

Başvuru /Received: 21 Eylül/September - 2023

Kabul /Accepted: 25 Aralık/December - 2023

Türk Folklor Araştırmaları, 2024, Sayı 368, 149-156, e-ISSN 3023-4670.

https://www.turkfolklorarastirmalari.com/Makaleler/282270154_Makbule%20Uysal%20kitap%20tan%4%b1t%4%b1m%4%b1.pdf

Sibel Özilgen, Özge Samancı. (2020) *Hikâyeleriyle Türk Mutfağı*. İstanbul, Yeditepe Üniversitesi Yayınevi. ISBN 978-975-307-106-2, 316 sayfa.

Makbule UYSAL*

Mutfak/beslenme konusu kültürel boyutuyla folklor disiplininin araştırma kadroları içerisinde yer almaktadır. Ancak Türkiye’de yüzyılı aşkın bir tarihi geçmişe sahip folklor disiplini içerisinde mutfak kültürüne dair çalışmaların daha çok 1980 sonrası dönemde yoğunlaştığı görülmektedir. 2000’li yıllarla birlikte bu yoğunluğun daha da arttığını ve alana kaynaklık edecek alan dışından da çok sayıda çalışmanın olduğunu söylemek mümkündür. Bu kitap değerlendirme yazısının odağında yer alan *Hikâyeleriyle Türk Mutfağı* adlı kitap çalışması da buna örnek teşkil eder. Çalışma, Sibel Özilgen ve Özge Samancı tarafından hazırlanmıştır.

Bugün Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı olan Sibel Özilgen, lisans eğitimini ODTÜ Gıda Mühendisliği bölümünde, yüksek lisans ve doktora eğitimini yine aynı okul ve bölümde almıştır. Lisans ve yüksek lisans derecelerini Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümünde tamamlayan Özge Samancı, doktora derecesini Paris’te EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales)’den almış, şu anda Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığını yürütmektedir. Farklı disiplinlerde eğitim almış iki akademisyenin ortak uzmanlık alanları olan mutfak kültürüne dair bakış açılarını yansıtan bu kitap çalışması, sunuş yazısında belirtildiğine göre temel kuruluş amacı Türk mutfağını kayıt altına almak ve geleneksel dokusunu koruyarak gelecek nesillere aktarmak olarak belirtilen Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde 2015 yılında başlayan bir projenin çıktısıdır. Kitap, temelde kısa bir sunuş yazısı ve sonrasında Türkiye’de farklı bölgelerde yer alan 15 şehirden 15 kişiyle yapılan görüşmelerden oluşmaktadır. Sunuş yazısında belirtildiğine göre sözlü tarih metodolojisiyle yapılan bu görüşmelerde şehirlerin mutfak kültürüne dair soru ve cevaplar yer almaktadır. Kitapta sırasıyla Giresun, Adana, Ankara, Antakya, Aydın, Büyükada, Eskişehir, Gaziantep, İzmir, Kastamonu, Mardin, Nevşehir, Sivas, Urfa ve Yozgat’ta yapılan görüşmeler, 60-65 yaş üstü ve büyük bir kısmı kadın görüşmecilerle yapılmıştır. Görüşmeler Sibel Özilgen ve kitapta buna dair bir bilgi olmasa da bazı görüşme metinlerinden anlaşılacağı üzere bölüm öğrencileri tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu metinlerin her birinin sonunda görüşmeye konu olan şehrin mutfak kültürüne ait bir yemeğin tarifine ve görseline yer verilmiştir. Tarif ve görseller projenin uygulama ayağını oluşturmaktadır. Kitaba kaynaklık eden veriler ışığında şehirlerden seçilen “özgün” yemekler, Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitmen şeflerin-

* Dr. Gazi Üniversitesi, Türk Halk Bilimi Bölümü Doktora Programı Mezunlu | Gazi University, Department of Turkish Folklore, PHD Program Graduate. Ankara/Türkiye. mkbluysal@gmail.com. ORCID ID: 0000-0002-2051-6472

den Yavuz Efe Başeğmez, Sertan Çavuşoğlu ve Fahri Demir tarafından standart reğete haline getirilmiştir. Projenin uygulama kısmı olan bu sürecin sonunda ortaya çıkan yemekler, Arzu Öztürk tarafından fotoğraflanarak kitabın görsel malzemesini oluşturmuştur.

