ANTROPOLOJİ

Antropoloji, (42) (2021)

ARAŞTIRMA MAKALESİ / *RESEARCH ARTICLE*

Evin tadı: Erzincan'dan İstanbul'a göç

Arzu Durukan[1*]

[1] Dr. Öğr. Üyesi | Yeditepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul - Türkiye

Alındı/*Received*: 20 Ağustos / *August* 2021 | Düzeltildi/*Revised:* 22 Aralık / *December* 2021
Kabul/*Accepted*: 23 Aralık / *December* 2021 | Yayımlandı/*Published:* 28 Aralık / *December* 2021

* **Sorumlu Yazar / *Corresponding Author*:**
Arzu Durukan
Yeditepe Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Oda no: 501
Kayışdağı/İstanbul, Türkiye
E-posta: arzudurukan65@yahoo.com

Öz

Hafıza çalışmalarına yemeği eklemek, insanın yemeğindeki tarihsel bilgileri açığa çıkarmak gıda hafızası çalışmalarının temelini oluşturmaktadır. Bu çalışmanın amacı, göç sonrasında yemek alışkanlıklarının durumunu anlamak, gıda hafızasını ve kültürel hafızayı inceleyebilmektir. Bu amaçla Erzincan'ın dağ köylerinden İstanbul'a göç etmiş 58-83 yaşları arasında 4 kadın ve 4 erkek toplam 8 kişi ile derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Benzerlikleri, farklılıkları ve ortak noktaları anlayabilmek için katılımcılara Erzincan'daki yaşamları, hatıraları ve yemek alışkanlıkları ile İstanbul'daki yaşamları ve yemek alışkanlıklarıyla ilgili sorular sorulmuştur. Alınan ses kayıtlardan çıkarılan kodlar beş kategoride toplanmış ve bu verilerin değerlendirmesi ve analizleri yapılmıştır. Sonuçta, farklı katılımcıların en yakın 14, en uzak 40 yıl önce yaptıkları göç sonrasında hafızalarında kökenlerine ait bilgilerin ve Erzincan'daki yaşama dair hikayelerinin yemeklerle bağlantılı olduğu, tamamının verdiği ortak bilgilerden de bir kültürel hafızanın varlığı görülmüştür.

Anahtar sözcükler: Göç, kimlik, gıda hafızası, kültürel hafıza

The taste of home: Migration from Erzincan to Istanbul

Abstract

Adding food to memory studies, revealing the historical information in human food form the basis of food memory studies. The aim of this study is to understand the status of food habits after migration, to examine food memory and cultural memory. For this purpose, in-depth interviews were conducted with 8 people, 4 women and 4 men, between the ages of 58-83, who migrated from the mountain villages of Erzincan to Istanbul. To understand the similarities, differences, and common points, the participants were asked questions about their life, memories, and eating habits in Erzincan, as well as their life and food habits in Istanbul. The codes extracted from the audio recordings were collected in five categories, and these data were evaluated and analyzed. As a result, it was seen that the information about their origins and the stories of life in Erzincan are related to the meals in the memory of the different participants after their migration, the closest 14 years and the farthest 40 years ago, and that there is a cultural memory from the common information given by all of them.

Key words: *Migration, identity, food memory, cultural memory*

Giriş

Göçmen, bir ülke içinde veya uluslararası bir sınırın ötesinde, geçici veya kalıcı olarak ve çeşitli nedenlerle olağan ikamet yerinden uzaklaşan bir kişi olarak tanımlanmaktadır (Migration Data Portal, 2021). Göç, var olan ilişkilerin ve geleneksel gıdaların kaybı nedeniyle yaşam tarzı, alışkanlık veya sosyal değişikliklere yol açabilmektedir. Ancak yapılan bir çalışmada (Burns, 2004), Somali'den Avustralya'ya göçen kadınların yeme alışkanlığı değişiklikleri incelenmiş, kadınların Avustralya'da geleneksel diyetlerinin yapısını büyük ölçüde korudukları ve kendi kültürlerine ait yeme alışkanlıklarını sürdürdükleri görülmüştür. Yaşam tarzları, kıyafetleri, ev yapıları değişmesine rağmen yemek alışkanlıklarının en dirençli yönleri olduğu görülmüştür.

Günlük yaşamda ve ritüellerde yemek, insan yaşamının merkezinde bulunmaktadır. Dolayısıyla insan hafızasında yemeklerde ilgili bilgilerin bulunması da şaşırtıcı olmayabilir. Ritüellerle ilgili olarak anlatılanlar gibi günlük yaşamla, günlük yemek pişirmeyle, alışverişle ilgili anlatılanlar da yemek ve hafızanın bir arada işlediğini göstermektedir. Tarımsal döngüyle, göç döngüsüyle ve dinsel döngüyle bağlantılı olan yiyeceklerin hem gündelik hem de ritüel bağlamlarda hatırlamayı kolaylaştıran bir yapısı vardır. Yemeklerin tüketildiği öğünlerin yapısı ve tekrarı da geçmişin hatırlanmasına önemli katkı sağlamaktadır (Sutton, 2001).

