



**NİĞDE İLİ SELANİK MUHACİRLERİ MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KİMLİK
VE BELLEK ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

Saim ÖRNEK

**DOKTORA TEZİ
TÜRK HALKBİLİMİ ANABİLİM DALI
TÜRK HALKBİLİMİ BİLİM DALI**

**GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

EYLÜL 2022

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Saim Örnek

05.09.2022

NİĞDE İLİ SELANİK MUHACİRLERİ MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KİMLİK VE BELLEK ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA

(Doktora Tezi)

Saim ÖRNEK

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

EYLÜL 2022

ÖZET

İnsan yaşamının en merkezi unsurlarından biri olan yemek, biyolojik bir ihtiyaç olmasının yanı sıra sosyal ve kültürel olarak da birtakım işlevlere sahiptir. Basit gibi görünen yemekler, ait olduğu topluluğa dair birçok bilgi verir. Topluluklar arası sınırların çizilmesinde, topluluk bireylerinin kim olduklarını anımsamada ve geçmişle kurulan ilişkide mutfak kültürü, işlevsel özelliklere sahiptir. Bu çalışmada, 30 Ocak 1923 tarihinde Lozan Barış Konferansı'nda imzalanan zorunlu nüfus mübadelesi anlaşmasıyla Niğde'nin farklı yerleşim birimlerine yerleştirilen Selanik muhacirlerinin mutfak kültürü konu edinilmektedir. Ayrıca Selanik muhacirlerinin sahip oldukları farklı yemekler sayesinde geçmişi nasıl anımsadıkları, hatırlanan geçmiş sayesinde bugünü ve Selanik muhaciri kimliğini nasıl kurguladıkları, diğer topluluklarla aralarındaki sınırları yemekleri kullanarak nasıl belirginleştirdikleri anlaşılmaya çalışılmaktadır. Çalışma için Niğde'nin 15 farklı yerleşim biriminde (il merkezi, ilçe merkezi ve köyler) 97 kişiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler ve bazı ritüellere dâhil olunarak gözlemler gerçekleştirilmiş, fotoğraflar çekilmiştir. Çalışma toplamda altı bölümden oluşmaktadır. Konuya kısa bir giriş yapıldıktan sonra ikinci bölümde, belleğin biyolojik ve kültürel olarak işleyiş mekanizması betimlenerek tekil olarak hazırlanan ve tüketilen yemeklerin bile bellekle nasıl ilişkilendirilebileceği gösterilmektedir. Üçüncü bölümde ise zorunlu nüfus mübadelesine dair tarihsel bilgiler verilerek Niğde'deki muhacir varlığı ile Selanik muhacirlerinin ilk iskân döneminden günümüze kadar bu kimliği sürdürdükleri çerçeve anlaşılmaya çalışılmaktadır. Dördüncü bölümde ise Selanik muhacirleri topluluğunun sahip olduğu yemekler ile oluşturdukları muhacir kimliği bir araya getirilerek geçmişten bugüne sürdürülen yemeklerin Niğde'deki diğer topluluklar ile sınırları nasıl inşa ettiği gösterilmektedir. Beşinci bölümde Selanik muhaciri yemeklerinin kültürel belleğin inşasında ve sonraki kuşaklara aktarılmasında sahip oldukları işlevsel rol betimlenmekte, geçmişi anımsamada yemeklerin önemi gösterilmektedir. Sonuç bölümünde ise bugün mutfak kültürü çerçevesinde inşa edilen Selanik muhaciri kimliğinin yaşadığı değişim ve dönüşüm ile mutfak kültürünün bugün taşıdığı farklı anlamlar sıralanmaktadır. Çalışma, bugün Niğde'de yaşayan Selanik muhacirlerinin atalarının yaşadıkları zorunlu nüfus mübadelesinin üzerinden yaklaşık yüz yıl geçmesine karşın sahip oldukları mutfak kültürü ve bide - pita, muhacir ekmeği, kaçamak, muhacir tarhanası, keşkek, örfene gibi yiyecekler ile bu travmatik zorunlu göç deneyimini gelecek kuşaklara aktardığını, mutfak kültürünün bugün yaşayan Selanik muhacirleri için kimlik ve bellek oluşturmada önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir.

Bilim Kodu : 31003

Anahtar : Niğde, mübadil, muhacir, mübadele, Selanik muhaciri, zorunlu göç, kültürel
Kelimeleler : bellek, kimlik.

Sayfa Adedi : 190

Tez : Doç. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL

Danışmanı

A RESEARCH ON IDENTITY AND MEMORY OF SELANIK REFUGEES IN THE CONTEXT
OF FOOD CULTURE IN NIĞDE PROVINCE

(Ph. D. Thesis)

Saim ÖRNEK

GAZİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES

SEPTEMBER 2022

ABSTRACT

Food, one of the most vital substances for human life, serves a variety of social and cultural purposes in addition to being a biological necessity for humans. Despite the perception that it is straightforward, food frequently offers complex information about the community to which it belongs. Culinary culture serves practical purposes in defining the boundaries between communities, remembering who the community's members are, and relating to the past. The subject of this study is the culinary tradition of refugees from Selanik who were relocated to various regions of Niğde as part of the forced population exchange agreement made on January 30, 1923, at the Lausanne Peace Conference. The study explores how Selanik refugees define their present and sense of self through the foods they cook and consume, recall the past through food memories, and draw borders between their community and other communities through food. For the study, 97 participants were interviewed in semi-structured interviews in 15 various Niğde settlements (city center and villages), several rituals were observed, and some images were taken. The study has a total of six chapters. After a short introduction, in the second part, it is demonstrated how the food produced and consumed even personally can be connected to memory by outlining how memory functions. The third part tries to demonstrate the presence of refugees in Niğde and the context in which Selanik refugees have preserved this identity from the first settlement time to the present by providing historical data about the forced population exchange. In the fourth chapter, it is demonstrated how the recipes that Selanik refugees own have helped them forge relationships with different communities in Niğde by uniting their culinary culture with their newly formed refugee identities. The functional role of Selanik refugees' foods in creating cultural memory and passing it on to future generations is explained in the fifth chapter, and it is demonstrated how crucial dishes are to remembering the past. The conclusion section reveals the evolution of the Selanik refugee community's identity, which was created within the framework of culinary culture today, and the meanings that the culinary culture of Selanik refugees carries. Although the forced population exchange in Niğde took place nearly a century ago, refugees carried this traumatic experience of forced migration to the next generations through their unique culinary culture and specific foods such as bide-pita, muhacir bread, kaçamak, muhacir tarhanası, keşkek, and örfene. The study highlights how significant food culture is in forming the identity and memory of today's Selanik refugees.

Science Code : 31003
Key Words : Niğde, exchange, refugees, population exchange, refugees of Selanik, forced migration, cultural memory, identity.
Page Number : 190
Supervisor : Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel

TEŞEKKÜR

Oldukça yorucu bir sürecin ardından bu satırları yazmak mutluluk verici. Çalışmanın son halini almasında dostlarım, hocalarım ve ailem önemli bir rol oynadı. Kimi zaman yaşadığım ruhsal gerilimlerin etkilerinden benim kadar etkilendilerse de yine de bana destek olmayı sürdürdüler. Burada hepsinin adını anmak elbette mümkün değil. Umarım bana kırılmazlar.

Çalışmanın başından bu yana benimle bu sorumluluğu üstlenerek danışmanlığını yapan Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel'e teşekkürlerimi sunarım. Doktora eğitimim sırasındaki katkılarından ve desteklerinden ötürü Prof. Dr. M. Öcal Oğuz'a, Prof. Dr. Pervin Ergun'a, doktora jürimdeki olumlu eleştirileri dolayısıyla Doç. Dr. Ezgi Metin Basat'a minnettarım.

Muhtar Hocam, akademik anlamda hocalarım olarak nitelendirdiğim dostlarımın hocası olan Prof. Dr. Muhtar Kutlu, onun öğrencisi olmaya yetişebildiğim için kendimi şanslı hissediyorum. Doktora sürecinin en başından beri beni daha çok çalışmaya teşvik ederek bu çalışmanın bu şekilde son bulmasını sağladı. Bu satırlar aracılığıyla da bir kez daha kendisine teşekkür ederim.

Hasan Münüsoğlu, Z. Nilüfer Nahya, Ariadni Antoniadu ve Andreas Papukidis dostluğumuzun başladığı andan bu yana hayatımda güzel değişimlere sebep oldular. Ayrıca bu çalışmanın daha sağlam temellere oturmasını sağladıkları için kendilerine teşekkürü borç bilirim.

Fiziksel mesafelerin ortadan kalkmasında ve sayısız sorumu, sorunumu çözme noktasında gönüllü olan Kadirhan Özdemir, bu çalışmanın sona gelmesinde önemli bir role sahip oldu. Kendisine sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Doktora döneminin her aşamasında fiziksel olarak bir araya gelemesek de sayısız telefon görüşmesi ve mesajlaşmayla desteklerini esirgemeyen Abdulkadir Önkol, Ezgi Yılmaz, Makbule Uysal, Çağdaş Demirci, Ömer Faruk Danış ve Koray Akkuş'a da ayrı ayrı teşekkür etmeliyim. Destekleri ve önerileri benim için çok kıymetliydi.

Annem Fatma Örnek, babam Şaban Örnek ve ağabeyim İbrahim Örnek bu süreçte destekleri ve dualarıyla benim iyi hissetmemi sağladılar. Onların yanımda olduğunu bilmek bana güven verdi. Varlıklarına minnettarım.

Ve eşim Nazlı Aysin Örnek bu sürece benimle birlikte en yakından şahit olan kişiydi. Sabrı ve sevgisi için kendisine minnettarım. O olmasaydı çalışmam bu aşamaya gelemezdi.

Son olarak, bu çalışmanın mimarı olan Niğdeli Selanik muhacirlerine değinmeliyim. Belki de en olmayacak anlarda kapılarını alıp evlerine, ortamlarına misafir oldum, ellerinden gelenin en iyisini yaparak bu çalışmanın vücuda gelmesinde en büyük katkıyı sağladılar. Kendilerine yürekten teşekkür ediyor ve bu çalışmayı onlara ithaf ediyorum.



İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	viii
ÇİZELGELERİN LİSTESİ.....	x
FOTOĞRAFLARIN LİSTESİ.....	xi
RESİMLERİN LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİLLERİN LİSTESİ.....	xiv
KISALTMALAR.....	xv
1. GİRİŞ.....	1
2. KURAMSAL VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE: BELLEK VE YEMEK.....	21
2.1. Bellek Nedir? Niçin Önemlidir?.....	21
2.1.2. Bellek Mekân İlişkisi.....	31
2.1.3. Bellek Geçmişi Değil, Şimdiyi Vurgular.....	32
2.1.4. Bellek Geçmişi Çarpıtır.....	33
2.1.5. Bellek Bağlamsaldır.....	34
2.1.6. Bellek Kurgusaldır.....	34
2.1.7. Özet Olarak Bellek.....	35
2.2. Bellek ve Yemek.....	37
2.2.1. Yemek Çalışmaları.....	41
2.2.2. Kültürel Miras Olarak Yemek.....	46
2.2.3. Küreselleşme ve Yemek.....	47
3. NİĞDE VE MUHACİRLİK.....	53
3.1. Göç/Muhaceret.....	53
3.2. Türkiye-Yunanistan Arasında Nüfus Mübadelesi Protokolü.....	56
3.3. Türkiye’de Muhacir / Mübadil Olmak.....	64

3.4. Niğde’de Muhacir İskânı	68
3.5. Niğde’de Selanik Muhacirleri: “Avrupalılar”	70
3.6. Selaniklilik.....	75
3.7. Muhacirler ve Atatürk	77
3.8. İki Kere Göç: Karamanoğulları Anlatısı	81
3.9. İskân Bölgesinin Seçilmesi: “Vatan’a Dönüş”	83
3.10. Muhacir – Yerli Ayrımı.....	85
4. NİĞDELİ SELANİK MUHACİRLERİNDE YEMEK VE KİMLİK.....	89
4.1. Kimlik Yemekleri	97
4.1.1. Simgesel Bir Yemek: Macır/Macur Tarhanası	97
4.1.2. Macur Ekmeği.....	104
4.1.3. Bide – Pita – Börek	109
4.1.4. Gulaçe	113
4.1.5. Kuru Fasulye	114
4.1.6. Tohum ve Kimlik: Mısır	117
5. NİĞDELİ SELANİK MUHACİRLERİNDE YEMEK VE BELLEK.....	123
5.1. Buğdaydan Üretilenler.....	124
5.2. Birlikte Yemek: Düğün, Anma ve Şenlik.....	129
5.2.1. Törensel Bir Yemek: Keşkek.....	129
5.2.2. Aşure	140
5.2.3. Örfene/Erfene.....	142
5.3. Yeşilburç Kadın Kooperatifi: Denec	157
6. SONUÇ.....	161
KAYNAKÇA	173
ÖZGEÇMİŞ	189

ÇİZELGELERİN LİSTESİ

Sayfa

Tablo 3.1. İllere Göre İskân Edilen Mübadil Sayıları (1923-1927)	60
Tablo 3.2. Niğde merkez ve ilçe köylerine iskân edilmiş mübadillerin sayısı.....	72
Tablo 3.3. Selanik muhacirlerinin kendilerinin görüşmeler sırasında “memleket” olarak ifade ettikleri yerleşim birimleri.....	74



FOTOĞRAFLARIN LİSTESİ

	Sayfa
Fotoğraf 1.1. Samsun’da amatör bir futbol kulübü forması	10
Fotoğraf 1.2. Niğde’de bir tabela	10
Fotoğraf 1.3. Niğde’de bulunan farklı tabela örnekleri.....	12
Fotoğraf 1.4. Niğde’de bir fırın tabelası.....	13
Fotoğraf 3.1. Yeşilburç köyü kahvehanesi girişi.....	73
Fotoğraf 4.1. Muhacir ekmeğinin bayatlayanlarının biriktirilmesi	99
Fotoğraf 4.2. Tarhana hamurunun geçirildiği kalbur (Konaklı).....	101
Fotoğraf 4.3. Pişirilmeye hazır tarhana (Gölcük).....	101
Fotoğraf 4.4. “Macur” tarhanası hazırlanışı	103
Fotoğraf 4.5. “Macur” tarhanasının sunumu	103
Fotoğraf 4.6. Yeşilburç’ta bir mahalle fırını tabelası	105
Fotoğraf 4.7. Kapamada pişen ekmek	107
Fotoğraf 4.8. Kapama ekmeği	109
Fotoğraf 4.9. Baca ve kapama	109
Fotoğraf 4.10. Pita	111
Fotoğraf 4.11. Kaçamak	120
Fotoğraf 5.1. Keşkek yapımı	134
Fotoğraf 5.2. Keşkeğe süt ekleme aşaması	136
Fotoğraf 5.3. Düğünde yemek sırası	137
Fotoğraf 5.4. Kapalı keşkek kazanı	138
Fotoğraf 5.5. Düğün yemeği	139
Fotoğraf 5.6. Yeşilburç’ta “memleketten” getirilmiş bir tablo	142
Fotoğraf 5.7. Krifçe’den bir fotoğraf	149
Fotoğraf 5.8. Helvaların hazırlandığı alan	151

Fotoğraf 5.9. Sıvı yağ ve fıstıklar kavrulurken	151
Fotoğraf 5.10. Sıvı yağ ve fıstıkların üzerine irmiğin eklenmesi	152
Fotoğraf 5.11. İrmğin koyulaşması	152
Fotoğraf 5.12. Tereyağlarının eklenmesi	153
Fotoğraf 5.13. Sütün ilave edilmesi	153
Fotoğraf 5.14. 2022 Helva Şenliği alanı	154
Fotoğraf 5.15. Helva Dağıtımı 2022 yılı Helva Şenliği'nden fotoğraflar	155
Fotoğraf 5.16. Kooperatifin bulunduğu eski okul binası	158
Fotoğraf 5.17. Kooperatifte satılan marmelatlar	160
Fotoğraf 5.18. Kooperatifte satılan kol böreği	160

RESİMLERİN LİSTESİ

Sayfa

Resim 2.1. Yemek ve aidiyet ilişkisine yönelik bir tweet.....	41
---	----



ŞEKİLLERİN LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 4.1. Grebene, Kozana ve Kesriye.....	96
Şekil 4.2. Niğde’de muhacir yerleşimleri.....	96
Şekil 5.1. Denee (Yeşilburç) Kadın Kooperatifi açılış daveti.....	159



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılan kısaltmalar, açıklamalarıyla birlikte aşağıda sunulmuştur:

Akt.: Aktaran

Bkz.: Bakınız

C: Cilt

Çev.: Çeviren

Ed.: Editör

T.y.: Tarih yok

Vb.: Ve benzeri

Vd.: Ve diğerleri

Yay. Haz.: Yayına hazırlayan

1. GİRİŞ

Yemek, insan yaşamının en temel öğelerinden biridir. Her insan hayatta kalmak için yemek yemek zorundadır. Bu nedenle yemek, insanın varoluşuyla paralellik sergiler; insan var oldukça hayatında yemek de olacaktır. Bu yönüyle yemeğin kaçınılmaz olarak biyolojik bir ihtiyaç olduğu anlaşılır. Fakat bu biyolojik ihtiyacın giderilmesi coğrafyadan coğrafyaya, topluluktan topluluğa değişmektedir. Bölgelere ve topluluklara göre yemeğe dâhil edilen farklı malzemeler, çeşitli pişirme teknikleri ve farklı tüketim şekilleri yemeğin kültürel yanını işaret etmektedir. Öyleyse yemek, topluluklar arası farklılıkların görülebildiği temel alanlardan birisidir ve hazırlanmasından tüketimine taşıdığı simgesel anlamlarla “kültürel ihtiyacın” karşılanmasında önemli bir yere sahiptir. Başka bir deyişle yemek, insan yaşamında kimlik, bellek, toplumsal yapı, kutsallık ve doğaüstü, hastalık-sağlık, ritüeller ve kaçınımlar gibi birçok şey ile ilişkili kültürel bir unsurdur. Yemeğin toplumsal yaşamın her alanına sirayet etmiş bu hali çok fazla dikkat çekmez ancak üzerinde kısa bir süre düşünüldüğü zaman yemeğin bireye, dâhil olduğu topluluğa/cemaate ve topluma/ulusa/cemiyete dair sayısız bilginin kümелendiği bir çalışma alanı olduğu anlaşılır.

İnsanlar, toplayıcı-avcı oldukları dönemde hep yemeğin kolay bulunabildiği bölgelere doğru hareket halinde olmuşlardır. “İlkel insan” için yaşam hep yemeğin bulunabilmesi üzerine temellenmiştir. Bu anlamda yemeğin en temel ihtiyaç olduğu sonucu çıkarılabilir ve diğer birçok araştırmacının da düşündüğü gibi aslında insanlık tarihi bir nevi yemeğin/beslenme mücadelesinin de tarihidir (bkz. Civitello, 2019). Yerleşik yaşama geçiş, bitkilerin evcilleştirilmesi sayesinde yine yemek üzerinden okunabilir. Tarih boyunca mitolojilerde, dinlerde, ritüellerde, anlatılarda yemek önemli bir konuma sahip olmuştur. İnsanın yazıya geçirdiği ilk anlatı olma özelliğine sahip Gılgamış Destanında ölümsüzlüğe çok nadir bulunan bir otu yiyerek sahip olunacağına inanılmıştır. Gılgamış Destanı bu noktada biricik değildir. Dede Korkut Hikâyelerinde de yemeğin bir statü göstergesi ve topluluk inançlarına içkin bir öğe olduğu görülür (bkz. Boğaç Han Hikâyesi). Pek çok coğrafyada, hastalıkların bazı özel yiyeceklerin yenilmesiyle geçeceğine (bkz. Kaplan, 2021), ritüel olarak tüketilen bazı yiyecekler üzerinden geleceğin daha iyi, bereketli veya sorunsuz olacağına

inanılmaktadır. Bugün var olan tüm sınıfsal, ekonomik ve kültürel farklılıklara karşın tüm insanların buluştukları ortak nokta yemektir. Bu noktada her topluluk için bazı özel veya kutsal yiyeceklerin var olduğunu kaydetmek gerekir.

Yaşam için bu kadar merkezi bir yere sahip olan yemek aynı zamanda uzun süredir akademik çalışma konusudur. Claude Lévi-Strauss (Bloch-Dano, 2008: 9), Marry Douglas (1972) ve Roland Barthes (1997) bir topluluğun yemeklerini topluluğun farkında olmadan kendi yapısını ortaya koyduğu ve çelişkilerini açığa çıkardığı bir dil olarak değerlendirirler. Onlara göre yemek aslında birey ve topluluk için bir bilgi deposudur. İnsanların öteki karşısında kendini tanımlamasında, geçmişini anımsamada ve geleceği tasavvur etmede, başka bir deyişle kimlik ve bellekle kurulan ilişkide yine yemek belirleyici olabilmektedir.

Yemek ve etrafında şekillenen pratikler ve inanmalar, gündelik yaşamın merkezinde yer almasıyla Somut Olmayan Kültürel Miras çerçevesinde de düşünülür (Oğuz, 2016: 4) ve UNESCO'nun kültür çalışmalarında da üzerinde durduğu başlıklardan biridir. 4-5 Nisan 2009 tarihinde kültürün bir parçası olarak yemek kültürü üzerine Fransa Vitre'de gerçekleştirilen uzmanlar toplantısında yemeğin biyolojik ihtiyaçların ötesinde tarih boyunca insan gruplarının deneyimleri ve toplulukların ortak bir şekilde paylaştığı anlamlar bütünü olduğunun altı çizilmiş, topluluklara aidiyet attettiği ve süreklilik duygusunu sağlamada yardımcı olduğu vurgulanmıştır. Nesilden nesle aktarılması özelliği sayesinde kültürel çeşitliliği ve insanın yaratıcılığını zenginleştirmesinin yanı sıra sürdürülebilir gelişmenin de kaynağı olarak nitelendirilmiştir (Ölçer Özünel, 2016: 27). Nitekim UNESCO'ya göre Somut Olmayan Kültürel Miras'ın korunması bağlamında yemek sadece yemek değil, sözlü kültürün, sanatın, sosyal-toplumsal pratiklerin, ritüellerin, festivallerin, doğaya ilişkin bilginin ve geleneksel ustalığın taşıyıcısı olarak görülmektedir.

Peki yemeğin kimlik ve bellekle ilişkisi nasıl kurulur? Pek çok toplum bu ilişkiyi farklı yollarla kurar fakat bu süreç bilinçli bir şekilde işlemez, nesiller boyu aktarılan bilgiler yoluyla gerçekleşir. Örneğin basitçe bir elma bile (elmanın bu noktada basitliği pişmemiş olmasıdır), sahip olduğu vitamin ve tatlar bir yana bazı dinlerin inananlarınca ilk günahın sembolü olarak resmedilmektedir. Başka bir deyişle elma,

sadece bir elma değildir. Diğer taraftan gündelik yaşamda ekmek sadece ekmekken ritüele dâhil olduğunda sembolik anlamlar kazanır. Örneğin ekmek Müslümanlar için “nimet”, kutsal bir sembol iken ritüele dâhil olduğunda Hristiyanlar için İsa’nın bedenini simgeler. Alkollü içecekler ve domuz eti ise Müslümanlar için uzak durulması gereken şeylerdir. Yahudiler için ise domuz eti bu statüdedir. Alevi ve Bektaşî inançlarında tavşan tabudur ve yenilmemesi gerektiğine inanılır.¹ Bu örnekler özelinde ele alındığında, farklı toplumlarca tüketilebilir görülen alkol, domuz ve tavşan eti beraberinde taşıdığı anlatılar ve inanışlar nedeniyle belleğe ve kimliğe dair unsurlar haline gelir. Yanı sıra bazı yiyecekler için de tayin edilmiş özel zaman dilimleri vardır. Bu yiyeceklerin toplum olma ve belleği canlı tutma özellikleri yadsınamaz. Mesela Anadolu’da ve Balkanlar’da birçok toplum keşkeği evlilik törenlerinde pişirir. Yine Anadolu’da ölülerin ardından helva dağıtılır. Muharrem ayı geldiğinde aşure pişirilir. Yemeklerin hazırlanmasındaki bu zamansallaştırma hem toplumları birbirinden ayıran belirteçler hem de belleğin sürdürülmesinde yapı taşları olarak görülür. Kudret Emiroğlu, Nizamülmülk, Yusuf Has Hacib ve Dede Korkut’a kadar birçok eserde anlatılan “toy”² geleneğinin antropolojinin “potlaç”³ kavramına dâhil olduğunu düşünür. Fakat oyun, potlaç uygulamasından farklı olarak “ağalık vermekle olur” anlayışıyla kabileler arasındaki alışveriş değil de toplumsal sınıf farkının ortaya konulmasıyla ilişkili olduğunu belirtir (Emiroğlu, 2012: 328). Burada benzer sayısız örnek verilebilir. Ancak hepsini anlamamızı ve yorumlamamızı sağlayacak kilit kavram toplumsal bellektir.

