SOSYOLOJİ ARAŞTIRMALARI DERGİSİ
JOURNAL OF SOCIOLOGICAL RESEARCH

Geliş Tarihi / Submited: 06.07.2023
Kabul Tarihi / Accepted: 06.08.2023

Cilt / Volume 26 Sayı / Issue 2 (Ekim/2023 – October/2023) Araştırma Makalesi / Research Article

ISSN/e-ISSN: 2148-9947

ANADOLU MUTFAĞI GÜNCESİ: 6 ŞUBAT DEPREMLERİ SONRASI HATAY-BELEN'DE KURULAN SAHRA MUTFAĞINA İLİŞKİN OTOETNOGRAFİK DEĞERLENDİRME[1]

Erhan Akarçay[2]

Öz

Bu çalışma 6 Şubat 2023'te 10 farklı ilde gerçekleşen büyük depremin ilk haftasında Hatay'ın Belen ilçesinde kurulmuş sahra mutfağında, 4-11 Mart 2023 tarihleri arasında gönüllü olarak katılımcı olduğum saha verilerine dayanmaktadır. Doğal ya da doğal olmayan afetlerde, kriz durumlarında arama kurtarma faaliyetlerinden sonra ilk ortaya çıkan ihtiyaç sağlık ve beslenmeye ilişkindir. Sahra hastaneleri kadar sahra mutfakları da afet sonrası kriz durumlarında hayati öneme sahiptir. İşte bu nedenle deprem sonrası ilk birkaç gün içinde gerek hazır gerekse sahada üretilmiş gıda temini oldukça kritiktir. Deprem felaketinde yaşanan ulaşım, altyapı ve lojistik sorunlar nedeniyle gıdanın temini zaman almıştır. İşte bu nedenle afet koordinasyonu, afet öncesi planlamalar ve senaryolar olası sahra mutfaklarını da kapsamalıdır. Anadolu Üniversitesi'nin himayesine aldığı, gönüllü desteği ile altı aylık bir süreç içinde destek vermeyi planladığı, akabinde Anadolu Mutfağı olarak adlandırdığı sahra mutfağındaki bir haftalık gönüllülük deneyimim, araştırmacı kimliğimle bulunmamama karşın katılımcı gözlem pratiklerim ve saha notlarım bu değerlendirmeyi özgün kılmaktadır. Otoetnografik öğeler barındıran değerlendirmelerimde öznel olduğu kadar araştırmacı kimliğimle nesnel birtakım tespitlerde bulunmaya çalışacağım. Olağan koşullarda mutfak etnografisi üzerine girişimleri olan bir araştırmacı olarak, olağanüstü koşullarda oluşturulmuş sahra mutfağının analizini yapmak belirli ölçülerde analitik sınırlandırmalara sahip olacaktır. Ancak yine de deprem veya başka afetlerde sahra mutfaklarının yaşamsal önemine ilişkin daha sonra yaşanabilecek benzer afet durumlarında eyleme geçmek için çeşitli önerilerde bulunmak, afet koordinasyonu, planlaması ve hazırlıkları için elzemdir. Öte yandan afet sosyolojisi ve gıda sosyolojisi kesişiminde gıda hakkı, gıda güvencesi ve kültürel beğeniler gibi kavramsallaştırmalar ile ilişkilendirerek kısa, orta ve uzun vadeli olarak depremin gıda, gıda temini ve sürdürülebilirlik açısından etkilerine bu çalışma kapsamında yer verilecektir.

Anahtar Sözcükler: Sahra mutfağı, otoetnografi, mutfak etnografisi, mutfak sosyolojisi, afet sosyolojisi.

[1] Bu çalışmanın ilk versiyonu Başkent Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nün 27-28 Nisan 2023 tarihlerinde düzenlediği "Sosyolojinin Geleceği Geleceğin Sosyolojisi" temalı Ulusal Kongre'de sunulmuştur.

[2] Dr., Anadolu Üniversitesi, Sosyoloji Bölümü, eakarcay@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6594-5484

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Sosyoloji Derneği tarafından yayımlanmıştır.

ANATOLIAN KITCHEN DIARY: AUTOETHNOGRAPHIC EVALUATION OF THE FIELD KITCHEN ESTABLISHED IN HATAY-BELEN AFTER THE FEBRUARY 6 EARTHQUAKES

Abstract

This study is based on field data collected during the first week of the great earthquake that took place in 10 different provinces on February 6, 2023, in the field kitchen established in Belen district of Hatay between March 4-11, 2023. In natural or unnatural disasters and crisis situations, the first needs that arise after search and rescue activities are related to health and nutrition. Field kitchens are as vital as field hospitals in post-disaster crisis situations. This is why it is critical to provide both ready-to-eat and field-produced food in the first few days after an earthquake. Due to transportation, infrastructure and logistics problems in the earthquake disaster, the supply of food took time. This is why disaster coordination; pre-disaster planning and scenarios should include possible field kitchens. My one-week volunteer experience in the field kitchen, which Anadolu University took under its auspices, planned to support with volunteer support over a period of six months, and then called the Anatolian Kitchen, and my participant observation practices and field notes, although I was not present as a researcher, make this evaluation unique. In my evaluations, which contain autoethnographic elements, I will try to make some subjective as well as objective determinations with my researcher identity. As a researcher who has made attempts on culinary ethnography under ordinary conditions, analysing a field kitchen created under extraordinary conditions will have certain analytical limitations. Nevertheless, it is essential for disaster coordination, planning and preparations to make suggestions about the vital importance of field kitchens in earthquakes or other disasters in order to take action in similar disaster situations that may occur in the future. On the other hand, in the intersection of sociology of disaster and sociology of food, this study will include the short-, medium- and long-term effects of the earthquake in terms of food, food supply and sustainability in relation to conceptualizations such as the right to food, food security and cultural tastes.

Keywords: Field kitchen, kitchen etnography, autoethnography, sociology of kitchen, sociology of disaster.

GİRİŞ

Bu çalışma 6 Şubat 2023 tarihinde 10 farklı ilde gerçekleşen Büyük Güneydoğu Anadolu Depremleri'nin ilk haftasında Anadolu Üniversitesi (AÜ) ve Eskişehir Osmangazi Üniversitesi (ESOGÜ) Gastronomi Kulübü öğrencilerinin inisiyatifi ile kurulmuş sahra mutfağında 4-11 Mart 2023 tarihleri arasında gönüllü olarak katılımcı olduğum saha verilerine dayanmaktadır. Söz konusu depremlerde on binlerce insan yaşamını yitirirken[3], milyonlarca insan depremden farklı boyutlarda etkilendi. Eskişehir'den iki üniversitenin gastronomi öğrenci kulüplerinin ortak girişimi ile depremin ilk haftasında kurulan sahra mutfağına gönüllü olarak gitmeye karar verdim. Bu deprem özelinde soğuk hava koşullarının etkili olması, sıcak bir çorbanın, çayın hayata tutunmak için ne kadar önemli olduğunu göstermiştir. Aslında depremin ilk günü özellikle Hatay'a gitmek istedim, çünkü soğukta en azından belki bir tas çorba, sıcak bir çay gibi basit ama işe yarayabilecek şeyler yapabilirim diye düşündüm. Ancak bölgede o zaman için havanın çok soğuk olması, ilk 3-4 gün arama-kurtarma ekiplerinin bölgeye ulaşmaması ve faaliyetlerin başlayamaması, bölgeye ulaşımı sağlayan karayollarında yoğun bir araç trafiğinin oluşması, Hatay'da özellikle havaalanının hasar sebebiyle devre dışı kalması, genel olarak yolların, şehirden uzaklaşmak isteyenlerin, şehre yakınlarına ulaşma çabasında olanların çift yönlü trafik oluşturması, yakıt tedarikinde ulaşım kanallarının hasar alması nedeniyle sorun olması gibi sayılabilecek pek çok sorun yumağı sonrasında kaotik tablonun ortaya çıkışı nedeniyle beklemede kalmayı tercih ettim. Ta ki öncülük eden gastronomi öğrencilerinin ve sahaya ilk ulaşan bir öğretim görevlisinin üniversite yönetimine sahra mutfağını anlatması, sonrasında üniversite yönetiminin sahra mutfağına ihtiyacın devam edeceğini öngördüğü altı aylık bir periyodda dönüşümlü olarak gönüllülük esaslı bir organizasyona dönüştürmesi sonrasında kendimi Hatay Belen'deki sahra mutfağında buldum. İşte bu çalışmanın amacı, sözünü ettiğim olağanüstü koşullarda oluşturulmuş sahra mutfağının analizini yaparak, afet sosyolojisi kapsamında mutfağın, beslenmenin ve gıda tedarikinin deprem koşullarında bundan sonra yaşanabilecek olası afetlerde mutfak organizasyonunun, gıda tedarik zincirinin ne şekilde organize edilebileceğine dair birtakım öngörülerde ve önerilerde bulunabilmek. Bir haftalık gönüllülük sürecinde gıda temini, mutfak organizasyonu, yemek dağıtımı ve işleyişe dair tanıklıklarımı ve deneyimlerimi paylaşmak.

Doğal ya da doğal olmayan afetlerde, kriz durumlarında arama kurtarma faaliyetlerinden sonra ilk ortaya çıkan ihtiyaç sağlık ve beslenmeye ilişkindir. Sahra hastaneleri kadar sahra mutfakları da afet sonrası kriz durumlarında hayati öneme sahiptir. İşte bu nedenle deprem sonrası ilk birkaç gün içinde gerek hazır gerekse sahada üretilmiş gıda ve yemek temini oldukça kritiktir. Hele ki son deprem felaketinde yaşanan ulaşım, altyapı ve lojistik sorunlar nedeniyle gıdanın temini öngörülenden daha fazla zaman almıştır. İşte bu nedenle afet koordinasyonu, afet öncesi planlamalar ve senaryolar olası sahra mutfaklarını da kapsamalıdır. Afet gerçekleştikten sonraki ilk saatlerden itibaren arama kurtarma çalışmalarının, sağlık hizmetlerinin yanı sıra afetin şiddetine göre uzunca bir zaman diliminde gıda güvencesi sorunu dikkate alınmalı ve ivedilikle aşılmalıdır. Anadolu Üniversitesi'nin himayesine aldığı, gönüllü desteği ile altı aylık bir süreç içinde destek vermeyi planladığı, akabinde Anadolu Mutfağı olarak adlandırdığı sahra mutfağındaki bir haftalık gönüllülük deneyimim, araştırmacı kimliğimle bulunmamama karşın katılımcı gözlem pratiklerim ve saha notlarım bu değerlendirmeyi özgün kılmaktadır. Otoetnografik öğeler barındıran değerlendirmelerimde öznel olduğu kadar araştırmacı kimliğimle nesnel birtakım tespitlerde bulunmaya çalışacağım. Olağan koşullarda mutfak etnografisi üzerine sınırlı düzeyde girişimlerim olduğu için olağanüstü koşullarda oluşturulmuş sahra mutfağının analizini yapmak belirli ölçülerde

[3] 22 Nisan 2023 tarihinde İçişleri Bakanı'nın verdiği rakamlara göre 6 Şubat Depremleri'nde hayatını kaybedenlerin sayısı 50.783 olarak açıklanmıştır. https://www.aa.com.tr/en/turkiye/50-783-people-confirmed-dead-in-turkiye-earthquakes/2878735 (Erişim tarihi: 30 Mayıs 2023).

analitik sınırlandırmalara sahip olacaktır. Ancak yine de deprem veya başka afetlerde sahra mutfaklarının yaşamsal önemine ilişkin daha sonra yaşanabilecek benzer afet durumlarında eyleme geçmek için çeşitli önerilerde bulunmak, afet koordinasyonu, planlaması ve hazırlıkları için elzemdir.