İnsanların bireysel ya da grup olarak yaptıkları yemek seçimleri, o insanlar hakkındaki bilgileri, varsayımları ve sahip oldukları ideolojileri ortaya çıkartabilir. Yani yemek seçimleri toplulukların, ailelerin, bireylerin kimliğinin hikayelerini anlatmaktadır. Yiyecek seçimlerinin ne olduğunu ve neden onların seçildiğini inceleyerek bireyi ve toplumu anlamaya yaklaşılabilir (Shah, 2018). Politik antropolog Abbots'a (2016) göre yiyecekler sadece bireylerin ya da grupların kimlikleriyle ilgili bilgi vermez aynı zamanda insanlar arasında dayanışmayı da sağlamaktadır. Hatta ona göre yiyecekler birbirinden uzak bedenleri bir araya getirebilmekte, aynı yiyecekleri farklı yerlerde yemek

Atıf için / *Cite as*:
Durukan, A. (2021). Evin tadı: Erzincan'dan İstanbul'a göç. *Antropoloji,* (42), 11-18.
https://doi.org/10.33613/antropolojidergisi.985432

aynı maddelerden yapılmış birbirine yakın bedenler üretebilmektedir.

Göç, kimlik gibi psikolojik ve sosyolojik değişkenleri de içermektedir. Göç üzerine etnografik çalışmaları bulunan Lugosi (2013), kimlikle ilgili makalesinde yeme içmenin tüm kültürler için evrensel olduğunu, ancak yemekle ilgili inanç ve geleneklerin kültürlerin özelliklerini ve o kültürlerin parçası olan insanların kimliklerini yansıttığını söylemektedir. Göçmenler, geride bıraktıkları evin sürekliliğini yaratma ve yeniden yaratma konusunda sürekli bir süreç içindedirler. Evden yeni eve yiyecek taşımak, göçmenleri anavatana bağlamaktadır. Yapılan çalışmalarda, göçmenlerin uzun yıllar kentte kalsalar bile kentle bütünleşemedikleri, hem köylü hem de kentli gibi davrandıkları, aslında köylü olmaktan uzaklaştıkları halde tam olarak kentli de olmadıkları ama tarımdan uzaklaşarak kentteki işlerden gelir sağlamaya başladıkları şeklinde tespitler yapılmıştır (Deniz ve Etlan, 2009).

Muş'tan göç etmiş kadınlarla yapılan bir çalışmada (Işkın, 2021) kadınların mutfak kültürlerini göç ettikleri yerlerde de devam ettirdikleri görülmektedir. Genellikle hayvansal ürünler başta olmak üzere, bazı tarım ürünleri ve geleneksel mutfakta kullanılan ürünlerin kışlık veya genel erzak olarak büyükşehirlerde yaşayan göç etmiş insanlara gönderilmesi de mutfak kültürünün devam etmesini sağlamaktadır. Bursa, Ankara ve İstanbul illerine Türkiye'nin herhangi bir diğer ilinden, iç göç yoluyla gelen ve en az bir yıldır bu illerden birinde yaşamakta olan kadınlarla yapılan bir çalışma (Dervişoğlu Akpınar, 2017) göçmenlerin özel ve kamusal alanda farklı kültürleşme stratejilerini tercih ettiklerini bildirmektedir. Bu çalışmaya göre; yemek, göçmenin özel hayatıyla ilgili alanda yer alırken ve korunurken politik ya da kamusal alanlarda daha çok ev sahibi kültüre yönelmeyi içeren asimilasyondan bahsedilmektedir.

Farklı kimliklerin ortaya çıkışını ve detaylandırılmasını destekleyen kültürel hafıza kavramı, geçmişi bugün ve gelecek için saklayan bir değerler, eserler, kurumlar ve uygulamalar sistemi olarak tanımlanmaktadır. İnsanlar kendilerini tanımlarlar, bir veya çeşitli kültürel gruplara ve geleneklere bağlılıklarıyla tanımlanırlar (Assmann, 2021). O nedenle kimlik ve hafıza kavramları sosyal bilim çalışmaları için kıymetli, toplumu anlamak ve yorumlamak için önemli veriler olarak görülmektedir. Çağdaş çalışmalarda da yemeğin sadece beslenmek ya da sağlıklı kalmak için tüketilmediği, kültürün bir parçası olduğu vurgulanmaktadır. Dolayısıyla tükettiğimiz yemek sadece vitamin ve mineraller gibi besinlerin kaynağı değil bir iletişim aracıdır denilmektedir. Birey ve davranışları hakkında mesaj taşımaktadır. Mutfak da bu mesajın oluşturulduğu yerdir, insanın içinde yaşadığı toplumun sosyal ve kültürel bilgilerinin depolandığı, kullanıldığı bir alandır. Ortak değerleri, alışkanlıkları ve ritüelleri anlatan kültür, her grup için benzersizdir ve zamanla farklı etkilerle değişebilen dinamik bir kavramdır (Lévi-Strauss, 2016).