Her birey bir aile, bir toplum/cemaat, bir toplum/cemiyet ve bir ulus içine doğmaktadır. Aile ve toplum içinde başlayan “kültürlenme” süreci paralelinde topluluğun bir bireyi olma şartını sağlayacak “belleklenme” sürecini de kapsamaktadır. Topluluğun geçmişine ve bugününe dair sayısız bilgi edinilerek

¹ Pervin Ergun, tavşan tabusunun Türk kültüründe mitolojik bir karaktere sahip olduğunun, tavşanla özdeşleştirilen çok farklı unsurlar olduğu için tavşan etinin Alevi ve Bektaşîler tarafından yenilmediğinin altını çizer (2011).

² Türk Dil Kurumu’nun çevrimiçi sözlüğüne göre “toy” ziyafet anlamına gelmektedir. Belirli bir silsileye sahip, aşamaların birinde mutlaka kurbanın, ziyafetin ve eğlencenin bulunduğu toplanmalar olarak da tanımlanmaktadır (Çelepi, 2017: 20).

³ Kuzey Amerika kıyılarında şeflerin veya zengin kimselerin geçiş ritüelleri vb. önemli olaylarda sahibi olduğu değerli eşyaları başkalarına bağışlaması yahut yok etmesi geleneğidir. Kavram literatüre Franz Boas’ın (1858-1942) Kwaikutllar ile yaptığı çalışma sonrasında kazandırılmıştır (Emiroğlu, 2020b: 895-896).

topluluğun bir bireyi haline gelinir. Neyi yediğimiz,⁴ neyi yemediğimiz veya yediğimiz bir yiyeceği nasıl pişirdiğimiz, pişirirken hangi yöntemi ve kap kacağı kullandığımız, toplumsal olarak öğrendiğimiz ve sonraki nesle aktardığımız bilgilerdir. Bu bilgilere eşlik eden hikâyeler, efsaneler gibi anlatılar, törenler ve şenlikler ise toplumsal belleğin taşındığı “belleklenme” sürecini gerçekleştiren unsurlardır. Birey pek farkında olmasa da hem kültürlenme hem de belleklenme süreçlerini hayatı boyunca yaşamaktadır.

Yemek aynı zamanda kültürel gruplar arasındaki sınırların belirginleşmesinde ve “öteki” karşısında toplulukların kendilerini farklı kılmasında rol oynar. Özellikle iki grup arasında etkileşim varken gruplar kimliklerini sürdürebiliyorsa aidiyet ve dışlama dinamikleri etkindir (Barth, 2001: 18). Çoğu kez “öteki” karşısında ortaya çıkan ve topluluk sınırlarını belirleyen aidiyet ve dışlama yemek üzerinden gerçekleşir. Bu anlamda yemek, topluluklara dair kimlik ve belleğin en görünür olduğu alanlardan biridir. Özellikle geçmişte travmatik bir deneyim yaşamış ve sonraki kuşaklarca bu travmanın sürdürüldüğü topluluklar için yemek, UNESCO’nun da Somut Olmayan Kültürel Miras’ın korunması bağlamında aktardığı üzere, bir aidiyet unsuru ve zamansal süreklilik duygusunu oluşturan bir öğedir.

Bu çalışma Niğde’nin farklı ilçe ve köylerinde yaşayan Selanik muhacirlerinin yemek üzerinden kurdukları kimlik ve belleklerini konu edinmektedir. Niğde’deki Selanik muhacirleri 30 Ocak 1923 yılında Lozan Barış Konferansı sırasında imzalanan “Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol” kapsamında 1924 yılında zorunlu bir göç çeşidi olan nüfus mübadelesini yaşamıştır. Nüfus mübadelesi sadece onu deneyimleyenlerin değil sonraki nesillerin de yaşamlarında önemli kırılmalara sebep olmuş, yansımaları bugüne kadar sürmüştür. Öyle ki Niğde’de nüfus mübadelesini yaşayan insanların sonraki kuşakları bugün dahi kendilerini bu olaya referansla “Selanik muhacirleri” olarak adlandırmaktadır. Nüfus mübadelesi gibi tarihsel bir olay nedeniyle insanlar yaşadıkları mekânı terk etmek zorunda kalmış ve yeni bir coğrafyada yaşamaya zorlanmışlardır. Jeffrey C.

⁴ Jean Anthelme Brillat-Savarin’in “Bana ne yediğini söyle, sana ne olduğunu söyleyeyim” sözü hiç de temelsiz değildir (2020: 15). Massimo Montanari, Savarin’in bu sözünün hem beslenmenin belirli bir grup üyeliğine bağlı olarak şekillendiğini hem de grup üyeliğini belirginleştirip dışı vurduğunu belirtir (2006: 123).

Alexander, bir topluluğun grup bilinci üzerinde kalıcı izler bırakan, belleğine sonsuza dek damga vuran ve radikal, değişmez bir şekilde onların gelecek kimliğini şekillendiren dramatik bir olaya maruz kalmaları sonucu ortaya çıkan bir olgu olarak “kültürel travma” kavramını ileri sürmüştür (2004: 1). Pekâlâ nüfus mübadelesini yaşayan toplulukların kültürel travma yaşadıkları öne sürülebilir. Mekânlar, belleğin işleminde önemli bir noktadadır. Pierre Nora, belleğin somut mekânlar üzerinden oluşturulduğunun altını çizer (2006). Paul Connerton ise mekânların değişmesiyle belleğin etkilendiğini ileri sürmektedir fakat Connerton, bu değişimin modernitenin getirileri (şehirleşme, makineleşme vb.) çerçevesinde gerçekleştiğini belirtir (2014: 14-15). İnsanların yaşadıkları yerden koparılması sürecinde yaşadıkları kaos; zaman, mekân, kültür ve iletişim sorunlarına neden olabilmektedir (Stelaku, 2008: 271). İlhan Tekeli, her göçmenin göç ettiği yerde artık aynı kişi olmadığını ifade eder. Beraberinde yerinden edilmenin acısını da taşımaktadır ve bu acıyla artık “derin kökleri olan ‘ötekiler’” haline gelmektedirler (Tekeli, 2007: 453). 30 Ocak 1923 yılında imzalanan Lozan Barış Anlaşması çerçevesinde yer alan ve Türkiye ile Yunanistan arasında Rum Ortodoks ve Türk Müslüman nüfusların değişimini içeren nüfus mübadelesi protokolü, birçok topluluğun köklerinden koparılarak yeni bir coğrafyaya yerleştirilmesine neden olmuştur. Yaklaşık iki milyon insanın katılmak zorunda kaldığı bu süreçte yaşanan yıkım, göç ve kayıplar travmaya sebep olmuştur. Niğde’ye yerleştirilen Selanik muhacirleri⁵ de bu gruplar içerisinde yer almaktadır. Bu anlamda zorunlu nüfus mübadelesi Selanik muhacirlerini mekândan kopararak bir kaos yaşamalarına neden olmuş, belleklerinde geri döndürülemez bir kırılmaya, “travmaya”⁶ (Bozdağlıoğlu, 2014: 30) Alexander’ın işaret ettiği kavramla “kültürel travmaya” neden olmuştur.⁷ Bu durum elbette sadece Niğde’deki Selanik muhacirleri için değil, köklerinden koparılarak yeni bir coğrafyada yaşamaya zorlanmış tüm mübadil gruplar için geçerlidir. Yaşanan zorunlu göç sırasında sahip olunan tüm eşyaların, tarlada hasat

⁵ Çalışma boyunca çalışmanın odağı/öznesi olan kişiler kendilerini “Selanik muhacirleri” olarak adlandırdıkları için “muhacirler” kullanımına sadık kalındı. Ancak mübadele anlaşmasını konu alan çoğu çalışma, onları mübadil veya göçmen olarak adlandırmaktadır. Dolayısıyla adlandırmaların bölgeden bölgeye değişiklik gösterebileceği anlaşılmaktadır. Bu nedenle çalışmada Niğde dışındaki zorunlu nüfus mübadelesini yaşamış insanlara ve sonraki kuşaklarına değinildiğinde “mübadil” adlandırması kullanılacaktır.

⁶ Kültürel travma için ayrıca bkz. Eyerman, 2001.

⁷ Benzer bir örnek olarak Türkiye’de yaşayan Çerkesler düşünülebilir. Yaklaşık 150 yıl öncesinde travmatik göç deneyimi yaşayan ve bugün bu deneyimi sonraki kuşaklarla hatırlayan bir topluluk olarak Çerkesler için bkz. Kantemur 2018.

edilmeyi bekleyen ürünlerin ve doyurulmayı bekleyen hayvanların beraberlerinde getirilememesi yaşanan travmayı büyötmektedir. Cepte belki de farkında olmadan taşınan bir tohum; geçmişin, geride bırakılan eşyaların ve ataların yaşadığı acının sembolü haline gelmektedir (bkz. Dördüncü Bölüm). Mübadele anlaşmasının öncesinde yaşanan olaylar, göç süreci ve yeni topraklarda farklı kültüre sahip yerlilerle yaşamak zorunda kalınması Selanik muhacirlerinin çalışmaya konu olacak bir kimlik ve bellek oluşturmaya sebep olmuştur. Öteki karşısında vurgulu bir şekilde ortaya çıkan bu kimlik ve belleğin en görünür olduğu yerlerden biri de hazırlanışından tüketilişine kadar yemek kültürüdür.

Nüfus mübadelesi Türkiye’de çoğu kez geniş kitlelerce Türkiye’de belirli bir nüfusun yaşadığı tarihsel bir olay olarak anılmaktadır. Bu tarihsel olay 1923-1924 yıllarında yaşanmış ve bitmiştir. Elbette nüfus mübadelesi bir boyutuyla tarihsel bir olaydır ancak bu tarihsel olaya dâhil olan insanların yaşamını öylesine derinden etkilemiştir ki sebep oldukları bugün dahi gündelik yaşamda gözlemlenebilmektedir. Bu tarihsel olay üzerinde Türkiye’de yapılan çalışmalar, Fahriye Emgili’nin aktardığı üzere son dönemlerde yoğunlaşmıştır (2017: 48). Özellikle son yıllarda ikinci ve üçüncü kuşak mübadillerin ilgisi nedeniyle tarih ve edebiyat disiplinlerinin çalışmalarında bir artış gözlemlenmektedir. Türkçe, Yunanca ve İngilizce literatür tarandığında bugüne kadar Türkiye’deki mübadiller hakkında yapılan çalışmaların çoğunun, özellikle Türkiye’deki araştırmacılar tarafından tarih disiplini etrafında yoğunlaştığı görölmektedir. Ancak bu konuda yapılan ilk çalışmanın 1940 yılında Mihri Belli tarafından *Türkiye ve Yunanistan Arasında Gerçekleşen Zorunlu Nüfus Mübadelesi: Ekonomik Açıdan Bir Bakış* (2004) adıyla Türkçeleştirilen çalışması olduğunun kaydedilmesi gerekir. Tarih disiplinine dâhil edilecek çalışmalardan önde geleni Kemal Arı’nın *Büyük Mübadele* (1995) isimli çalışmasıdır. Bu çalışmada Arı, tarihsel belgeler ışığında mübadele anlaşmasını ve uygulanması sürecini değerlendirmektedir. Çalışma, Türkiye’de mübadele üzerine yazılan ilk lisansüstü tez olması bakımından da önemli bir yere sahiptir. Bir diğer çalışma ise Onur Yıldırım’ın *Diplomasi ve Göç: Türk-Yunan Mübadelesinin Öteki Yüzü* (2006) adlı çalışmasıdır. Yıldırım’ın çalışması, mübadeleyi çift taraflı değerlendiren bir siyasi tarih çalışmasıdır. Bunlar dışında mübadele çalışmaları, tarih disiplinde birçok lisansüstü tezin de konusunu oluşturmuştur (bkz. Çomu, 2005; Erdal, 2006; Alpan, 2008; vd.).

Mübadele üzerine yapılan ilk çalışmalar, Yıldırım (2006: 18-19)'ın da üzerinde durduğu gibi mübadeleye tarihi ve siyasi bakış açısıyla odaklanmakta, bu tarihsel olay içinde mübadilleri pasif bireyler olarak görmektedir. Bu çalışmaların genellikle ortak noktası göçe sebep olan etmenleri ve göç sonrasındaki iskân çalışmalarını incelemeleridir. Dolayısıyla bu bakış açısı içinde mübadiller bir yerden başka bir yere gönderilen insan toplulukları olarak görülmekte, bu gönderilme sürecinde ve sonrasındaki eylemleri, deneyimleri çok fazla dikkate alınmamaktadır. Ayrıca yaşanan zorunlu göçün sebep olduğu kültürel ve toplumsal sonuçlar da yeterince incelenmemektedir. Ancak mübadele deneyimini miras edinenlerin seslerinin duyulmasını sağlayan nitel yaklaşıma sahip araştırmalar, mübadilleri bu tarihsel olayın bugün nasıl algıladığını, hatırladığını, deneyimlendiğini ve kullanıldığını anlama fırsatı sağlamaktadır. Bu tür çalışmalarla mübadillerin, mübadele öncesinde ve sonrasındaki yaşamları içerisinde deneyimledikleri veya önceki nesillerden edindikleri ve edinilenlerin sonraki kuşağa aktarılışı gündelik yaşam içinde incelenebilir. Literatürdeki tarihsel çalışmaların yoğunluğu uzunca bir dönem mübadil topluluklarının sadece tarihsel bağlamda değerlendirilmesine neden olmuş, dolayısıyla toplulukların bugünü hakkında bilimsel bilginin ortaya konulmasını büyük oranda geciktirmiştir.

Türkiye'deki mübadil toplulukların bugününe dair çalışmalar, tarihsel çalışmalara ve Yunanistan'daki çalışmalara kıyasla oldukça sınırlıdır. Mevcut çalışmalar ise son yirmi yıllık bir süreçte gerçekleştirilmiştir. Daha çok nitel araştırma yöntemlerine dayanan bu çalışmalar genel olarak mübadil habitusunu ve kültürünü (Köker ve Keskiner, 2005; Karakılıç Dağdelen, 2015), kültürün yaşatıldığı mekanları (Bayındır Goularas, 2012), mübadil kimliğini (Özkan, 2005; Koufopoulou, 2005; Kahvecioğlu Ağbaba ve Furat, 2019) ve belleğini (Karakılıç, 2017; Nurol, 2019; Cingöz, 2019) konu edinmektedir. Bu çalışmalar arasında öne çıkan bir çalışma, Tuncay Ercan Sepetcioğlu'nun Girit göçmenleri ile gerçekleştirdiği araştırmadır (2011). Sepetcioğlu, araştırmasında mübadelenin öncesinde Girit'te yaşananlar neticesinde adadan göçmek zorunda kalan Giritlileri konu edinmektedir. Çalışma her ne kadar mübadele çerçevesinde göçenleri konu edinmese de Giritliler tıpkı mübadiller gibi travmatik bir göç süreci yaşadığı için bu çalışmaların arasında değerlendirilmelidir. Halkbilimi ve antropoloji çerçevesinde değerlendirilebilen

çalışmasında Sepetcioğlu, Kuşadası Davutlar mevkiindeki Giritlilerle görece uzun bir süreçte alan araştırması gerçekleştirmiş topluluğun yaşam tarzı, giyinme ve yemek kültürü gibi birçok kültürel özelliğini değerlendirerek onların belleğini ve kültürel kimliğini irdelemiştir. Mübadele çalışmalarına ilişkin durum Yunanistan'da farklıdır. Hem Yunanistan'ın kabul etmek zorunda kaldığı nüfusun sayıca fazla olması hem de ülkenin bu nüfusu iskân etmede Türkiye'ye kıyasla daha ciddi sorunlar yaşaması mübadele sonrası süreci trajik bir hale getirmiştir. Yaşanan toplumsal travmanın da etkisiyle Yunanistan'da çalışmalar daha erken bir döneme tarihlenebilmektedir.⁸ Bu noktada Rene Hirschon'un *Mübadele Çocukları* (2005 [1989]) olarak Türkçeleştirilen çalışması öne çıkmaktadır. Bu çalışma hem Yunanistan'da hem Türkiye'de mübadelenin tarihsel bir olgu olmaktan çok daha fazlası olduğunu göstermesi açısından önemlidir. 1971-72 yıllarında toplamda 14 ayda Pire yakınlarındaki Kokinya'ya (bugün Nikea) bağlı Yeranya mahallesinde gerçekleştirdiği alan araştırmasına dayanan bu çalışmada Hirschon, Anadolu mübadillerin gündelik yaşamlarını ele almakta, mübadil olmanın o dönem için hangi anlamlara geldiğini araştırmaktadır. Bu anlamda Hirschon'un eseri, tarihsel olarak önemli olduğu düşünülen bir olayın sonraki kuşaklara yansımalarını görmek açısından kayda değer bir çalışmadır.

Niğde'nin mübadil varlığı ile yapılan çalışmalar ise bu alanın bakir bir alan olduğunu kanıtlar niteliktedir. Literatürde Niğde mübadilleri ile yapılan iki makaleye rastlanmaktadır. İlk çalışmada Derya Kahvecioğlu Ağbaba ve Mina Furat, Bor'da yaşayan mübadillerin geçmişte yaşanan göç üzerinden oluşturdukları mübadil kimliğini değerlendirmektedir (2019). Diğer çalışmada ise Bahadır Nuro, mübadil varlığını ve bugün Niğde'de mübadelenin nasıl hatırlandığını araştırmaktadır (2019). Son yıllarda gerçekleştirilen bu iki çalışma Niğde'deki mübadil varlığı hakkında bilgi vermesinin yanı sıra mübadele anlatısının Niğde'de canlı bir bellek içinde yer aldığını ve mübadillerin ataların yaşadıkları travmatik olayı bugün dahi hatırlandığını göstermektedir.

⁸ Öyle ki Yunanistan'da 1930'larda daha sonraları Küçük Asya Araştırmaları Merkezi adını alacak bir araştırma merkezi oluşturulmuş ve mübadeleyi yaşamış birinci nesil kişilerle sözlü kültür çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Merkez bugün nüfus mübadelesi üzerine en kapsamlı arşiv olma niteliğine sahiptir.

Maurice Halbwachs için hatırlamak, toplumsal çerçevelerle mümkündür (2016). Göç etmeye zorlanan bir topluluk için toplumsal çerçeveler büyük bir değişim geçirir. Bu noktada Halbwachs'tan ayrılarak şu iddia edilebilir: Geçmişte yaşanan ve topluluk için travmatik bir deneyim olarak değerlendirilecek bir olay, geçmişi hatırlamak noktasında topluluk için bir itki oluşturabilir. Niğde'de mübadelenin üzerinden geçen yüz yılın ardından topluluğun yaşça küçük bireyleri dahi ataların bir zorunlu göç yaşadığını ve geride bırakılan toprakların Selanik olduğunu söyleyebilmektedir. Mümkün olan her fırsatta imkân olsa atalarının bıraktıkları evlerini gidip görmek istediklerini vurgularlar. Teknolojinin sunduğu imkânlarla “memleket” çevrimiçi haritalarla görüntülenmektedir. Sosyal medya üzerinde kurulan gruplarla memlekete dair görseller takip edilmektedir. Selanik, yani ataların geride bıraktıkları topraklar toplumsal bellekteki çağrışımlarla birlikte kimlik kurgusunun da önemli ayağı haline gelmektedir.

Mübadele ile Türkiye'ye göç ettirilen insanların sonraki kuşaklarının bu geçmişi belleklerinde canlı bir şekilde yaşattığı çeşitli sembollerle gündelik yaşamın birçok alanında görülebilmektedir. Sıradan bir Anadolu şehrinde dolaşan biri Selanik adında bir lokanta, dernek, zücadeye ya da çim sahada futbol müsabakasına dâhil olmuş bir spor kulübüne denk gelebilir. Eğer ki o kişi Türkiye'ye nüfus mübadelesi ile göçe zorlanan topluluklardan haberdar değilse bunu anlamlandırmakta güçlük çekecektir. Üzerinden geçen bir asırdan sonra bile insanların kendilerini, kendilerinin ifade ettikleri üzere, ata topraklarına referansla tanımlamaları, Selanik ismini kâr amacı gütmeyen birlikler/dernekler/federasyonlar ya da ticari işletmelerde yaşatmaları dikkat çekecek bir durumdur.

Selanik isminin yanı sıra Türkiye'de mübadeleye ve Balkan Türklüğüne atıfla kurulan dernekler, vakıflar, taraftar grupları⁹ veya açılan parklar,¹⁰ anıtlar ya da yapılan festivaller,¹¹ şenlikler de son dönemde, belki de sosyal medyanın da desteğiyle

⁹ 2019 yılında kurulan Samsunspor taraftar derneği için bkz. <https://twitter.com/mubadiller>. Erişim Tarihi: 01.04.2022.

¹⁰ 4 Haziran 2021 yılında İzmir Konak'ta açılan park için bkz. <https://www.konak.bel.tr/haber/mubadele-parki-ve-aniti-acildi-2367>. Erişim Tarihi: 01.04.2022.

¹¹ Örneğin Uluslararası Giritliler Festivali 10 yılı aşkın süredir düzenlenirken pandemi nedeniyle son yıllarda düzenlenememiştir. Samsun'da Balkan Türkleri Derneği tarafından da çeşitli festivaller uzun yıllardır düzenlenmektedir.

oldukça görünür hale gelmiştir. Ayrıca, ataların geride bıraktıkları memlekete dair yıllarca büyüklerden duydukları anlatıları hikâyeleştirerek, romanlaştırarak yayımlayanlar da olmuştur.¹² Anlatılar kuşaktan kuşağa aktarıldıkça farklı formlarda bu anlatıların dışa vurulduğunu görmek oldukça muhtemeldir. Yanı sıra mübadillerin sahip oldukları kültürün korunması, unutulmaması ve sonraki kuşaklara taşınması için çabaladıkları da görülmektedir.¹³ İlginç bir şekilde bu insanlar, geçmişte önceki nesiller tarafından yaşanan bir olayın ardından geride bıraktıkları coğrafyayı, mekânı ve bir şehri ön plana çıkarmaktadır. Peki tüm bu faaliyetler neden gerçekleştirilmektedir? Bu konuda Bafra Sarıdünya'daki¹⁴ mübadillerle gerçekleştirdiği çalışmadan hareket eden İlhan Zeynep Karakılıç'ın yorumu dikkat çekicidir.

Fotoğraf 1.1. Samsun'da amatör bir futbol kulübü forması



Mübadil yemekleri, mübadil dansları, mübadil müzikleri ve mübadele anlatıları -diğer pek çok mübadil grup gibi Sarıdünyalılar tarafından da sadece günlük ihtiyaçlarının bir parçası değil, mübadil olmayanlara göstermek, onlarla paylaşmak istedikleri, sahip olmaktan gurur duydukları ve kimliklerinin parçası olarak benimsedikleri bir

¹² Niğde Konaklı köyünden Hüseyin Uurlu'nun *Aziz Hatıralar: Selanik'ten Anadolu'ya Mübadele* (2019) kitabı bu noktada önemlidir. Kemal Yalçın, *Emanet Çeyiz* (2006); Akın Üner, *Çalı Harmanı* (2013); vd. Türkiye'nin geneline yayılmış mübadele anlatılarını romanlaştıran kitaplardan bazılarıdır.

¹³ Mübadil yemek kültürü hakkında çıkarılan bazı diğer kitaplar için bkz. *Mübadil Lezzetler Didim* (Öğünç, 2017), *Mübadil Lezzetler* (Anonim, 2019), *Suyun Öte Yanından Miras Lezzetler* (Güçer, 2021).

¹⁴ Karakılıç çalışmasını Samsun Bafra'da bulunan bir mübadil köyünde gerçekleştirmiş, köyü anonimleştirmek amacıyla Sarıdünya adlandırmasını kullanmıştır.

özellikleri, bir farkları olarak öne çıkmaya başlamıştır (Karakılıç, 2017: 208-209).