Anadolu Mutfağı, Petgaz adlı enerji firmasının gaz, mutfak ekipmanları desteği, Anadolu Üniversitesi'nin üniversite içinde paylaşıma açtığı gönüllü formu üzerinden başvuruda bulunan akademik, idari personel ve öğrencilerin bölgeye transferinin üniversitenin sahip olduğu otobüslerce gerçekleştirilmesi, yerelde İş-Kur aracılığı ile çalışan personel ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Sahra mutfağının zaman zaman aşevi, bazı zamanlarda Anadolu Mutfağı olarak tanımlanması mümkün olabilir. Hatay'ın Belen ilçesi Sarımazı mahallesinde konuşlanan sahra mutfağının gıda tedariki ilçe kaymakamlığı ve Hatay ili Kızılay vb. ana depolarından talep edilen ve bu depolardan bizatihi alınan gıda ürünleri ile sağlanmaktadır.

Fotoğraf 1-2-3: Sarımazı'da kurulan aşevi, bulaşık yıkama, yemek dağıtım alanı.







Anadolu Mutfağı, Petgaz adlı enerji firmasının gaz, mutfak ekipmanları desteği, Anadolu Üniversitesi'nin üniversite içinde paylaşıma açtığı gönüllü formu üzerinden başvuruda bulunan akademik, idari personel ve öğrencilerin bölgeye transferinin üniversitenin sahip olduğu otobüslerce gerçekleştirilmesi, yerelde İş-Kur aracılığı ile çalışan personel ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Sahra mutfağının zaman zaman aşevi, bazı zamanlarda Anadolu Mutfağı olarak tanımlanması mümkün olabilir.[4] Hatay'ın Belen ilçesi Sarımazı mahallesinde konuşlanan sahra mutfağının gıda tedariki ilçe kaymakamlığı ve Hatay ili Kızılay vb. ana depolarından talep edilen ve bu depolardan bizatihi alınan gıda ürünleri ile sağlanmaktadır.

1. AFET, AFET ÇALIŞMALARI, AFET SOSYOLOJİSİ VE DEPREM

Eryılmaz'a göre (2007: 14) afet "olağan yaşam ve zaman akışında; ön görülemeyen bir yer ya da bölgede; insan yaşamına bireysel ya da toplu son verme gücünü taşıyan; makro, normo ve mikro yaşama ait her türlü potansiyelin aktivitesi/harekete geçmesi ile başlayan; insanoğlunun bireysel ve/veya toplumsal fiziği, teknolojisi, psikolojisi ve sosyolojisi ile oluşturacağı her türlü yanıt refleksi,

[4] Metin içinde sahra mutfağı, aşevi, mutfak kavramlarını bazen yer değiştirerek kullanmayı tercih ediyorum. Afet organizasyonlarında mobil mutfak, sahra mutfağı gibi nitelendirmeler olsa da benim gönüllü/araştırmacı olarak çalıştığım mutfak açık alanda kurulmuş, mutfak ekipmanları terminolojisinde "canavar ocak" olarak tanımlanmış ocaklarda yemek pişirilen, bir noktadan başka bir noktaya taşınabilir ancak her an mobilize olmayan mutfak olarak betimlenebilir.

birikimi, gücü ve yaşamsal yetkinlikleri ile; oluşan etkiyi gidermede yetersiz kalma sonucu meydana gelen; temelde insan yaşamını sonlandırmaya ve/veya alil bırakacak yıkıcı ve kırıcı etkilere meyilli olaylar zinciridir". Afetler çok temel olarak doğal ve doğal olmayan iki farklı tipte değerlendirilir. Eryılmaz'a göre "doğal afet" terimi de kullanılmamalıdır (2007: 18); afet doğal değildir, etkinin doğa kaynaklı olduğu afetlerin söz konusu olabileceğini vurgular. Ancak sosyolojik perspektiften 20. yüzyıldan itibaren doğa ile toplum arasındaki ilişkiyi gözden geçirmek gerekir. Beck'in de vurguladığı gibi doğa toplum karşıtlığı sona ererken, günümüzde doğa toplum olmadan, toplum doğa olmadan anlaşılamaz bir evreye girmiştir (2011: 122). Doğal olan afetler insanın doğa karşısında henüz mücadelesini tam kazanmadığı, nedenlerini ortaya koyabildiği ancak mevcut teknik ve teknolojik olanaklar dahilinde tam anlamıyla önlemini alamadığı, doğal alanlarda ya da insan eliyle oluşturulmuş yerleşim ve yaşam alanlarında ortaya çıkan tahribat ile tanımlanabilecek afetlerdir. Doğal olarak ortaya çıkan (yıldırım düşmesi vb.) büyük yangınlar, depremler, fırtına ve kasırgalar, heyelanlar, sel baskınları gibi doğal afetlere yol açan afetlerdir. İnsanın doğayla giriştiği mücadele sonucunda hesaplanabilir doğal felaketler olabildiği gibi öngörülemeyen doğal afetler de olabilir. İşte bu nedenle günümüzde doğal olduğunu varsaydığımız felaketlerin yaşanma sıklığı, etkilediği coğrafyanın genişliği vb. gibi durumlar afet çalışmalarının önemini ortaya koymaktadır. Antroposen çağın etkisiyle, iklim üzerindeki değişikliğin temel nedeni insanın doğa üzerinde kurduğu hegemonyanın bir sonucu olarak düşünmek gerekir. Aşırı sıcaklar sonucunda Avrupa'da kitlesel ölümlerin gerçekleşmesinin, Akdeniz iklim kuşağında İtalya, Fransa, İspanya ve Türkiye'de birbirine çok yakın zaman aralıklarında vahşi orman yangınlarının yaşanmasının nedeni esas itibariyle insan eliyle oluşan doğal gibi görünen süreçlerin sonucudur. Dolayısıyla tam da bu noktada Beck'e göre (2011: 122) doğanın tahrip edilmesi ve tehdit altında bulunmasının toplumsallaşması" ile karşı karşıya durumdayız. Riskin toplumsallaşması ekonomik, toplumsal ve siyasi çelişkilere dönüşerek doğanın toplumsallaşmasının görünmeyen yan etkisi olarak zuhur ediyor (Beck, 2011: 122). Beck'in "risk toplumu" (2011: 122) kavramsallaştırması "sanayi toplumu" kavramsallaştırmasından doğa toplum karşıtlığından, uygarlıkla bütünleşen bir "doğa" anlayışı ile hareket eder.

Afetler fiziksel ve sosyal çevreyi değiştirdikleri için sosyoloji açısından önem taşımaktadır (Kasapoğlu ve Ecevit, 2007: 1096). Afetin pek çok sosyolojik tanımı yapılabilir. Kasapoğlu ve Ecevit'e göre (2007: 1096) afet, "bir toplumda veya onun göreli olarak kendine yeten bir alt bölümünde, şiddetli bir tehlikenin hem fiziksel olarak hem de sosyal olarak, toplumsal yapının işlevlerinin tümünü veya bir kısmını yerine getiremez biçimde kesintiye uğramasıyla sonuçlanan, zaman ve mekanda yoğunlaşan bir olaydır". Afete sosyoloji penceresinden bakan pek çok çalışmada afetlerin rastlantısal olarak ya da kontrol edilemez olaylar olduğu, bir topluma ya da topluluğa dair alt sistemlerde insan ve/veya fiziksel, barınma, gıda ve kamu güvenliği gibi bazı temel işlevlerin kaybı olarak çerçevelenmektedir (Perry ve Quarantelli'den akt. Drabek, 2017: 139). Kısacası afet sosyolojisi, sosyolojik perspektiften doğal afetler sonrasında gündelik yaşam rutinlerinin sekteye uğraması, katastrofik etkisi nedeniyle düzenin bozulması, yeniden düzen tesis edilmesi, toplumsal dayanışma, iş birliği gibi süreçlere odaklanır (Gökalp Yılmaz, 2021: 196). Öte yandan bu çalışmanın özelinde deprem de bir afet nedeni olarak sosyolojik bir bakışla değerlendirilebilir. Zira toplumların yapıları, yapılandırılmış toplumsal yaşamı deprem sonrasında kırılır; Kasapoğlu ve Ecevit'e göre (2001: 9) deprem nedeniyle insanların yapılar üzerinden inşa ettikleri düzenleri, alışagelmiş oldukları yaşamları altüst olarak, mevcut toplumsal düzenin, sosyal çözülmelerin yaygınlaşması neticesinde bir "yeniden düzenleme" ihtiyacı ortaya çıkar. Bu tür bir durumda bilhassa gelişmekte olan ülkelerde afetzedelerin sosyal düzenleri ortadan kalktığında gelecek hakkındaki belirsizlik "yabancılaşma" ve "güç çatışmaları" yaşanmasına neden olabilir. İşte böylesi afet koşullarında sosyal düzenin yeniden tesis edilmesinde sosyolojiye ihtiyaç duyulmaktadır (Kasapoğlu ve Ecevit, 2001: 9).

Dünya Sağlık Örgütü'nün (DSÖ) tanımına göre afet, etkilediği insan topluluklarının normal yaşam koşullarını ortadan kaldıran, belirli bir düzeyde acıya yol açan ve etkilediği insanların uyum kapasitesini aşan rahatsız edici olaylardır (WHO, 2022: 3). Olağandışı olarak kabul edilen bir olayın afet kategorisinde değerlendirilebilmesi için ekolojik dengenin bozulması, olağan yaşamı ortadan kaldırması, can ve mal kaybına neden olması, toplumun reaksiyon, uyum ve baş edebilme gücünü aşması, dış yardıma gereksinim olması şeklinde beş özelliğin bir arada olması gerekmektedir (Kalaycıoğlu, 2021: 3). Türkiye'de hem can kaybı hem maddi kayıp açısından en yıkıcı afetlerin başında depremler gelmektedir. 6 Şubat tarihinde Kahramanmaraş'ın Pazarcık ilçesi merkezli olan ve 10 ilde etkili olan deprem Türkiye tarihinin en yıkıcı ve can kaybının en yüksek olduğu deprem olarak kayda geçmiştir. Etkilenen iller arasında Hatay ise en çok can kaybının yaşandığı kent olarak belirlenmiştir.