Bir mutfağın yerel olarak tanımlanabilmesi için onu oluşturan özel yiyecekler ve o mutfakta kullanılan özel teknikler olmalı, daha önemlisi bunları kullanan bir topluluğun bulunmasıdır. Gıda antropolojisi üzerine çalışmaları bulunan Amerikalı antropolog Mintz'e (1996) göre yemeklere önem veren insanlar için ülke yemekleri olmaz, bölgelerin yemekleri vardır. Hiçbir ulus sınırları, dili, bayrağı en önemlisi de kendine has yemekleri olmadan var olamaz. Mutfak ve yemek ilişkisi her grup için farklıdır. Yeryüzündeki canlılara baktığımızda hepsi beslenir ama insan yer ve yedikleri yiyecekler, içinde yaşadıkları topluluğa göre değişebilmektedir. Bazı yiyecekler yenilebilir ama bazı yiyecekler tüketilemez ve hatta mide bulandırıcı olabilmektedir. Özellikle yer değiştirmiş insanların sosyal yaşamları için yiyecekler önemli görünmektedir. Yiyecekler ev ile bağı devam ettiren bir araç olabilmektedir. Çünkü insan doğduğu andan itibaren önce ailesinden sonra sosyal çevresinden ne yiyebileceğini öğrenir. Bu öğrenme süreci bir dil öğrenme sürecine benzetilmektedir. Neyin tüketileceğine, ne zaman ve nasıl, kiminle tüketileceğine ilişkin bilgileri içeren yemek kültürü, kültürün dil kadar önemli bir parçasıdır. İnsanlar bu bilgileri yaşamları boyunca bir tat, bir koku, doku ve hatta ses olarak hafızalarında taşıyabilmektedirler. Yenilebilir olan yiyecekler çevrede bulunan kaynaklardan kolaylıkla elde edilenler, o grup için hazırlanması ve tüketilmesi uygun olanlardır. Farklı insanlarla, farklı gruplarla karşılaştıkça yeni pişirme teknikleri ya da yeni yiyecekler öğrenebilmek mümkündür. Örneğin baharat yoluyla Uzakdoğu'dan taşınan baharatların önce Güneydoğu Anadolu'ya oradan Avrupa'ya taşınması ya da Amerika'nın keşfinden sonra mısırın, domatesin Anadolu'da ve Avrupa'da öğrenilmesi insanların etkileşimi sonucunda öğrenilen yeni bilgiler olarak düşünülebilir. Bugün, sosyal antropoloji çalışmalarında kültürel difüzyon olarak tanımlanan yeni bilgilerin kullanımı kültürün dinamizmini anlamak için de faydalı olmaktadır.

Bu çalışma, literatürdeki bilgiler ışığında Erzincan'dan İstanbul'a göç etmiş bir grup insanla yapılmıştır. Yaşadıkları göç sonrasında yemek alışkanlıklarının durumunu anlamak, hafızalarındaki yerel mutfağın bugünkü yeme alışkanlıklarına etkisini öğrenmek amaçlanmıştır. Literatürde bulunan, bu konuda daha önce yapılmış çalışmalar çoğunlukla göç etmiş olanların alışkın oldukları yemekleri hazırlamaya ve tüketmeye devam ettiklerini belirttiği için katılımcılara öncelikle bugün neler yedikleri, sonrasında göç öncesi yemek alışkanlıkları sorulmuştur. Elde edilen veriler literatür bilgileriyle değerlendirilmiştir.

Gereç ve yöntem

Bu çalışma, 4 kadın, 4 erkek toplam 8 katılımcıyla derinlemesine mülakatlar yapılmış kesitsel bir çalışmadır. Yaşları 58-83 aralığında olan katılımcılar 14-40 yıl arasında değişen sürelerle Erzincan'ın dağ köylerinde yaşadıktan sonra İstanbul'a göç etmiştir. Çalışma öncesinde kendilerine araştırma ile ilgili ön bilgilendirme yapılmış ve ses kaydı alınabilmesi için izin istenmiştir. Hazırlanmış onam formunun okunmasından sonra katılmayı kabul eden katılımcılarla görüşmeler 2019 yılının mart ayından mayıs ayının sonuna kadarki üç aylık dönemde, farklı tarihlerde yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yaşam alanlarına gidilerek onların kendilerini iyi hissettikleri, kendi seçtikleri mekanlarda görüşmeler yapılmıştır.

Yapılan görüşmelerde alınan ses kayıtları, görüşme sırasında alınan alan notları ve yapılan gözlemler değerlendirilerek görüşmelere ilişkin yirmiye yakın kod çıkartılmıştır. Bu kodlar daha sonra beş ana kategoride toplanmıştır. Bunlar yiyecek kaynakları ve yokluk, Erzincan'a özgü yemekler, özel günler, tat/ özlem ve göç nedenleridir.

Katılımcılara, İstanbul'daki yaşamları ve yeme alışkanlıklarının sorulmasıyla başlayan görüşmeler Erzincan'daki yaşamları, çevresel koşulları, bayramlar, düğünler gibi özel günlerdeki ritüelleri ve bu günlere özgü yemekleri sorularak devam etmiştir. Görüşmelerin çerçevesi yemek alışkanlıklarındaki değişimler ve özledikleri tatlara ilişkindir. Bu çerçeveye uygun yapılan görüşmelerde önceden soru hazırlanmamış, çalışmanın çerçevesine uygun olarak yarı yapılandırılmış sorularla görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Bulgular ve değerlendirme