Fotoğraf 1.2. Niğde’de bir tabela



Karakılıç’ın (2017), mübadillerin sahip oldukları kültürel unsurların onların bir farkları olarak ortaya çıkmaya başladığını belirtmesi diğer araştırmacılar tarafından da desteklenmektedir. Fahrettin Tepealtı da benzer bir şekilde mübadillerin geçmişte köy kahvehanelerinde başlayan geçmişin korunması çabalarının bugün dernekler ve vakıflar gibi çeşitli sivil toplum örgütlerinin yanı sıra sanal ortamda devam ettiğinin altını çizmektedir (2019: 97). Son dönemlerde yoğunlaştığı gözlemlenen dernek faaliyetleri, etkinlikler ve bilimsel faaliyetler de nüfus mübadelesini deneyimlemiş toplulukların bugün yaşayan üyelerinin onları diğerlerinden ayrı kılan kültürel unsurlarına daha fazla sahip çıkmaya çalıştıklarının göstergesi olarak düşünülebilir. Tüm bunlar dikkate alındığında, Türkiye’nin toplumsal belleğinde yer etmiş bir mekândan göç etmeye zorlanmış, böylesi deneyimi yaşamış bir topluluğunun belleğine odaklanmak önemli hale gelmektedir.

Tüm Türkiye’ye yayılmış mübadillerin benzer süreçler yaşadıkları tahmin edilebilmektedir. Bu çalışmanın alanını oluşturan Niğde’de de durum Türkiye’nin geneli ile paralellik göstermektedir. Niğde’de Selanik muhacirlerinin yaşadığını gösteren semboller, işaretler şehre uzanan yollar üzerinde farklı noktalarda bulunan tabelalarda ve şehir merkezindeki dükkân isimlerinde görünür durumdadır.

Fotoğraf 1.3. Niğde’de bulunan farklı tabela örnekleri



Niğde, muhacir nüfusu ile bilinen bir şehir değildir. Ancak sokaklarında dolaşıldığı takdirde şehrin göç tarihine atıfla kurulan işletmelere ve muhacirleri yerlilerden ayrı kılan yemek kültürüne atıfla oluşturulan dükkân isimlerine rastlanmaktadır. Bu durum Google üzerinde yapılan (örneğin Niğde Boşnak yemekleri; Niğde muhacir yemekleri vb.) küçük aramalarla da görülebilmektedir. Şehrin işlek bir caddesine konumlanmış Selanik Göçmen Börekçisi ve Yeşilburç köyündeki muhacir ekmeği fırını ilk bakışta göze çarpanlardan bazılarıdır. Nurol (2019: 74) da paralel bir şekilde Niğde’de son kuşak Selanik muhacirleri için mübadilliğin ya da göçmenliğin yemek zevkleri, müzik tarzı ve aile içinde anlatılan öykülerle şekillenen bir motif olduğunu belirtir.

Diğer mübadillerde olduğu gibi (bkz. Giritliler Festivali vd.) Niğde’deki mübadiller için de sahip olunan kültürün “unutulmasına karşı” çeşitli faaliyetler düzenlenmektedirler. Bu faaliyetlerden biri kültürel değerleri kayıt altına almayı hedefleyen kitaplardır. Bugün Niğde mübadillerini konu edinen bir roman (bkz. Urlu, 2019), geçiş törenlerini kaydeden ve geride bırakılan “memlekete” dair bilgiler sunan iki kitap (bkz. Kuzucu, 2008 ve Yılmaz, 2017) ve yemek tariflerini kaydeden bir kitap (Güçer, 2021) bulunmaktadır. Yapılan yayınlara ek olarak çeşitli festival ve anma günleri de düzenlenmektedir. Örneğin mübadele öncesinde Krifçe’de bugünse Yeşilburç köyünde toplamda 100 yılı aşkın süredir düzenlenen Helva Şenliği, Niğde başta olmak üzere Türkiye’de bazı bölgelerden mübadilleri bir araya getirmektedir.

Son yıllarda Kavuklu köyünde düzenlenmeye başlanan Örfene Şenliği, bellek aktarım mekânlarından bir diğeridir. Örfene, Kozana'dan gelen mübadillerin kimlik inşasında ve belleğin sürdürülmesinde işlevsel olan yemeklerinden biridir ve festivali yapılarak tüm Niğde'ye ve Türkiye'ye duyurulmaktadır. Bu festival sayesinde de mübadiller bir araya gelerek mübadil belleğini canlı tutmakta ve sonraki kuşaklara aktarmaktadır. Ayrıca mübadil yerleşimlerindeki cadde ve sokak adlandırmaları da tarandığında yine mübadillerin geride bıraktıkları “memleketlerine” atıflar içerdiği görülebilmektedir.¹⁵ Bu yolla geride bırakılan “memleketler”, gündelik yaşamda sembolik olarak yer almakta, hatırlanmaktadır.

Fotoğraf 1.4. Niğde’de bir fırın tabelası



Geçmiş, Selanik muhacirleri için gündelik yaşamda farklı şekillerde gün yüzüne çıkmaktadır. Bu ortaya çıkma yollarından biri de gündelik yaşamın merkezinde yer alan yemeklerdir. Yemeğin Selanik muhacirleri için önemi yayımlanan yemek kitaplarında, geçiş ritüellerinde ve şenliklerde tüketilen yemeklerde, yerlilere atıfla muhacir sıfatı alarak satılan ürünlerde görülebilmektedir. Dolayısıyla yemeğin Selanik muhacirleri için “bellek mekânlarından” birini oluşturduğu ve bir kimlik unsuru olduğu anlaşılmaktadır.

¹⁵ Örneğin Niğde merkeze bağlı Konaklı köyünde, köyün merkez caddesi Selanik Caddesi, ara caddelerin Kozani, Kozana ve ara sokakların geride bırakılan köylere atıfla Rahmanlı ve Hacıranlı olarak adlandırıldığı görülmektedir.

Bu tez çalışması, yemek, bellek ve kimlik yakınlığını Niğde'deki Selanik muhacirleri özelinde görmeyi amaçlamaktadır. Bu bağlamda çalışmada Niğde'ye yerleştirilmiş/yerleşmiş Selanik muhacirlerinin yemek ve bellek ilişkisine odaklanılmaktadır. Niğde merkez, ilçe ve köylerindeki Selanik muhacirlerinin yemek alışkanlıklarının topluluğu nasıl bir arada tuttuğu, geçmişi hatırlamada, başka bir deyişle bellek üretmede nasıl bir işlev gördüğü, Selanik muhaciri kimliğini inşa etmede nasıl bir yere sahip olduğunun anlaşılması çalışmanın diğer amaçlarını oluşturmaktadır. Bu çerçevede topluluğun ramazanda, dini bayramlarda, kandillerde, düğünlerde ve topluluk için özel olan günlerde düzenledikleri, birlikte yedikleri yemekler hazırlanışından sunuluşuna ve tüketilişine kadar incelenmektedir. Bu yemeklerin halk bilimsel unsurlardan tarihsel olaylara bellekteki yansımaları ve kuşaktan kuşağa aktarılması süreci irdelenmektedir. Çalışmayı farklı kılan ilk nitelik ise bir alan araştırmasına dayanıyor olmasıdır. Bu anlamda mübadelenin üzerinden yüz yıl gibi bir süre geçtikten sonra bu olayı yaşayanlardan sonra gelen nesillerin gündelik yaşamlarına odaklanması bu çalışmayı ayrıcalıklı kılmaktadır. Özellikle Niğde gibi İç Anadolu bölgesinin oldukça fazla mübadil alan bir şehrinin bu boyutuyla çalışılmamış olması da çalışmayı önemli bir noktaya taşımaktadır.

Çalışmayı özgün kılan niteliklerden bir diğeri de Balkan Türklüğüne dair geç kalmış bir çalışmanın bir anlamda gerçekleştiriliyor oluşudur. Mübadele ile Balkan coğrafyasındaki Türk varlığının önemli bir bölümü Anadolu'ya taşınmış, Anadolu'da farklı kültürlerle karşılaşarak kültürel olarak çeşitlenmiştir. Balkan coğrafyasında gelişen ve çeşitlenen kültür Türk aydınlarınca da önemli görülmüştür. 6 Şubat 1914'te Fuad Köprülü, Türkiye'deki folklor çalışmalarında bir dönüm noktası olarak nitelenen “Yeni Bir İlim: Halkiyat ‘Folk-Lore’” başlıklı makalesinde Balkan coğrafyası hakkında şu sözleri kaydetmiştir (akt. Oğuz, 2017: 477):

Eskiden güzel ve dilrüba Türk şehirleriyle dolu olan Tuna yalılarının hatıratını, oraların şarkılarını, destanlarını saklasaydık bugün eski hâkimiyetimizi yalnız cansız kitap sayfalarında görmezdik. Rumeli'nin son felaketinde düşman eline geçen yerler ahalisi tabii yavaş yavaş yok edileceklerdir ve biz ileride oraların eski Türk memleketi olduğunu ispat için “Halkiyat”ın canlı vesikalarına muhtaç olacağız. Eğer bugün o vesikaları zapt ve kayıt edebilirsek, hiç olmazsa felaketlerimizin hatırasını saklayabileceğiz. Bir millet için bu büyük bir taziyane-i intibahtır.

Folkloru halkın kültür öğelerinin derlenmesi, bir kültür ögesi koleksiyonu olarak gören (Ben Amos, 2006: 32) ve parıltılı geçmişin vesikaları olarak değerlendiren klasik olarak nitelendirebileceğimiz folklor anlayışında halk kültürü ürünlerinin kurtarılması için yazıya geçirilmesi veya bir müzede sergilenmesi gerektiği vurgulanmaktaydı (Oğuz, 2021) ve Köprülü'nün sözlerinden de anlaşıldığı üzere Türk Halk Bilimi çalışmaları da bu yaklaşımdan uzakta değildi (Gürçayır Teke, 2020). Köprülü'nün "halkiyat'ın canlı vesikaları" olarak adlandırdığı kültürel öğelerin bir anda ortadan kaybolmamış olduğu, bugün yaşayan mübadil nesillerinin yaşamlarında çeşitli anlamlar kazanarak sürdürüldüğü görülmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada Balkanlar'ın kültürel mirasının taşıyıcısı olarak görülebilecek bir topluluğun kültürünün günümüze taşınma süreci de görülebilecektir. Elbette Balkan Türk varlığına darbe vuran nüfus mübadelesi protokolü, bu kültürün sonraki süreçlerinde derin izlere sahip olmuştur. Bu vesileyle nüfus mübadelesinin yüz yıl önce yaşandığı ve son bulduğu tarihçilerce ifade edilse de bu olayı yaşayan iki ülkede de etkilerinin nesillerdir sürdüğü (Örnek ve Nahya, 2017) görülebilmektedir. Niğde'de bugün sorulduğunda muhacir topluluğun yaşça küçük bireyleri bile ataların geride bıraktıkları topraklardaki köy isimlerini söylemektedir. Görüşmelerde ilk nesil ile bağ kurmaya yetişmiş bir Selanik muhaciri "*dedemizi masal anlatır gibi dinlerdik*" diyerek bu olayın aktarılış sürecini betimlemektedir. Dolayısıyla bu olguyu yaşayan toplulukların bugününe odaklanan çalışmalar halk kültürünün ve kültürel belleğin uzun süreli aktarımı konusunda önemli bilgiler verecektir.

Bugün Niğde'deki Selanik muhacirleri, yoğun olarak köylerde yaşamaktadırlar. Ancak Niğde şehir merkezinde ve Bor ilçe merkezinde de yaşayan Selanik muhacirleri vardır. Çalışma, büyük oranda Selanik muhacirlerinin yoğun yaşadığı yerleşim birimlerinde gerçekleşti. Bu yerleşim birimlerini Niğde'nin doğusundan batısına doğru şu şekilde sıralanabilir: Konaklı, Çarıklı, Dikilitaş, Uluğağaç, Aktaş, Gölcük, Tırhan, Hasaköy, Yeşilburç, Fertek, Bor ilçe merkezi, Ovacık, Kavuklu, Karacaören ve Maden. Her ne kadar Niğdeli Selanik muhacirleri olarak bir topluluktan bahsedilmekte gibi görünse de yekpare, kendi aralarında homojen bir kültüre sahip bir topluluktan bahsedilmemektedir. Her bir yerleşim biriminde "memleketteyken" farklı köylerden gelerek bugünkü yerleşim biriminde yaşanmaya başlandığı aktarılmıştır. Farklı köylerden, farklı şehirlerden gelmelerine

rağmen Selaniklilik ortak paydasında buluşmaktadırlar. Ancak aralarındaki farklılıklar hem yemek kültüründe hem de memlekete dair anlatılarda belirginleşmektedir. Ayrıca “memlekette” var olan ayrıştırmaların bugün de sürdürüldüğü görülmektedir. Örneğin Dikilitaş’taki muhacirlerin yerlilerle anlaşamaması Çarıklılılar tarafından “*onlar Bicelli’den gelmişler, orası dağ köyü, hiç insan görmezlermiş*” denilerek gerekçelendirilebilirken alkol tüketimi üzerinden Hasaköy’deki mübadillerin Bektaşî oldukları ima edilebilmektedir.

Nitel araştırma yöntemine ve yarı yapılandırılmış görüşmelere dayanan bu çalışmayı meydana getiren bilgileri 5 Haziran 2021 - 29 Mayıs 2022 tarihleri arasında yaklaşık bir yıl gibi bir sürede mübadillerin yaşadıkları ilçe ve köylerde gerçekleştirdiğim alan araştırması sırasında derledim. Alan araştırmasına başlamadan önce Niğde mübadilleri üzerine gerçekleştirdiğim literatür taraması sonrasında bir soru listesi oluşturmaya çalıştım ve ilk görüşmelerimi bu soru listesine dayanarak gerçekleştirdim. Daha ilk görüşmelerim sonrasında soru listem büyük oranda değişikliğe uğradı ve yeni sorularla alana bakışımı genişletmeye çalıştım. Araştırmanın son görüşmelerini yaparken başlangıçtaki ön gördüğüm soru listemden eser yoktu. Bu durum benim için alan araştırması sürecinin motive edici bir yönünü oluşturdu. Her görüşmede yeni bir şeyler öğreniyordum ve her görüşme sonunda da öğrenmek istediklerimin sayısı daha artıyordu.

Bu açıdan bakıldığında alan araştırmasının ne zaman bitirileceği ile ilgili hayli tartışmalı bir sorun ortaya çıkıyor.¹⁶ Eğer araştırmacı, yazım sürecini de araştırma sırasında kafasında tasarlamaya başlamışsa bu sorunu daha fazla çetrefilleştirmeden bitirebilir. Ben de böylesi bir süreçte öğrendiğim bilgilerin sınırının olmadığını fark ettiğimde araştırmayı sonlandırmayı seçtim. Araştırma sonunda toplam 15 yerleşim yerinde (il merkezi, ilçe ve köy) 97 kişiyle görüşmüştüm. Bu görüşmeler, Selanik muhacirlerini, yerlileri ve diğer muhacir gruplardan (Romanya ve Bulgaristan) iki kişiyi kapsamaktadır. Görüşmeler bire bir ve yüz yüze olmasının yanı sıra grup görüşmeleri şeklinde köy kahvelerinde ve evlerde gerçekleşti. Covid-19 pandemisi nedeniyle iki yıldır gerçekleştirilemeyen ancak 2022 yılının yaz aylarına doğru

¹⁶ Yaklaşık 4 yıllık bir alan araştırması sırasında William Foote Whyte, araştırmanın ne zaman sonlanacağını net bir cevabı olmadığını kaydeder. Ona göre yapılması gereken yegâne şey araştırmanın sistematik bir şekilde ilerletilmesidir (2017).

pandemi şartlarının kısmen rahatlamasıyla araştırmamın yazım aşamasında düzenlenen Yeşilburç Helva Şenliği'ne de katılma ve daha yakından deneyimleme şansı yakaladım. Bir diğer festival olan Örfene Şenliği ise maddi imkânsızlıklar ve pandemi sebebiyle 2021 yılında da düzenlenememişti.

Görüşmelerin çok büyük bir kısmını görüşmecilerin iznini alarak ses kayıt cihazı yardımıyla kayıt altına aldım. Bazı görüşmelerde ise ses kayıt cihazına izin verilmediği için görüşmeleri notlar olarak gerçekleştirdim. 97 kişiyle görüşme yapmama karşın görüşme yaptığım kişilerden sadece 29'u kadındı. Bunun sebebi erkek bir araştırmacı olmamda aranabilir. Çünkü bir İç Anadolu şehrinin büyük oranda kırsalında gerçekleştirilen ve daha çok "kadınların ilgi alanına girdiği düşünülen" bir konuda yürütülen çalışmada takdir edilmelidir ki erkek olmak dezavantajlı bir durumdur. Bu durumu elbette önceden öngörebiliyordum, bu doğrultuda eşimle gittiğim görüşmelerde kadınlarla görüşebilme fırsatından daha çok faydalandım. Eşimin dâhil olduğu ziyaretlerde insanlar tarafından daha "normal" karşılandım ve evlere davet edildim.¹⁷ Evlere girme konusunda da pek istekli olmadığımı da belirtmem gerekir. Bunun nedeni ise çalışmanın küresel bir hastalığın görüşme yaptığım kişilere bulaşma riskini en aza indirmek istememdi.

Köyleri ziyaretlerim genellikle kahvehanelerde başladı. Köye yabancı bir araç girmesiyle tüm gözler aracın üzerine çevriliyor ve dolayısıyla araştırmacının üzerinde toplanıyordu. İlk durağım genellikle köy kahvehaneleri oldu. Aracımı park edip kahvehanelere yönelmem sırasında meraklı bakışların denetimi altında her hareketim izlenmekteydi. Yaptığım araştırmayı anlatmam ve sonrasında masanın etrafına toplananların sayısının artması, üzerinden yüz yıl kadar zaman geçmesine rağmen insanların atalarının geride bıraktıkları evleri, onları diğerlerinden farklı kılan kültürleri hakkında konuşmaya ve dinlemeye istekli oluşları mübadele çalışmalarının tarihsel bir olay olmaktan çıkıp sosyal ve kültürel bir olgu olarak çalışılması için hala geç olmadığını göstermekteydi.

¹⁷ Burada özellikle vurgulamak isterim ki bu çalışma bir etnografi değildir. Etnografi, her ne kadar nitel araştırma yöntemleri altında gruplansa da araştırmamın düşünsel anlamda başlaması ve alandan elde edilen bilgilerin yazılması süreçlerini de kapsayan çok geniş bir süreci kapsamaktadır. En önemli niteliği ise görece uzun bir süre araştırmamın gerçekleştirildiği grup ile bir arada yaşama ve grubun gündelik yaşamına katılma deneyimine dayanmasıdır (Örnek, 2020).

Alan araştırması sırasında elde ettiğim ses kayıtlarının deşifrelerini ve alan notlarımı MAXQDA 2022 programına aktararak temalara ayırdım. Yaptığım temalar sayesinde alan bilgilerini daha net görebildim ve analizlerimi bu temalar üzerinden gerçekleştirdim. Çalışmanın yazım aşamasında Zotero programında yıllar içinde biriktirdiğim alıntıların çok faydasını gördüm. Hem MAXQDA 2022 hem Zotero, alan araştırması notlarının analizini ve yazım süreçlerini kolaylaştıran programlar oldu.

Çalışmada Selanik muhacirlerinin mümkün olduğu kadar sesleri duyulan öznel kılma çalıştım, bu sebeple onlardan edindiğim bilgileri dil özelliklerini bozmadan doğrudan yazıya geçirdim. Yapılan görüşmelerden alıntıları metin içinde görüşmecinin adı ve beraberinde doğum yılını vererek kaydettim. Alan araştırması sırasında aldığım en büyük eleştiri, bir düşün esnasında elimde kalem defterle notlar aldığım sırada geldi. Bir topluluk üyesi ile benimle ilgili “bizim yemekleri araştırıyormuş” denilerek tanıştırıldım. O da “*bunu [muhacirlerin yemek kültürünü] kalemle işaret edemezsin, kalemle olmaz bu iş*” diyerek böylesi bir çalışmanın toplulukla birlikte vakit geçirerek yapılmasının önemini vurguladı. Ona göre onlarla birlikte yaşamalı ve yemeklerin nasıl yapıldığını onlardan görerek öğrenmeliydim. Elbette haklılık payı vardı. Sadece ayrıntılı bir şekilde sorduğumda anlatılan yemekler, hazırlanışı sırasında mübadillerin kendileri tarafından önemli görülmeyen pek çok ayrıntıya sahip olabileceği bir gerçek. Ancak bu yöntemsel sorunun çözümü, Covid-19’un hayatımızda olduğu zamanlarda gerçekleştirilen bu çalışma için oldukça zordu. Diğer taraftan araştırmanın bir diğer olumsuz yönü alanının tüm Niğde’yi kapsayacak kadar geniş olmasıdır. Toplamda 15 yerleşim biriminde, bazılarında bir kez bazılarında ise iki veya üç kez ziyaret yapılmasına karşın yapılan görüşmeler kısmen yüzeysel kalmıştır. Ayrıca çalışmanın herhangi bir maddi destek alınmadan gerçekleştirilmesi bu konuda alanı oldukça sınırlı hale getirmiştir.

Bu tez çalışması toplamda altı bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde çalışmanın genel bir çerçevesi çizilmeye çalışılmakta ve alana dair genel bilgiler sıralanmaktadır. İkinci bölüm “Kuramsal Kavramsal Çerçeve: Bellek ve Yemek” başlığıyla çalışmanın üzerinde yükseldiği yemek, bellek ve kimlik kavramlarını açıklamaktadır. “Niğde ve Muhacirlik” başlıklı üçüncü bölümde göç ve nüfus mübadelesi ile Niğde’nin göç tarihi ve farklı tarihlerde gerçekleşen göçlerle Niğde’de

yaşamak zorunda kalan farklı kültür gruplarından bahsedilmektedir. Bu gruplar içinde farklı bir yapı oluşturan Selanik muhacirleri ve topluluğun genel nitelikleri hakkında bilgi verilmektedir. “Niğdeli Selanik Muhacirlerinde Yemek ve Kimlik” başlığını taşıyan dördüncü bölümde alan araştırmasından elde edilen bilgilerle Selanik muhacirlerinin yemek temelli kimlik yaratma süreçleri sorgulanmaktadır. “Niğdeli Selanik Muhacirlerinde Yemek ve Bellek” başlıklı beşinci bölümde, alan araştırmasından elde edilen bilgilerle Selanik muhacirlerinin sahip olduğu yemek kültürü ve hatırlamadaki rolleri irdelenmektedir. Sonuç bölümünde ise diğer bölümlerde elde edilen bilgilerin bir değerlendirmesi yapılmaktadır. Bu çalışma sayesinde görülmektedir ki yemekten bahsetmek, bellekten ve dolayısı ile kimlikten bahsetmek anlamına gelmektedir. Bu nedenle çalışmanın bir bölümü yemek ve bellekten bahsederken bir bölümü de kimlikten bahsetmektedir.



2. KURAMSAL VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE: BELLEK VE YEMEK

2.1. Bellek Nedir? Niçin Önemlidir?

Belleğin sinirlerle, beyinle hiçbir ilişkisi yoktur. Bellek orijinal bir özelliktir. Çünkü insan geçmiş nesillerin belleğini yanında taşır. Bellek *imgesi* oldukça *hünerli* ve *nadir* bir şeydir (Nietzsche'den akt. Barash, 2007: 20).

Ateş, insanlığın evriminde çok önemli bir yapı taşı olarak görülmektedir. İlk ateşi kontrol altına alan Hominidin, Homo erectus olduğu düşünülmektedir. Ateşin kontrolüne yönelik bu kadim bilgi iki buçuk milyon yıl yaşındadır, bugüne kadar sürdürülmüş ve beslenme alışkanlıklarını değiştirerek Homo sapiense giden evrimsel süreçte kilit bir rol oynamıştır. Elbette belli bir zaman aralığında bu bilgi yazıya da geçirilmiş olabilir ancak yazıya geçirildiyse bile beş bin yıllık bir geçmişe sahiptir. Ancak bilgilerin sözel olarak sürdürülmesi ve yazıya geçirilerek sürdürülmesi arasındaki zamansal fark, sözlü kültürün ne kadar uzun bir sürece yayılmış olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla önceki nesillerden aktarılan bilgi yığınları arasındaki bazı bilgilerin milyonlarca yıl yaşında olduğunu düşünebiliriz; ateşi kontrol etmek bu bilgilerin en kadimlerinden biri olabilir. Hayatta kalmak için son derece gerekli bu gibi bilgilerin nesilden nesle aktarılmasında bellek işlevsel ve hayati bir öneme sahiptir. Aksi takdirde insanlık tarihi boyunca defalarca bazı bilgileri baştan öğrenmek zorunda kalacaktık. Kültüre içkin bir yeti olan bellek, insan olarak diğer canlı türlerinden ayrılmamızda en belirgin özelliktir. Nietzsche'nin de yukarıda vurguladığı üzere bellek insanın sahip olduğu en sıra dışı niteliklerden birisidir.