2. YÖNTEMİN İÇİNDEN VE DIŞINDAN

Şüphesiz Anadolu Mutfağı gönüllüsü olmak için başvuru yaptığımda sahada araştırma yapmak gibi bir niyetim ve hedefim yoktu. Ancak afet bölgesinde gördüklerim, yaşanan aksamalar ve afet zamanlarında mutfak organizasyonunun gıda tedarik zincirinden, dağıtıma ve atığa kadar sürecin nasıl olması gerektiğine dair söyleyebileceklerim, birincil elden gözlemlerim ve sonucunda aktaracaklarım sonraki olası afetler için yararlı olabilir mi düşüncesi hâkim oldu ve sahadayken gözlemlerimi çeşitlendirmek, notlar alarak kayda geçirmek gibi bir yöne kendiliğinden yöneldiğimi belirtmeliyim.[5] Afet koşullarında birincil amacı, gönüllü temelli destek hizmeti sağlamak ve mutfak etnografisi ile yemek sosyolojisi kesişiminde çalışmalar yürüten bir araştırmacı olarak eleştirel bir düşünümsellik ve hatta özdüşünümsellik perspektifinde sahra mutfağında ilk günden son güne kadar katılımlı gözlem aracılığı ile alan notları tutarak kayda geçirmeye çalıştım. Eleştirel düşünümsellikten kast ettiğim ise eleştirel bir bakış açısıyla deprem sonrası oluşan siyasi ve sosyal yapıları inceleyerek kayda geçirmek, daha sonra yaşanabilecek benzeri afet durumlarında politika yapıcılara ve afet koordinasyonu sağlamakla yükümlü kamu kuruluşlarına, sivil toplum örgütlerine bir model önerisi geliştirmektir. Bu anlamda "eleştirel düşünümsellik" bilgi üretiminin belirli sosyo-politik ve kültürel bağlamlarda yerleşik olduğunu öne sürerken, araştırma sürecini biçimlendiren etik ve politik soruları ele almak araştırmacının görevi" olarak nitelendirilmelidir (Palaganas v.d., 2017). Bir sosyal bilimci, sosyolog ve araştırmacı olarak depremin fiziksel etkilerinden uzakta bulunsam da psikolojik etkileriyle fazlasıyla karmaşık duygular içinde akademik niteliklerimle neler yapabileceğimi sorguladığım bir sürecin içinden geçtim. Dolayısıyla sahra mutfağında gönüllü olmak bir sosyal bilimci kimliğimden daha ziyade insani bir "dokunma", "işe yarama" isteğinin bir sonucu olarak ortaya çıktı. Bu anlamda deprem bölgesine üniversitenin otobüsüyle ulaştığım ilk andan itibaren mesleki donanımlarımla yoğun gözleme başlayarak "oto-etnografi" kendiliğinden başlamış oldu. Bu çalışmada gönüllü ekibinin bir parçası olarak sahadaki bir haftalık deneyimimle kendi bakış açımdan deprem bölgesini, sahra mutfağını ve etrafındaki etkileşimleri yansıtmaya çalışacağım. Bu çerçevede "oto-etnografi tipik olarak başkalarının eylemlerini ve etkileşimlerini yazarın bakış açısından sunar" (Murphy ve Dingwall,

[5] Afet sonrası araştırmacı kimliği ile gönüllü kimliği arasında kalmanın birtakım etik kaygılar oluşturabileceğinin farkındayım. Tam da bu nedenle afet sonrası Sosyoloji Derneği, Nüfusbilim Derneği, Toplumsal Cinsiyet ve Kadın Çalışmaları Derneği ile ortaklaşa düzenlenen "Afetlerde Toplumsal Sorumluluk Araştırma Çalışma Grubu"nda yer alarak, afet koşullarında araştırma pratiği, etik ilkeler ve normlarla ilgili oturumlarda yer alarak, araştırmacı rolünün nerede başladığı ve sonlandığı, afet zamanlarında ne zaman sahada olmalı gibi sorulara bu üç derneğin ortak üyeleri ile çerçeve çizmeye çalıştım. Afetin gerçekleşmesinden hemen sonra da akut dönemde hem gönüllü hem araştırmacı olarak, bu ikisi arasında herhangi bir rol çatışması yaşamadan, bir sosyal bilimci olarak aksayan, koordinasyonu bozan unsurların, eşitsizliklerin neler olduğu konusunda "sıcak" gözlemin yapılabileceğine ve kayda geçirilmesinin elzem olduğunu düşünüyorum.

2021: 345). Sosyal bilimci kimliğim, sahada bilinen akademisyen kimliğim, diğer bir ifadeyle "hocalığım", depremin oluşturduğu fiziksel ve toplumsal koşulların ağırlığı gibi pek çok "öznellik", "duygusallık" yokmuş gibi davranmak yerine bunların bu metnin ortaya çıkışındaki etkilerini, yani oto-etnografinin bu özellikleri kabul eden (Ellis, 2011: 274) bir yaklaşımı benimsememde etkili oldu. Mutfağın oto-etnografisini yaparken kullandığım "katılımcı gözlem, sadece yeni sosyal dünyalara girmeyi ve kendini buraların ortamına bırakmayı içermekle kalmaz, aynı zamanda bu dünyaları başkalarına da anlatacak yazılı açıklama ve tasvirler hazırlamayı da kapsar" (Emerson, Fretz ve Shaw, 2021: 352). Mutfakla ilgili daha önceki çalışmalarım, yemek sosyolojisi alanında çalışmam, aşçıların mesleki pratikleri üzerine uzunca bir süredir düşünüyor olmam, her ne kadar sahra mutfağı deneyimim olmasa da üstelik afet koşullarında böylesine bir deneyimim olmada da mutfak ve mutfak etrafında kurulan ilişkiler ve etkileşimlerde, bilhassa gönüllü olarak birlikte olduğumuz şefimiz ile kısa sürede iletişimimizin güçlenmesine neden oldu. Dolayısıyla diğer gönüllülerle, bulaşıkta, koordinasyonda ve lojistikte, dağıtımda çalışan yerelden İş-Kur çalışanlarıyla ile de benzer bir gözlem düzeyini ortaya çıkarmıştır.

Clifford Geetz'in "yoğun betimleme" yöntemi de bu otoetnografik araştırmanın bulgularını değerlendirirken başvurulan yöntemlerden biri olmuştur. Yoğun betimleme, sahadaki gözlemlenen özgül olayların, zengin ve oldukça ayrıntılı bir betimlemesi olarak ifade edilebilir (Geertz, 1973; Neuman, 2020). Sonuç itibariyle etnografi Geertz'e göre yoğun betimlemedir ve "etnografın görüşmecilerle mülakat, ritüellerin gözlemlenmesi, günlük yazma ve benzeri saha pratikleri ile biçimlenmiş davranışların anlaşılması etnografi pratiğinin doğasında yer almaktadır (Geertz, 1973'den akt. Akarçay, 2016: 171). Hatay Belen'deki sahra mutfağının ve bu mutfakta katılımcı gözlemci ve gönüllü olarak bu mutfağın işleyiş biçimi ve pratiklerinin yoğun betimlemesi ve/veya ayrıntılı aktarımı yapılmıştır.

Mutfak etnografisi ise yemek antropolojisi ve sosyolojisi alanında yapılan bazı çalışmalarda yetkinlikle kullanılmıştır (Fine, 2009; Sutton, 2014; Black, 2021). Fine, profesyonel mutfaklardaki işin doğasını, tutumları ve dünyasını anlamaya çalışırken, Sutton yemek pişirmenin bilgisini ve pratiklerini bir Yunan adası olan Kalimnos'ta çözümlemeye, Black ise Fransa'nın gastronomi alanında önemli kentlerinden biri olan Lyon'da kadınların profesyonel mutfaklardaki "ikincil" konumunu içeriden bir bakışla anlamaya çalışıyor. Araştırmacı olarak daha önce gerçekleştirdiğim mutfak etnografisinde (Akarçay, 2016), mutfak içinde hiyerarşik ilişkileri, toplumsal cinsiyet eşitsizliklerini, gıda tedarik zincirlerini vb. anlamaya çalışmıştım. Kurulu bir düzen içinde profesyonel mutfaktaki işleyişe, iş süreçlerine, hiyerarşik ilişkilere aşina olmakla birlikte deprem sonrası afet koşullarında iptidai olarak kurulmuş sahra mutfağındaki işleyişe ilişkin pek bir fikrim yoktu açıkçası. Üstelik deprem sonrası koşullarda yerelden insanların bir kısmı az hasarlı evlerinde, çadırlarda, konteynırlarda yaşamlarını sürdürmeye çalışırken ve yemek pişirecek kadar hayat henüz normalleşememişken…

3. GIDA, BESLENME VE AŞEVİ

Afetlerden doğrudan ve dolaylı olarak etkilenen insanların doğru yardıma ulaşması için İnsani Yardım Sözleşmesi[6]ne göre su, beslenme ve barınma en önemli ihtiyaçlar arasında gösterilmiştir. Buna göre acil durumlarda insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için yeterli miktarda gıdaya erişmeleri ve iyi beslenmeye devam etmeleri çok önemlidir; kötü ve yetersiz beslenme bir halk sağlığı sorununa dönüşebilir; küçük bebekler, çocuklar, gençler, hamile kadınlar, emziren anneler, erişkinler

[6] İnsani Yardım Sözleşmesi'ne göre doğru yardımda bulunmak için gereken asgari standartlar tanımlanmış ve buna göre su temini, temizlik, beslenme, gıda yardımı, barınma ve yerleşimin planlanması ve sağlık hizmetleri başlıklarında afet yardımlarını kapsamaktadır (Afete Müdahalede Asgari Standartlar ve İnsani Yardım Sözleşmesi, 2000: 1).

şeklinde sıralanabilir (AMASİYS, 2000: 71). Ancak böylesi durumlarda en çok etkilenenler 6 ay ve 5 yaş arası çocuklardır (AMASİYS, 2000: 71). Afet koşullarında kısa ve uzun vadeli stratejiler belirlenmiş, temiz su erişiminden acil enerji gereksinimine, hızlı doku onarımı, olası bir ishal salgınında önleme ve tedavisinde tüketilmesi gereken besinlerle, uzun vadeli beslenme organizasyonunda dayanıklı, ucuz, besin değeri yüksek, tüketim kolaylığı olan beslenme seçeneklerine kadar çeşitlendirme yapılabilmektedir (Yüksel, 2007: 1074-75). Her şeyden önce temiz su tedariki içmek için, yemek pişirme, kişisel ihtiyaçlar ve hijyen için hayati önemdedir (AMASİYS, 2000: 13; Yüksel, 2007: 1074).