Yapılan görüşmelerde katılımcıların neredeyse hepsi Erzincan denildiğinde özlemle, gülümseyerek ve iç geçirerek konuşmaya başlamışlardır. Neredeyse hepsinin İstanbul'da yaşadıkları süre çok daha uzun olmasına rağmen Erzincan'daki yaşamlarına ve oradaki koşullara dair sorular sorulduğunda çok detaylı bilgiler vermişlerdir. Karasal iklimi olan Erzincan'ın dağ köylerinde yaşamış olan katılımcılar bahsettikleri uzun kışlara ve ağır yaşam koşullarına rağmen hatıralarını anlatırken çoğunlukla olumlu cümleler kurmuşlardır. Aşağıda örnekleri görülen bu cümlelerde bir yandan ağır iklim koşulları anlatılırken bir yandan da bu ağır koşullardan iyi bir yaşam koşuluymuş gibi bahsedilmektedir:

> İklim çok güzeldi. Yazı yaz, kışı kıştı. Fırtına olunca nefesimiz kesilirdi. (H, kadın, 58)

> İklimi, Nisan'dan Ekim'e kadar yaz, Ekim'den Nisan'a kadar 6 ay kış. (K, erkek, 71)

> Güzeldi havası. Soğuk, kar yağıyordu, tipiydi. (A, erkek, 79)

Katılımcıların anlattıklarına göre beslenmek için kullanılan kaynaklar dağ köyü olması nedeniyle kısıtlıdır. Ancak insanlık tarihi boyunca olduğu gibi orada da yaşam koşullarına uygun çözümler üretilmiştir. Örneğin, buzdolabı olmadığından yoğurdun saklanması için yaptıkları işlemden hemen hepsi bahsetmiştir. Ayrıca soğuk iklim ve dağlık olması nedeniyle bahçelerin sınırlı olduğunu, yetişen ürün çeşitliliğinin de az olduğunu anlatmışlardır:

> Kışlık yoğurt hazırlardık. Buzdolabı yoktu, hayvanın iç yağını eritip kapak gibi üstüne dökerdik bozulmasın diye. Üstünden yağı alıp yerdik. Gaz lambası kullanırdık, çıra yakardık, kozalak toplardık soba yakardık. Hayvancılık, çiftçilik, rençperlik yapardık. Kışın bir şey olmazdı, yazın patates, soğan, kabak, yeşil fasulye, buğday, arpa, yonca, yulaf olurdu, çayırları biçerdik. Bizim köyde bu kadar yiyecek vardı. Yokluk vardı. Dağ elması, dağ armudu vardı meyve olarak. (H, kadın, 58)

Yokluğa rağmen kendi yetiştirdiklerinin, ellerinde olanların yeterli geldiği bir düzenden bahsetmişler ancak bu kısıtlı düzende tükettiklerini anlatırken adeta bugün bulamadıkları sağlıklı ürünlermiş gibi aktarmışlardır:

> Hiçbir gıdayı dışardan almazdık. Sadece çay ve şeker alınırdı. Yiyecekleri kendimiz ürettiğimiz için doğal ve çok lezzetliydi. (B, erkek, 75)

Yokluk diye tanımladıkları o düzen içinde komşuluk ilişkilerinin ne kadar önemli olduğu, zor yaşam koşullarında birlikte yaşadıkları, aynı koşulları paylaştıkları komşularıyla ilişkilerinin sıcaklığı da H'nin anlattıklarından çıkartılabilir:

> Tulum peyniri, tereyağı, kışlık patates, kışlık soğan yerdik. Erzincan da sebze yoktu. Babam şehirden pırasa, meyve alırdı. Bir gün babam portakal getirmiş 2 kilo, biz hasta komşu hasta. Annem "Komşuya vereyim" diyor, biz de "Hastayız niye veriyon?"

dedim. "O da hasta o da yesin" dedi. (H, kadın, 58)

Türkiye'de nüfus hareketlerinin ve iç göçlerin nedenlerini araştıran bir çalışmaya göre göçler genellikle ekonomik ve sosyal olarak bölgesel dengesizlikler, hızlı nüfus artışı, tarım kesiminin gelir dağılımından az pay alması, siyasal nedenlerle yapılmaktadır (Başel, 2007). Bu çalışmadaki katılımcılara göç nedenleri sorulduğunda genellikle aşağıda iki örneği bulunan ekonomik gerekçeler verilmiştir:

> Buğday, patates, soğan, meyve, başka bir şey olmaz bizim orada, yeşillik diğer şeyleri alıyorduk. Gelirimiz yoktu, mecbur göç ettik. (K, erkek, 71)

> Yazın tarla biçiyorduk. Çavdar, buğday ekerdik. Soğan, patates, salata, domates ekerdik. Zamanı geçirirdik. Eşim iş için İstanbul'daydı geldik. (HH, kadın, 83)

Anlatılanlara göre, yaşadıkları Erzincan'ın dağ köylerinde genel olarak kavurma, tulum peyniri, çökelek, yumurta, erişte, paça, çorba çeşitleri, ayran, haşıl, börek, kurabiye yenilmektedir. Tavuk, pirinç pilavı ve mercimek gibi yemekler geleneksel yemeklerin arasında sayılmamaktadır. Geleneksel yemeklerde ise yemeğin üzerine dökülen tereyağı ve ayranın ön plana çıktığı görülmektedir.