En genel anlamıyla bellek geçmişte yaşanan olayların akılda tutulması olarak tanımlanır (Boyer, 2015: 5). Her ne kadar sadece yaşanan geçmiş olaylarla ilişkilendirilse de işleyiş mekanizması itibariyle geçmiş belleğin sadece bir kısmını oluşturur. Bellek, insanın hayatını sürdürmesi ve sosyal bir varlık olarak topluluk içinde yer almasında kilit öneme sahip bir yetidir. Dolayısıyla geçmişle bağı olduğu kadar şimdi ile de bağı kuvvetlidir. İnsan, elbette geçmişte yaşadığı olayları anımsamak için belleğini kullanır; aynı zamanda araba kullanırken de geçmişte edindiği bilgi ve becerileri farkında olmadan bellekten çağırır ama hiç de geçmişe dönüyor ve oradan deneyimlerini çağırıyor gibi hissetmez. Konuşurken kullandığımız

kelimeleri hatırlamak ve başkalarının söylediklerini anlamak için kelimeleri anımsamak, düzenlenen bir toplantıya katılmak, çalışıp hayatı idame ettirmek adına edinilen bilgileri bir iş için kullanmak, sevdiğiniz veya sevmediğiniz yemekleri anımsamak gibi düzinelerce gündelik pratik, belleğin yardımıyla gerçekleşir (Schacter, 2001: 1).

Yukarıda değinilenler genel olarak sıradan bir insanın gündelik yaşamında bellekle ilişkisini göstermektedir. İnsanın bir topluluğa dâhil olduğu düşünüldüğünde belleğin bir takım kolektif özelliklere de sahip olduğu akla gelir. Dâhil olunan sosyal grubun inançları, değerleri ve beklentileri, üyelerinin inançları, değerleri ve beklentileri haline gelmektedir. Bellek için de aynı sürecin işlediği düşünülmektedir. Belleği sosyal bilimler çerçevesinde araştırmak bu anlamda geçmişte yapıldığı gibi sırf derleme yaparak o anı dondurmaktan ziyade (Coşar, Rahte ve Oğuz, 2014: iii) belleğin sunduğu çok boyutluluk sayesinde geçmişi inşa etmede etkili olan etmenleri de görme şansı sunmaktadır.

Aşağıda görüleceği üzere geçmişi anımsamak (veya unutmak) güncel bağlam ve geçmişle bugün arasındaki ilişki üzerinden gerçekleşir. Hatırlama ve unutma süreçlerini incelemek geçmiş kadar bugünü de incelemek anlamına gelmektedir. Dolayısıyla sosyal bağlamın önemi bu noktada ortaya çıkmaktadır. Hatırlama/unutma edimi hem bireysel hem de toplumsal nitelikler içerir. Bu anlamda son dönemin sosyal bilim araştırmaları içinde önemli bir yer edindiği görülmektedir.

Belleğin bir araştırma nesnesi haline gelmesinin tarihi antik çağ felsefecilerine kadar götürülebilmektedir (Theo, 2014: 16). Ancak üzerine sistematik çalışmaların başlaması on dokuzuncu yüzyıl kadar yenidir. Bu çalışmalar iki farklı doğrultuda ilerler. Biri bireyin belleğini biyolojik ve bilişsel açıdan incelerken diğeri belleği kültürel bir olgu olarak değerlendirmektedir. Bu ayrım aslında belleğin hem bireysel hem de kolektif bir olgu olarak değerlendirilmesiyle paraleldir. Dolayısıyla bellek hem biyolojik ve bireysel hem de kültürel ve kolektiftir. Belleği biyolojik ve bireysel bir olgu olarak değerlendiren disiplinlerin başında psikoloji gelmektedir. Belleğin bireysel olarak işleyişi üzerine odaklanan psikoloji belleğin daha çok biyolojik özellikleri üzerinde durur. Sigmund Freud, belleği bu şekilde ele alan disiplinlerin öncül

araştırmacısı olarak nitelendirilebilir. Freud, bireyin temel olarak hatırlaması ve unutmasının duygularla bağlantılı olduğunu öne sürer. Ona göre bireysel olarak hatırlayamadığımız olaylar aslında görmezden geldiğimiz, bastırdığımız yaşanmışlıklardan oluşmaktadır (Göle, 2007: 25). Bu noktada Freud'un unutmada edimini öne çıkardığı görülür (Olick, 2014: 179). Bu çalışmada bellek daha çok kolektivite içinde kullanıldığı için birey üzerine odaklanan çalışmalardan toplum ve topluluk üzerine odaklanana yer verilecektir.

Belleğin toplumsallığını sorgulamaya dönüşecek sistematik çalışmalara başlayan ilk isim Henry Bergson'dur (1859-1941).¹⁸ *Madde ve Bellek: Beden ve Tin Üzerine Deneme* [1896] yapıtında belleği felsefenin merkezine koyarak belleğin bireyselliği üzerine vurgu yapar (Bergson, 2007). Belleğin kolektif olarak belirlendiğini ve sürdürüldüğüne dair ilk fikirlerin Emile Durkheim'ın (1858-1917) *Dinsel Yaşamın İlk Biçimleri* (2010) [1912] başlıklı çalışmasının anma törenleri kısmında başladığı görülür. Durkheim (2010), kolektif bellek kavramı öncesinde kolektif bilinçten bahseder, ona göre kolektif bilinç, bir grubun, kabilenin veya toplumun üyelerinin paylaştığı fikirlerdir ve mekanik dayanışmadan organik dayanışmaya geçişte kolektif bilinçte bazı değişimler yaşanır. Durkheim'a yöneltilen en büyük eleştiri, onun toplum kuramında dayanışmayı merkeze alarak çatışmayı dikkate almamasıdır. Öğrencisi Maurice Halbwachs, Durkheim'ın toplum kavramı yerine grupları merkeze alan yaklaşımı ile konuyu daha geniş bir alana taşımış ve sosyal farklılıklara değinerek kolektif belleğin çoğulluğunu ortaya koymuştur (Coser, 1992).

Halbwachs, 1925 yılında yayımlanan *Hafızanın Toplumsal Çerçevesi* (2016) isimli kitabında o zamana kadarki bellek çalışmalarının dışına çıkarak ve hocası Henri Bergson'a karşıt bir şekilde belleğin bireysel değil toplumsal olduğunu, geçmişte yaşanan olayların hatırlanmasının dışında topluluğun nitelikleri ve ritüelleriyle işteş

¹⁸ Bellek çalışmaları için dönüm noktası İkinci Dünya Savaşı ve Holocaust olmuştur. Büyük oranda 1960'lar ve sonrasında soykırımdan kurtulanların kişisel tanıklıklarını sözlü tarih çalışmalarıyla bir arşiv oluşturma fikri ortaya çıkmış, bu yolla yaşananların oluşturduğu travmayı sağıltmak amacını taşıyan çalışmalar hızlanmıştır. Ardından ise dünyanın farklı noktalarında yaşanan vahşet, kıyım ve baskı nedeniyle ortaya çıkan toplumsal şiddetin etkilerini araştırmayı hedefleyen araştırmalar belirmeye başlamıştır. Bu anlamda bellek konusunun sosyal bilimlerde bir araştırma konusu haline gelmesi sözlü tarih çalışmalarıyla paralellik sergiler denilebilir (Passerini, 1987).

bir şekilde belleğin oluşturulduğunun altını çizmiştir. Halbwachs (2016), toplumsal belleğin bireysel belleklerden farklı olarak bireylerin bir toplumsal gruba üye olmaları yoluyla, özellikle akrabalık, din ve sınıfsal bağlantılar ile toplumsal belleği edinebildiklerini vurgular.

Halbwachs'ın aktardıklarında bireysel ve toplumsal arasında netleşmemiş bir gerilim hissedilmektedir. Jeffrey K. Olick bu durumun, Halbwachs'ın Emile Durkheim ve Henry Bergson'un düşüncelerine cevap verme kaygısından kaynaklanmakta olduğunu belirtir. Halbwachs, insanların belleklerini edindikleri yerin toplum içi olduğunu, hatırlamanın da toplumla birlikte gerçekleşeceğini belirtir. Ona göre bireylerin ait oldukları grupların bağlamı dışında tutarlı ve devamlı bir şekilde hatırlamak mümkün değildir. Buna karşın grupların, bireylerin deneyimlemedikleri olayların belleğini de üretebileceğini vurgular. Bu noktada Halbwachs'ın Freud'un düşüncelerine olan itirazı nettir. Freud'a göre özellikle bastırılmış deneyimler olmak üzere bilinçdışı tüm deneyimlerin saklandığı alanken Halbwachs için bilinçdışı yerine grup bu işlevi görmektedir (Olick, 2014: 178-180). Dolayısıyla Halbwachs'ın belleğin bireysel ve toplumsal yönlerini aynı anda önemli gördüğü düşünülebilir.

Halbwachs'ın toplumsal belleği, tamamıyla sosyal koşullar içinde şekillenir. Bu koşulları toplumsal çerçeveler (*cadres sociaux*) olarak nitelendirir. Halbwachs'ın temel argümanı yalnızlık içinde yaşayan bir bireyin belleğinin olamayacağıdır. Elbette bellek bireye aittir ancak belleğin neleri kapsayacağı ve unutacağı toplumsal olarak belirlenmektedir. Başka bir deyişle bireyin toplumun iletişim sürecine yani aile, din ve ulusal topluluklara katılımında oluşur. Birey için bellek, onun farklı grup belleklerine katılımıyla meydana gelen çok katmanlı bir oluşumdur. Grup için ise bellek bir dağılım meselesi ve üyelerine dağıttığı bilgidir. Unutma, içinde bulunulan gerçekliğin çerçevesinin değişmesi veya kaybolması durumunda ortaya çıkmaktadır. Daha da ileri giderek Halbwachs toplumu belleğin ve hatırlamanın öznesi olarak konumlandırarak bellek kavramının mecazî olarak kullanıldığı “grup belleği” ve “ulus belleği” kavramlarını literatüre kazandırır (Assmann, 2001: 44-46).

Halbwachs otobiyografik bellek, tarihsel bellek, tarih ve kolektif bellek kavramlarını ayrı ayrı tanımlar. Otobiyografik belleği, toplum tarafından şekillense

bile kişinin kendi yaşadığı olaylara ilişkin bellek olarak görür. Tarihsel bellek ona göre sadece tarihi kaynaklardan doğmaktadır. Tarih ise geçmişte yaşanmış ve artık bireyin ilişkisinin kalmadığı bir geçmiştir. Kolektif bellek ise bireyin kimliğini şekillendiren ve her zaman aktif olan bir geçmiştir (Olick, 2014: 180). Halbwachs, belleği topluma içkin bir olgu olarak değerlendirdiği düşüncesini şekillendirirken belleğin şimdi ve geçmiş tarafından etkileşimli olarak oluşturulmasının üzerinde durur. Geçmişe yönelik oluşturulan tablonun istenmeyen yönleri silinir veya yumuşatılır ya da istenildiği gibi yeniden kurulur. Bu yönüyle bireysel bellek üzerine Freud’un düşünceleriyle ile benzerlikler taşır. Halbwachs’ın yeniden inşayı işaret ettiği bu nokta toplumun kendini kolektif belleğin çerçeveleri sayesinde kurguladığını göstermesi anlamında önemlidir (Halbwachs, 2016: 150). Halbwachs bu yeniden inşa sürecinin toplumla birlikte yürütüldüğünün altını çizer. Ona göre toplumun değer yargıları, beğenileri ve toplumun yaşlıları bu süreçte oldukça etkilidir. (Halbwachs, 2016: 143). Bu noktada yaşlılar vurgusuyla Halbwachs (2016: 195) nesiller arası bir sürecin olduğunu da gösterir. Dolayısıyla bireysel yaşanmışlıklar, devamında grubun genel niteliği olarak “hafızanın çerçevesini” oluşturmaktadır.

Halbwachs’tan anlaşılabacağı üzere mekân, aile ve yaşlılar hatırlamak için önemlidir. “Bireylerin, içinde bulundukları grupların belirlediği bağlam dışında tutarlı ve sürekli bir yolla hatırlamalarının mümkün olmadığı” (Olick, 2014: 178) görüşünü destekler. Halbwachs için bir topluluğa veya gruba dâhil olmak aslında çeşitli araçlarla bellekte tutulacak şeyleri belirlemek anlamına gelmektedir. Bir yanıyl bu görüş kimlik edinmek olarak da yorumlanabilir. Topluluklar, bireyleri belirli olayları hatırlarken bazılarını unutmaya yönlendirir. Bu anlamda belirli olaylar özellikle hatırlanır, bazıları da unutulur. Kısacası Halbwachs (2016; 2018), toplumsal belleğin nesilden nesle grupların benimsedikleri pratikler yoluyla aktarıldığını, belleğin bu anlamda toplumsal olduğunu ve belleğin geçmişi değil şimdiyi vurguladığını belirterek hem oluşturulmasında hem de aktarılmasında toplumsal olduğu için bireylerin topluma bağlı olarak hatırladığını/unuttuğunu belirtir. Dolayısıyla Halbwachs için bellek dinamik bir karaktere sahiptir.

Halbwachs’ın açtığı yoldan giderek onun bellek üzerine düşüncelerini geliştiren, belleğin toplumsal düzeyde farklı yönlerini vurgulayan bazı araştırmacılara

değirmek yerinde olacaktır. Bellek çalışmaları içinde Halbwachs'ın ardından Jan Assmann (1938-) kültürel bellek kavramını, Paul Connerton (1940-2019) ise toplumsal bellek kavramını kullanmıştır. Pierre Nora (1931-) da aynı çizgide hareket ederken “bellek mekânları” kavramını ortaya atmıştır. Bu araştırmacıların ortak noktası, belleği bireysel değil bir gruba içkin olarak görmesidir. Kavramlar ilk bakışta benzer şeyleri imliyor gibi görünse de bazı temel farklılıklardan söz edilebilir.

Yukarıdaki araştırmacılardan farklı olarak Aleida Assmann (1947-), kolektif bellek kavramına başka bir yorum getirmiş ve onu alt kavramlara ayırmıştır. Ona göre kolektif bellek kavramı çok geniş ve belirsizdir; aslında dört farklı bellek türünü kapsar, bunlar: bireysel bellek, toplumsal bellek, siyasal bellek ve kültürel bellektir. Bireysel bellek, insan belleğinde küçük bir yer kaplamakta ve bireysel anılardan oluşmaktadır. Bu anılar çoğunlukla insan belleğinde uyandırılana kadar saklanır. Toplumsal bellek, yaklaşık üç kuşak boyunca sürdürülen ve kuşaklar arasındaki değişimleri de görmezden gelmeyen, içine doğulan topluluğun üyeleriyle birlikte paylaşılan inançlar, değerler, alışkanlıklar ve davranışları kapsamaktadır. Siyasal bellek ise, iktidarlar tarafından inşa edilen ve kolektif kimliğin yaratılmasını sağlayan, dışarıdan dayatılan belleği işaret etmektedir ve toplumsal bir homojenlik idealine sahiptir. Kültürel bellek, daha çok yazılı kültür ile ilişkilendirilmektedir. Fakat daha önce değinilen üç bellek türünden farklı bir yöne sahiptir. Diğer üç bellekte hatırlama ve unutma pratikleri söz konusuysen, kültürel bellekte müzeler ve arşivler gibi ihtiyaç olduğu vakitte harekete geçirilebilir bir “aktif bellek” özelliği vardır (Assmann, 2006).

Jan Assmann'ın, Aleida Assmann'dan farklı olarak kurduğu kültürel bellek tanımı kimlikle iç içedir. Ona göre kültürel bellek, topluluğun “biz buyuz”, “biz bu değiliz” diyebileceği belleği içerir (Assmann, 1995: 130). Kimlik, bir bellek ve hatırlama sorunudur. Bir bireyin kendi kimliğini sadece belleği sayesinde oluşturabilmesi gibi, bir grup da grupsal kimliğini ancak bellek sayesinde yeniden kurabilir. Belleğe yardımcı olan ise kültür, yani mitler, şarkılar, danslar, atasözleri, yasalar, kutsal metinler, süslemeler, resimler, yollar ve hatta tüm coğrafyadır (Assmann, 2001: 98-99). Başka bir deyişle Assmann, kimlik ve bellek arasındaki ilişkinin birbirinden ayrılmaz şekilde bağlı olduğunu ve kültürün, daha özelde ise

sözlü ve maddi kültür ürünlerinin bunların şekillenmesinde başat öneme sahip olduğunu belirtir.

Assmann, kültürel bellek kavramını yakın geçmişi kapsayan ve bir insan ömrü ile sınırlı olup insanla birlikte yok olan iletişimsel bellek kavramının karşısında konumlandırır. İletişimsel bellek karşısında kültürel bellek, efsanevi bir köken tarihi içerir ve ulaşılamaz geçmişte yaşananlardan bahseder. Kültürel bellek öğeleri çok iyi planlanmış ve biçimlendirilmiştir; törensel bir iletişime sahiptir, örneğin bayramlar kültürel bellek için önemlidir. Kültürel bellek öğeleri söz, dans ve görüntü yoluyla sembolik kodlama ve sahneleme yardımıyla ortaya çıkmaktadır. Bir başka deyişle kültürel bellek, gündelik olmayan olayları hatırlamak için vardır. İletişimsel bellekten ayrılan en önemli noktası, biçimlendirilmiş olması ve törenselliğidir. Aleida Assmann gibi (2006) Jan Assmann için de kültürel bellek yazı ile ilgilidir. Ancak yazının dışında kültürel bellek danslar, oyunlar, gelenekler, maskeler, resimler, ritimler, yeme-içme, yerler-alanlar, geleneksel giysiler, dövmeler, takılar, silahlar ve buna benzer şeylere dayanmaktadır ve **mekân, kültürel belleğin pekiştirilmesinde çok önemlidir** (Assmann, 2001: 58-68; vurgu benim). Bu noktada kısaca kültürel belleğin topluluğun halk bilgisine dayandığı ve gündelik hayatla yakından ilişkili olduğu anlaşılmaktadır.

Jan Assmann, kültürel bellek kavramının geçmişin belli noktalarına yöneldiğini ifade eder. Geçmiş olduğu gibi kalmaz, daha çok anının bağlandığı sembolik figürlerde yoğunlaşır. Ona göre Yahudilerin sosyal ve aynı zamanda dini tarihlerindeki olaylar ve anlar, onların bayramlarında gerçekleştirdikleri törenlerinde andıkları ve **tarihin her döneminde içinde bulundukları durumlarını açıklayan “hatırlama figürleri”dir. Assmann bu bağlamda efsaneleri de hatırlama figürleri olarak görür;** (vurgu benim) ancak bir anlatı olan efsaneyi tarihten farklı düşünür. Çünkü kültürel belleğin sözlü unsuru olan efsane, gerçeği değil “hatırlanan tarihi” aktarmaktadır. Öyle ki kültürel belleğin, gerçek tarihi, “hatırlanan tarihe” ve sonra da efsaneye dönüştürmektedir. Böylece efsane, gerçeğe hiçbir bağı olmayan, doğaüstülüklerle yüklü bilinmeyen bir tarihe veya geçmişe dair bir anlatı olmanın ötesine geçerek, bir “kurucu tarih” olur: Efsane, Assmann’a göre “bugünü geçmişin ışığıyla aydınlatmak için anlatılan öyküdür”. Fakat burada kültürel belleğin dönüştürücü gücü etkindir. Çünkü gerçek olsun ya da olmasın Mısır’dan Çıkış, bugün

İsrail'in kuruluş efsanesidir. Resmi eğitim kurumlarınca anlatılsa da Fısıh bayramında gerçekleştirilen törenlerinde tekrar tekrar anlatılarak halkın kültürel belleğinin bir parçası haline getirilir. Burada tarih, resmî belgeler değil, sözlü kültürle ve sadece hatırlama yoluyla aktarılan bir efsane şeklini alır. Assmann (2001: 60-61)'a göre bellekteki bu benimseme, tarihi gerçekliğinden çıkarmadığı gibi onun “sürekliliği sağlanmış düzenleyici ve biçim verici bir güç olarak gerçeklik” kazanmasını sağlamaktadır.

Paul Connerton ise *Toplumlar Nasıl Anımsar* (1999) isimli çalışmasında, Halbwachs gibi düşünürlerin başını çektiği belleğin kolektif/toplumsal olduğu düşüncesini paylaştığını fakat toplumsal belleğin nerelerde aranması gerektiği konusunda önceki düşünürlerden ayrıldığını belirtir. Connerton (1999), savını genelleştirerek sadece küçük grupları değil ulus devlet, din gibi üyelerinin birbirini tanıyamayacağı denli büyük toplulukların da belleği aynı şekilde taşıyıp koruduğunu öne sürer. Connerton, toplumsal belleğin asıl olarak anma törenleri niteliği taşıyan uygulamalarda bulunabileceğinin altını çizer. Ona göre performatif olmaları dolayısıyla belleklerin taşınması ve korunmasında törenler işlevseldir.

Pierre Nora ile tarih ve belleğin üzerine sistematik olarak düşünölmeye başlanır. Genelde bellek ve tarih sürekli olarak yan yana getirilmekte, belleğin güvenilir olmayan bir kaynak niteliğini taşıdığı düşünölmektedir. Aralarında benzerlikler kadar çok büyük farkların olması kaçınılmazdır. Halbwachs (2018) da tarih ve bellek arasındaki farklılıkları vurgular. Nora ise *Hafıza Mekânları* (2006) isimli çalışmasında Halbwachs gibi tarih ve belleğin farklılığını teslim eder ancak ikisi arasında bir ilişkinin de olduğunu vurgular. Tarih ve bellek modern dönemde birbirinden ayrıışmıştır ve insanlar artık birtakım imgeler, hafıza mekânları, anıtlar ve uyarlanmış tarihsel anlatılar aracılığıyla anımsar. Nora (2006)'ya göre bellek mekânları bir anıt, kutlama, metin, ritüel vb. şeyler oluşturabilir ve bunlar insanlar için hatırlamanın yardımcısıdır. Nora da Connerton (2014: 15) gibi modern dönemde unutmanın önüne geçmek için müze, anıt vb. hatırlatıcı unsurların devreye sokulduğunu savunur. Nora, Fransız toplumundaki bellek mekânlarını saptadığı altı ciltlik çalışmasında “Ülke”, “Sokak İsimleri”, “Bastille Günü”, “Joan of Arc”,

“Fransız Dili” ve “Gastronomi” başlıklarını elde eder. Bu altı bellek mekânı, Fransız toplumunun hatırlamasında belirleyici öneme sahiptir (Olick, 2014: 182).

Son dönem araştırmacılar, belleğin toplumsallığı konusunda hemfikirdir fakat belleğin toplumsal olduğu kadar bireysel de olduğunun altını çizerler. Bellek ve yemeği bir arada düşünen David Sutton, Yunanistan’ın Kalymnos adasında gerçekleştirdiği etnografik alan araştırmasından (*Remembering of Repast: An Anthropology of Food and Memory* (2001)) önemli veriler sunar. Teorik olarak kendinden önceki bellek araştırmalarını bir adım öteye taşıyarak Sutton, belleğin farklılıklara da açık olduğunun altını çizer. Ona göre bellekler toplumu var eden insan, nesne ve kurumlarla şekillenmesi nedeniyle büyük oranda toplumsaldır ancak çok büyük oranda herkes tarafından aynı şekilde paylaşılmasına gerek yoktur. Elbette bellek Halbwahes’in önerdiği gibi toplumsaldır. Fakat aynı şekilde bütün belleklerin de bireysel olduğu da doğrudur. Çünkü her birey sosyal çevreyi kendi gerçekliğine göre düzenler. Bu anlamda Sutton (2008), yemeği hem bireyselliği hem de toplumsallığı bir arada gösterebilen önemli bir araç olarak görür.

Bireysel bellek ve kolektif bellek ile ilgili araştırmalar farklı noktalara odaklanmaktadır. Gerek işin içindeki disiplinler gerekse yöntemleri bellek olgusuna farklı açılardan yaklaşılmasına neden olmaktadır. Bireysel bellek araştırmaları daha çok laboratuvar gibi kontrol edilebilir ortamlarda gerçekleştirilir ve doğruluğun önemli olduğu araştırmalardır. Oysaki kolektif bellek araştırmalarında ortam denetlenemez ve hatırlananlar doğru olmayabilir, önemli olan hatırlama ile ilgili süreçlerin grup kimliğinin sorgulanmasında nasıl bir yer edindiğidir (Wersch, 2015: 157-158). Dolayısıyla bellek çalışmalarında sosyal bilimler açısından odaklanılması gereken kısım bellek değil bellek süreçleridir. Yanı sıra bellek çalışmalarının bizlere gösterdiği belki de en önemli şey belleğin bireysel olduğu kadar toplumsal olduğudur. Bu aşamada belleğin bireysel ancak kolektif özelliklerine ışık tutacak bazı genel niteliklerini anlamamız, çalışmanın sonraki bölümleri için işlevsel olacaktır.