Kızılay'ın hazırlamış olduğu "Afetlerde Beslenme Hizmetleri Kılavuzu" (2017) içinde afet zamanlarında süreye göre erken dönem (ilk 72 saat) ve uzun dönem (72 saat ve sonrası) olmak üzere iki çeşide ayırmıştır. Erken dönemde acil beslenme kiti, kumanya, soğuk ve sıcak içecek, yüksek enerjili beslenme malzemelerinin dağıtımının yapılabileceğinden bahsedilmiştir (Kızılay, 2017: 29). 6 Şubat depremlerinde erken dönem olarak kabul edilen ilk 72 saat içinde Kızılay'ın beslenme kitlerinin deprem bölgesine yönlendirilmediği anlaşılmaktadır. AFAD'ın basın bültenlerinde Jandarma Özel Arama Kurtarma ekiplerine bağlı olarak 2 mobil mutfak, bir mobil fırının Kahramanmaraş iline intikaline başlandığı vurgulanmaktadır (AFAD Basın Bülteni 5, 2023). 6 Şubat 2023 tarihindeki bir diğer basın bülteninde (saat 15.35'te yayınlanmıştır) Kızılay'a ait 76 ikram aracı, 8 mobil mutfak, 4 mobil aşevi, 4 sahra mutfak, 1 mobil fırın, alana intikal ederken, Jandarma'dan 2 mobil mutfak, 1 mobil fırın, İHH, Hayrat, Beşir, İnsiyatif derneklerinden 1'er adet mobil mutfak bölgeye sevk edilmiştir (AFAD Basın Bülteni 6, 2023). Aynı gün içinde 17.00'de kamuoyu ile paylaşılan 7. Basın Bülteni'nde Kızılay'ın ikram araç sayısı 81'e, mobil aşevi sayısı 6'ya, alana 156 araç ve 975 personel intikal etmiştir (AFAD Basın Bülteni 7, 2023). Aynı bültende erken dönem (ilk 72 saatte) Şanlıurfa'da 9000 adet çorba, Malatya'da 2000 adet ikramlık, Adana'da 50.000 adet kumanya, Kilis'te 20.000 adet çorba, Gaziantep'te 2500 adet sıcak yemek dağıtılmıştır. Ancak paylaşılan iller arasında Hatay yer almamaktadır. 6 Şubat 2023 tarihindeki son basın bülteninde Afet Beslenme Grubu faaliyetlerinde veriler şu şekildedir: "Şanlıurfa'da 14.000 adet çorba 1000 adet su 300 adet gıda kolisi, Malatya'da 2000 adet ikramlık, 3000 adet çorba, Adana'da 50.000 adet kumanya, Kilis'te 20.000 adet çorba,1650 gıda kolisi, 930 ikram malzemesi, Gaziantep'te 2500 adet sıcak yemek, 4000 adet çorba, 4000 adet kavurma pilav, 4000 adet ekmek arası döner, 1068 adet gıda kolisi, Hatay'da 5000 adet çorba, 11.000 adet su, 2000 adet ekmek, 1000 adet köfte, 500 adet makarna dağıtılmıştır." (AFAD Basın Bülteni 6, 2023). Depremden etkilenen nüfusun yoğunluğu (depremden etkilenen kentlerin toplam nüfusu 15,2 milyon) dikkate alındığında bu rakamların olumsuz, kar yağışlı ve soğuk hava koşulları düşünüldüğünde yeterli olmaktan çok uzak kaldığı görülmektedir. Beslenme verilerinin paylaşıldığı son basın bülteni ise 1 Mart 2023 tarihindeki verilerde ise Türk Kızılay, AFAD, MSB, Jandarma ve STK'lardan bölgede toplam 370 mobil mutfağın bölgede sevkiyatta olduğu, afet bölgesinde 91 milyona yakın sıcak yemek, 12,5 milyona yakın çorba, 15 milyona yakın kumanya ve paketli gıda, 39 milyona yakın su, 120 milyonun üzerinde ekmek, 5 milyona yakın içecek dağıtımının yapıldığı görülmektedir (AFAD Basın Bülteni 36, 2023). Bu durumda rakamlardan daha ziyade bölgeye Kızılay'ın belirlediği erken dönem ve uzun dönem (benim de sahada bulunduğum dönemi dahil edebiliriz) beslenme hizmetlerinde yetersiz kaldığı, çeşitli kamu kurumlarından ve sivil toplum kuruluşlarının desteklerine, deprem bölgesine sevkiyatlarına ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır. Hatay'ın Belen ilçesinde de Kızılay dışında pek çok sivil toplum kuruluşunun inisiyatifi ile kurulmuş aşevleri faaliyet göstermekteydi. İskenderun'da Gönül Mutfağı, World Central Kitchen gibi büyük ve yanı sıra farklı illerden büyükşehir, ilçe belediyelerinin, vakıfların, derneklerin göreli olarak daha sınırlı mutfak organizasyonlarının yer aldığını sahadaki dağıtım görevlerinde görebilme imkânım oldu.

Sahra mutfağının ya da bir başka ifadeyle aşevinin afet koşullarında önemli işlevleri bulunmaktadır. Aşevinin işlevlerinden biri normal koşullarda asgari geçim koşullarının altında yaşayan, derin yoksulluk içerisindeki insanların gıda güvencesini sağlamak için gıda ve beslenme ihtiyaçlarını alt sınırlarda karşılamaktır. Kriz zamanlarında ise mobilize olarak kriz bölgelerinde ya da

afet bölgelerinde sahra mutfağına dönüşerek yine gıda güvencesini sağlamak olarak belirtilebilir. Gıda hakkı en temel insan haklarından biri olarak olağanüstü koşulların hüküm sürdüğü afet zamanlarında gıda ve beslenme en önemli afet sonrası hizmetler arasında yer almaktadır. Gıda, her türlü koşulda, her zaman erişim yollarının açık olduğu, bir kamu yararı olarak, herkesin açlıktan, gıda güvencesizliğinden ve kötü beslenmeden bağımsız olarak yaşama hakkını korumalıdır (HGP, 2018: 19). Gıda güvencesi kavramı Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) tanımıyla "bütün insanların, her zaman, etkin ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan beslenme ihtiyaçlarını ve gıda tercihlerini karşılayacak yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel, sosyal ve ekonomik erişimlerinin bulunması halinde var olan durum"dur. Koç (2013: 16-18) gıda güvencesi kavramına ilişkin olmazsa olmaz beş ilkeyi sağlanılabilirlik, erişilebilirlik, kabul edilebilirlik, yeterlilik, bireysel ve kurumsal etmenler şeklinde sıralamıştır. Gıda güvencesinin bu ilkeleri kapsamında deprem bölgesinde aşevleri, gıda depolarının ve kriz merkezlerinin gıda tedariki sayesinde sağlanılabilirlik, erişilebilirlik, kabul edilebilirlik, yeterlilik ilkelerini yerine getirmeye çalışmaktadır.

Düzce Depremi'nin üzerinden beş yıl geçtikten sonra yapılan sosyolojik bir araştırmada yapılan görüşmelerden birinde "emek harcamadan temel gereksinimleri karşılamak", "kolaya alışmak" gibi kavramsallaştırmalar ile yemek (yardımı) özelinde "depremlerden önce olmadığı kadar yemek yiyebilmeye başlamak", "bedava yemek… üç öğün sıcak yemek geliyor" gibi ifadelerin yer aldığı görülmektedir (Kümbetoğlu vd. 2007: 396-397). Belen'deki aşevinde de benzer bir olgudan bahsedilebilir. Depremin henüz birinci ayında henüz bu değerlendirme için erken olabilir ancak aşevinde üretilen yemeğin gerçekten ihtiyaç sahipleri tarafından mı yoksa ihtiyaç sahibi olmayan insanlar tarafından da tüketildiği söylenebilir mi? Zira bölgede yaşayan, deprem bölgesinde özel ve kamu sektöründe çalışan insanların, deprem bölgesine başka illerden kamu görevlisi olarak geçici ancak zorunlu görevlendirmelerle gelenlerin de aşevinden yemek yediği belirlenmiştir. Belediye çalışanları, emniyet mensupları, psiko-sosyal destek ekipleri gibi yerelden ve farklı illerden gelen kamu görevlileri aşevinin yemek üretiminden yararlanmaktadır. Ancak deprem sonrasında gerek Anadolu Mutfağı gerekse başka aşevlerinin uzunca bir süre, en azından gıda güvencesinin beş temel ilkesinin sağlanabildiği zamana kadar faaliyetini sürdürmesi gerekmektedir. İster geçici yerleşim alanları ister kalıcı konutlar olsun, depremden etkilenen insanların normal yaşam koşullarına (iş, ekonomik gelir, konut, sosyal yaşam, alışveriş imkânları vb.) dönebildikleri zamana kadar aşevlerinin bölgedeki insanlara yemek sağlamaya devam etmesi gerekir. Bu bağlamda gıda zinciri yeniden tesis edilene kadar, gıda güvenliği ve gıda güvencesizliği ortadan kaldırılana kadar deprem sahasında aşevleri faaliyetlerini sürdürmelidir.

4. SAHRA MUTFAĞININ GÜNCESİ

Belen'de konuşlanmış sahra mutfağında (Anadolu Mutfağı) 4-11 Mart 2023 haftasında 1 üniversitede kurum aşçıbaşı emeklisi, 2 aşçılık programı hocası, 3 gastronomi bölümü öğrencisi, 2 gazetecilik öğrencisi, 2 konservatuar öğrencisi ve ben sosyoloji hocası olarak gönüllü ekibi halinde 3 Mart gecesi üniversitenin otobüsü ile Hatay'ın Belen ilçesine doğru yola çıktık. 4 Mart Cumartesi günü Belen'de Sarımazı mahallesinde derme çatma kurulmuş olan sahra mutfağına ulaştık. Depremin gerçekleşmesinin üzerinden bir aya yakın bir süre geçmiş olmasına karşın halen temiz su, hijyen malzemesi, tuvalet, duş vb. olanakların tesis edilememesi nedeniyle bir haftalık ihtiyaçlarımızı göz önünde bulundurarak çantalarımızı hazırladık. Bizden önceki süreçte mutfakta gönüllü olarak bulunmuş ekip ve ekip lideri mutfağın işleyişi, mutfakta kullanılacak gıda erzakının temini, üretimi ve dağıtımı konusunda bize bilgileri, deneyimleri, özellikle gıda tedariki konusunda iletişime geçilmesi gereken kilit kişileri, bağlantıları ve stratejileri aktardıktan sonra devir teslim yapılarak gönüllü çalışmaya koyulduk. Sarımazı mahallesinde bir yanı anayola bakan, bir yanı ara sokağa bakan, sokağın

karşısında ve mutfağın yanında Kızılay çadırlarından oluşan küçük bir çadırkentle çevrili bir açık mutfak olarak yemek pişirmeye, dağıtmaya ve organize olmaya çalışan bir yapıdan bahsetmek mümkün. Ancak mutfakta çalışan gönüllüler, çadırkentte yaşayan depremzedeler su ve atık giderleri henüz bağlanmamış tuvalet ve duş alanlarını ortak kullanmak durumundaydı. Yemek dağıtımının yapıldığı alanın hemen karşısında çöp konteynırları bulunuyordu. Mutfak gönüllüsü olarak sahada bulunanlar için iki adet konteynır tahsis edilmiş, bizden önceki ekip de iki grup halinde bu konteynırlarda barınıyordu. Biz de bir hafta boyunca bu konteynırlarda kalacaktık. Yanı başımızda zemininde yalnızca mıcır bulunan, bez çadırlarda kalan depremzedelerin yanında konteynırda kalmak vicdani olarak rahatsız edici bir durumdu. Depremzedeler için bölgeye gönderilmiş konteynırları, onların hakkı olan bir olanağı "gönüllü" olduğumuz için kullanma hakkı elde etmiş olmak vicdani olarak huzursuzluk vericiydi. Tuvalet en büyük sorun olarak tüm ekibi zorluyordu, mahalleden birinin düzenli olarak temizlik ve hijyen sağladığı, tahta kapılı bir tuvalet bizim kullanımımız için ayrılmıştı. Mutfaktaki ikinci günümüzde karşımızdaki çadırkentin yanında iki seyyar tuvaletin yanına (bu tuvaletlerin giderleri herhangi bir gidere bağlanmamış, açık alandan tahliye gerçekleşiyordu) bir seyyar duş bırakıldı. Yine sıhhi tesisat altyapısı olmadan kabin olarak ilgili çalışmaları yürüten ekipler tarafından öylece bırakıldı. Depremin birinci ayında kamu sağlığı için tehdit oluşturabilecek, aşevinin hemen karşısındaki bu görüntüler olası bir salgının işaret fişeği gibiydi. Yalnızca bu görüntü nedeniyle mutfağın yeri en başından beri yanlış seçilmişti. Yine yemek dağıtımının hemen karşısında 4 adet çöp konteynırı gün boyunca gerçekleşen yemek üretimi sonucunda tıka basa dolarak etrafa saçılabiliyordu. Çöpün yanı başında yemek üretiminin gerçekleşmesi de bir başka çevre ve halk sağlığı sorunu olarak önemliydi.