Aradan çok uzun yıllar geçmesine rağmen katılımcılar Erzincan'da yaşarken yediklerini detaylı bir şekilde anlatıp zaman zaman da tarifler vermektedir. Yemek kültürü çalışmalarında çok kıymetli olan bu tarifler çalışılan topluluğun tarihsel ve sosyolojik bilgilerine ulaşılmasını sağlamaktadır. O toprakların iklimini, coğrafyasını, nelerin yetişebileceğini ve dolayısıyla orada nelerin tüketilebileceği anlaşılabilir. Hatta o topraklardan gelmiş, geçmiş olanlar varsa ne gibi izler bırakmışlar, oradaki kültür bundan nasıl etkilenmiş tariflerin verebileceği bilgilerdir. Yani aslında yemek tarifleri antropolojik çalışmalarda kullanılabilecek kültürel hafızalardır denilebilir.

Anlatılanlara göre yılda birkaç kez hayvan kesildiğinde et yiyorlarmış, bir kısmını da kurutarak yıl boyunca kullanıyorlarmış. Bu bilgi köydeki yokluklardan birinin de kasap alışverişinin olmadığını göstermektedir:

> Çorba, ayran çorbası, bulgur köftesi. Bulgur pilavı, ayran her yemekte olurdu. Kuru yemeğin yanında illaki ayran demirbaştı. Kasaptan et alma yoktu, kesilince yerdik. 2-3 ayda bir hayvan kesilirdi o zaman yerdik. (K, erkek, 71)

Yediklerini anlatırken verilen bir detay iklimin zorluğunu anlamak için de çarpıcı bir örnektir. Dağ köyündeki soğukların sadece insanlar için zor olmadığı, tavukların bile yumurtlayamadığı bir soğuktan bahsedilmektedir:

> Eskiden kavurma yapardık, kahvaltıda yerdik. Peynir, çökelek, tereyağı. Kışın soğukta tavuklar yumurta yapmazdı. Sulu yemek olarak yalancı köfte, erişte, könbe, sarımsaklı könbe, ayranı ezer dökerdik, üzerine tereyağı, bulgur pilavı, kesme çorbası, kuru etle keşkek pişirirdik üzerine tereyağı, haşıl. (H, kadın, 58)

> Bulgur pilavı, makarna yapılırdı. Kalakoş vardı. (A, erkek, 79).

Kalakoş, Erzincan'da ekmeğin üzerine çökelek, tereyağı, soğan ve nane konularak hazırlanan bir yemektir. Yapılan yemeklerin isimleri farklı ve çeşitli duyulsa da kullanılan malzemelere bakıldığında hepsinin tahıllar, süt ürünleri ve et ile hazırlanan yemekler olduğu görülmektedir. Sebzenin ise olmadığı katılımcıların söylemlerinin yanında tariflerden de anlaşılmaktadır:

> Ayranlı çorba, sütlü çorbalar, makarna keserdik, köfte, haşıl, sırım yapardık. Peynir, ekmek, börek, çörek yerdik kahvaltıda. (HH, kadın, 83)

Verilen tariflerde genellikle pişirilen yufka, ekmek gibi hamur işlerinin üzerine ayran, tereyağı ve/veya çökelek dökülmektedir:

> Sırım yemeği; yufkayı pişirip, baklava gibi kesip, tabakta sarımsaklı ayran, üzerine tereyağı eritip dökülüyor. Haşıl, könbe var. (H, kadın, 58).

> Babuka yaparlardı. Davul kasnağı gibi içini oyarlardı. İçine Könbe içindekilerden koyarlardı. Üzerine ayran, tereyağı dökerlerdi. Kaşıkla yerdik. (K, erkek, 71).

> Kalakoş: Kalakoş büyük bir peksimet, ocakta pişer. İçini oyarlar, kurutta deriz. Çökeleğin kurutulması

üzerine tereyağı dökülür. (A, erkek, 79)

Günlük olarak tüketilenlerin yanında özel günlerde, bayramlarda, düğünlerde ne tükettikleri sorulduğunda katılımcıların anlattıkları yemeklerin malzemelerinin çok da değişmediği görülmüştür. Özel günlerde, bayramlarda, düğünlerde durumu iyi olanların hayvan kestiklerini, et ikram ettiklerini, kete, meyve, baklava, helva yaptıklarını anlatmışlardır. Köyde şekerleme, çikolata olmadığını onun yerine meyveyi de özel günlerde yiyebildiklerini söylemişlerdir.

Kete yapılırdı, kına sürerdik elimize, türlü meyve alınırdı, babam türlü türlü meyve alırdı. Eskiden çikolata, şeker alınmazdı. Meyve çok yerdik. Kurban Bayramı'nda da kurban kesilir, pilav tandırda pişerdi. (H, kadın, 58 yaş)

Bu özel günleri anlatırken İstanbul'daki hayatlarıyla ve tükettikleri yiyeceklerle karşılaştırmalar başlamıştır. Özellikle bayram kutlamalarını anlatırken verilen mesajlar, alınan kodlar yalnızlık üzerine olmuştur. Köydeki komşularıyla hastayken paylaştıkları portakal oradaki sıkı ve samimi ilişkileri gösteren bir sembol gibi anlatılırken İstanbul'da bayramlarda yaşadıkları yalnızlık neden özlem içinde olduklarının da ipucu olarak görülebilir:

Çerez toplardık köyü gezip. Pilav, kalakoş, kendi imkanları, patates, ayran yapılırdı. Burada asimile olduk, ekonomik durumlarda değişince, tatile gidiliyor. Bayramı kutlamak için telefon ya ediliyor ya edilmiyor. Sosyalleşme yok. (A, erkek, 79)

Bayramlarda orada büyükler ayrı gezerdi, küçükler ayrı gezilirdi. Her ev geziliyordu. Büyüklerin elleri öpülüyordu. Orada bayram başkaydı. Burada bayramı anlamıyorum. Sessiz geçiyor. Kimsemizde yok. Akraba da yok. (H, kadın, 58)

Birbirine gidilirdi, büyük küçükler. Burada hareketli değil. Samimi olma az. Samimi olunan komşuyla gidilip geliniyor, o kadar. (K, erkek, 71)

Düğünler için anlatılanlarda da durum çok farklı değildir. Satır aralarında verilen siteme B'nin yorumu örnek olabilir. İstanbul düğünlerinde kadın erkek bir arada olmanın 75 yaşındaki erkek katılımcı tarafından çok da hoş karşılanmadığı anlaşılmaktadır:

Çorbalar, etli yemekler yapılırdı. Tencere yemekleri yapılırdı. Helva ve baklava yapılırdı. Farklılıklar var tabi, köydeki düğünlerde erkekler davullar, zurnalar eşliğinde yenilir, içilir ve eğlenilirdi, kadınlar içerde, tef çalıp kendi aralarında eğlenirdi. Batı gibi kız erkek bir arada oynamazdı. İstanbul'da salon tutuluyor, bir arada halay çekilip, dans ediliyor. (B, erkek, 75)

Ritüellerin çok kıymetli olduğu Anadolu kültüründe düğün de önemli ritüellerden biridir. Bir toplumu oluşturan ailenin kurulmasını temsil eder. Anadolu düğün adetlerinde yemekler el birliği ile, imece usulü yapılır ve bu durum topluluğun birlik ve beraberliğini, yardımlaşmayı, paylaşmayı göstermektedir. İçerikleri yörelere göre değişse de misafirlere çeşitli yemekler ikram etmek önemlidir. O nedenle şehirde salon tutma konusu sadece kadın erkeğin bir arada olması açısından rahatsız edici değil gibi görünmektedir katılımcılara. Samimiyetsiz ve ikramsız bulunmaktadır aynı zamanda. Aşağıdaki ifadeler salon tutmayı, bildikleri düzenin bozulma hali olarak gören katılımcılara aittir:

Tosun ya da inek kesilirdi, kazanla haşlama et, kazanla pilav yapılırdı. Parası olmayan da babuka yapardı. Eskiden 3 gün 2 gece düğün olurdu. Erkek tarafı içki, meyve, kete ikram ederdi. Meze ne gerekiyorsa alıyordu. Burada bir salon, bir meyve suyu veriliyor, bitti. (H, kadın, 58)

Kazanlarla tas kebabı yapılırdı. Et sote gibi, kadayıf tatlısı, ekmek, ayran, helva, yapılırdı. Şimdi salonlar var. (K, erkek, 71)

Pilav olurdu, hayvan keser kavurma yapılırdı, ayranlı çorba, fasulyeli çorba yaparlardı. Lezzetliydi. Burada salon tutuyorlar. (HH, kadın, 83)

Düğünlerde kalakoş yapılırdı, ceviz dövmeci yapılırdı, balla karıştırılırdı. Burada 1-2 saat oynuyorlar, durumlarına göre yapıyorlar. Cenazelerde 7. günü

imkânı varsa hayvan kesilir. Kalakoş yapar durumu iyi olmayanlar. (A, erkek, 79)

Onlara göre Erzincan'da yedikleri yemeklerin lezzetleri burada aynılarını pişirmeye çalışsalar da aynı değildir. Farklı olmasının nedeni olarak memleketteki toprak ve havayı göstermektedirler. Akademik çalışmalarda insanların hafızalarına yerleşen yeme alışkanlıklarının sadece yemekle ilgili olmadığı kiminle, nerede, nasıl yendiğinin de önemli olduğu bilgisi mevcuttur. O nedenle farklılık için gösterdikleri gerekçelerin literatür ile uyumlu olduğu söylenebilir. Bu konuda aktardıkları görüşleri şöyledir:

Aynı tadı almak mümkün değil, toprağımı, iklimden mi buradakilerin aynı lezzeti yok. Tat alamıyorum, köy havasından herhalde daha lezzetli, kuru ekmek bile yesen lezzetliydi. Babuka, haşıl, ayran. Meyve falan yok köyde, bir şey yok. (HH, kadın, 83)

Orada tereyağı yerdik, kendi hayvanlarımızın yağıydı. İstanbul'da oradaki imkân yok. Bir balık alırdık 5-6 kişi doyardık. (A, erkek, 79)

Yöresel lezzetlere ulaşma imkanları var mı diye sorulduğunda mümkün olduğu kadar edinmeye çalıştıkları, pişirmeye çalıştıkları ancak aynı tadı yakalayamadıkları anlaşılmaktadır:

Kısmen bulunuyor. Ama lezzeti bulmak zor. Zor değil, çok zor. (İ, erkek, 67)