Oldukça basit bir içeriğe sahip gibi görünse de kitabı ortaya çıkaran dūřünsel arka plan ve kitabın sağladığı verilerin içeriği, bu çalışmayı halk biliminde kúltür koruma yaklaşımları tartışmalarının içerisine konumlandırmaktadır. Çalışmanın amacına, kapsamına ve literatúre olan katkısına yer verilen sunuş yazısında, kitabın içeriğini belirleyen kavramsal ereve ortaya konmaktadır.

Hızla gelişen sanayi ve teknoloji, değişen tüketime ihtiyaçları, artan kentleşme, göç ve küreselleşmenin etkisiyle tüm dünyada gün geçtikçe unutulmaya başlayan ve değişen geleneksel mutfak kúltürleri ancak yazılı olarak kayıt altına alınır ve gençlere aktarırsa yaşatılabilir. Geleneksel olanı yeni nesillere aktarabilmenin esas koşullarından biri, var olanın ana dokusunu koruyarak günümüz şartlarına uyarlayabilmektedir; onun temelinde de geleneksel olanı çok iyi tanımak yatmaktadır. Bu alışma, kaybolmaya başlayan, Türk mutfak kúltürünü farklı yönleriyle kayıt altına alma ve yeni nesillerle buluşturma yolunda atılan bir adımdır (2020:6).

Özilgen ve Samancı bu çalışmanın “mutfak kúltürü mirasımız için başlangıç niteliğinde bir kaynak oluşturmasını” (2020:7) dilediklerini belirtmişlerdir. Bu noktada sunuş yazısında belirtilen “geleneksel mutfak, kúltürel miras, aktarım” çalışmanın kavram haritalarını oluşturmaktadır. Çalışmayı gastronomi disiplininin sınırlarını aşarak folklor disiplinine ekleyen de bu kavramlarla temellenen koruma yaklaşımıdır.

Özilgen ve Samancı'nın mutfak kúltürü mirası için başlangıç niteliği olarak gördükleri bu kitap çalışması, folklor disiplininin en çok kullandığı yöntemlerden biri olan derleme yöntemini ve en çok benimsediği koruma yaklaşımı olan arşivlemeyi benimseyerek hazırlanan çalışmalar içinde değerlendirilebilir. Halk bilimi kadrolarında yer almasına rağmen 1980'li yıllara kadar mutfak kúltürü üzerine çok fazla çalışmaya rastlanmamaktadır. Ancak 1961 yılına ait Akile Ülkücan ve Hamit Zübeyir Kořay'ın *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* adlı çalışması, 80 öncesinde ulaşılabilen bira çalışmadan biri olup, ele alınan kitap çalışmasıyla belirlediği sorun ve bu sorunun çözümü açısından benzerlikler göstermesi bakımında kayda değerdir. *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* önsözünde, bakanlığın Eski Eserler ve Müzeler Umum Müdürlüđü'ne bağlı Etnografya ve Folklor Komisyonları kurulduğu bilgisi verilmiş ve bu komisyonların görevleri şu şekilde izah edilmiştir: “iftiliđi ve çeşitli zanaatları içine alacak bir halk müzesi ve mahalli halk müzeleri kurmaya çalışırken, tekniğin ilerlemesi karşısında gittikçe ortadan kalkan ve zamanla değişen eski medeniyet yadigarları ve bunlarla ilgili ádet ve ananeler (vurgu bana ait) hakkında ihzâri (hazırlayıcı) alışmalarda bulunulması zaruri görülmüştür” (Kořay ve Ülkücan, 2011:11). Hamit Zübeyir Kořay tarafından yazılan son sözde bu çalışmanın tevzi edilmiş ikinci bir baskısının olacağı bu yüzden de ilgililerden yeni malzemeleri doğrudan doğruya Etnografya Müzesi Folklor Arřivi Ankara adresine göndermeleri rica edilmiş ve bu malzemelerin içeriği şu şekilde ifade edilmiştir: “unutulmuş bir yemeğin usulüne göre izahı, bir mutfağın resmi veya sadece kısa bir not da olabilir” (2011:208). Bu açıklamalar folklor ürünlerini besleyen yaşam tarzlarının ölümlünü periyodik olarak ilan eden (Kirshenblatt-Gimblett, 2014:66), kökeni antikacılık veya ilginç avcılığı (Dundes, 2014:132) olarak belirtilen bir kúltür koruma yaklaşımını ortaya koymaktadır. M. Öcal Oğuz bu yaklaşımın “folklor alanında özellikle yirminci yüzyıl boyunca bütün dünyada hız kazanan sanayileşme, kentleşme, göç, modernleşme ve küreselleşme gibi olgularla yaşatılamaz hâle geleni yani kaybolmakta olanı “kurtarma derlemeleri” biçiminde sürdürülmüş” olduğunu ve disiplinindeki bu derleme faaliyetlerinin zamanla biriken malzemenin arşivlenmesine ve arşivlenen malzemenin de sergilendiği müzelerde yer almasıyla devam ettiğini