Mutfağın ekipmanları ve yapısı şu şekildeydi: Endüstriyel mutfaklarda "canavar ocak" olarak tanımlanan, sahra mutfaklarında kullanılan yedi ocak, büyük kapaklı kazanlar, kevgirler, biri mizanplasta, diğeri dağıtımda kullanılan iki tezgâh ünitesi, arka planda kaşık, kepçe, kevgir vb. asıldığı rafların bulunduğu, aralarda yemekte kullanılması ve gönüllü ekibin tüketmesi için istiflenmiş içme suları, en arka planda ise toprak zeminin üzerinde asgari hijyeni sağlaması için 4-6 arası palet üzerinde açık hava bulaşıkhanesi, bu bulaşıkhanede kullanılmak üzere yüzeyden plastik borularla ana şebekeden çekilmiş su tesisatı ve bir musluktan oluşmaktaydı. Yalnızca ocakların ve yemek üretiminin gerçekleştiği alanın üzerinde tente, bu tentelerin kenarları da brandalarla rüzgarı ve tozu mümkün olduğu kadar engelleyebilmek için kapatılmıştı. İki-üç çadır da bölgedeki AFAD, Kızılay ve farklı depolardan tedarik edilmiş gıda erzakları (bulgur, pirinç, makarna, kuru fasulye, yeşil mercimek, nohut, un, salça, margarin, sıvı yağ) ve depremzedeler için gönderilmiş diğer malzemeler için ayrılmıştı. Depremzedeler ile içe içe olma hali nedeniyle zaman zaman bu çadırlardan gıda erzaklarının izinsiz alınması nedeniyle bir tanesine asma kilit takılarak güvenlik sağlanmaya çalışılıyordu.

Sahra mutfağında çıkarılan yemeklerin sıhhi olması en önemli kaygılardan biri olarak karşımıza çıkıyordu. Her gün ilçe sağlık müdürlüğü ekipleri tarafından eğreti bir biçimde tesisi yapılmış şebeke suyundan numuneler alınarak suyun analizi gerçekleştiriliyordu. Bizim sahada bulunmamızın ikinci gününde sağlık ekipleri tarafından ikinci bir uyarıya kadar yeşillik, salata malzemesi vb. şebeke suyu kullanılarak yıkanmaması, dağıtımının yapılmaması konusunda uyarı almıştık. Zaten bölgede yaş sebze, salata malzemesi ve meyve, depremin üzerinden bir ay geçmiş olmasına rağmen, tedarik edilememekteydi. Dolayısıyla böylesi bir risk söz konusu olamazdı. Depremin üzerinden bir ay geçmiş olmasına karşın bölgeye yaş sebze ve meyve sağlanamaması bir aydır aynı türden (kuru fasulye, nohut, bulgur pilavı, pirinç pilavı gibi kuru gıdalar) yemeklerin üretilmesi orta vadede kültürel beğenilere uygun yemeklerin yapılamaması, bundan da öte besin değerleri açısından çeşitli yaş gruplarından depremzedelerin sağlık sorunları yaşamasına neden olabilirdi. Çocukların süt ve süt ürünleri yiyememesi, yaşlıların ve kronik hastalık sahibi olanların seçimli yemek alamaması gibi kısıtlılıklar orta ve uzun vadede önemli sorunlardı. İlk iki ya da üç gün boyunca, sahada bizden önceki

ekibe ulaştırılan strafor tabldotlarda önceden hazırlanmış kahvaltılıklar dağıtıldı. Bu kahvaltılıkların içinde kaşar peyniri olmasına karşın soğuk zincir dağıtımından çıktığı, dışarıda istiflenmek zorunda kalındığı için halk sağlığı açısından başka bir sorun alanı oluşturuyordu. İnsanların peynir yemeye ihtiyacı olmasına karşın, soğuk hava gereksinimi olan gıdaların saklama koşullarının olmaması nedeniyle kaşar peynirlerinin bozulma ihtimali, zehirlenme olasılığı nedeniyle tabldotların içinden peynirler ayıklanarak dağıtım gerçekleştirildi.

Pişirilen yemeklerde bölgeye gönderilmiş olan ambalajlı suların kullanılması gerekiyordu. Bu nedenle aşevi için elzem malzemelerden biri suydu. Söz konusu süreçte bölgede ilk sevkiyat sonrası içme suyu sağlanmasında büyük sorunlar bulunuyordu. Bizim bölgeye intikal etmemizin akabinde sosyal medyada Hatay'a acil su çağrıları yapılıyordu. Böylesi bir ortamda çevredeki depremzedelerin şebeke suyunun sağlıklı olmaması nedeniyle günlük yaşamını sürdürmesi için gerekli olan suya ihtiyaç duyması, mutfak alanında istiflenmiş suları görerek talep etmesine karşılık elimiz kolumuz bağlanıyordu. Gönüllü olarak yaşadığımız en zor çelişkilerden biri suyun elimizde olmasına rağmen talep eden depremzedeye bu suyu verememekti.

Öğrenci inisiyatifi ile derme çatma alanda kurulmuş mutfağın daha önce belirtilen koşullara sahip olması nedeniyle, ilk günkü gözlemlerimiz sonucunda sıhhi olmadığına karar verdikten sonra kaymakamlık ile görüşüp sağlam kalmış kamu yapılarından birine mutfağı taşımanın hem sıhhi yemek üretimi hem erzakın güvenli depolanabilmesi için en elzem ve öncelikli hedeflerimizden biri haline gelmesiydi. Bu kararımızda yemek üretilen ocakların üzerindeki tentelerin sert rüzgarla havalanması, toz ve toprağın yemeklerin pişirildiği tencerelere doluşması da etkili oldu. İlk gün Belen kaymakamı ile görüşmemiz sonucunda, kendileri bize birkaç okul binasını önerdi. Biri Sarımazı mahallesinin üst tarafında yer alan daha izole bir lise binası, diğeri Antakya-İskenderun anayolunun üst tarafındaki mahallede yer alan bir ilkokul binasıydı. İlkokul binası az hasarlı, eski bir yapıydı. Bahçesi korunaklı duvarlarla çevrili olduğu için, Belen'de zaman zaman oluşan sert rüzgarlar, bu rüzgarlar neticesinde oluşan toz bulutlarından yapılan yemeklerin daha az etkilenmesi için daha elverişli gözüktü ve ertesi gün, bizim sahada bulunduğumuz üçüncü gün taşınma işlemini gerçekleştirdik. Bu taşınma fiziksel olarak oldukça efor gerektiren ve yorucu bir işlemdi. İlkokulun karşısında da 8-10 çadırlık küçük bir çadır alanı bulunuyordu. Gıda erzakının depolanması bakımından okulun sınıflarını kullanabilmek, bulaşıkların en azından toprak zeminde değil, beton üzerinde ama yine de paletler üzerinde yıkanabilmesi, gönüllülerin kullanabileceği okul tuvaletleri gibi detaylar düşünüldüğünde deprem sonrası koşullarda sahip olunabilecek en iyi olanaklara kavuşulmuş oldu.

Fotoğraf 4-5: Yeni mutfak alanı ilkokul bahçesi



Aşevinde gıda tedariki, depremin ilk anından itibaren ulusal ve uluslararası desteklerle bölgeye ulaşmış ve bölgede biri organize sanayi bölgesinde var olan, diğeri Belen Kaymakamlığı'nın anayol üzerindeki bir lise binasında oluşturmuş olduğu kriz merkezinden sağlanmaktaydı. Bu kriz merkezinin yanı sıra çeşitli sivil toplum örgütlerinin, siyasi partilerin gençlik kollarının alternatif kriz merkezleri de zaman zaman mutfağın ihtiyaçları doğrultusunda gıda tedariki için başvurduğumuz noktalar arasındaydı. İlçede faaliyet gösteren çeşitli kuruluşlara ait aşevleri benzer şekilde gıda temin ediyordu. Kaymakamlık kriz merkezinde aşevlerinden sorumlu kişi ilçe müftüsüydü. Son derece pozitif bir yaklaşıma ve mizaca sahip biri olarak Anadolu Mutfağı'nın tüm taleplerini yerine getirmeye çalışıyordu. Zira mutfağın bir mahalleden diğerine taşınması için, yalnızca mutfak ekipmanları, erzaklar değil aynı zamanda konteynırların da taşınması gerektiğinden, vinç ve tır da gerekti. Türkiye'nin farklı illerinden enkaz kaldırma vb. çalışmalar için gelmiş vinç ve bölgeye yardım getiren tırlardan ayarlanarak taşınma işlemimizin bizatihi gerçekleşmesi için yardımcı oldu. Tek düze yemek üretimini kırmak için bölgenin kültürel beğenilerine uygun (bol baharatlı, özellikle kimyonlu, salçası yoğun yemekler, mümkünse etli yemekler) yemek çıkarabilmek için daha fazla salça talebimize kriz merkezinde yerel üretim olan ev yapımı salça temin etti. Zira aşçıbaşımızın ilk günkü adaptasyonu sonrası yemeklerin beğeni kazanması, yerelde Anadolu Mutfağı'ndan yemek yiyen depremzedelerin beklentilerini yükselterek, çeşitli öneriler getirmelerine neden oldu. Bunlardan en önemlilerinden biri bölge insanın damak tadının "bol salçalı, baharatlı yemek"e aşina olduğunu vurgulamaları idi. Aşçıbaşımız eldeki malzemelerle en lezzetli ve besleyici yemekler için var gücüyle çalıştı. Aşevinin hemen alt yolundaki kasaptan kemik tedarik ederek kemik suyu çıkartıp çorbaları ve pilavların besleyici değerlerini yükseltmeye uğraştı. Her gün olmasa da neredeyse gün aşırı bölge insanından "adak" kurbanı bağışlayanlar oldu. Yine bölgeden kasap olan başka biri aşçıbaşının işini kolaylaştırmak için etin hızlıca yemeklerde kullanılabilmesi için gerekli işlemleri gerçekleştirdi. Depremin üzerinden geçen bir ayın sonunda ekip olarak en büyük amaçlarımızdan yaş sebze ve meyve tedarik edebilmekti. Görünenden daha zor olduğunu girişimlerimiz sonunda anladık. Yanı başında Mersin, Adana, Antalya gibi yaş meyve ve sebze açısından üretim potansiyeli yüksek üretim alanları olmasına rağmen lojistik önümüze engel olarak çıkıyordu. Ancak yine de sebze ve meyve arayışımız gönüllü bulunduğumuz haftanın son gününe kadar devam etti. Son günden bir gün önce Eskişehir'den bir grup gönüllü İskenderun'a ziyarete geldiğinde bizden sonra yetişmek üzere muz ve portakal sözü verdi. Biz döndükten sonra depremzedelere ulaştırıldığı bilgisini almak içimizi bir nebze olsun rahatlattı. Reyhanlı'da İHH (İnsani Yardım Vakfı) deposu ile gönüllü ekip koordinatörü hocamız aracılığı ile bağlantı kurduk. Koordinatör hocamızın yalnızca bizim bulunduğumuz hafta için değil, bizden sonra gelecek gönüllü ekiplerin kullanımı için talep ettiği gıda ürünleri tedariki için Reyhanlı'da bulunan, Suriye'deki savaş nedeniyle gerçekleşen göç temelli kriz çözüm merkezi işlevi gören deposuna ben de gittim. Taleplerimiz kuru bakliyat, pirinç, bulgur, salça vb. ürünlerin yanı sıra yaş meyve ve sebzeydi aynı zamanda. Depodan ayrı bir yerde kurdukları köyde park halinde frigo bir araç içerisinde ayıklanmış, temizlenmiş ve kullanıma hazır donuk domates sosu, bezelye, ıspanak ve taze fasulye bulabileceğimizi öğrenmek bizim için ayrı bir mutluluk vesilesi oldu. Daha önce de belirttiğim gibi özellikle sebze ile çıkarılan yemekleri çeşitlendirmek en önemli misyonlarımızdan biri olmuştu. Bir başka önemli detay ise aşevlerinin açıkta olması nedeniyle sokak hayvanlarına, özellikle de kedilere açık halde bulunmasıydı. İHH kriz merkezindeki deneyimli görevli bize stoklarını eritmek için talebimiz dışında iki ürün vermesi gerektiğini söyledi: Bunlardan biri kedi maması diğeri de hazır noodle idi. Kedi mamasına anlam verememiştim. Meğer kedi mamasını sokak başlarına koyduğumuzda tezgâhımızda dolaşmalarına engel olacaktık, aşevinden uzak tutmaya yarayacaktı. Kriz zamanlarında dayanışma örüntüleri içinde gıda endüstrisinin paydaşları zaman zaman kendi ürünlerini gönderebiliyor. Bunlardan biri de noodle. Elbette sıcak su sağlanabildiği takdirde hızlı ve hazır yemek olarak düşünülebilir ancak Türkiye'de yemek kültürü kapsamında, özellikle de Hatay gibi yemek