Erzincan'a gidiyorum yazları. Her şeyi yiyoruz, kavurma, et, köy yemekleri, çiğ köfte. Eskisi gibi yapan kimse yok ki. Orada da artık tavuk, et, köfte gibi şehir yemekleri yeniyor. İstanbul'da hepsini değil ama yapıyorum, Erzincan'dan alıyorum malzemeleri köyden alıyorum ya da gönderiyorlar. Tereyağından vazgeçemiyorum. Tulumdan aynı tadı çok olmazsa da alıyorum burada çok bekleyince tadı değişiyor. (H, kadın, 58)

Erzincan'da aynı yemekleri yiyoruz. Ama aynı tatta değil. Deri tulum peyniri meşhurdur. Naylona basılanı Erzincan peyniri olarak kabul etmiyorum. Gerçek tulum peyniri deride olanıdır. (K, erkek, 71)

Köydeki yemekler değişti, dolma, et yemeği yapılıyor. Ekonomik durum değişince yemekler de değişiyor. (A, erkek, 79)

Katılımcılar İstanbul'da Erzincan'ın yerel yiyecek ve malzemelerinin satıldığı marketler olduğunu ve oralardan da alışveriş ettiklerini söylemektedir:

Var, tandır ekmeği, tulum peyniri, kavurma, kurutulmuş meyve alıyoruz. (B, erkek, 75)

Tandır ekmeği, fasulye, tereyağı, döğme, haşıl malzemeleri var. İstanbul'da buluyorum. (H, kadın, 58)

Erzincan bakkaliyesi var, aynı malzemeleri bulursun, dut meşhurdur. Mısır Çarşısı'ndaydı. (A, erkek, 79)

İstanbul'da her şeyi bulmak ve hazırlamak mümkün görünmektedir ama hepsi aynı tadı yakalayamadığını söyleyerek literatürdeki gıda hafızası bilgilerini onaylamaktadır âdeta:

Hepsi var ama lezzet farkı var. Aynı yemek var ancak aynı lezzeti bulamazsın. (B, erkek, 75)

Ekşi ayran olsa her gün içerim. (H, kadın, 58)

Tereyağı bulamıyorsun, tulum peyniri eskisi gibi yok. Köyde yapılan tulum ayrıydı şimdi onlarda yapmıyor. (A, erkek, 79)

Erzincan'daki tatları burada yakalayamadıklarını ısrarla anlatınca katılımcılara en çok neyi özledikleri sorulmuştur:

Yalancı köfteyi çok özlüyorum. Haşıl, kurut özlüyorum. Kurut çökeleğin kurutulmuşudur. (H, kadın, 58)

Köy yoğurdunu, tereyağı, ayranı nereye gidersen git,

o damak tadını hiçbir yerde bulamazsın. (K, erkek, 71)

70 yaşımdan sonra oradaki yemekleri özlemeye başladım. Yoğurtlu taze erişteyi çok özlüyorum. (A, erkek, 79)

Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yeri olan kahvaltı ile ilgili sorulara alınan yanıtlar genel anlamda bilinen Türk kahvaltısından farklıdır. Peynir çeşitleri, sucuk, pastırma gibi et ürünleri; domates, biber ve salatalık gibi çiğ sebzeler; maydanoz, nane, dereotu ve roka gibi taze otlar; tereyağı, kaymak, siyah ve yeşil zeytin, pekmez ve tahin karışımı, çeşitli reçeller, bal ve çeşitli şekillerde pişirilmiş yumurtalar ile çay ve ekmek gibi pişmiş tuzlu yiyeceklerin tüketildiği kahvaltıdan (Özden, 2020) daha farklı yiyeceklerden bahsedilmiştir. Çay ve şeker şehirden satın alındığı için onun yerine yine Anadolu geleneğinde bulunan başka yiyecekler tüketilmiştir:

Tulum peyniri, bulgurdan yapılan çorba, Tulum peyniri, çorba olsa da şart. İstanbul'da çeşit daha zengin. Tulum peyniri, bal, alışmışız onları aynen devam ettiriyoruz. (K, erkek, 71)

Kahvaltıda çorba, Tulum peyniri, kavurma, tandır ekmeği yenirdi. Burada aynı lezzet olmasa da çeşit çok. Tulum peyniri özleniyor. Pezik (Şeker pancarının toprak üstünde kalan yeşil kısmı) turşusu, kuru fasulyeyi özlüyorum, kavurmayı özlüyorum. Kavurmayı getiriyoruz ama İstanbul havası bozuyor buzdolabına girince tadı değişiyor. Her şeyi getiriyoruz ama aynı lezzet yok. (A, erkek, 79)

Sonuç

Bu çalışmada, Erzincan'ın dağ köylerinde yaşarken İstanbul'a göç etmiş bir grup insanla görüşülmüş ve göç sonrasında yemek alışkanlıklarındaki değişiklikler anlaşılmaya çalışılmıştır.