belirtmiştir (Oğuz, 2021:7). Halk biliminin temel derleme motivasyonu olan bu tür arşıvcılık anlayışları ile Türkiye’de Kùltür Bakanlığı bünyesinde 1966 yılında kurulan Milli Folklor Enstitüsü ve dönüşen yapıları tarafından mutfak kùltürü üzerine yapılan derleme çalışmaları yapılmıştır. Türkiye’de farklı bölge ve şehirlerden yemeklerin tespiti yapılarak arşivlenmiştir. Bunlara, *Türk Halk Kùltüründen Derlemeler (1992)*, Türk Halk Kùltürü Araştırmaları yayınları örnek olarak gösterilebilir. Türk Halk Kùltürü Araştırmaları dergisinin *Türk Mutfağı Özel Sayısı’nda (1990/1)* şehirlerin yemek kùltürlerine dair derlemeler yapılmıştır. Yine bakanlık bünyesinde düzenlenen sempozyumlarda da mutfak kùltürüne ilişkin derlemeler, tarihi çalışmalar kendine yer bulur. Nevin Halıcı’nın *Geleneksel Konya Yemekleri (1979)*, *Ege Bölgesi Yemekleri (1981)*, *Akdeniz Bölgesi Yemekleri (1983)*, *Güneydoğu Anadolu Yemekleri (1991)*, *Karadeniz Bölgesi Yemekleri (2001)*; Süleyman Kazmaz’ın *Rize Yemekleri ve Yemek Kùltürü (1992)*; Müjgan Üçer’in Sivas mutfağını inanmalar ve sözlü kùltürü de içerecek şekilde derlediği *Anamın Aşı Tandır’ın Başı/Sivas Mutfağı (2006)* adlı çalışmaları mutfak kùltürüne dair derleme-tespit çalışmaları içerisinde yer alır. Ayrıca Çorum’da derlenen *İmgesel Yemekler (2006)*, *Kentler ve İmgesel Yemekler 1*, *Kentler ve İmgesel Yemekler 2 (2006)* isimli, öğrenci derlemelerinden oluşan kitap çalışmaları da 2000’li yıllarda halk bilimi disiplini içerisinde gerçekteşen derleme çalışmalarına örnektir. Bu derleme ve tespit çalışmaları Türkiye’nin yemek kùltürünün haritalanması ve arşivlenmesi açasından zengin bir kaynak sunmaktadır. Bu anlamda *Hikâyeleriyle Türk Mutfağı* adlı çalışmanın da bu zenginliğin içerisinde değerlendirilmesi gerekir.