kültürü açısından tartışmasız önemli bir yerin, UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi kültürü ile girmiş bir kentin sakinlerinin kültürel beğenilerine noodle gibi hazır yiyeceğin ne kadar uygun olduğunu tartışmak çok yersiz. Ancak yine de itiraz etmeden noodle kolilerini de kabul etmek durumunda kaldık. Bizden sonraki ekibin bu noodle paketlerini nasıl dağıttığı merak konusu.

Mutfaktaki işleyiş, 28 yıllık deneyimi ile, emekli olsa da enerjisi çok yüksek aşçıbaşımızın koordinasyonunda çok profesyonel bir şekilde gerçekleşti. Öyle mahir bir aşçıbaşıydı ki mutfakla, yemek pişirmeyle, ön hazırlıkla hiç ilgisi olmayan gönüllü öğrencilerimizi dahi işe koşabiliyordu. Kolektif emeği harekete geçirerek patates soydurma, koca kazanları iki kişi kaldırma, o koca kazanlara yemekte kullanılmak üzere 1,5 litrelik içme sularıyla doldurmaya çalışma, ortaya çıkan petleri çöp torbalarına koyma, depodan salça, margarin isteme, mutfak araç gereçlerini talep etme, bulguru, pirinci, mercimeği yıkayıp süzme gibi birkaç gün içinde rutinleşen işleri hepimize belletti. Kaldı ki yerelden mutfakta çalışan ekiplerin aşçıbaşımızın titizliği karşısında hayrete düştüğünü gördüm. Yemek dağıtımı için ekibi yönlendirerek, tatlı sert üslubuyla mutfak hiyerarşisine takılmadan herkesin gönlünü alarak, olağanüstü bir şekilde yaratıcılık katarak yemek üretimini gerçekleştirdi.

Mutfaktaki rutin sahra mutfağının fiziksel olarak başka bir mekâna yani ilkokul bahçesine taşınmasına kadar ancak belirginleşti. O gün çıkartılacak yemeğin ne olacağı mutfağın deposunda mevcuttaki malzemelere, ana depolardan elde edilen sürpriz malzemelere (süt, yoğurt, et, sebze vb.) daha öncesinde yapılan yemeklerin sıklığına (olası bir bıkkınlığın önüne geçebilmek adına), sahada dağıtım yapıldığında gelen az sayıdaki taleplere göre değişkenlik gösteriyordu. İdealde sabah kahvaltısı, öğle ve akşamı birleştirebilen öğleden sonra 16.00 gibi dağıtıma hazır olacak şekilde bir öğün planlaması gerçekleştirilmişti. Daha önce de belirtildiği gibi sabah kahvaltısında en gerekli, besleyici ve artık birinci ayın sonunda her yaştan insan için yetersiz beslenme nedeni olabilecek süt ve süt ürünleri grubuydu. Gerek çok maliyetli ürünler olması (süt ve süt ürünlerinde devam eden fiyat artışları gelen yardımların sınırlı olmasına neden oluyordu) gerekse soğuk tutmak için endüstriyel buzdolabı, soğukhava imkânlarından yoksun olunması kahvaltıdaki en gerekli besin gruplarının kesintili bir biçimde dağıtılmasına neden oluyordu. Sınırlı miktarda peynir tedarik edilebildiğinde kişi başı porsiyon miktarlarının altında dilimlenip dağıtım ancak yeten kişi sayısı kadar gerçekleştirilebiliyordu. Aynı durum küçük porsiyon tahin-helva, reçel, helva, zeytin gibi kahvaltılık malzemeler için de geçerliydi. Genellikle peynir gibi ürünler bulunabildiğinde bir önceki akşamda ertesi sabahın mizanplası yani dağıtım için ön hazırlığı (dilimleme işlemi) gerçekleştiriliyordu. Bir gün önceden ekmek artmışsa öncelik bir gün önceki ekmeğin dağıtımından başlanıyordu. Ekmek bölgede üretime başlayabilmiş ekmek fırınlarından tedarik ediliyordu. Bu ekmekler kaymakamlık tarafından tedarik ediliyordu. Öğle yemeğinde menünün ne olacağı eldeki malzeme (adak kurban eti vb. gibi sürpriz malzemeler de dahil olmak üzere) dikkate alınarak bir gün önceden planlanıyordu. Hangi çorbanın, sulu yemek olarak neyin pişirileceği, karbonhidrat olarak yapılacağı bir gün öncesinden birtakım hazırlıkları gerektiriyordu. Çorbanın içindeki malzeme mercimekse ıslatılması, yıkanması, süzülmesi, sulu yemekte kuru fasulye, nohutsa ıslatılıp, süzülmesi, haşlanması, patates kullanılacaksa soyulması, yıkanması, bulgur ya da pirinçse yıkanması ve süzülmesi gibi pek çok hazırlık planlama çerçevesinde kolektif emek ile ustamızın direktifleriyle gerçekleştiriliyordu. Sabahları güne erken başlayan biri olarak ustanın ikinci gün itibariyle dikkatini çekmem sonucunda sabah en geç 6.00 gibi ocakların altının açılması, her daim gerekli olan sıcak suyun hazırlanması için hazır bulunuyordum. Ustanın söylediğine göre sıcak suyun hazır olması ya da kemik suyu pişecekse altının açılması kendisine yemeklerin pişmesi için fazladan bir ya da iki saat kazandırıyordu. Sessiz işbölümünün parçası olarak bu görevi benimsedim. Kazanlarda pişen çorbanın, sulu yemeğin tuz ve baharat oranlarını ikinci günde öğrendiğim için usta söylemeden ölçüye göre hazırlamak, depodan gereken miktarda margarin ve sıvı yağ getirmek gibi sessiz işbölümünün gereklerini rutinin bir parçası haline getirdim. Diğer tüm gönüllüler ve ben uyum içinde kolektif emeğin bir parçası olarak dönüşümlü

olarak tüm iş sürecinin bir parçası haline gelerek rutinin tamamlanması için elimizden geleni yaptık. Uygunluk durumuna göre kimi yemekte kullanılacak soğanları ayıkladı, doğradı, kimi içme sularını kazanların içine boşalttı, kimi yemek dağıtım standında servis edilecek küvetleri, kepçeleri, tek kullanımlık servisleri düzenleyerek dağıtıma hazır hale getirdi. Pişen yemekler gün ortasına doğru genellikle hazır oluyordu. Gün ortasında kamu kurumlarında geçici ve zorunlu görevlendirmelerle gelen mobil ekipler (psiko-sosyal destek ekipleri, polisler, belediye çalışanları vb.) kâh aşevine gelerek kâh 50-100 kişilik toplu sevkiyat için aracılar göndererek yemek ihtiyaçlarını gideriyorlardı. Çevredeki depremzedeler (çardırkentte kalanlar, hafif hasarlı evlerinde yaşayanlar ama yemek yapamayanlar) 16.00'da sıraya girerek beraberlerinde getirdikleri boş kap kacaklar, yoğurt kaplarında kaç kişilik yemek isterlerse alabiliyorlardı. Mutfağın taşındığı eski mahallede bir çadır orada dağıtımın devam edebilmesi için bırakılmıştı. Her gün düzenli olarak orada çadırkentte yaşayanlara yetecek miktarda yemek dağıtımı gerçekleştiriliyordu. Bölgede yemek alan depremzedelerin kompozisyonu değişkenlik gösteriyordu. Zira birinci ayın sonunda bölgede kalanlar iş yeri faaliyet gösterebilecek kadar ayakta kalabilmiş esnaf, akrabasını, geride kalanlarını, işini gücünü bırakamayanlar, az ve orta hasarlı evi olanlar, günlük çalışanlar, düzenli geliri olmayanlar, başka kentlerde yaşayabilecek maddi imkânı olmayanlar, Suriyeli göçmenler şeklinde sıralanabilir. Dolayısıyla yemek sırasında Suriyeli göçmenlerin ya da yerel halktan insanların 8, 10, 12 kişilik kahvaltı, yemek almak için çocuklarını göndermesi zaman zaman dağıtımda "adil", "yeterli miktar"da herkesin gıdaya erişiminde dağıtım yapan gönüllüler açısından sorun oluşturabilmekteydi. Çocukların ve yetişkinlerin aynı sırada olması, bazen Suriyeli yetişkinlerin dil bariyeri nedeniyle ne miktarda yemek istediğini anlayamamak, çocukların çekingenliği, taşıyabileceğinden daha fazla yemek alması nedeniyle olası küçük kazalar gibi gerginliklerin oluşabildiği durumlar da yaşanıyordu. Yemeğin miktar olarak çok olduğu günlerde (bazen yemek çok beğenilmeyebiliyordu ya da artık seçenekler sınırlı olduğu için bıkkınlık yaratmış olabiliyordu) dağıtım için yakın çevredeki daha büyük çadırkentlere, toplu yaşam alanlarına dağıtım gerçekleştirilebiliyordu. Birden fazla kere yemeğin yetmediği durumlar olduğunda ustamızın pratik çözümleri ile ilave pilav, sulu yemek yapıldığı zamanlar da oldu. Yemeklerin haftanın sonuna doğru beğeni oranı arttı. Bunun temel nedeni bölge insanının damak zevkine uygun baharat, çeşni ve salça kullanımının usta tarafından dikkate alınarak lezzetinin artırılmasıydı. Diyabet hastası olan ve sabah kahvaltısında daha fazla zeytin, peynir, domates, salatalık vb. talep edenleri memnun edebilecek, süt ve süt ürünlerinin minimum beslenme değerlerini karşılayabilecek düzeyde olabilecek, bölge insanının damak tadının tüm beklentilerini karşılayabilecek bir aşevi olabilmesini isterdim. Ancak olağanüstü koşullarda organize olmuş sahra mutfağının, depoların olanakları dahilinde gönüllü desteğiyle elimizden gelenin en iyisini yapmaya çalıştık.