Göç literatürde nüfus hareketliliği olarak tanımlansa da sosyal çalışmalarda göçün etki ve sonuçlarının bundan daha fazla anlam taşıdığı, toplumla arasında sürekli bir ilişki olduğu kabul edilmektedir. Göçmenler kentsel yapıdan mekânsal olarak etkilendikleri gibi geldikleri yeni yerleşim yerine kendi kültürlerini taşıyarak ve yeni yerleşimin kültürü ile etkileşime girerek yeni bir toplumsal yapının oluşmasına da neden olmaktadırlar. Bu çalışmada görüşülen katılımcıların da Erzincan'dan göç ederek geldikleri İstanbul'a kendi kültürlerini hem manevi olarak yani aile ilişkileri, ritüelleri ile hem de mutfaklarıyla taşıdıkları anlaşılmaktadır. Ekonomik koşulların yetersizliği, iklim şartlarının zorluğu gibi nedenlerle göç etmeye mecbur kaldıklarını söyleyen bu insanlar Erzincan'daki hatıralarını kaybetmediklerini hatta o hatıraları dün gibi yaşadıklarını aktarmaktadır. Dağ köylerindeki yaşam şeklini, coğrafyanın zorluğunu, iklimin ağırlığını çok net bir şekilde ortaya koymalarına rağmen bir sonraki cümlelerinde durumu olumlayarak zorluklara rağmen hissettikleri özlemlerini aktarmışlardır. Yaptıkları yer değiştirmeyi, göçü "tarihimizin, kökümüzün olduğu yerden ayrıldık" diyerek tanımlayan bu insanlar, köklerinin olmadığını hissettikleri başka bir yere geldiklerinde o tarihi derinliklerini kaybetmekten korkmaktadır. O nedenle onları köklerine bağlayan, evlerindeki düzeni en iyi hatırlatan ve bugün de oldukları yerde, dört duvarlarının içinde sahip olabilecekleri, kokusuna, dokusuna ulaşabilme imkânı veren yiyeceklerinden vazgeçmiyor görünmektedirler.

Teşekkür

Çalışmanın gerçekleşebilmesi için katılımcıların bulunması ve görüşülmesi konusundaki emeği için mezun öğrencim Ali Ayhan'a teşekkür ederim.

Kaynakça

Abbots, E. (2016). Approaches to food and migration: Rootedness, being and belonging . J. Klein ve J. Watson (Ed.) içinde, *The handbook of food and anthropology* (s. 115-132). Bloomsbury Academic. https://doi.org/10.5040/9781474298407.0013

Assmann, A. (2021). Cultural memory. A. Hamburger, C. Hancheva ve V. D. Volkan (Ed.) içinde, *Social trauma - An interdisciplinary textbook* (s. 25-36). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-47817-9_3

Büyüköztürk, Ş., Özcan, A., Karadeniz, Ş., Demirel, F., ve Kılıç Çakmak, E. (2010). *Bilimsel araştırma yöntemleri.* Pegem Akademi.

Başel, H. (2007). Türkiye'de nüfus hareketlerinin ve iç göçün nedenleri. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi,* (53) 515-542. https://dergipark.org.tr/en/pub/iusskd/issue/898/10088

Burns, C. (2004). Effect of migration on food habits of Somali women living as refugees in Australia. *Ecology of Food and Nutrition, 43*(3), 213-229. https://doi.org/10.1080/03670240490447541

Deniz, O., ve Etlan, E. (2009). Kırdan kente göç ve göçmenlerin uyum süreci üzerine bir çalışma: Van örneği. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi, 6*(2) 472-498. https://www.j-humansciences.com/ojs/index.php/IJHS/article/view/881

Dervişoğlu Akpınar, H. (2017). *İç göç ve aile bağlamında kadınların iyi oluş ve fayanıklılığı* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Uludağ Üniversitesi, Bursa. http://hdl.handle.net/11452/3941

Işkın, M. (2021). Göç-kültür etkileşiminde kadının rolü: Mutfak kültürü bağlamında bir araştırma. *Oltu Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi, 2*(2), 258-274. https://dergipark.org.tr/tr/pub/oltu/issue/64381/952405

Lévi-Strauss, C. (2016). *Irk, tarih ve kültür,* H. Bayrı, R. Erdem, ve A. Oyacıoğlu (Çev.). Metis. (Özgün eserin basımı 1952)

Lugosi, P. (2013). Food, drink and identity. D. Sloan (Ed.) içinde, *Food and drink: The cultural context* (s. 20-72). Goodfellow Publishers. https://doi.org/10.23912/978-1-908999-03-0-2348

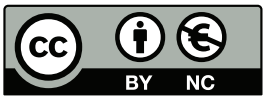
Migration Data Portal. (2021, Ağustos 24). *International Organization for Migration.* https://www.migrationdataportal.org/

Mintz, S. (1996). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, power, and the past.* Beacon.

Özden, B. (2020). Changes in the breakfast traditions of an old-world vountry: How the breakfast traditions in Turkey have changed, causing the loss of an important food culture. *Dublin Gastronomy Symposium, 25-29th May, 2020* (s. 1-4). Dublin. https://doi.org/10.21427/nd9t-m940

Shah, R. (2014). *Food & identity: Food studies, cultural & personal identity.* https://doi.org/10.13140/RG.2.2.26973.05608

Sutton, D. (2001). *Rememberance of repasts: An anthropology of food and memory.* Berg. https://doi.org/10.5040/9781350044883



2021. Telif hakları yazar(lar)a aittir.

Bu makale Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası (CC BY-NC 4.0) lisansının hüküm ve şartları altında yayımlanan açık erişimli bir makaledir.