Ancak konu kitabın sunuş yazısında belirtilen geleneksel mutfağın aktarımı bağlamında değerlendirildiğinde bu zenginliğin yok olma sorunu karşısında çözümlenmesi sadece yemeklerin tespit ve kaydının yapılmasının yeterliliği, diğer derleme ve tespit çalışmalarında olduğu gibi sorgulanmaktadır. Derleyerek saklama, arşivleme ve bir noktada sergileyerek koruma yaklaşımlarının yanı sıra yirminci yüzyılın sonlarına doğru UNESCO tarafından yürütölen çalışmalarla farklı bir kùltür koruma yaklaşımına zemin hazırlanmış, en nihayetinde 17 Ekim 2003 tarihinde kabul edilen Somut Olmayan Kùltürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, geleneksel kùltürel unsurları bu unsurların sahibi ve aktarıcı rolündeki topluluğu merkeze alan bir koruma yaklaşımını ortaya koymuştur. Sözleşme, kimlik ve aidiyet sürekliliğini ve topluluğun kalkınmasını öncelikli kılarak sürdürülebilir korumayı, “kuşaktan kuşağa aktarma” ve “yaşatarak koruma” ilkeleri temelinde ele almaktadır (Oğuz, 2021). Çalışmada derlenen geleneksel yemekler, aktarım ortamı dışında, profesyonel mutfaklarda profesyonel şefler tarafından geleneksel ölçü yöntemi olan göz kararının yerine ölçülebilir miktarları kullanarak standartlaştırılmıştır. Bu hiç şüphesiz çalışmanın gastronomi gibi zaten uygulamalı bir disiplin içerisinde ortaya çıkmasıyla doğrudan ilişkilidir ve bu anlamda da Türk mutfak kùltürüne yapılan katkılar içerisinde anlamlı bir zemine oturmuştur. Ancak folklor disiplini içerisinde değerlendirildiğinde mutfak kùltürüne ait mirasın aktarıcısı konumundaki topluluğu dışarıda tutan bir yaklaşıma karşılık gelmektedir. Geleneksel mutfağın sürdürülebilirliği bu topluluğa bağlı çevresel, ekonomik, sosyal pek çok değişkenle ilişkilidir. Bu sebeple geleneksel mutfağın yok olmasına karşı alınacak önlemin de tüm bu etkenlerin göz önüne alınarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Çalışma her ne kadar “kuşaktan kuşağa aktarma”, “yaşatarak koruma” kavramları bağlamında sorgulanabilir olsa da diğer taraftan geleneksel mutfağın değişim ve dönüşümlerinin nedenlerini tespit edecek bilgiler de sunmaktadır. Bu bakımdan yukarıda örnek olarak verilen mutfak çalışmalarından ayrılır çünkü yöntem ve içerik açasından aralarında ciddi farklılıklar vardır.

Çalışma sözlü tarih yöntemiyle hazırlanmış, görüşmelerde mekân olarak mutfak kullanımı, mutfakta kullanılan araç gereçler, geleneksel mutfağı oluşturan yerel malzemenin temin edilme yolu, yiyecekleri saklama yolları, sofrada adabı, gündelik beslenme düzeni, aile içerisindeki bireylerin geçiş dönemlerinde ve topluluğun katılımıyla gerçekteşen kutlama özel günlerde mutfak kùltürü, farklı yemek kùltürleriyle etkileşim olarak sınıflandırılabilir açık uçlu sorular sorulmuştur. Görüşmeler soru cevap şeklinde ham halleriyle

metinleştirilerek verilmiştir. Görüşmecilerin anlatımlarına doğrudan yer verilmesi mutfak kültürüne dair yukarıda zikredilen derleme çalışmalarında alışık olunmayan bir durumdur. Kitapta görüşmecilere geleneğin aktarıcısı konumunda özne olarak yer verilmesi, bir yerin ve grubun mutfak kültürüne doğrudan görüşmecinin kendi sesi üzerinden ulaşmayı mümkün kılmıştır. Diğer yandan görüşmeler 60-65 yaş arası kişilerle yapılmış ve daha çok bu kişilerin çocukluk dönemlerine odaklanılmıştır. Böylece görüşmeci kişilerin çocukluklarının geçmiş olduğu şehir ya da bu şehirlere bağlı ilçe, köyler hakkında yaklaşık 50 yıl öncesinin beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi sahibi olunmakta, kişisel anlatımlar üzerinden geçmişten bugüne geleneksel mutfaktaki kırılma noktaları ortaya konulmaktadır.