Bellek, geçmişte yaşanan bir olayın üzerinden geçen uzun bir süre sonrasında tıpkı yaşandığı gibi hatırlanmasına yardımcı olan bir mekanizma değildir. Olayın öncesinde ve sonrasındaki yaşanmışlıklarla etkileşime geçen, belli eklemeler ve

çıkarmalarda olayın tekrar “canlandırılmasını” sağlayan bir mekanizmadır. Bu anlamda bellek, hiç durmadan şekillenen bir süreçtir. Geçmiş anımsarken bugünün taleplerine cevap verir. Bu anlamda belleğin toplumsallığı ve bireyselliğinin yanı sıra bireysel ve toplumsal olarak geçerli bazı niteliklerinden bahsedilebilir. Hasan Münüsoğlu, belleğin genel özellikleri olarak unutmaya yönelimini, mekâna ve zamana bağlı olduğunu, şimdiki zamanı imlemesini, çarpıtma eğilimini, bağlamsallığını, kurgusallığını ve tetikleyici unsurlar tarafından harekete geçirilebilirliğini vurgular (2017: 25-32). Bu özelliklerin bazılarının duygu durumuyla ilgili olduğu anlaşılabilmektedir. Münüsoğlu’nun kaydettiği bu yedi özelliğe değinmek çalışmada bellek üzerine çizilen genel çerçevenin anlaşılması açısından fayda sağlayacaktır.

1.1.1. Bellek İçin Unutmak

Hatırlamak ve unutmak belleğin en temel iki işlevidir. “Hafıza-ı beşer nisyan ile maluldür” deyiimi insan belleğinin unutma niteliğini aksi bir durum olarak niteler. Ancak bellek için hatırlamak kadar unutmak da önemli bir niteliktir. Jorge Luis Borges (2007: 107-118), *Bellek Funes* hikâyesinin kahramanı Funes’in attan düşmesi sonucu beyninde meydana gelen bir “sorun” nedeniyle her şeyi en ince ayrıntısına kadar hatırlaması, daha doğrusu unutmaması ile imtihanını aktarmaktadır. Funes’in bir gününü anlatması tam bir gün sürmektedir, gördüğü her şeyi en ince ayrıntısına kadar fark etmekte ve bu ayrıntıları asla unutamamaktadır. Bu durumdan öylesine ıstırap duymaktadır ki artık karanlık bir odada tek başına yaşamaktadır.

Friedrich Nietzsche de her eylemin unutma ile bağlantılı olduğunu vurgular ve insanın anısız yaşayabileceğini ama unutmadan yaşayamayacağını belirtir (2011: 39). Çoğu durumda unuttuğumuz için hayıflanır ya da üzülürüz fakat unutmak hayati bir öneme sahiptir (Göle, 2007: 26). Hatırlamak ve unutmak eylemleri hem birbirinin karşıtıdır hem de tamamlayıcısı. Biri olmadan diğlerinden bahsetmenin mümkün olmadığı düşünülebilir. Bazı yaşanmışlıkları unutmazsak gerçekten hatırlamamız gerekenleri hatırlayamayabiliriz. Belleğin bu niteliği bireysel olduğu kadar toplumsal olarak da düşünülebilir. Topluluk olarak anımsananlar ile unutilanlar arasında önemli duygusal farklar vardır. Hatırlayamayız; çünkü bu yaşanmışlıklar bugünkü kimliğimize veya inançlarımıza ters düşmektedir. Onların yerine daha fayda

sağlayacak “önemli” yaşanmışlıkları depolarız. Unuturuz, çünkü bu sağlam bir savunma stratejisidir (Göle, 2007: 25).

2.1.2. Bellek Mekân İlişkisi

Paul Connerton, *Modernite Nasıl Unutturur* (2014) adlı kitabında belleğin topografyaya bağlı olduğunu Romalı düşünür Cicero'nun bellek sanatına ilişkin söylediklerine referans vererek vurgular. Cicero “Bellek becerisini eğitmek isteyen kişiler, kimi yerler belirlemeli ve hatırlamak istedikleri yerlerde depolamalıdır. Böylece bu yerlerin düzeni, hatırlanmak istenen şeylerin de düzenini muhafaza edecektir” der. Connerton (2014: 14-15), Cicero'nun bu sözleri üzerine unutmanın temel kaynağı olarak öne sürdüğü değişimi şu şekilde özetler:

...unutkanlığın başlıca kaynağının, toplumsal yaşamı yerellikten, insani ölçeklerden ayıran süreçlerle ilişkilendirilebilir olduğudur: insanüstü hız, akılda tutulamayacak denli büyük mega kentler, emek süreciyle bağı kopmuş tüketicilik, kent mimarisinin kısa ömrü, içinde yürünebilir kentlerin ortadan kalkması... Modernitenin unutturduğu şeyler oldukça derin, geniştir; hayatın ölçüsünün insan olması, aşına olduğumuz toplumsal ilişkilerle örülmüş bir dünyada yaşayıp çalışma deneyimi... ortak anılara dayanarak hayatın anlamı diye niteleyebileceğimiz şeylerde köklü bir değişimden söz ediyoruz. O anlam, modernitenin sunduğu yaşam alanlarında meydana gelen yapısal bir dönüşüm ile birlikte erozyona uğruyor.

Connerton'ın Cicero'ya atıfla topografi ve bellek arasındaki bağı vurgulaması önemlidir. Ona göre çevrenin ve ortamın değişmesiyle unutma tetiklenmektedir ve modernite unutmanın en önemli kaynağıdır. Connerton'ın savı yüzeyseldir ve her durum için geçerli değildir. Şöyle ki Freud'un da bireysel bellek için vurguladığı üzere (Göle, 2007) unutmak ve hatırlamak duygu durumu ile yakından bağlantılıdır (Kensinger ve Schacter, 2008). Topluluk olarak travmatik bir geçmişe sahip olmak hatırlamak ve unutmak noktasında belirleyici olacaktır. Başka bir deyişle elbette Connerton'ın vurguladığı modernitenin unutturucu etkisi yadsınamaz ancak duygu durumu bu noktada belirleyicidir.

Edinilen bir bilginin anı haline gelebilmesi için insanın belirli zaman-mekânda olaya dâhil olarak onu yaşaması gerekmektedir (Schacter, 2010: 35-6). Bu anlamda

mekânın belleğin harekete geçirilmesinde aslî unsurlardan biri olduğu düşünülür. Hatırlamayı mümkün kılan önemli bir etkidir. Birey farkına varmasa bile belleğin bir bölümünde deneyimlerin imlediği mekâna dair bilgiler yer almaktadır. Bu anlamda ev, mahalle, yurt, vatan, toprak olarak bilinen yerler hem kişisel hem de toplumsal belleğin önemli bir kısmını oluşturur. Bu mekânlar üzerinden bellekle birlikte kimlik de kurulabilir. Mekânlar, toplumsal yaşama ve yaşamın farklı yönlerine referanslar verir. Her birey geçmişi düşündüğü anda onu boşlukta değil, bir mekân çerçevesinde konumlandırır. Elbette mekânı da belirli bir bağlam içine oturtur (Güngör, 2018: 205-206).

2.1.3. Bellek Geçmişi Değil, Şimdiyi Vurgular

Belleğin kurgusal oluşu şimdi ile doğrudan bağlantılıdır (Traverso, 2009: 7). Yukarıda değinildiği gibi bugün sahip olunan inançlar geçmişi şekillendirmede/inşa etmede belirgindir. Bu da belleği bugünden bağımsız bir şekilde düşünmeyi imkânsız kılar. Pascal Boyer, bireysel ve kolektif bellek ayrımına gitmeden belleğin işleyişini ve işlevini sorgularken bugün yapılan bir davranışın neden geçmişle bir bağlantıya ihtiyaç duyduğunu sorar. Cevabı ise şu şekildedir (Boyer, 2015: 6):

Davranış, ortamın (çevrenin) belirleyici özelliklerine uygun olmalıdır. Geçmişe ait bilgilerin depolanması, (a) geçmiş durumların mevcut duruma dair bilgi sağladığı istikrarlı ortamlarda yaşayan ve (b) algısal süreçlerle mevcut ortamın bütün belirleyici özelliklerini doğrudan kavraması mümkün olmayan organizmalara yarar sağlayabilir.... (Biz insanlar) içinde bulunduğumuz ortamla ilgili daha zengin bilgilere (hayvanlara kıyasla) ihtiyacımız var ve bu ortamların görece istikrarlı oluşu, geçmişin şimdiki zamana dair potansiyel bilgi sağlaması anlamına geliyor.

Boyer, geçmiş deneyimlerin bugün için işlevsel bir bilgi kaynağı olduğunun altını çizer. Andreas Huyssen ise geçmiş deneyimlerin anlatı haline gelmesini değerlendirirken geçmişin yalın bir halde bulunamayacağı, bir yaşanmışlık, anı haline gelebilmesi için dile gelmesi gerektiğini vurgular. Anlatılırken dil ile yahut herhangi bir edebi formda (roman, film, müzik vb.) ifade edildiği için hatırlamayı da bir çeşit geçmişin yeniden canlandırması, yani temsili olarak niteler. Ona göre hatırlananlar birer temsil (*re-presentation*)’dir. Her hatırlama geçmiş ifade ettiğini öne sürse de

kaçınılmaz bir şekilde statüsü hep şimdi olmak zorundadır (Huyssen, 1999: 13). Ancak tüm bu söylenenler bizi geçmişin tamamıyla bugün üzerinden kurgulandığı sonucuna götürmemelidir. Geçmiş, şimdiki zaman ve gelecek arasında karşılıklı bir ilişki söz konusudur (Nora, 1989).

2.1.4. Bellek Geçmişi Çarpıtır

Binjamin Wilkomirski'nin 1996 yılında yayımlanan bir çocuğun toplama kampındaki yaşamını tasvir ettiğini iddia ettiği kitabı *Fragments*, tüm dünyada ilgiyle karşılanmıştır. Küçük bir çocuğun şahit olduğu korku dolu anları canlı bir şekilde sunuyordu. Belki de en ilginç olanıysa, Wilkomirski bu çocukluk anlarından habersiz bir şekilde gençliğini geçirmiş, bu anılar ileriki yaşlarda bir terapi sırasında açığa çıkmıştı. Hikâyesi o kadar çok yayıldı ki Wilkomirski, Holokost'tan kurtulan uluslararası bir kahraman olarak görülmeye başlandı. Ancak bu olay Holokost'tan kurtulan başka bir ailenin çocuğu olan İsviçreli gazeteci Daniel Ganzfried tarafından 1998 yılında yalanlanmıştı. Bir Zürih gazetesinde kaleme aldığı yazısında Wilkomirski'nin aslında 1941 yılında dünyaya gelerek Bruno Dossekker adını aldığını ve ailesi tarafından yetimhaneye verildiğini ortaya çıkarmıştı. Ganzfried yazısında Wilkomirski'nin bir koruyucu aile tarafından büyütüldüğü ve savaş yıllarını güvenli bir şekilde İsviçre'de koruyucu ailesiyle geçirdiğini aktarıyordu. Wilkomirski aslında çocukluğunu toplama kampında geçirmemişti. Peki, Wilkomirski'nin söylediği her şey yalan mıydı? Muhtemelen değildi, kendisi hala hatırladıklarının gerçekliğinde ısrar etmektedir (Schacter, 2001: 2-3).

Bellek sahibinin kanıtı ihtiyacı yoktur, eğer ki bilinçli bir yalancı değil ve rol yapmıyorsa aktardıkları onun gerçeğidir (Traverso, 2009: 10). Wilkomirski'nin hatıraları da onun artık gerçeğidir. Belki de çocukluk yıllarında etrafında anlatılanlar bir şekilde onun gerçekliği haline geldi. Belleğin bu niteliğini görmek açısından kayda değer bir örnektir. Ancak bu “uydurma” belleğin bir hatası mıdır? Daniel L. Schacter, *The Seven Sins of Memory* (2001) adlı kitabında belleğin yedi özelliğini şu şekilde sıralar: Geçicilik, unutkanlık, bastırma, yanlış adlandırma, telkine açık olma, önyargı ve ısrar. Bunların ilk üçü Schacter'e göre unutma başlığında değerlendirilir, geriye kalan dördü ise tahrif etme olarak nitelendirilebilir. Her ne kadar belleğin bu özellikleri

birer “hata” gibi görünse de Schacter onları evrim sürecinde insanın uyum sağlamasında ortaya çıkan ve bir amaca hizmet eden nitelikler olarak görür.

Belleğin “çarpıtma” gibi bir işlevi olduğunu kabul etmek aynı zamanda gerçeğe tamamıyla uygun, ölçülebilir bir belleğin olduğu varsayımını beraberinde getirmektedir (Schudson, 2007: 179). Dolayısıyla bu noktada belleğin dile getirdiği anlatıların ortamlarının önemi ön plana çıkmaktadır.

2.1.5. Bellek Bağlamsaldır

İnsanların yaşadıkları olaylar farklı zamanlarda farklı bağlamlarda hatırlanabilir. Bu aslında belleğin şimdiyi imlemesiyle benzerdir. Her farklı bağlam anımsanma için farklı nitelikleri ortaya çıkarabilir. Bellek dinamik bir karaktere sahiptir, dolayısıyla sonradan edinilen bilgiler tarafından ilk anının üzerine düşen ve anıyı değişime uğratan başka deneyimler mutlaka yaşanır. Traverso (2009: 11), örnek olarak Nazi kamplarından kurtulan birini gösterir.

Auschwitz’ten kurtulmuş bir Yahudi ve komünistin anlatısı Komünist Parti’den kopuşundan önce, 1950’li yıllarda, kendi politik kimliğini ön plana çıkartarak kendini anarşist bir kampçı olarak gösterir. Sonra 1980’li yıllarda kendini öncelikle Yahudi bir sürgün olarak kabul eder, Yahudi olduğu için zulüm görmüştür ve Avrupa’daki Yahudilerin yok edilmesinin tanığıdır.

Traverso (2009: 11), her iki anlatının da doğruluğunun sorgulanmasının saçma olduğunu belirtir. Ona göre her ikisi de sahicidir. Ancak her ikisi de şimdiki zamanın kimliksel ve ideolojik tasarımlarının süzgecinden geçerek bir parça hakikat oluşturduğunun altını çizer. İnsanlar, bellekteki yaşanmışlıkları bağlama göre bilinçsiz bir şekilde uyarlar.

2.1.6. Bellek Kurgusaldır

Bugün, yarın olduğunda geçmiş olur, artık ondan dün diye bahsederiz. Assmann, geçmişin oluşmasının bu kadar basit olduğunu vurgular. Ancak geçmişin

anımsanmasının ise farklı boyutta olduğunu altını çizer. “Geçmiş, hatırlanarak yeniden kurulur” (Assmann, 2001: 39-40). Gabriel Garcia Marquez, *Anlatmak İçin Yaşamak* (2018) romanına başlamadan önce hatırlanan bir yaşamışlığın dile getirildiği zamanı ve sosyal çevreyi vurgulayarak “Hayat, insanın yaşadığı değildir; aslolan, hatırladığı ve anlatmak için nasıl hatırladığıdır” der. Bir anlamda belleğin bireysel anlamının çok ötesinde bir toplumsallığı olduğunu da altı çizilir Marquez’in bu sözüyle. Diğer taraftan toplumsallık içinde oluşan bireysel yargılar da hatırlamayı belirler. Bir olayı veya dönemi nasıl hatırladığımız mevcut düşünce ve inançlarımızdan bağımsız değildir. Yaşanılanları hatırlarken farkında olmadan ve bilinçsiz bir şekilde onları kesip biçeriz ya da tamamıyla baştan yazarız. Bu durum bizlere geçmişte ne olduğundansa şimdi ne hissettiğimiz konusunda bilgi verir (Schacter, 2001: 5).

Münir Göle’nin Cogito’daki bellek üzerine yazısı, *Doğru Olmadığını Biliyorum Ama Öyle Hatırlıyorum* (2007), bu konuyu açıklar mahiyettedir. Şimdiki kimlikle geçmişe dönüp bakarken insan o andaki konumuna ters düşmeyecek yaşamışlıkların arayışında olur. Bellekte bunun aksi kayıtlar mevcutsa, o anki gerçeğe uydurabilmek için bazı değişiklikler kaçınılmazdır. İnsan, yaşadıkça dünyaya bakışında değişiklikler meydana gelebilir, bu bakış açısıyla A. Philip, hatırlamanın bir yeniden inşa süreci olduğunu altını çizer. Bellek, geçmiş kurgulamanın, “icat etmenin” önemli bir aparatıdır (Göle, 2007: 27). Otobiyografilerin ve geçmişe yönelik anlatıların bir de bu açıdan okunması belki de onları daha anlamlı kılacaktır.

2.1.7. Özet Olarak Bellek

Belleğin unutmaya yönelimi, mekâna ve zamana bağlılığı, şimdiki zamanı imlemesi, çarpıtma eğilimi, bağlamsallığı ve kurgusalılığı ilk anda belleğin güvenilir bir kaynak olduğu düşüncesini akla getirmektedir. Ancak insan, bir kameranın kaydettiği gibi deneyimlerini belleğine kaydetmez. Yaşanılan deneyimlerden bazı parçalar alınır ve depolanır. Daha sonra ise o parçalar alınarak deneyimler yeniden oluşturulur veya inşa edilir. Deneyimler, kameranın kaydettiği bellek kartından çekip çıkarıldığı gibi bellekten çekilip çıkarılmaz. Bazen yeni oluşturma sürecinde daha sonradan edinilen duygular, inançlar ve bilgiler bu anılara eklenir. Böylelikle geçmiş

deneyimler, sonradan edinilen duygular veya bilgilerin etkisi altında şekillenirler (Schacter, 2001: 9). Bu anlamıyla bakıldığında belleğe hangi dönemde ve hangi şartlar altında bakıldığı önem kazanır. Taşıdığı ve dile getirdiği bilgilerin doğruluk veya yanlışlık gibi modernitenin getirdiği rasyonalite ile ölçülmesinin pek anlamlı olmayacağı aşikârdır.

Zygmunt Bauman (2012: 123-124), belleğin iyi de olabileceğini kötü de olabileceğini belirtir. Bir nimet olarak da bir lanet olarak da görülebileceğini söyler.

Topluluğun ve komşuların gözünde mutlak anlamda eşitsiz olan değerleri, birçok şeyi “canlı tutabilir.” Geçmiş, bir olaylar yığıdır, bellek asla hepsini akılda tutmaz ve akılda tuttuğu ya da unutulmaktan kurtardığı ne varsa, asla “özgün” (artık bu ne anlama geliyor!) biçimiyle yeniden üretemez. “Bütün geçmiş”i ve (Ranke’nin tarihçilerden anlatmalarını istediği gibi) wie es ist eigentlich gewesen [olayların gerçekten vuku bulduğu haliyle] geçmiş bellek asla yeniden kavrayamaz; deyim yerindeyse, bellek yaşam için bir aktiften ziyade doğrudan bir pasifi oluşturur. Bellek ayıklar ve yorumlar -oysa neyin ayıklanması gerektiği ve nasıl yorumlanacağı sürekli tartışmalı bir noktadır. Geçmişin diriltilmesi, canlı tutulması ancak belleğin eylem, açıklama, yeniden-işleme ve geri dönüştürme çalışmasıyla mümkün olur.

Dolayısıyla doğruluk – yanlışlık ölçeğiyle bellekteki bilgilere bakılmadığı sürece bellek insanın bugününe dair önemli veriler sunacaktır. Fakat belleğe hangi kavramsallaştırma ile bakılacağı bu noktada önem kazanmaktadır. Yukarıda kolektif, toplumsal ve kültürel bellek kavramsallaştırmalarını öne süren farklı araştırmacılardan bahsedilmişti. Bunlardan hangisinin bu çalışma için işlevsel olacağı gibi bir soru ortaya çıkmaktadır.

Feyza Şule Güngör, kapsayıcı “toplumsal bellek” kavramının altında yer alan kültürel bellek kavramının bellek çalışmalarında süregelen bireysellik veya kolektiflik tartışmalarına farklı bir bakış açısı getirebileceğini savunur (2018: 202-203). Ona göre kültürel bellek kavramı, toplumsal bellek kavramının “daha tematik bir odağını” temsil eder. Son dönemde toplumsal bellek çalışmalarının yoğunlaşmasıyla beraber belleğin aktarım süreçlerinde kültüre özel bir önem atfedildiğini belirtir. Bireysel bellekten farklı olarak toplumsal bellek kültürel unsurlarla açığa çıkmaktadır. Dolayısıyla bu

kültürel unsurlar “bellek alanları ile toplumsal anıların koruyuculuğu ve aktarımını yapmaktadır.”

Güngör’ün görüşlerine paralel bir şekilde çalışmada alan verileri yorumlanırken Assmann’ın “kültürel bellek” kavramı benimsenmektedir. Assmann’ın kültürel bellek kavramının din ile iç içe olduğu görülmektedir. Hatırlama, daha çok dini anlamlar üzerinden yapılır ve bayramlar, ritüeller bu noktada öne çıkar. Bayramlar ve ritüeller yoluyla dinsel kimlik döngüsel olarak yeniden hatırlanır ve benimsenir. Bayramlara ve ritüellere dâhil olan yemekler ve yemek kültürü burada ön plana çıkmaktadır. Ayrıca kültürel belleğin oluşmasında ve sürdürülmesinde romanların, kanonik metinlerin, yazılı veya sözlü anlatıların, müziklerin, şiirlerin, masalların, destanların kısacası tüm kültürel unsurların topluluğu bir arada tutucu bir işlevi vardır (Güngör, 2018: 203). Dolayısıyla Niğdeli Selanik muhacirlerinin kendi bayramlarında (ve diğerlerinin bayramlarda) ve ritüellerinde hazırladıkları, sundukları ve tükettikleri yemeklerin, kullandıkları kap kacakların, et tüketim tercihlerinin, misafirlere göre şekillenen yemeklerinin, daha genel anlamda yemek kültürlerinin farklı toplumsal grupların bulunduğu Niğde’de anlam yüklü yönünün yüksek olduğu düşünülebilir.

2.2. Bellek ve Yemek

Marcel Proust (1871-1922), akademik anlamda bellek üzerine çalışmamış ancak bellek konusu açıldığında değinmeden geçilemeyecek bir isimdir. Yedi ciltlik romanı *Kayıp Zamanın İzinde* (1913-1927), Proust fenomeninin¹⁹ de ortaya çıktığı bellek açısından önemli referans noktaları sunmaktadır. Serinin ilk kitabı olan *Swann’ların Tarafı*’nda (2022) Proust, ıhlamur çayına madlen kekini batırdığında tamamen istemsizce zihninde bir zaman yolculuğuna çıkar. Durağı, daha çocukken çektiği astım krizleri nedeniyle ailesi tarafından tedavi olması amacıyla gönderildiği kasabadır. Burada halasının yanında çocukluğunun bir kısmını geçirmiştir. Bir madlen kekin tadının bellekte uyandırdıklarıyla çocukluğuna dönen Proust, binlerce sayfalık bir roman serisiyle anlatısını sürdürür.

¹⁹ Proust fenomeni, geçmişte yaşanan bir deneyimin tat ve koku yardımıyla tetiklenerek anımsanması olayı olarak tanımlanır.

Hatırlama-anımsama ve unutma Proust örneğinde olduğu gibi büyük oranda duygu durumuyla ilişkilidir. Yukarıda gördüğümüz üzere Freud da bu durumun altını çizmektedir (Göle, 2007: 25). Münüsoğlu (2017)'nin belleğin genel niteliklerini sıralarken belirttiği “tetikleyici unsurlar tarafından harekete geçirilebilir olma hali” tam olarak Proust örneğinde karşılığını bulmaktadır. Yaşanırken duygusal olarak iz bırakmayan anılar hemen siliniverip gidebilirler. Diğer taraftan da bazı durumlarda uygun anımsatıcıların varlığı ve uyarması sonucu, bellekte bulunmadığı zannedilen yaşanmışlıklar geri çağırılabilir. Proust'un anımsamasını sağlayan tat alma duyusuna yönelen bir madlen kekiydi, bu belli durumlarda duyularımızı hedef alan farklı bir uyaran olarak koku, ses veya bir görüntü olabilir. Ancak tat ve koku alma duyularına yönelen bir uyarının bellekte diğerlerine nazaran daha fazla etki bıraktığı bilinmektedir (Verbeek ve van Canpen, 2013: 145). Bu nedenle görüntü olarak yemek, içerdiği tatlar ve yaydığı koku, bellek için önemli bir noktaya oturmaktadır. Bireyin gündelik yaşamında büyük bir bölümü oluşturan yemek ve beslenme belirli sembolik veya sembolik olmayan anlamların taşıyıcısı konumundadır.