Bir haftada hangi yemekleri yaptık? Çorbalardan mercimek, ezogelin, erişte, şehriye çorbaları, adak kurbanı geldiğinde Eskişehir'den kuzu sorpa[7] çorbası, yoğurt tedarik edilebilen şanslı bir günümüzde yayla çorbası, nohut, kuru fasulye, türlü, ıspanak, taze fasulye sulu yemekleri ki yine adak kurbanı olduğunda bunlardan bazılarının içinde et de kullanılabildi; dönüşümlü olarak bulgur pilavı, pirinç pilavı; ve belki de en önemlisi insanları en çok mutlu eden tatlılar irmik helvası ve bölge insanının en çok sevdiği tatlı olan aşure. İrmik helvası için üç beş gün depolardan helvayı yapabilmek için süt bulmaya çalıştık ve yeterli olduğunu düşündüğümüz ilk anda da yaptık. Aşurenin malzemelerini toparlamak neredeyse beş günümüzü aldı ama insanların, çocukların yüzündeki gülümseye değdi. Karşılığında da "hediye"ler aldık. Mauss'un (2011) sosyal bir olgu olarak hediye, almak, vermek ve değiş-tokuş ilişkisini analizinde vurguladığı gibi bir karşılıklı yükümlülük ilişkisi de içermektedir. Bu anlamda gönüllü olarak sahra mutfağında bulunan, öğrencilerden, şeften ve hocalardan oluşan ekibin gönüllü olarak deprem bölgesinde bir karşılık beklemeksizin emeğine

[7] Eskişehir'deki Kırım Tatarlarının göçmen kültürünün bir parçası olarak kültürel bellekte kuşaktan kuşağa aktarılan kuzu sorpa bir çeşit kuzu eti, yoğurt, yumurta, taze soğan ve maydanoz içeren bir çorbadır.

karşılık "hediye" olarak dolma, sarma, deprem sonrası henüz açılan pastaneden gönüllü kadın öğrencilerimize üzerlerinde 8 Mart Kadınlar Günü kutlaması yazdırılmış pastalar, İş-Kur aracılığı ile mutfakta yerel koordinasyonda çalışan Cemil'in son akşamımızda ablasına özel olarak yaptırdığı künefe bu anlam çerçevesinde değerlendirilebilir. Kuzu sorpayı hayatında ilk kez tadanlardan biri "O yaptığınız Eskişehir'e has çorbayı hayatım boyunca unutmayacağım, çok lezzetliydi…" ya da pastanede karşılaştığımız 7 yaşındaki Seda'nın (üstelik kendi okulunda yemek yapıyoruz) canı simit çektiğinde benim ona simit "hediye" etmemin karşılığında "Annem size bir sürpriz yapıyor…" diyerek heyecanla aşevine gelip müjdelemesi sonrasında annesinin ekibe çadır koşullarında sarma yapması ve ikram etmesi insanın sahada neden var olduğunu hatırlatır nitelikte deneyimler olarak hafızama kazındı. Yemek tüm sembolik anlamlarının yanı sıra aslında bir araya getiriciliği olan önemli bir sosyolojik olgu aslında. Belki deprem nedeniyle büyük sofralar etrafında geride kalan insanları bir araya getiremiyor ama bu geçiş döneminde Anadolu Mutfağı olarak deprem bölgesinde yaşamlarını sürdüren insanlar için en temel insan haklarından biri olan gıda hakkını bir nebze olsun sağlayabilmenin verdiği huzurla tüm gönüllü ekip olarak sahadan bir haftanın sonunda yeni ekibe devrederek ayrıldık.

Otoetnografik bir anlatı/günce olarak bakıldığında, afet gerçeğinin ortasında yaşadığımız bu coğrafyada bir araştırmacı olarak herkesin deprem ve dahası yaşamak bir gün herkesin bir şekilde aynı durumda kalabilmesi gerçeğini her gün düşünmek durumunda kaldım. Zaten bölgeye gitme motivasyonumu belirleyen etmenin kendisi araştırmacı olmaktan ziyade gönüllü olarak destek sağlayabilme düşüncesi daha doğrusu hissiyatıydı. Afet ve olağanüstü koşullarda insanların hayatına dokunabilmek, bir nebze olsun ihtiyaçlarını giderebilmek, çocukların, yetişkinlerin beklentilerini aktarabilmesinde aracı olmak araştırmacıdan ziyade insana iyi gelen bir pratik. Ancak düşünümsel[8] ve/veya özdüşünümsel olarak araştırmacı kimliğimden soyutlanamadığım katastrofik bir atmosferde yapabileceklerimin, yaşadığım öznel deneyimin kendisini bir anlatıya dönüştürürken, bir araştırmacı olarak kendimi de dönüştürdüğünü fark ettim. Dolayısıyla insanların alt üst olmuş yaşamlarındaki en temel pratiklerden biri olan yemeğin merkezi rolünü olabildiğince aksatmadan ve beklentilerine uygun bir şekilde karşılamaya çalışırken düşünmek, düşünürken eyleme geçmek, eyleme geçerken toplumsalın dönüşümünü gözlemleme gücü bu anlamda araştırmacı olarak farklı bir deneyim kazanmama vesile oldu.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Afet öncesinde, süresince ve sonrasında yapılabilecek işler bulunmaktadır. Afet öncesine ilişkin Türkiye'de Osmanlı'dan bu yana uzun zamandır varlığını sürdüren, güvenilir bir kurum olan Kızılay (kuruluş 1868), 2009 yılında afet ve acil durum yönetim kurumu olarak kurulan AFAD afet öncesinde, sırasında ve sonrasında diğer bütün hizmetlerde olduğu gibi beslenme hizmetleri konusunda da belirli hazırlıkları, koordinasyon çalışmaları olan kurumlardır. Ancak 6 Şubat Depremleri'nde diğer pek çok hizmet alanında olduğu gibi beslenme, gıda tedariki ve dağıtımı, aşevleri (mobil vb.) destek hizmetleri bakımından da yetersiz, hazırlıksız ve koordinasyondan yoksun olduğu anlaşılmıştır. Kamu kuruluşlarının bu alandaki koordinasyon ve organizasyon ihtiyaçları

[8] Bourdieu'ya göre "düşünümsellik bireysel olandaki toplumsalı, mahremin altında gizlenen gayri şahsiyi, özelin en derinine gömülmüş evrenseli keşfettirerek bizi böylesi yanılsamalardan kurtaran şeydir" (Wacquant, 2007: 40). Böylelikle aslında Bourdieu'ya göre düşünümsel bir sosyal bilim pratiği ve sosyal analiz yalnızca "yapıların istatistiki nesnelleştirilmelerini aktörlerin birincil deneyimleri ve temsilleri hakkındaki yorumcu açıklamalarla birleştirmekten daha fazlasını içermelidir" (Bourdieu, 2007: 49). Bu anlamda benim otoetnografik analiz ile yapmaya ve aşmaya çalıştığım sosyal analiz pratiği böylesi bir kavrayışa yaklaşma denemesi olarak da okunabilir.

ülkenin farklı bölgelerinden mobilize olan gastronomi bölümleri, aşçılar ve yemek sektöründen farklı bileşenlerin destekleri ve organizasyonları ile hızla aksiyona geçirilen sahra mutfakları, mobil mutfaklar, depremden az etkilenen ya da hiç etkilenmeyen mutfakların sahra mutfaklarına dönüştürülmesiyle giderilmeye çalışılmıştır.

Gerek depremin şiddeti ve yıkıcılığı gerekse deprem bölgesinin genişliği gibi faktörleri göz önünde bulundurduğumuzda bu yetersizliğin sadece bu faktörlerden kaynaklanmadığı açıkça görülmüştür. İşte olası afetlerde hazırlıklı olabilmek için öngörü, planlama, hesaplama ve koordinasyon çalışmalarının yapılması gerekmektedir. Bu çerçevede sahadaki deneyimim sonrasında AFAD ve Kızılay, diğer sivil toplum örgütleri için afet sırasında ve sonrasında gıda ve beslenme hizmetlerinin iyileştirilebilmesi için şunları önerebilirim:

1. Afet koordinasyonu, afet öncesi planlamalar ve senaryolar olası sahra ve mobil mutfaklarını da kapsaması,
2. Her türlü afet durumuna hazırlıklı olabilmek için gıda ve beslenme hizmetleri alanında profesyonel ve gönüllü çalışan sayılarının öngörülenden bir ya da iki kat daha fazla olması,
3. Afet zamanlarında harekete geçirilmek üzere mutfak becerisi ve deneyimi olan personelin, gönüllülerin acil iletişim numaraları ve afet bölgesine sevkiyatının gerçekleşebilmesi için altyapı hizmetlerinin tamamlanması,
4. Deprem ülkesi olduğumuz gerçeğinden hareketle, afet zamanlarında kalifiye mutfak personeli ihtiyacını karşılamak üzere, gastronomi ve aşçılık eğitimlerinin gözden geçirilerek sahra mutfağı, canavar ocak kullanımı, kara kazan yemek pişirme tekniklerinin, aşevi stajlarının bu eğitimlerin zorunlu bir parçası olması,
5. Afet hizmetleri için belirlenmiş depolarda, belirli aralıklarla son kullanma tarihi devir daim edilmek üzere en az bir haftalık herhangi bir afet bölgesinde afetten etkilenen nüfusa yetebilecek miktarda su, gıda ve mutfak ekipmanları stoklarının hazır bulundurulması,
6. Afet zamanlarında mobilize edilmek üzere gıda endüstrisi bileşenleri ile protokollerin imzalanarak, afet sırasında hangi bölgede ihtiyaç duyulursa duyulsun bu protokollerdeki önceden belirlenmiş kotalara göre gıda sevkiyatının afet bölgesine lojistiğinin sağlanması için altyapının oluşturulması,
7. Acil çağrı ile yurtdışından gelebilecek olan gıda yardımlarının etiketlerini okuyabilecek, kültüre ve ihtiyaca göre uygun yaş gruplarından
8. Akut dönemin akabinde, orta vadede deprem sonrası çocukların, kadınların (özellikle hamile kadınların), özel beslenme ihtiyacı olan grupların, yaşlıların ve kronik hastaların en kırılgan toplumsal kesimler olarak gıda güvencesi açısından ilk sıralarda yer aldıkları gerçeğiyle, aşevlerinde beslenme hassasiyeti olan (obezite, tansiyon, diyabet, insülin direnci, çölyak, laktoz intoleransı, vejetaryen, vegan vb.) sahip afetzedelerin beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilecek yemek üretiminin gerçekleşebilmesi için planlama yapılması,
9. Çocukların başta olmak üzere yoksul ve alt gelir düzeyindeki depremzedelerin orta vadede yetersiz beslenme sorunu ile karşı karşıya kalmamaları için beslenme ve diyetetik uzmanları ile aşçıların ortak bir bilinçle hareket ederek yetersiz beslenme, besin alerjileri vb. hassasiyetlere yönelik olarak eylem planları geliştirmeleri,
10. Depremin hemen sonrasında arama kurtarma faaliyetlerinin sürdürülmesinde enerji ihtiyacı nasıl açığa çıktıysa acil eylem planının bir parçası olarak gıda ve yemek tedarikinde de enerjinin çok önemli rol oynadığı gözlemlenmiş; deprem bölgesinde yemeklerin pişirilmesinde jeneratörlerin, tüp, gaz vb. ihtiyacının en az arama kurtarma faaliyetlerinde

kullanımı kadar elzem olduğu tespit edilmiş; depremden etkilenen en ücra köylere kadar pişirilen yemeklerin lojistiği de yakıt tedarikinde yaşanan sorunlar nedeniyle aksamış; dolayısıyla afet koşullarında aşevleri için enerji lojistiğinin de hesaba katılması,

