önceki kuşaklardan daha farklı bir bilinçle sürdürüldüğünü göstermektedir.

Çalışma, yemek tariflerini hikâyeleriyle birlikte ele alırken hem farklı grupların mutfak kültürüne ilişkin geleneksel bilgiyi derlemiş olması açısından hem de bu bilginin aktarım yollarını ve yemeğin nerede olunursa olunsun topluluğun yaşam biçimiyle yakın ilişkisini göstermesi bakımından oldukça önemlidir. Kitap, yemek ve hikâye ilişkisini somut olmayan kültürel mirasın korunmasında hayati öneme sahip olan yaşatarak koruma ilkesiyle uyumlu şekilde kurgulayacak çalışmalara kılavuzluk edebileceği gibi göç ve yemek ilişkisini ele alan çalışmalara da iyi bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Kaynaklar

Assmann, J. (2018). *Kültürel bellek*. (A. Tekin, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Brillant- Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin fizyolojisi*. (H. Bucak, Çev.) İstanbul: Oğlak Yay.

Ong, W. J. (2010). *Sözlü ve yazılı kültür sözün teknolojileşmesi*. (S. Postacıoğlu Banon, Çev.) İstanbul: Metis Yayınları.

UNESCO (2003). Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi. <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf> (Erişim Tarihi: 26.12.2024).

Yavi, A. ve R. Polat (2017). *Anadolu'nun tadı tuzu kardeş mutfaklar*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

FİNANS: Bu çalışmanın yürütülmesinde herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI BEYANI: Yazarlar, bu çalışmayı etkileyebilecek finansal çıkarlar veya kişisel ilişkiler olmadığını beyan eder.

YAZAR KATKILARI: Yazar, makalenin tümünü katkılarıyla oluşturmuştur.

ETİK ONAY BEYANI: Bu çalışmada Yerel Etik Kurul Onayına gerek duyulmamıştır.

VERİ KULLANILABİLİRLİK BEYANI: Bu çalışmada kullanılan verilere yazardan talep üzerine erişilebilir.

FINANCE: No financial support was received for the conduct of this study.

CONFLICT OF INTEREST STATEMENT: The authors declare that there are no financial interests or personal relationships that may influence this study.

AUTHOR CONTRIBUTIONS: The author has contributed to the manuscript in its entirety.

ETHICAL APPROVAL STATEMENT: Local Ethics Committee Approval was not required for this study.

DATA AVAILABILITY STATEMENT: The data used in this study are available upon request from the author.



Bu eser Creative Commons Atıf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır. (This work is licensed under a Creative Commons NonCommercial license Attribution International License).