Yemek, ilk anda akla karın doyurucu bir nitelikten fazlasını barındırmadığı düşünülse de tarih boyunca bunun çok ötesinde bir işleve sahip olmuştur. Sosyal dönüşüm, toplumsal örgütlenme, devletler arası rekabet, endüstriyel gelişim ve iktisadi büyümeyle doğrudan ilişkilidir. Tarih öncesinden bugüne yaşanan tüm dönüşümlerin hikayesi aslında basit gibi görünen yemek ile bağlantılıdır (Standage, 2016: 11). Bir topluluğun kültürünün önemli bir kısmını yemek hazırlama ve tüketme alışkanlıkları oluşturmaktadır. Yiyeceklerin tam olarak ne zaman pişirilmeye başladığı sorusunun cevabına kesin bir cevap verilemese de ilk aşçının yüksek ihtimalle Homo erectus türü olduğu tahmin edilmektedir.²⁰ Ateşin yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılması büyük bir beynin ihtiyaç duyduğu enerjiyi sağlayarak bizi insan yaptığı (Silvertown 2018:

²⁰ Dünyada insan dışındaki birçok canlı türü, tek besin çeşidi ile hayatını sürdürebilirken insan, sağlıklı bir şekilde hayatta kalabilmek için çok çeşitli bir diyetle sahip olmalıdır. Evrimsel süreçte buna sebep olanın ataların temel gıdaların tekdüzeliğinden kurtulmak için farklı habitatlardaki besinlere yönelmiş olduğu öne sürülür. Bu süreçte insan bedeni tembelleşmiş, daha önce tek tip beslenme sürecindeyken ürettiği birçok yaşamsal maddeyi zengin bir diyetle sahip olduğu için üretmeyi durdurmuştur. Bunun neticesinde bugün insanlar tek bir besin çeşidi ile değil zengin bir diyetle beslenmek zorunda kalmıştır (Nathan, 2020: 207-208).

35-36) ve sosyalleşme için daha fazla imkân sağladığı (Özbek, 2010: 113) ileri sürülmektedir.

Yemeğin biyolojik ihtiyaçları karşılaması insanın evriminin önemli bir parçası olmuştur. Bununla birlikte insan evriminin yanı sıra yemeğin sosyal bağlamdaki yeri de tarih boyunca sosyal ilişkiler içinde belirli bir yere sahiptir. Tarım devrimi insan yaşamını baştan aşağı değiştirmiş, insanın yerleşik hayata uyum sağlamasında ve sosyal ilişkilerinin başka bir doğrultuda evrilmesinde belirleyici olmuştur.²¹ İnsanın beslenmesi, tarım devriminden önce de sonra da hep çevresi ile ilişkili bir şekilde değişmiş ve değişmeye devam etmektedir. Evrimsel süreç içerisinde bazı özel vitamin ve mineralleri edinmesi için çok çeşitli bir beslenme şekline gereksinim duymuş,²² bu çeşitlilik nedeniyle bölgeden bölgeye değişen mutfak kültürlerinin ortaya çıktığı (Nathan, 2020: 49-77)²³ düşünülmüştür.

İnsan, temelde sosyal ve kültürel dünyaya dâhil olmasıyla diğer canlılardan ayrılır ve insan topluluklarına dâhil olur. Thomas Hylland Eriksen, bütün insan davranışlarının insanın yaşadığı sosyal çevresinde bir karşılığı olduğunu belirtir; nasıl giyindiğimiz, mimiklerimiz, yüz ifadelerimiz, ne yediğimiz ve nasıl yediğimiz gibi doğal görünen şeyler aslında sosyal olarak kazanılır. Elbette insan beslenme ve uyuma gibi doğuştan gelen ihtiyaçları olan biyolojik bir varlıktır aynı zamanda. Ancak bu ihtiyaçların karşılanması için her zaman sosyal olarak düzenlenmiş birtakım yollar vardır. Bir biyolojik gerçeklik olarak insan, büyümek ve hayatta kalabilmek için yiyeceklere ihtiyaç duyar. Bu yiyecekler her zaman sosyal ve kültürel olarak belirli bir şekilde hazırlanan ve belirli kalıplarla tüketilen şeylerdir (Eriksen, 2009: 76).

²¹ Tarım devrimi ve insanların yerleşik yaşama geçmeleri çoğu kez bir başarı hikâyesi olarak anlatılırken, James C. Scott insanlık tarihine büyük etkisi bulunan bu olayın diğer bakış açısıyla da görülmesi gerektiğini önerir. Ona göre insanın yerleşik yaşama geçmesiyle birlikte doğaya ve ona dair sahip olduğu bilgide de bir daralma meydana gelmiştir (Scott, 2019).

²² İnsanlar düzenli bir şekilde C, D ve B12 vitaminlerini dışarıdan almak zorundadır. Denizaşırı yolculuklarla birlikte insan türünün C vitaminine olan ihtiyacı çarpıcı bir şekilde görünür hale gelir. Uzun süreli yolculuklarda C vitamini alamayan denizcilerde iskorbüt hastalığı ortaya çıkmaya başladığı görülünce, bunu önlemek için gemi yolculuklarında taze sebze ve meyve bulundurma zorunluluğu anlaşılmıştır (Civitello, 2019: 211-212).

²³ Nathan'ın bölgeden bölgeye değiştiğini vurguladığı mutfak kültürü çoğu kez etnik gruplarla özdeşleştirilmeye çalışılmaktadır. Elbette farklı dinsel ve dilsel gruplar tarafından yemek kültürlerine yapılan eklemeler yadsınmaz. Ancak günümüzde benzer şekillerde hazırlanan aynı/benzer veya farklı isimlere sahip yemekler farklı etnik gruplar tarafından “tescillenmeye” çalışılmakta, bu da topluluklar veya toplumlar arasında çatışma yaratan bir durum haline gelebilmektedir.

Nathan'ın ve Eriksen'in vurguladığı gibi insan gruplarının yaşadıkları farklı coğrafi, sosyal ve kültürel ortamların farklı yemek kültürlerini oluşturduğunu anlayabiliriz.

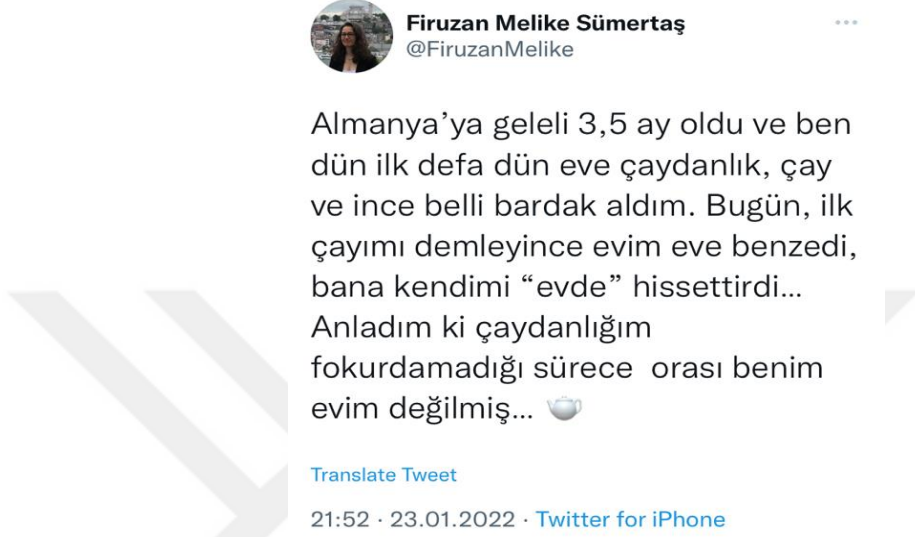
Farklı yemek kültürleri denildiğinde sadece farklı hazırlanış aşamaları olan farklı malzemelerin kullanıldığı yemekler düşünülmemelidir. Hiçbir kültürel unsur diğer kültürel unsurlarla etkileşimde bulunmadan şekillenmemiştir; bu durum yemek kültürü için de geçerlidir. Her toplulukta yemeğe eşlik eden birtakım uyulması gereken kurallar, inançlar ve normlar vardır. Leo Moulin, insanların ne sadece dışlarıyla yediğini ne de sadece mideleriyle sindirdiğini; insanların büyük oranda zihinleriyle yediğini, sosyal hayatın temelini şekillendiren çift taraflı mübadele sistemine bağlı kültürel normlara göre tat aldığını öne sürer.²⁴ Bu tam olarak bir topluluğun neden yemek pratikleriyle ve sofrada adabıyla, yanı sıra dili, inançları ve cinsel pratikleriyle tanımlandığının cevabıdır (Moulin, 1974'ten akt. Poulain, 2017). Paralel bir şekilde Marvin Harris de yemeğin boş mideye girmeden önce toplumsal belleği beslemesi gerektiğini vurgular. Yani bir yemeğin toplumsal bellekle şekillenen yiyecek tercihlerini karşılaması gerektiğini söyler. Ona göre yiyecek tercihleri ve kaçınmalarının açıklığa kavuşturulması, yiyeceklerin kendinde değil insanların belleklerinde yatan örüntüler sisteminde aranmalıdır. Yemekler, çok az beslenmeyle alakalıdır ve bize güzel göründükleri veya tadı iyi olduğu için yenmez (Harris, 1998: 15). Dolayısıyla Harris için yemekler tüketim noktasında büyük oranda bellekte karşılık bulurlar.

Yemek pişirmenin “basit, mütevazı, devamlı, zamanda ve mekânda sürekli tekrarlanan, ötekilerle ve insanın kendi kendisiyle ilişkilerinin dokusuna kök salmış, ‘aile romanının’ ve her bireyin hikayesinin damgasını vurduğu, ritimler ve mevsimlerle olduğu gibi çocukluk anılarıyla da iç içe geçmiş bir etkinliğin (pratiğin) aracı” olduğu (Certeau, Giard ve Mayol, 2009: 190) Proust örneğinin de gösterdiği gibi düşünülebilir. Ancak yemek bunlarla sınırlı değildir. Sosyal ve kültürel içeriğinin yanı sıra ritüel ve sembolik bir içeriğe de sahiptir. Bazı durumlarda ritüel veya sembolik anlamların biri diğerinden fazla olabilir ancak asla bu anlamlardan yoksun değildir (Myerhoff, 1978). Bu anlamıyla Connerton'un (1999) belleğin izini sürmek

²⁴ Bourdieu'nun zevklerin ve beğenilerin toplumsal ve sınıfsal olarak inşa edildiğini vurgulaması, sevdiğimiz veya tiksindiğimiz yiyeceklerde ne kadar fail olduğumuz konusunda oldukça zihin açıcıdır (Bourdieu, 2015).

için önerdiği törenlerden çok da bağımsız düşünülemez olan yemeğin, tıpkı bellek gibi hem bireysel hem de kolektif bir karakteri vardır. Basitçe yapılan her yemek hem bireysel belleklerde hem de kolektif belleklerde çeşitli yansımalara sahiptir.

Resim 2.1. Yemek ve aidiyet ilişkisine yönelik bir tweet



Yemeğin duylara yönelik etkisini özetleyen yukarıdaki gönderide de görüldüğü gibi yemek, bir ortamın bilindik bir yer, ev haline getirilmesi için de önemli bir noktadadır. Fokurdayan çay veya sevilen bir yemeğin kokusu bize evi çağırıştırabilmesinin yanında Proust'un durumundaki gibi geçmişte bir anıyı da anımsatabilmektedir. Benzer bir hikâyeyi Ulf Hannerz aktarmaktadır. Fotoğraf yarışmasında tatil ödülü kazanan fotoğraf meraklısı bir çift, üç haftalığına Borneo'ya gider. Yaşadıkları tüm deneyimler eşsizdir; kendilerine aşına, bildik deneyimler ve yiyeceklerin yanında kendi yaşadıkları yere tamamiyle yabancı bir sürü şey yemiş ve deneyim edinmişlerdir. Eve döndükten sonra ilk yaptıkları şey birer bardak soğuk süt içmek olmuştur. Daha sonra ise oradayken edindikleri fotoğrafları eşe, dosta gösterme heyecanına kapılmışlardır. Onlara kendilerini iyi hissettiren eve dönmüş olmanın onaylayıcısı birer bardak soğuk süt olmuştur (Hannerz, 1996: 25-26).

1.2.1. Yemek Çalışmaları

Yemek, insanın nefes almak kadar doğal bir ihtiyacıdır ve zamanın çok büyük bir kısmı bu ihtiyaç için ayrılmaktadır. Yemeğin gündelik yaşamdaki bu başat konumu

birçok disiplin tarafından farklı bakış açılarıyla araştırılmasını sağlamıştır. Bu disiplinleri kabaca folklor, antropoloji, sosyoloji, psikoloji ve tarih olarak sınıflandırabiliriz.

Folklor alanındaki yemek kültürü üzerine çalışmalar, Avrupa’da disiplinin adının ilk telaffuz edildiği zamana yakın bir dönemde görülür. Yemek kültürü (*foodways*) kavramsallaştırmasını ilk kez 1884 yılında Amerikan halkbilimcileri Don Yoder ve Warren Roberts gerçekleştirmiştir (Camp, 2006: 622-628). Franz Boas’ın *Ethnology of the Kwakiutl* (1921) çalışmasında Kwakiutl topluluğu hakkında bilgilerin yanı sıra yemek kültürüne, özellikle ayrıntılı somon tariflerine dair kayıtlar görülmektedir. Türk folklorunda yemek üzerine çalışmalar ise daha çok geçiş ritüelleri etrafında yoğunlaşmakta, yemeği bir maddi kültür ögesi olarak değerlendirmektedir. Ancak folklorun kadroları veya konuları sıralanırken halk mutfağı ayrı bir başlık olarak sıralanmaktadır. Örneğin Sedat Veyis Örnek, folklor konuları altında Beslenme-Mutfak-Kiler’i göstererek a) besin türleri; b) besin elde etme, hazırlama, koruma; c) mutfak düzeni, araçları; d) kiler, depo, mahzen; e) yemek çeşitleri ve f) sofraya düzeni alt başlıklarını kaydetmektedir (Örnek, 2016: 24-25). Daha sonraki bir dönemde Özkul Çobanoğlu, kaydettiği folklor kadrolarında Sedat Veyis Örnek’i tekrar eder (2010: 53).

Antropoloji özelinde yemek çalışmaları tarihini değerlendiren Sidney W. Mintz ve Christine M. Du Bois, diğer disiplinlere kıyasla antropoloji disiplini içinde çok erken sayılacak bir dönemde yemekle ilgili çalışmalar yapıldığını, ilk yemek çalışmasının Garrick Mallery’nin *American Anthropologist* dergisinde yayımlanan “Manners and Meals” (1888) çalışması olduğunu kaydeder. Son dönem çalışmalarına Claude Lévi-Strauss (2013) [1966]’un ve Mary Douglas (2007) [1966]’ın yapısalci bakış açısıyla önemli katkılar sunulduğunun altı çizilir. Onlara göre 1982 yılındaki Jack Goody’nin *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji* (2013) çalışması önemli bir mihenk taşı olmuştur. Goody’nin “sosyolojik” bakışı, konuyu daha farklı bir boyuta taşımış, antropolojik yemek çalışmaları bir dizi teori ve araştırma sorununu çözmede bir araç olarak kullanılacak kadar olgunlaştırmıştır. Teori kısmında, ekonomik değer oluşturma, sembolik değer yaratma ve belleğin sosyal olarak inşa edilmesi gibi geniş toplumsal süreçleri aydınlatmak için yemek sistemleri kullanılır

hale gelmiştir (Mintz ve Du Bois, 2002: 100). Mintz ve Du Bois bu noktada, Sutton'un yemek ve bellek inşası üzerine Kalymnos Adasında yaptığı çalışmasını dönüm noktası olarak nitelendirmesi önemlidir.

Claude Lévi-Strauss, yapısalcılığın en önemli isimlerinden biri olmasının yanında yemek üzerine akademik ilginin gelişmesinde katkısı büyüktür. Lévi-Strauss, bir toplumun yemek pişirme yöntemini toplumsal yapıların tercüme edildiği bir alan olarak görür (akt. Belge, 2018: 15). Bir anlamda yemek ve etrafındaki etkinlikleri topluluğun bilinçsiz bir şekilde kendini ifade ettiği bir dil olarak görür. Bu çerçevede ürünlerin tedariki, dağıtımı, üretimiyle ilgilenmeden besinlerin tasnifi ile hazırlanma sürecindeki kurallara odaklanır ve bu kuralların toplumsal yapıların bir görüntüsü olduğunu düşünür. Eğer bu kodların anlamları deşifre edilebilirse toplumun düşünce sistemi ve örgütlenmesi hakkında birçok şey anlaşılabilecektir (Beardsworth ve Keil, 2012: 106).

Mary Douglas (1921-2007), yemeğin biyolojik gerçeklerin yanı sıra sosyal gerçeklerle de ilişkili ele alarak gündelik yaşamda yemekleri ve yeme içme eylemini kodlar olarak görmüştür. Bu yüzden Douglas, “yemeğin şifresini çözmek” üzerine çalışmıştır. Ona göre sosyal ilişkiler içinde yemek bir ‘kod’a dönüşür ve ‘kodladığı mesaj ortaya konulan sosyal ilişkilerin örüntüsünde bulunur. Bu anlamda yemek sosyal ilişkilerin “sembolü” durumuna gelir. Ona göre bu kodlar, toplumsal olaylar ve toplumsal bağlantıları taşıyan ve aktaran mesajlardır. Dolayısıyla yemeğin ürettiği kodlar yardımıyla sosyal yapı veya sosyal ilişkiler, yani toplum içindeki hiyerarşi, benimseme, dışlama, etkileşim ve sınırlamalar yemek üzerinden okunabilmektedir. Douglas (1972), her yemeğin diğer yemeklerin anlamından bir şeyler taşıdığını düşünür. Ona göre her yemek kendi imgesi içinde diğer yemeklere biçim veren yapısal bir toplumsal olgudur. Bir başka deyişle, Douglas yemek kültürünü bir çeşit dil sistemi olarak ele alır, onun için bir kültüre dâhil olan yemekler, dil sistemindeki gibi kaçınılmaz olarak birbiri ile ilişki halindedir. Bu anlamda bir yemeği toplumsal açıdan değerlendirerek diğer yemeklerle ilişkili görmek, diğer yemeklerin “şifresini çözebildiği” gibi kültürün bütünü hakkında da bilgi vermektedir. Douglas (1972: 69), bu analiz yöntemini geliştirirken bağlamsal analizin önemine vurgu yapar; parçaların,

ortaya çıktıkları farklı durumlara karşılık verdikleri cevabı görmek gerektiğinin altını çizer.

Roland Barthes (1915-1980), Douglas'a benzer bir şekilde yemeğİ bir iletişim sistemi olarak kabul etmektedir. Ona göre bir yemek, çeşitli bilgiler sunan bir ögedir. İletişim sistemi olmasının yanında yemek aynı zamanda bir görüntüler bütünü, kullanımlar protokolü, durumlar ve davranışlardır. Yemek hakkında bilgi, mutlaka onun dâhil olduğı ortamdan elde edilmelidir. Bu da ekonomiye, tekniklere, kullanımlara dolaylı gözlem yoluyla, topluluğun zihinsel yaşamına dâhil olarak yapılmalıdır. Modern insan bir yiyecek maddesi satın aldığında, onu tükettiğinde veya servis ettiğinde onu basit bir objeden farklı bir şeye dönüştürerek manipüle etmez, bu yiyecek bir durumu özetler ve iletir; bir bilgi ve anlam oluşturur. Dahil olduğı topluluğa dair işlevsel bir bilgi verir; bu bilgi sadece yemeğe değil, aynı zamanda misafirperverlik ritlerine dair de olabilir (Barthes, 1997: 21). Özetle Barthes, belirli yiyecek-içecek maddelerinin toplumda bazı karşılıklarının olduğunu, bunların birtakım bilgiler içerdiğini ileri sürer. Barthes, yiyecek-içeceğin içinde yer aldığı örüntülerin anlaşılabilmesi için de katılarak gözlemin kritik olduğunu düşünür.

Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas ve Roland Barthes yapısalcılık kuramı üzerinden geliştirdikleri yaklaşımlarla yemek çalışmalarında yeni bir sayfa açmışlardır. Bu üç isim de beslenmenin gündelik yaşamının en önemli bileşeni olduğunu vurgulayarak toplumların farkında olmadan kendilerine dair sunacakları birçok bilginin yemeklerde bulunacağını düşünmüşlerdir. Bu doğrultuda yemeğİ bir dil sistemi olarak görmüşler, toplumun tamamı hakkında bilgiler verdiğini ileri sürmüşlerdir.

Jack Goody (1919-2015), yemek çalışmalarına yaklaşımıyla kendinden önceki araştırmacılardan farklı bir noktaya konulabilir. Sosyolojik bakış açısına sahip Goody (2013), Sanayi Devrimi sonrasında besin üretimindeki değişimlere odaklanmaktadır. Goody, Batı dünyasında yiyecek teknolojisinde yaşanan gelişmeleri diğer kültürleri anlamak açısından önemli görür ve bu doğrultuda besin üretimindeki makineleşme, muhafaza teknolojileri, perakendecilik ve nakliyedeki gelişimi-değişimi inceleyerek hazır gıdaya yönelimi, emeğin ve malzemelerin nasıl standartlaştığını

sorgulamaktadır. Goody'nin bu noktada diğerlerinden farklı olarak süreçlere odaklandığı görülmektedir. Bu sayede sadece yemeği değil, toplumsal cinsiyet, akrabalık ilişkileri, kimlik ve bellek gibi yemekle ilişkilendirilebilecek birçok konuyu araştırma imkânını ortaya çıkarmıştır.

Yemek ve belleği bir araya getiren iki öncü araştırmacıdan bahsedilebilir. Biri John D. Holtzman diğeri ise David Sutton'dır. Holtzman (2006: 373-374), yemek ve belleği teorik açıdan ele alan çalışmasında bu iki olguyu bir araya getiren çalışmaların henüz yeterince gelişmediğinin fakat bu alanın oldukça zengin olduğunun altını çizmektedir. Ona göre yemek, kamusal olanla özel olanı bir araya getiren çok katmanlı bir unsurdur. Yemek yemek özünde büyük oranda bireye özgü bir durum olmasına rağmen diğer özel etkinliklerden farklı olarak ritüeller, festivaller ile besin mübadelesinde açıkça paylaşılan ya da açık bir şekilde alınıp satılan bir şeydir. İki uç noktada hareket edebilmesi nedeniyle yemek kamusal alanda sembolik anlamlar üretmede etkilidir ve özellikle de bellekle ilişkili olarak düşünülebilir. Dolayısıyla yemek, belleğin farklı formlarına açılan bir pencere olarak değerlendirilebilir. Bu anlamda yemek ve belleğin bir araya getirilmesi yemeğin ve belleğin farklı boyutları arasındaki çağrışımları ve bunların kesişim noktalarını açığa çıkaran çalışmaları destekleyecektir.

Holtzman'a düşünsel olarak paralel konumda bulunan Sutton (2008), bireysel olarak tüketilen yemeklerin nasıl toplumsal belleği beslediğini sorar. Cevap olarak da Halbwachs'ın bireysel veya kolektif tüm belleklerin toplumsal olduğunu ve sadece sosyal bağlamda sürdürülebildiğini vurguladığını kaydeder. Halbwachs'a atıfla Sutton o halde hiçbir belleğin asosyal olmadığını, bütün belleklerin bireysel olduğunu, bu bireysel belleklerin de toplumsal ortamda kendi öznel çevresine göre düzenlendiğini aktarır. Yemeği, kamusal anıtlardan farklı olarak bellek için bu denli güçlü kılan şeyin bireylerin yemeği tüketerek veya takas ederek sürekli olarak kamusaldan özel alana geçtiğini, başka bir deyişle bireysel varoluş ile kolektif kurumlar arasında sürekli bir geçiş hali olduğunu öne sürer (Sutton, 2008: 160). Bu yaklaşımıyla Sutton hem bellek konusunda hem de yemekle ilişkisinde yeni bir noktayı işaret etmektedir.