11. Afet sırasında kriz yönetiminin ivedi olarak gıda zincirini yeniden tesis etmesi, gıda güvenliği ve gıda güvencesizliğini ortadan kaldırmak için girişimlerde bulunması,
12. Uzun vadede ise deprem bölgesinde yetersiz gıda ağları, gıda tedarik zincirlerinin kırılması nedeniyle (her ne kadar gıda yardımları bölgeye güçlükle ve geç sevk edilmiş olsa da) bölge insanlarının yemek kültürlerine uygun bir beslenme pratiğinden uzun süre uzak kalmalarının önüne geçecek uygulamaların geliştirilmesi öneriler olarak sıralanabilir.

Gastronomi ve mutfak kültürü açısından tarihsel, ekonomik ve kültürel birikimi çok önemli olan Hatay'ın yerel üretici ağları, çiftçileri, gıda esnafı da can kayıpları yaşadı, maddi hasar gördü. Makro açıdan yerel üreticilerin, çok sayıda faaliyet gösteren gıda temelli kooperatiflerin, kadın üreticilerin, çiftçilerin, gıda esnafının canlandırılması, özel olarak desteklenmesi bu bölgedeki özgün mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Sosyal medyada pek çok yerel üretici çeşitli platformlarda bir araya getirilmeye çalışılmakta, bu çalışmalar depremden pek çok anlamda zarar gören bu gıda ve mutfak sektörünün hayatına devam edebilmesi için önem teşkil etmektedir. Ancak kısa vadede ürün satışı sürdürülebilirlik açısından önemli olsa da, yörenin kendine has üretim alanlarının (zeytin, biber, domates, hayvancılık, süt ürünleri, et ürünler vb.) ve üreticilerinin özel geliştirilecek destek politikaları ile yeniden canlandırılması son derece hayati önemdedir. Enkaz altında kalan on binlerce küçük ve büyükbaş hayvanın olduğu düşünülürse, hayvancılık, süt ürünleri gibi sektörlerin doğrudan etkilendiklerini ilk aşamada söylemek mümkündür. Ancak deprem bölgesine has geliştirilebilecek kırsal kalkınma, hibe destekleri, yem tedariki, ürün destekleri, çiftçilere mazot, traktör, tohum, tarımsal girdi destekleri gibi pek çok destekleme politikasıyla bölgenin gıda üretimi eski günlerine uzun vadede ancak kavuşturulabilir.

Geleceğin sosyolojisinde ve sosyolojinin geleceğinde krizler çağının olduğunun ön kabulüyle, afetlerin de bu antroposen ve/veya kapitalosen çağın etkileriyle krizler çağının bir parçası olacağını öngörmek için elimizde fazlasıyla veri olduğunu düşünüyorum. Krizlerin artarak toplumsal yaşamı kesintiye uğratacağını, yeniden inşa süreçlerinin kaçınılmaz olduğunu düşünürsek geleceğin sosyolojisinde ve/veya sosyolojinin geleceğinde afet sosyolojisinin, hele ki Türkiye gibi bir coğrafyada çok elzem bir alan olarak üzerinde daha çok konuşulması, araştırma yapılması gerektiğini düşünüyorum. Afet sosyolojisi, afetler sosyolojisi, krizler sosyolojisi belki de müstakil bir biçimde depremin sosyolojisi gibi alt alanlarda yeni verilerle, afet olduktan sonra değil, afet öncesi diğer tüm bileşenlerle toplumsalın örgütlenmesi, kurumsal yapıların afet gerçeğine dayalı bir biçimde yeniden organize edilmesi için sosyolojinin bilimsel olanaklarını seferber etmenin daha büyük acıların yaşanmaması için hayati önem taşıdığı kanaatindeyim.

KAYNAKÇA

Akarçay, E. (2016). "Aşçıların Dünyası: Daha Lezzetli (Mi?), Daha Organik (Mi?), Daha Kârlı Mı?". Toplum ve Bilim, 138-139, 169-178.

AFAD. (2023). Kahramanmaraş-Pazarcık'ta Meydana Gelen Deprem Hk. Basın Bülteni-5. Retrieved from https://www.afad.gov.tr/kahramanmaras-pazarcikta-meydana-gelen-deprem-hk-basin-bulteni5

AFAD. (2023). Kahramanmaraş-Pazarcık'ta Meydana Gelen Deprem Hk. Basın Bülteni-6. Retrieved from https://www.afad.gov.tr/kahramanmaras-pazarcikta-meydana-gelen-deprem-hk-basin-bulteni6

AFAD. (2023). Kahramanmaraş-Pazarcık'ta Meydana Gelen Deprem Hk. Basın Bülteni-7. Retrieved from https://www.afad.gov.tr/kahramanmaras-pazarcikta-meydana-gelen-deprem-hk-basin-bulteni7

AFAD. (2023). Kahramanmaraş-Pazarcık'ta Meydana Gelen Deprem Hk. Basın Bülteni-8. Retrieved from https://afad.gov.tr/kahramanmaras-pazarcikta-meydana-gelen-deprem-hk-basin-bulteni-8

AFAD. (2023). Kahramanmaraş-Pazarcık'ta Meydana Gelen Deprem Hk. Basın Bülteni-36. Retrieved from https://www.afad.gov.tr/kahramanmarasta-meydana-gelen-depremler-hk-36

Afete Müdahalede Asgari Standartlar ve İnsani Yardım Sözleşmesi. (2000).

Beck, U. (2011). Risk Toplumu. (Çev. Kazım Özdoğan ve Bülent Doğan). İstanbul: İthaki Yayınları.

Black, R. E. (2021). Cheffes de Cuisine: Women and Work in the Professional French Kitchen. Urbana: University of Illinois Press.

Bourdieu, P. (2007). "Vive La Crise!: Sosyal Bilimde Heterodoksi İçin". In Ocak ve Zanaat: Pierre Bourdieu Derlemesi. (Ed. Güney Çeğin et al.). İstanbul: İletişim Yayınları.

Butterly, D. (2018). Halkın Gıda Politikası. (Ed. Umut Kocagöz ve Fevzi Özlüer). Ankara: Ekoloji Kolektifi Derneği.

HASUDER. (2023). Halk Sağlığı Uzmanları Derneği 6 Şubat Depremleri Hatay İli Saha Raporu 12-17 Şubat 2023. Retrieved from https://hasuder.org/Duyurular/EkIndir/38df2904-d548-1df3-73df-3a098be7d1cf

Drabek, T. E. (2017). "The Sociology of Disaster". In The Cambridge Handbook of Sociology, Vol. 2 Specialty and Interdisciplinary Studies. (Ed. Kathleen Odell Korgen). Cambridge: Cambridge University Press.

Ellis, C., Adams, T. E., Bochner, A. P. (2011). Autoetnography: An Overview. Historical Social Research, Vol. 36(4), 273-290.

Emerson, R. M., Fretz, R. I., Shaw, L. L. (2021). "Katılımcı Gözlem ve Alan Notları". In Etnografi El Kitabı. (Eds. Paul Atkinson et al.). Ankara: Nobel Yayınları.

Eryılmaz, M. (2007). "Afete Giriş". In Afet Tıbbı. (Ed. Mehmet Eryılmaz ve Ufuk Dizer). Ankara: Ünsal Yayınları.

Fine, G. A. (2009). Kitchens: The Culture of Restaurant Work. Berkeley: University of California Press.

Geertz, C. (1973). The Interpretation of Culture. New York: Basic Books.

Gökalp Yılmaz, G. (2021). "Afetlere sosyolojik bakış ve Türkiye'de afet yazınına kuramsal bir yaklaşım". Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 9(1), 194-204.

Kalaycıoğlu, S. (2021). "Afetler Sonrasında Yoksulluk, Sosyal Kırılganlık, Sosyal Politikalar ve Yeniden Yapılanma". In Afetlerle Yoksullaşma, Salgınlar, Göçler ve Eşitsizlikler. (Ed. Murad Tiryakioğlu). İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Kasapoğlu, A., Ecevit, M. (2001). Depremin Sosyolojik Araştırması. Ankara: Sosyoloji Derneği Yayınları.

Kasapoğlu, A., Ecevit, M. (2007). Afet Sosyolojisi. In Afet Tıbbı. (Ed. Mehmet Eryılmaz ve Ufuk Dizer). Ankara: Ünsal Yayınları.

Koç, M. (2013). Küresel Gıda Düzeni. Ankara: Notabene Yayınları.

Kümbetoğlu, B. et al. (2007). Depremden 5 Yıl Sonra Düzce İlinde Değişen Toplumsal, Ekonomik ve Kişisel Yaşam. Tübitak SOBAG Proje Raporu, Proje No: 106K114.

Mauss, M. (2011). Sosyoloji ve Antropoloji. (Çev. Özcan Doğan). Ankara: Doğu Batı Yayınları.

Murphy, E., & Dingwall, R. (2021). "Etnografi Etiği". In Etnografi El Kitabı. (Eds. Paul Atkinson et al.). Ankara: Nobel Yayınları.

Neuman, W. L. (2020). Toplumsal Araştırma Yöntemleri. (Çev. Özlem Akkaya). Ankara: Siyasal Kitabevi.

Oral, İ. et al. (2017). Türk Kızılayı Afetlerde Beslenme Hizmetleri Kılavuzu. Ankara: Kızılay.

Palaganas, E. C. et al. (2017). Reflexivity in qualitative research: A journey of learning. The Qualitative Report, 22(2), 426-438. Retrieved from https://nsuworks.nova.edu/tqr/vol22/iss2/5

Sutton, D. E. (2014). Secrets From the Greek Kitchen: Cooking, Skill, and Everyday Life on an Aegean Island. Berkeley: University of California Press.

WHO. (2002). Disasters and Emergencies: Definitions. WHO/EHA Panafrican Emergency Training Centre, Addis Ababa.

Wacquant, L. (2007). "Giriş". In Düşünümsel Bir Antropoloji için Cevaplar. (Çev. Nazlı Ökten). İstanbul: İletişim Yayınları.

Yüksel, B. (2007). "Afet Durumlarında Beslenme, Beslenmenin Önemi ve Gıda Yardımı". In Afet Tıbbı. (Ed. Mehmet Eryılmaz ve Ufuk Dizer). Ankara: Ünsal Yayınları.