Kitabın odaklandığı şehirlerin Türkiye'nin farklı bölgelerinden olması, yemek kültürü, tarım ve iklim arasındaki bağın da kavranmasını kolaylaştırmış ve böyle bir karşılaştırmayı da mümkün kılmıştır. Örneğin Ankara'da yapılan görüşmede, çocukluğu köyde geçen görüşmeci köyü meyve ve sebze açısından bir yoksunluk mekânı olarak anlatırken, Aydın'da yapılan görüşmede diğer görüşmelerde çok yer verilmeyen enginar, kereviz, bürülce gibi sebze ve çeşitli meyvelerin varlığı dikkat çekmektedir. Görüşmelerde sınıfsal farklılıkların, alım gücünün ve şehirlerin ticaret merkezlerine olan yakınlıkları ile ilişkili olarak gıda tedarikinin mutfak kültürüne olan etkisi tespit edilebilmektedir. Zeytin, çay bazı görüşmeciler için çok sıradan bir kahvaltılıkken bazı yerlerde çok nadir ve özel zamanlarda tüketilen bir gıda malzemesidir.

Köy ve kent, ya da büyük kent ve küçük kentler arasındaki mekânsal ayrılığın mutfak kültürüne özellikle sosyal bir etkinlik olarak dışarıda yemek yeme alışkanlığına ve sofrada adabına yansımaları görmek mümkündür. Görüşmelerde geçmişte mevsime uygun gıda tüketimine, geleneksel gıda saklama yöntemlerinin kullanımına, müstakil ev mimarisinin verdiği imkânla hane tüketimine yönelik bahçe tarımı ve hayvancılığın yapılmasına, günümüzde hazır gıda tüketimine dair verilen bilgilere de ulaşılmaktadır. Bu bağlamda kitap, geleneksel mutfakın sürdürülebilirliği üzerine yapılacak çalışmalar için de başvurulması gereken kaynaklardan biridir.

Sonuç olarak kitap, görüşmecilerin doğrudan anlatımlarına yer vererek literatürde beslenme kültüründeki değişim, dönüşümleri ve sorunları tespit etmede önemli bir alan çalışması verisi olarak yer edinmektedir.

Kaynaklar

- Dundes, A. (2014). 21. Yüzyılda Akademik Halkbilimi' Çev. E. Kipay-Yasin B. Sönmez. *HalkBiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 4* içinde. M. Öcal Oğuz, Z. S. Baki, G. Tekin (Eds.). (s.129-156). Ankara: Geleneksel.
- Halıcı, N. (1979). *Geleneksel Konya Yemekleri*. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, N.(1981). *Ege Bölgesi Yemekleri*. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, N. (1982). Anadolu Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, s.105-111.
- Halıcı, N. (1983). *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Ankara: Güray.
- Halıcı, Nevin (2015). *Güneydoğu Anadolu Yemekleri*. İstanbul: Oğlak.
- Kazmaz, Süleyman (1992). *Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü*. Ankara: Odak.

Kirshenblatt-Gimblett, Barbara (2014). Folklorun krizi. Çev. M. Emin Dede ve Z. Safiye Baki. *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar 4* içinde, M. Ö. Oğuz, Z. S. Baki, G. Tekin (Eds.). (s.66-109). Ankara: Geleneksel.

Koşay, H. Z. ve Ülkücan, A. (2011). *Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı*. İstanbul: Çiya.

Oğuz, M. Ö. (2021). Halk biliminde koruma yaklaşımları ve SOKÜM sözleşmesinde kuşaktan kuşağı aktarım. *Millî Folklor*, Yıl:33, Sayı 132, 5-15.

Oğuz, M. Ö. ve Keskin, S. (Eds). (2006). *2005 yılında Çorum'dan derlenen imgesel yemekler*. Çorum, Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Topluluğı Yayını.

Oğuz, M. Öcal, Aykanat, N. ve Karagöz, A. (Eds). (2006). *Kentler ve imgesel yemekler* Ankara, Gazi Üniversitesi THBMER.

Oğuz, M. Öcal, Aykanat, N. ve Karagöz, A. (Eds). (2006). *Kentler ve İmgesel Yemekler* Ankara, Gazi Üniversitesi THBMER.

Üçer, M. (2006). *Anamın ağı tandır'ın bağı / Sivas Mutfağı*. Ankara: Kitabevi.