Sutton (2001), Ege Denizi'ndeki Kalymnos adasında gerçekleştirdiği etnografik araştırmasında yiyeceklerin gündelik yaşamın yanı sıra ritüel olarak tüketilmesine odaklanarak bellek ve yemek üzerine önemli yorumlamalarda bulunur. Sutton, yemek gibi kolay bozulan ve fiziksel olarak uzun süre aynı kalamayan bir ürünün bile bellek için hatırlamada önemli bir unsur olduğunun altını çizerek Sutton'a göre ritüel, yemek ve belleğin birbiriyle bağlantılı olduğu alanlardan biridir. Özellikle gündelik pratiklerle desteklenen gösterişli ritüeller bu anlamda önemlidir. Ancak Sutton (2001)'a göre gündelik yaşam ile ritüel arasında çok keskin bir çizgi de yoktur. Ölüm gibi en temel geçiş dönemine eşlik eden ritüeller bile şimdiye alternatif zamansallıklar sağlar, yiyecekler ve yemek yemek de gündelik temelde şimdiyi oluşturan bu farklı zamansallıkları düzenler. Gündelik yaşamda sıradan görünen “yoldan geçerken uğrama” sırasında yenilmesi için ısrar edilen yiyeceklerin de hem bireysel hem de kolektif bellek için önemli olduğunun üzerinde durur. Özünde yemeği sunan kişinin cömertliğine şahit olunması istenmektedir. Sutton'a göre her yemek ayrı bir deneyimdir ve bağlamı itibarıyla hem geçmiş hem de geleceğe yönelik izler taşır.

1.2.2. Kültürel Miras Olarak Yemek

Miras, kelime anlamı olarak önceki nesillerden sonraki nesillere aktarılan şey olarak tanımlanabilir. Bu haliyle geçmişle ilintili bir kavramdır. Kültürel miras, “insanlığın binlerce yıllık yaşam deneyimi ile akıl ve yaratıcılığının bugüne ulaşmayı başarmış kalıntıları” olarak tanımlanır. Kavram, “insanın tarih boyunca doğada yaşadığı, öğrendiği, uyguladığı, yarattığı, geliştirdiği, biriktirdiği bilgilerin, becerilerin, maddi ve manevi tüm kültürel yaratıların kendinden sonraki kuşaklara aktararak devamlılığını” sağlamasıyla ilgilidir (Kutlu ve Kasapoğlu, 2020: 689). Dolayısıyla taş yapılar, coğrafi şekiller gibi somut şeyler gibi gelenekler, insanların nesillerdir sürdürdüğü bilgi birikimi de somut olmayan kültürel miras olarak nitelendirilebilir. Her ne kadar yenilip tüketilen şeyler olarak görülse de yemekler ve genel olarak beslenme kültürü de tarih boyunca yaşanan coğrafya ile etkileşim halinde şekillenen, kuşaktan kuşağa aktarılan tekniklere, becerilere sahip olan bir bütün olarak kültürel miras kapsamında değerlendirilir. Miras olarak görülen kültürel unsurlar topluluk üyelerini zamanda ve mekânda birbirine bağlayan grubun kendini tanımlamasında ve dışarıya tanıtmasında bağlayıcı referans noktaları olarak hizmet

eder (Brulotte ve Di Giovine, 2014: 1-2). Bu nedenle yemek etrafında şekillenen inançlar ve pratiklerle gündelik yaşamın merkezinde yer almasıyla Somut Olmayan Kültürel Miras alanı olarak da nitelendirilir (Oğuz, 2016: 4).

UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması sözleşmesini 2003 yılında oluşturmuş miras olarak nitelendirilen unsurları şu 5 başlık altında toplamıştır: a) Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar; b) gösteri sanatları, c) toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler, d) doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, e) el sanatları geleneği (Oğuz vd., 2005: 164). Yemek kültürü için ayrı bir başlık oluşturulmamasına karşın yemek kültürü “toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler ile doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar” başlıklarına dâhil edilmektedir. Bu sayede yemek kültürünün bütüncül bir yaklaşımla tanıtılıp korunmasına destek verilmektedir (Kara, 2019: 215-216). Bu çerçevede sadece belli niteliklere sahip tekil yemekler değil, yemeklerin etrafında şekillenen inançlar ve pratikler de yemek kültürü içine dâhil edilmektedir. Bu bakış açısıyla Geleneksel Meksika Mutfağı (2010), Fransa’nın Gastronomik Yemeği (2010), Akdeniz Diyeti (2013), Tören Keşkeği Geleneği (2011), Türk Kahvesi ve Geleneği (2013) ve İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jufka, Yufka (2016)²⁵ İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne kaydedilmiş küreselleşmenin yerel kültürlerin üzerine getirdiği yıkıcı etkilere karşı koyma çabası içine girilmiştir (Kasapoğlu, 2021).

1.2.3. Küreselleşme ve Yemek

Küreselleşme, sınırları tam olarak çizilemeyen, üzerinde ortam bir tanıma ulaşmanın güç olduğu bir kavramdır. Bazı çevrelerce olumsuz bir içeriğe sahip olduğu düşünülen küreselleşme kavramı özü itibarıyla yerelde ortaya çıkan şeylerin kısa bir sürede tüm dünyaya yayılması olarak özetlenebilir. Modernite ile ivme kazanan ve yoğunlaşan küreselleşmenin getirdiği değişimle dünya üzerindeki kültürleri

²⁵ Listelere kaydedilen kültürel unsurlar için bkz. <https://ich.unesco.org/en/lists?text=&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs>. Erişim Tarihi: 07.07.2022.

tektipleştireceği yönünde bir kaygı birçok insan tarafından paylaşılmaktadır. Bu değişimden yemek kültürlerinin de etkileneceği düşünülmektedir.

Küreselleşme ile insanların da yer değiştirme hareketleri hız kazanmıştır. Özellikle Türkiye’de giderek daha fazla insan doğup büyüdüğü toprakların dışında başka coğrafyalarda yaşamını sürdürmektedir (Konda, 2021). Bu yer değişimi sırasında taşınan unsurlardan biri de yemek kültürüdür. Yaşanan bu yer değiştirme hareketleri yemek ile kurulan nostaljinin yoğunlaşmasını sağlamaktadır. Yaşanan farklı coğrafyalardaki kimlik kurgulamaları çoğu kez yemek üzerinden yapılmaktadır. Bu da yemek üzerinden belleğin sürdürüldüğünü göstermektedir.

Yemeğin bellekle ilişkisinin her dönemde farklı kurulduğu düşünülebilir. Eric Hobsbawm (1996: 15)’a göre “geçmişin ya da daha çok kişinin çağdaş deneyimini önceki kuşakların deneyimine bağlayan toplumsal mekanizmaların yok olması geç yirminci yüzyılın en karakteristik ve ürkütücü fenomenlerinden biridir.” Hobsbawm, son dönemde genç nüfusun, içinde yaşadıkları zamanın geçmişiyle her türlü organik ilişkiden yoksun bir tür sürekli şimdiki zaman içinde yetiştiğini belirtir. Hobsbawm’ın işaret ettiği değişim sanayi devrimi ve şehirleşme gibi büyük toplumsal dönüşümler nedeniyledir. Son yüzyılda daha fazla insan, önceleri köylerde veya daha küçük ölçekli yerleşim birimlerinde geniş aileler halinde, kendi ürettiklerini tükettikleri bir yaşam tarzında yaşıyorlarken şehirlere göçmeye başlamış, çekirdek aileler olarak üretme imkânı bulamadan tüketen hayatlara sahip olmuştur. Ancak eski yaşam tarzı anlatıları gündelik yaşamda farklı temsiller yoluyla görünür durumdadır. Geçmişe dair anlatılanlar artık nostaljik öğeler olarak anlatılarda yerini almaktadır. Bu anlamda nostalji-bellek ve yemek arasında güçlü bir bağ olduğu düşünülebilir.

Yemeğin ve bellekle olan ilişkisi bireyselleşmenin getirdiği sorunların bir nebze olsun azaltılmasını da sağlamaktadır. Yemek ve bellek ilişkisi, topluluk dışı kalan, küresel ve yerel arasında sıkışmış bireyin rahatlamasını ve hızlı değişim karşısında yaşadığı sorunların önüne geçebilecek bir niteliğe de sahiptir (Kanık, 2012: 98). Özellikle Somut Olmayan Kültürel Miras ile insanların yaşadıkları yabancılaşmayı en aza indirmeye çalışan UNESCO gibi örgütlenmeler, modernite ile unutulmuş kültürel unsurlara yaşama ortamı sağlamaya çalışmaktadır. Ancak modernite,

çokça eleştirilen bir yön olarak gündelik yaşam dâhil birçok alanda bir dizi standartlaşmaya neden olmaktadır. Goody (2011: 200), bu standartlaşmaya işaret ederek yerel mutfakların bugün de cazibesini sürdürmesinin yazıyla yayılan tariflere değil (daha doğrusu matbaayla, çünkü baskının standartlaşması aynı zamanda yiyeceğin standartlaşmasını da sağlamıştır), önceki nesillerin yaptıklarına, onların kullandığı doğal malzemelere bağlı olduğunu vurgular. Ancak küreselleşmenin hızı farklı coğrafyalardaki farklı ürünleri ilk önce vapur, sonra da uçak hızıyla yerel mutfaklara dâhil etmiştir. Bu anlamda küreselleşme ile mutfak kültürleri arasında yoğun bir etkileşimin olduğu anlaşılmaktadır.

Yemek merkezli nostalji, yerinden edilmiş diasporik topluluklar için yinelenen bir konudur. Sutton (2001: 17), kayıp vatanın kokuları ve tatları tarafından bireyde canlanan hasret duygusunun onu geçmişte topluluğun zarar görmemiş bir anına geçici olarak götürdüğünü belirtmektedir. Jon D. Holtzman, Appadurai'nin de Hint yemek kitaplarını sürgün edebiyatı olarak karakterize etmesini bunun bir örneği olarak nitelendirir. Antropoloji dışı bazı yemek yazını yitik bir geçmişe duyulan duygusallıkla bağdaştırılmaktadır. Yemek, çocukluğun ya da ailenin hatırlanması için bir araçtır. Yaşanmış geçmişe duyulan nostalji duygusunun aksine asla deneyimlenmemiş zamana ve yerlere de özlem, nostalji duyulabilir. Appadurai bunu “koltuk” nostaljisi olarak nitelendirir ve geç kapitalizm dönemi tüketimi özendirme anlayışında “tüccar nostaljinin yağını temin eder” ve tüketici sadece asla tecrübe etmediği bir kayıp belleği destekleyen bir imgeye karşı nostalji hissini getirme ihtiyacını hisseder (Holtzman, 2006: 367). Geçmiş ortadan kaybolmuş ve sade bir temsilde yitip gitmiştir. Eski tatlar artık insanları geçmişe, geçmişin yokluğuna yolculuğa çıkaran işaretler haline gelmiştir (Karaosmanoğlu, 2009).

Toparlamak gerekirse, Bergson, Durkheim, Halbwachs, Assmann, Connerton bellek üzerine, Lévi-Strauss, Douglas yemek üzerine yapılan çalışmalarda önemli yapı taşları olmuşlardır. Kaydettikleri bilgilerle bellek ve yemek çalışmaları bugünkü birikime ulaşmıştır. Sutton, Wertsch, Olick gibi ardıl diğer araştırmacılar, onların bıraktığı birikimi daha da geliştirerek bugün belleğin toplumsal olarak işleyişi ve bu toplumsallık içinde yemeğin konumunu daha da görünür hale getirmişlerdir.

Çalışmada, M. Douglas ve R. Barthes'dan hareketle, mevsimsel hazırlık sürecinde her bir besin, yemek yaparken kullanılan kap kacaklar, pişirme teknikleri, misafir ağırlarken gösterilen özen, yiyecek temin etme yolları, ritüel yemekleri ile bunların hazırlanış biçimleri ve et tüketim tercihleri, topluluğun zihinsel yaşamına dâhil olarak değerlendirilmektedir. Bu bilgi ve yorumlar, kültürel belleği de ortaya koyacaktır. Zira Assmann (2001: 58-68)'ın efsanevi bir köken tarihi içerme ve ulaşılamaz geçmişte yaşananlardan bahsetme misyonu yüklediği kültürel bellek, törensel iletişim gücü, sembolik kodlama ve sahneleme olanağı ile soyut ve somut tüm kültürel öğelerden yansımaktadır. Bir başka deyişle insan topluluklarının yaşamının neredeyse her noktasında bir parçası bulunabilen yemek kültürüne bakılarak, bir topluluğun geçmişini –hatta ulaşılamaz saydığı geçmişini- sakladığı kültürel bellek, betimleyici, pekiştirici, biçimlendirici, sembolleştirici yönleriyle ortaya konulabilir. Bu bağlamda Assmann (2001: 67-68)'ın kültürel belleğin dayandığı ve canlandırıldığı alanlar arasında saydığı yemek kültürünün, Niğde Selanik muhaciri toplulukları bağlamında en geniş boyutuyla anlaşılabileceği düşünülmektedir.

Yemek, köklerinden koparılmış bir topluluğun ortak belleğinde kültürel olarak varlığını sürdürmenin bir yolu, onsuz kimliğin kaybolacağı bir tutunumdur. Özellikle yerinden yurdundan edilmiş insanlar için yemek, kimlik ve bellek arasındaki ilişki dikkate değerdir. Yemek kokuları bellek mekanizmasını devreye sokan önemli bir etkidir, geçmişte yaşanan ve topluluk olarak etkilenilen, topluluk belleğinde iz bırakan olaylar için de bir hatırlatıcı olabilmektedir.

Halbwachs, belleğin toplumsal çerçevelerle, yani bireyin dâhil olduğu toplumsal gruplarla şekillendiğini ileri sürer. Bu anlamıyla Niğdeli Selanik muhacirlerinin yaşadıkları zorunlu göç ve farklı bir coğrafyada farklı kültürel özelliklere sahip insanlarla bir arada yaşama deneyimi, grup olarak onların toplumsal çerçevelerinde değişime neden olmaktadır. Toplumsal belleğin, Assmann'a göre yazılı kültürle ve temel olarak halkbilgisiyle taşındığını ileri sürmesi, Connerton'un anma törenlerini bu aktarımda kilit öneme sahip olduğunu vurgulaması, Nora'nın hatırlamak için bellek mekânlarını işaret etmesi ve gastronominin de bir topluluk için bellek mekânı olabileceğini vurgulaması, Halbwachs'ın toplumsal çerçeveler önerisiyle

birleşince tüm bunları okumak için bir kültürel unsur olarak yemek kültürünün seçilmesi anlamlı hale gelmektedir.

Ayrıca Connerton (2014: 14-15), belleğin topografiyle, yani toplulukların yaşadıkları coğrafya ile doğrudan bağlantılı olduğunu vurgular .Niğdeli Selanik muhacirleri, topluluk olarak yaşadıkları coğrafyadan başka bir coğrafyaya göç etmiş bir topluluktur. Dolayısıyla Connerton'un bahsettiği topografiye değişiminin Niğdeli Selanik muhacirleri için bellekte birtakım değişimler yaratması mümkün görünmektedir. Yaşanılan travmatik olaylar sonrası göç olgusunu deneyimleyen ve farklı bir coğrafyaya yerleşen, sonrasında farklı kültürel özelliklere sahip insanlarla yaşamaya zorlanmış bir grup olarak Niğdeli Selanik muhacirleri, sonraki kuşaklarda bu olaylar hakkında neler hatırlıyor olabilir?



3. NİĞDE VE MUHACİRLİK

3.1. Göç/Muhaceret

Göç, insanın bireysel veya topluluk olarak bir yerden başka bir yere mevcut şartlardan daha iyisine sahip olmak adına yer değiştirmesidir. Yer değişikliği ile insanın zihinsel coğrafyası da büyük bir değişim geçirir. Bilinen, aşına olunan ne varsa bir anda değişir. Bu yönüyle göçler insanı şekillendiren temel unsurlardan biridir. İnsan türünün yerleşik yaşama geçmeden önce uzunca bir süre yiyeceğin peşinden giderek sürekli göç ettiği bilinmektedir. Bugünkü bildiğimiz Amerika kıtasının insanların çok eski zamanlardaki bir göçle orada yaşadıkları tahmin edilmektedir. Türklerin Anadolu topraklarına gelmesi yine kadim bir göç hikâyesidir. Kendini göç ile ilişkilendirmiş veya başkaları tarafından bu şekilde tanımlanan topluluklar da mevcuttur. Örneğin Yörükler, göçebe olmalarıyla, yani sürekli yer değiştirmeleri ile bilinen bir topluluktur. Diğer taraftan göçler sadece insan topluluklarının bir yerden başka bir yere hareket etmesi değildir. İnsanla birlikte bitkiler, hayvanlar, kültürler de göç eder, diğer bitki, hayvan ve kültürlerle etkileşime girer. Göç ettikten sonra insan da beraberinde getirdiği diğer unsurlar da değişim yaşarlar. Bu anlamda göç yaşayan insanın veya insana ait bir unsurun göç sonunda değişime girdiği belirginleşir.

Göçler, ne kadar iradi olduğu tartışmalı olsa da insanların bireysel veya topluluk halinde aldığı kararlarla gerçekleştirebileceği gibi insanların kendi istekleri dışında da meydana gelebilmektedir. Bu tür göçler üç farklı sebeple oluşabilmektedir. Bunun bir sebebi devletlerin belli amaçlarının yerine getirilmesi amacıyla insanların göçe zorlanmasıdır. Diğer iki sebep insanların savaş nedeniyle ve doğal afetler sonucu yaşadıkları mekânı terk etmek zorunda kalmasıdır (Tekeli, 1990: 49). İnsanların etnik, dini kimlikleri nedeniyle kendi iradeleri dışında devlet müdahalesiyle gerçekleşen zorunlu göçler, modern ulus devletin ortaya çıkmasıyla başlamıştır. Tekeli, (2007: 448) 1860-1927 yılları arasındaki Osmanlı devletinin ulus devletleşme sürecinde yaşanan göçleri bu anlamda “Balkanlaşma Göçleri” olarak tanımlar. Bu tür göçlerden biri aynı zamanda çalışmanın konusunu teşkil eden Türkiye ve Yunanistan arasında 30 Ocak 1923’te anlaşmaya varılan nüfus mübadelesidir. Nüfus mübadelesiyle tarihte ilk kez iki devlet zorunluluk esasıyla vatandaşlarını “takas etmek” üzerine uzlaşmışlardır. Bu anlaşma her ne kadar ilk olarak uygulansa da 1923 yılına gelene kadar

Balkan coğrafyasında bazı denemeler yapılmıştır. Devletler arasında bir nüfus mübadelesi yapılmasının fikri temelleri ise Fransız Devrimine (1987) kadar götürülebilmektedir.

Fransız Devrimi ile ortaya çıkan milliyetçilik hareketleri tüm Avrupa'yı düşünsel anlamda etkileyerek birçok etnik grubu içinde barındıran imparatorlukları dağılma sürecine soktu. Devrim bir anlamda Avrupa'nın bugünkü şeklini almasındaki nüvelerden biriydi. Bu dönemle birlikte halk hareketleri başlamış, birçok etnik grup kendi ulus devletini kurma mücadelesine girişmişti. Osmanlı İmparatorluğu bu durumdan en erken etkilenen imparatorluklardan biri oldu. Yunanistan bu dönemin hemen ardından Osmanlı İmparatorluğu'ndan koparak kurulan devletlerden biriydi. Kuruluşunun sonrasında irredantist bir dış politikayla topraklarını sürekli genişleterek²⁶ çok farklı niteliklere sahip nüfus gruplarını himayesine aldı. Balkanlar'daki birçok devlet Osmanlı toprakları üzerinde hak iddia etmek suretiyle topraklarını genişletme amacındaydı (Tekeli, 2007: 453). Yanı sıra on sekizinci yüzyıl sonlarından itibaren Osmanlı İmparatorluğu sürekli toprak kaybediyor ve Balkan toplulukları uluslaşma sürecinde avantaj yakalıyordu. Coğrafyadaki siyasi değişimler Balkanlar'da Türk-Müslüman kitlelerin yaşaması için şartları kötüleştiriyordu.²⁷ Türk-Müslüman kitlelerin Anadolu'ya doğru göç hareketleri, Balkan Savaşları ve Birinci Dünya Savaşı sonrasında doruk noktasına ulaşmıştı.²⁸ Tarih boyunca Balkanlar din, dil ve etnik kimlikler açısından özel bir coğrafya olmuştur. Özellikle yirminci yüzyıl öncesinde, bugün de kısmen, din, dil ve kültür anlamında insanların birbirlerinden ayırt edilmesinin zor olduğu bir bölgedir (bkz. Karakasidou, 2010).

Milliyetçilik ideolojisinin öncesi dönemde savaşlar devletler arasında ve paralı askerler tarafından yapıyordu. Bu savaşlar sonucunda sıradan insanlar için, eğer ibadet serbestisi sağlanmışsa, bölgenin hakimiyetinin kime geçtiğinin pek bir önemi yoktu. Onlar için gündelik yaşamda vergiyi toplayan değişiyordu sadece (Salvanou,

²⁶ Bu anlamda Yunanistan'ın 1922 yılında sona eren bir yayılmacı dış politika izlemesinin düşünsel arka planını "tüm Helenleri bir çatı altında toplamak" amacını taşıyan *Megali İdea* oluşturmaktaydı.

²⁷ Osmanlı İmparatorluğu'nun yaşadığı ilk kitlesel göç hareketi 1774 Rus Savaşı sonrasındaki Küçük Kaynarca Anlaşması sonrası 1789-1800 yılları arasında 500.000 civarı Kırım Tatarının Osmanlı topraklarına göçmesiyle gerçekleşmişti (Tekeli, 1990).

²⁸ Elbette bu dönemde Osmanlı topraklarından da tam tersi bir istikamete kitlelerin hareketi söz konusuydu. Özellikle Rumların ve Bulgarların Trakya'dan Batıya ve Doğuya hareketleri için bkz. Salvanou, 2022.

2015: 35). İmparatorluklar döneminde bir bölge işgal edildiğinde oradaki nüfusun göç etmesi istenmiyordu. Bunun bir nedeni zaten kıt olan insan emeğinin azalmasıydı (Tekeli, 2007: 451). Ancak Fransız Devrimi'nin getirdiği milliyetçilik ideolojisi Alman romantizmiyle birleşince daha muhafazakâr bir ideoloji ortaya çıkıyor ve artık sıradan halk da düşmanın bir parçası olarak addediliyordu. Dolayısıyla askerlerle birlikte siviller de savaştan büyük oranda fiziksel zarar görüyordu. Önceki dönemde siviller kazanılan topraklarla birlikte savaş ganimeti olarak değerlendirilirken artık düşmanın bir parçası olarak görülüyordu. Bunun bir getirisi olarak yeni dönemde savaşlarla birlikte kitleler halinde göçler yaşanmaya başlamıştı (Salvanou, 2015: 32-44). Bu noktada Osmanlı, Yunanistan ve Bulgaristan kısıcında kalan Trakya, Makedonya ve Epir bölgelerindeki göç hareketleri ilginçtir.²⁹ Bölgeye birbiri ardına hâkim olan devletlerle nüfusların yer değiştirmeleri paralellik sergilemektedir (Pallis, 1925: 326). Ayrıca öylesi bir dönemde devletlerin barındırdıkları nüfusların homojen olması devletleri güçlendiren bir unsur olarak görülmekteydi (İçduygu ve Sert, 2015: 85). Bu anlamda nüfusları en azından din anlamında homojen kılmak için nüfus değişimi gibi düşüncelerin ortaya atıldığı görülmektedir.

Balkanlar'da ilk nüfus değişimi/mübadelesi fikrinin 93 Harbi olarak anılan (1877-1878) Osmanlı Rus savaşı sırasında Saffet Paşa tarafından Ruslara önerildiği bilinmektedir. Bu öneriye göre, Balkan dağlarının kuzeyindeki Müslümanlar güneye doğru, güneydeki Bulgarlar da kuzeye doğru gönderilecekti fakat öneri kabul görmemişti (Şimşir, 1986'dan akt. Macar, 2015: 174). Balkan Savaşları döneminde benzer bir fikir daha ortaya atılmış, 1913 yılında bu sefer Bulgaristan ile Osmanlı arasında gönüllülük esasına göre yaklaşık 90.000 kadar Müslüman Türk ve Bulgar yer değiştirmiştir (Önder, 2000'den akt. Macar, 2015: 174). Yunanistan da yer değiştirme anlaşmalarına katılmaktadır. 1914 yılında Osmanlı Atina Elçisi Galip Kemali Bey tarafından Venizelos'a bu anlamda bir teklif götürülür. Bu teklife göre Doğu Trakya ve İzmir sahillerinin 30 km kadar içlerine yerleşmiş Rumlar ile Makedonya ve Epir'deki Müslümanların yer değiştirmesi öngörülmektedir. Bunun için heyetler

²⁹ Balkan Savaşları ve Birinci Dünya Savaşı döneminde Balkanlar'daki kitlesel göçler için bkz. Dragostinova, 2011.

görüşmelere dahi başlar. Fakat Birinci Dünya Savaşı'nın patlak vermesiyle girişimler yarıda kesilir.

Yer değiştirme anlaşmalarına Balkanlar'da sadece Osmanlı taraf değildir, diğer ülkeler de bu anlaşmalara başvurmaktadır. Örneğin Bulgaristan ve Yunanistan 27 Kasım 1919 yılında Neuilly Anlaşması bünyesinde “farklı ırklara mensup azınlıkların karşılıklı ve gönüllü göç etmesi” üzerinde anlaşmaya varmıştır. Bu sözleşme on üç yıl boyunca uygulanmış ve 96.000 Bulgar, 46.000 Yunan bu çerçevede yer değiştirmiştir (Ladas, 1932; Özkırımlı ve Sofos, 2013: 134-135). Bu anlaşmalarla yapılmak istenen özünde devletlerin dine bağlı olarak homojen bir nüfusa sahip olma isteğidir. Ancak bu noktaya kadar hiçbir devlet tam bir homojenleşmeyi görememiştir. Türk-Yunan savaşından sonra toplanan Lozan Barış Konferansı (1922-1923) ile nüfus mübadelesi fikri tekrar gündeme gelmiş ve bu sefer teoride her boyutuyla düşünülen bir zorunlu göç protokolü iki devlet tarafından imzalanmıştı.

3.2. Türkiye-Yunanistan Arasında Nüfus Mübadelesi Protokolü

Türkiye için “Kurtuluş Savaşı” Yunanistan için “Küçük Asya Felaketi” olarak adlandırılan, aslında bir olayın iki farklı açıdan nasıl görünebileceğinin örneğini teşkil eden bir savaş sonunda Yunanistan ve Türkiye kısmen ülke sınırlarını somutlaştırmış, bunun üzerine var olan sınırlar içinde kalan “etnik-dini farklılıkları” sınırlarının dışına çıkarmayı istemişti. Ayrıca Yunanistan için Makedonya ve Epir bölgelerindeki nüfus kompozisyonu toprakların “Yunanlık” argümanı üretmesi noktasında “sorunluydu” (Karpas, 2015: xxxiii).³⁰ Zaten bölgede yakın dönemde bir dizi anlaşmayla nüfusun homojenleştirilmesi çalışması yapılmasına rağmen yine de bölgede bir din birliğinden bahsetmenin güç olduğu görülmektedir (Ladas, 1925: 702).³¹ Bu bağlamda Türkiye ve Yunanistan arasında Lozan Barış Konferansı sırasında 30 Ocak 1923 tarihinde

³⁰ Kemal Karpas (2015: xxxiii) Türkiye ve Yunanistan arasındaki nüfus mübadelesinin iki devlet için de bazı amaçlara hizmet ettiğini vurgular. Ona göre Yunanistan'ın Güney Makedonya bölgesindeki nüfusu büyük oranda Türkler, Bulgarlar ve Yahudilerden oluşmaktaydı ve bölgede Yunanlar azınlık kalma tehlikesiyle karşı karşıyaydı. Bölgeye etnik olarak bir gördüğü Anadolu Rumlarını yerleştirmek istemişti. Türkiye de 1912-1922 yılları arasında büyük bir nüfus kaybına uğradığı için 18-40 yaş aralığındaki nüfusu artırmak zorundaydı. Bu anlamda nüfus mübadelesi iki ulus devlet için de işlevseldi.

³¹ Mübadelenin hemen öncesinde 1920 yılında Yunanistan'ın toplam nüfusu içinde 770.000 Türk, 139.000 Bulgar, 18.000 Arnavut, 65.000 Yahudi bulunmaktaydı. 1928 yılına gelindiğinde ise 103.000 Türk, 82.000 Bulgar kalmıştır (Ladas, 1932: 702).

imzalanan “Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol” önemlidir. Bu protokol ile iki ülke arasında yaklaşık 2.000.000 insan rızaları dışında “mübadele” edildi. Sözleşme on dokuz maddeden oluşmaktaydı ve kimlerin mübadele edileceği, mübadele edilenlerin mülklerinin nasıl taşınacağı veya el değiştireceği ile tüm bu yaşananların kimler tarafından denetleneceğine ilişkin kuralları belirliyordu. Sözleşmede herhangi bir etnik aidiyet belirtilmeden “Türk topraklarına yerleşmiş Rum Ortodoks dininden Türk uyrukları” ile “Yunan topraklarında yerleşmiş Müslüman dininden³² Yunan uyrukları”nın mübadelesi şart koşuluyordu. Sözleşmenin 1. maddesine göre “1 Mayıs 1923 tarihinden başlayarak zorunlu nüfus mübadelesine girişilecek ve bu kimselerden hiçbirisi, Türk hükümetinin izni olmadıkça Türkiye’ye ya da Yunan hükümetinin izni olmadıkça Yunanistan’a dönerek orada yerleşemeyecekti”³³ (Meray, 1973: 89-95).³⁴ Bu mübadele sayesinde her iki ulus devlet de daha homojen bir nüfusa sahip olacaklardı (Hirschon, 2006). Balkan coğrafyasından Anadolu’ya ve Anadolu’dan Yunanistan’a doğru mübadele anlaşmasının öncesinde başlayan göç hareketleri de nüfus mübadelesi protokolüyle bir çerçeveye oturtulmuş oluyordu. Ayrıca anlaşmaya göre 1912 sonrasında Trakya’dan ve Anadolu’dan Yunanistan’a gidenler de mübadil statüsü kazanıyor, mübadillere tanınan ayrıcalıklardan faydalanıyordu (Salvanou, 2022: 18). Aynı zamanda Türkiye-Yunanistan nüfus mübadelesi zorunlu göçün hukuken meşru bir politika aracı haline gelmesinde önemli bir adımdı ve 1944 yılında Polonya ve Sovyetler Birliği, 1946 yılında Çekoslovakya ve Macaristan arasında gerçekleştirilen nüfus mübadelelerinin de bu anlaşmayı örnek aldığı düşünülür (Bozdağlıoğlu, 2014: 30).³⁵

³² İlginçtir ki mübadele ile insanların Balkan coğrafyasından Anadolu’ya gönderileceği duyulduğunda birçok Balkan Müslümanının mübadeleye dâhil olmak için Selanik’e göç ettiği kaydedilmektedir. Sorunun daha da karmaşıklaşmaması adına gemi kaptanlarına bu kişileri gemilerine almamaları yönünde emir verilmiştir (Belli, 2004).

³³ Mübadeleye dâhil olmamak için evlenen kadınların varlığından görüşmeler sırasında sürekli bahsedildi. Bu gibi anlatılar farklı Anadolu şehirlerinde de duyulabiliyor. Örneğin Develi Zile’de mübadeleye dâhil olmamış Eleni’nin hikâyesi için bkz. Avdikos, 2015. Ayrıca gazeteci İskender Özsoy’un sosyal medya hesabından duyurduğu Edremit’te 10 yıl boyunca mağarada saklanan bir Rum için bkz. 19 Şubat 1932 Son Posta ve Balaskas, 2022. Edremitli Rum’un saklanış hikayesi Yaşar Kemal’in 1997-2002 yıllarında yayımlanan ve nüfus mübadelesini konu aldığı 4 ciltlik *Bir Ada Hikayesi* serisindeki Vasili karakterini andırmaktadır.

³⁴ Anlaşma bazı istisnaları da içeriyordu. Örneğin Batı Trakya Müslümanları ile İstanbul Rumları sözleşmeye göre mübadele dışı tutuluyordu (İskân Tarihçesi, 1932).

³⁵ Yirminci yüzyılda yaşanan en büyük göç Hindistan yarımadasının Hindistan ve Pakistan olarak ayrılmasıyla gerçekleşmiş, yaklaşık 7.000.000 insan dinsel olarak kendini ait hissettiği tarafa göç etmiştir. Göç eden bu insanlar 2000’li yılların başında hala muhacir olarak anılmaktaydı (Karpas, 2003: 7).

Anlaşmanın uygulanmaya başlanmasıyla 400 bin Müslümanın Türkiye'ye göç etmiş olduğu tahmin edilmektedir (Emgili, 2017). Yunanistan'a ise yaklaşık 1.500.000 kişinin göç ettirildiği düşünülmektedir (Blanchard, 1925: 455). Türkiye ve Yunanistan arasındaki savaşın öncesinde ve savaş sırasında zaten Balkanlar'da eski Osmanlı topraklarında yaşayan Türk-Müslüman kitleler göçe başlamıştı (Arı, 2014: 33-34).³⁶ Aynı şekilde Anadolu'dan da Yunanistan'a bir göç hareketi söz konusuydu (Salvanou, 2022: 42). Sözleşme ile bu göçler yasal bir statü kazanıyor ve düzenli bir hale getiriliyordu.

Gelen mübadillerin büyük oranda mübadele ile giden Rum Ortodokslardan kalan yerlere yerleştirilmesi hedeflenmiştir (Arı, 2014: 49-50). Bazı bölgelerde ise “numune köy” olarak adlandırılan, yeni inşa edilmiş yerleşim birimlerine yerleştirilmişlerdir (Sarı, 2015). Mübadele, İmar ve İskân Vekâleti, mümkün olan en ekonomik ve hızlı yolla mübadillerin taşınarak iskân edilmesi ve tarımsal üretime katılması için çabalıyordu. Bu nedenle en etkili yöntem Selanik veya Kavala'da³⁷ toplanan mübadilleri gemi ile Anadolu'nun farklı limanlarına getirip oradan da tren yardımı ile iskân edilecekleri bölgelere sevk etmektir. Bu doğrultuda on iskân bölgesi tespit edildi. Bu bölgeler ağırlıklı olarak Karadeniz, Trakya, Ege, Marmara, Akdeniz ve İç Anadolu bölgelerinde yer alan şehirleri içeriyordu. Mübadillerin geride bıraktıkları bölge ve oradaki uğraşları da iskân edilecekleri bölgeleri kabaca belirliyordu. Buna göre mübadiller tütüncü, çiftçi, bağcı, zeytinci olarak gruplandırılmıştı ve buna göre belirlenen dokuz iskân bölgesinden birine yerleştirilecekti. Elbette tüm bu hesaplamalar bir tahmin üzerine yapılmaktaydı. Toplamda 95.000 kişinin tütün, 200.000 kişinin çiftçi-bağcı, 100.000 kişinin de zeytinci olacağı, toplamda 395.000 mübadilin gelmesi bekleniyordu. Buradan da anlaşılacağı üzere ilk taşınması beklenen grup çiftçilerdi (Arı, 2014: 52-53). Gelenlerin mal bildirim beyanı yaptıktan sonra elde ettikleri belgelerle Türkiye'ye gelip karşılığında Türkiye'de mal edinmesi gerekiyordu. Fakat savaşın ve sonrasındaki mübadele sürecinin neden olduğu bölgelerdeki karışıklık, baskı ve zorlama nedeniyle

³⁶ Anlaşmanın imzalanmasının hemen ardından yola koyulanlar gidecekleri yere vardıklarında kendilerine gösterilen evlerde henüz ev sahibi Rumlar/Müslümanlar oturuyorlardı. Her iki tarafta da yaşanan bu olay bir karmaşaya neden oluyor, komisyonlar bildirmeden insanlar yollara düşüyordu (Macar, 2015: 179).

³⁷ Yunanistan'ın kuzeyinden gelen mübadiller Selanik ve Kavala limanlarından, Girit'ten gelenler ise Kandiye, Hanya ve Resmo gibi limanlardan gemilere biniyordu (Arı, 2014: 78).

insanlar mal beyanı yapamadan yollara düşmeye başlamış veya mal bildirimini eksik ya da yanlış yapmıştır. Dolayısıyla birçok mübadil geride bıraktığı mallarına karşılık olarak Türkiye’de ya çok az mal almış ya da hiç alamamıştır (Arı, 2014: 72-76).

Mübadeleye ilk olarak Girit, Kavala, Drama ve Selanik’ten başlanmış, devam eden süreçte 1924 yılının ortalarına kadar 314.052 kişi Türkiye’ye getirilmiştir. Bu sayının 99.720 kişisi Selanik ve çevresinden, 32.324’ü Kozana’dan, 13.975’i Kandiye’den, 8.837’si Hanya’dan, 2.200’ü Perveje ve Yanya’dan, 7500’ü de Midilli’den getirilmişti. Aynı yılın ekim ayına kadar da toplam sayının 370.000’lere ulaştığı görülmektedir. Çeşitli dağlık bölgelerden de Müslümanların eklenmesiyle resmî bir rakama göre mübadele edilenlerin sayısı 456.720 kişi olmuştur. Ancak bu sayının içinde mübadele kapsamına girmeyecek başka göçmenlerin de olduğu bildirilmektedir. Mübadillerin Türkiye’ye getirilmesi süreci büyük oranda 1924 yılı ortalarında bitirilse de bazı ailelerin özel durumları nedeniyle 1925’in ilk aylarına kadar mübadele sürecinin devam ettiği bilinmektedir (Arı, 2014: 91-93).

Mübadillerin Türkiye’ye taşınması mübadele sürecinin ilk ayağını oluştuyordu. Mübadiller büyük oranda gemiyle Türkiye’ye taşındıktan sonra karaya çıktıklarında ilk olarak herhangi bir salgın hastalık tehlikesine karşı tahaffuzhanelere alınmaktaydılar.³⁸ Zaten mübadiller Kavala ve Selanik’te toplanmışken çiçek ve kızamık vakalarına rastlanmış ancak erken alınan tedbirlerle salgın halini almadan atlatılmıştır. Böyle bir olayın tekrar yaşanmaması için tahaffuzhanelere büyük önem atfedildiği görülür. Tahaffuzhanede mübadillerin aşıları kontrol ediliyor, varsa eksik aşıları yapıyor ve temizlendikten sonra sadece üç gün dinlenebilecekleri misafirhanelere alınıyorlardı. Ancak bazı durumlarda Rumlardan kalan evler ve arazilerin işgal edilmesi nedeniyle buralar boşaltılana kadar muhacirlerin misafirhanede kalması icap ediyordu. Bu gibi aksilikler birikince insanların iskân edilerek üretici konumuna geçmesi gecikebiliyor dolayısıyla bir yiyecek krizinin çanları çalıyordu (Arı, 2014: 95-97). Bunun yanı sıra Arı (2014: 99) devletin dağıttığı iâşe sayısının 450.000’lere vardığını aktarmaktadır. Mübadillerin neredeyse tamamının yardıma muhtaç bir şekilde Türkiye’ye gelmiş ve uzun süre desteğe ihtiyaç

³⁸ Tahaffuzhane, mübadillerin karaya çıktıkları her limanda bulunmaktaydı. Bunlardan en büyüğü Tuzla Tahaffuzhanesidir ve her yıl 30 Ocak günü mübadiller burada anma etkinliği düzenlemektedir.

duymuştur. Bu süreç içinde çeşitli etkinlikler ve gazete ilanları ile başlatılan yardım kampanyalarıyla mübadillerin ilk aşamadaki şartlarının düzeltilmesi için para toplanmaya çalışılmıştır (Arı, 2014: 99-104).

Mübadiller, kendilerine gösterilen iskân bölgelerine yerleştirilmeleri sırasında da çok fazla zorlukla karşılaşmışlardır. Misafirhanelerdeki süreleri dolan mübadiller, ki bu süre zaten üç gün ile sınırlıydı, Mübadele, İmar ve İskân Vekâlet'inin memurları eşliğinde iskân edilecekleri bölgelere doğru yürüyerek, gemiyle ya da trenle yola çıkıyorlardı. Ailelere, daha çok ellerindeki belgelere göre mal tahsisi yapılıyordu. Ancak “fuzuli işgal” edilen evler ve araziler, bu malların zamanında boşaltılamaması nedeniyle büyük sorunlar ortaya çıkıyordu. Kâğıt üstünde görülen mülkler bu nedenle uygun olmadığı için mübadiller bir bölgeden diğerine sürükleniyordu (Arı, 2014: 105-113). Bunun sebebi ise bazı bölgelerde Rumların evlerini terk etmelerinin üzerinden on sekiz ay gibi bir süre geçmiş ve evler talan edilmişti. Bu nedenle bu evlere mübadillerin yerleştirilmesi mümkün görünmüyordu (Blanchard, 1925: 453). Bazı durumlarda yaşanan karışıklıklar yüzünden şehirlerde yaşayanlar köylere, köylerde yaşayanlar şehirlere veriliyor, karasal bölgeden gelenler deniz kenarına, tütüncülükle uğraşanlar dağlık bölgelere yerleştiriliyordu. Diğer taraftan gemilerin taşıma kapasitelerine bağlı sorunlar da söz konusuydu. Örneğin 800 kişi kapasiteli bir gemiye bir tam köy ve bir yarım köy nüfusu yerleşip gemi hareket ettiğinde yarı nüfusu geride kalan köy başka bir gün taşındığı için aynı köyün bir kısmı Ege'ye diğer kısmıysa Karadeniz'e gidebiliyordu. Bu nedenle aynı aileden insanlar farklı bölgelere iskân edilebiliyordu (Arı, 2014: 105-113). İskân süreci sonunda farklı bölgelere yerleştirilen mübadillerin sayısına ilişkin bilgiler dikkat çekicidir (Tablo 3.1).

Tablo 3.1. İllere Göre İskân Edilen Mübadil Sayıları (1923-1927)

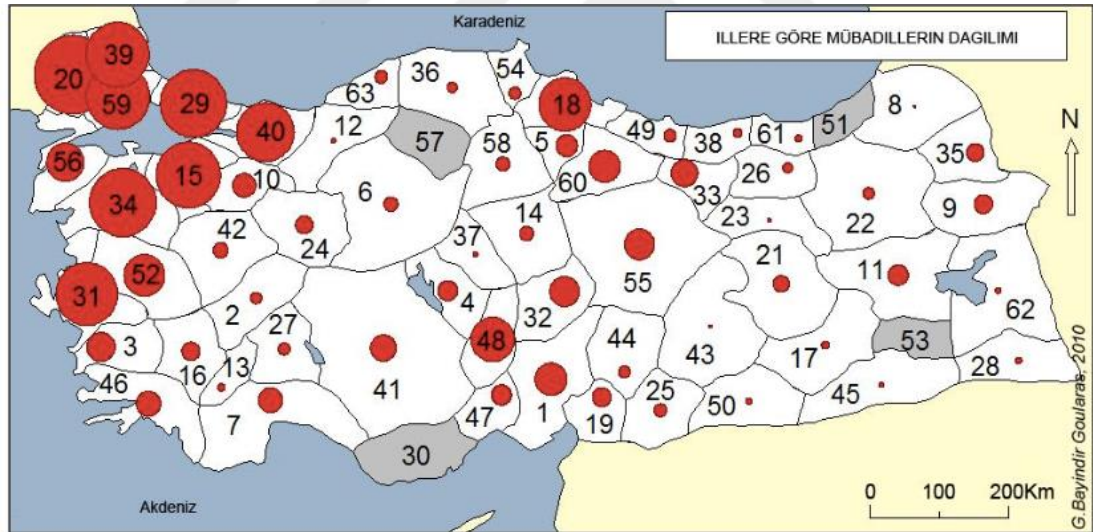
İl	Mübadil Sayısı	İl	Mübadil Sayısı	İl	Mübadil Sayısı	İl	Mübadil Sayısı
Adana	8440	Çanakkale	11638	Isparta	1175	Mersin	3330
Afyon	1045	Cebeli Bereket	2944	İstanbul	36487	Muğla	4968
Aksaray	3286	Çorum	1570	İzmir	31502	Niğde	15702
Amasya	3844	Denizli	2728	Kars	2512	Ordu	1248
Ankara	1651	Diyarbakır	484	Kastamonu	842	Samsun	22668
Antalya	4920	Edirne	49441	Kayseri	7280	Şanlıurfa	290
Artvin	46	Elâzığ	2124	Kırklareli	33119	Şebinkarahisar	5879
Aydın	6630	Erzincan	116	Kırşehir	193	Sinop	1189

Balıkesir	37174	Erzurum	1095	Kocaeli	27687	Sivas	7539
Bayazıt	2856	Eskişehir	2567	Konya	5549	Tekirdağ	33728
Bilecik	4461	Gaziantep	1330	Kütahya	1881	Tokat	8218
Bitlis	3360	Giresun	623	Malatya	76	Trabzon	404
Bolu	10094	Gümüşhane	811	Manisa	13829	Van	275
Burdur	448	Hakkâri	310	Maraş	1143	Yozgat	1635
Bursa	34543	Hatay	1037	Mardin	200	Zonguldak	1285

Kaynak: Devlet İstatistik Enstitüsü (akt. Behar, 1996: 63).

Mübadillerin iskânıyla da sorunlar bitmiyordu. İnsanlar geride bıraktıkları malların karşılığını tam alamıyordu ve birçok adaletsizlik durumu ortaya çıkıyordu.³⁹ Bu konuda tam bir kaos ortamı yaşandığı anlaşılmaktadır. Bürokrasinin teoride iskân sırasındaki her olasılığı düşündüğü zannedilse de mübadiller gelmeye başladıkça sorunların ne kadar çetrefilli olduğu daha net anlaşıyordu (Arı, 2014: 114-147). Mübadelenin bu kadar kısa sürede gerçekleştiriliyor olması gerekli araştırmaların yapılamamasını beraberinde getirmişti (Blanchard, 1925).

Şekil 3.1. Mübadillerin Türkiye’de dağılımı (1923-1925)



Kaynak: Bayındır Goularas, 2012: 133.

³⁹ Sabahattin Ali’nin Çirkince başlıklı öyküsüne mübadillerin yaşadıkları sorunların büyük bir kısmı yansımaktadır: “.....Hypodrom’un göbeğine muhacirler tütün ekmişler, kenardaki kuru yapraklı bir çardağın altında sıtmadan titreyerek yatıyorlardı (2020: 93). Özellikle Giritli kahvehanecinin anlattıkları mübadele sürecindeki mülkiyet paylaşımını özetler niteliktedir: “Tefviz işleri de seneler sürdü. Dünyanın dalavereleri döndü. Gelenlerin çoğu meteliksizdi. Para yedirip işlerini gördüremeyince hepsi bir yana dağıldı.... Ne olacak? Rumeli’nde koca çiftlik bırakan adama yüz ağaç zeytin düşmedi de, köyünde bir baskısı olan burda üç fabrikaya sahip çıktı” (2020: 104).

Mübadillerin büyük bir kısmı yoksul bir halde Türkiye'ye intikal ettirilmiştir. Çoğunun 15-20 gün kadar kendini besleyebilecek parasının olduğu ve üretimde kullanacakları hayvan ile alet edevatının olmadığı anlaşılmaktadır. Mübadillerin yaşadıkları bu farklı sorunlara bir de devletin parasal imkânlarının kısıtlı oluşu ve yönetsel sorunlar eklenince ortaya tam bir felaket ortamı çıkıyordu. Niğde'de Selanik muhacirlerin iskânına yönelik usulsüzlükler yaşandığı haberleri üzerine Emlak-ı Milliye Müdüriyeti bölgeye bir müfettiş görevlendirmiştir. Mülkiye müfettişi Ali Server Bey, bölgedeki durumu 1927 tarihli raporunda şu şekilde özetlemektedir (Öztürk, 2005: 285):

Niğde vilayetine yerleştirilmiş göçmenler arasında firar edenler pek çoktur. En çok kaçaklar da Semendire,⁴⁰ Kiçiağaç, Uluğaç, Hasaköy, Gölcük, Çarıklı, Misli⁴¹ köylerine yerleştirilenler arasında görülmektedir. Bunlar, adı geçen köyleri terk ederek yiyecek temini amacıyla civar vilayetlere dağılmışlardır. Özellikle Misli Köyüne yerleştirilen 300 hane tamamına yakını kaçmıştır. Gidenler, akarlarını da yanlarında götürmüşlerdir. Misli köyü çevresinde orman bulunmadığından kışın yakacak sorunuyla karşılaşan göçmenlerin bu bölgenin soğuşuna tahammül edemeyerek başka bölgelere yerleşmeye mecbur kaldıkları anlaşılmaktadır. Bu köye şimdiye kadar 87 baş çift hayvanı ve parası verilmiştir. Hâlbuki köyde 300 haneden fazla göçmen oturmaktadır. Bunların önemli bir çoğunluğu yardıma muhtaç durumdadır. Yetecek kadar tohumluk da dağıtılmamış olan bu köyde geçimini ziraatla sağlayamayacak olanlar çaresizlikten firar etmektedir.

İnzibatiye tedbirler ile firar olayına engel olmak zordur. Köy halkına tohumluk, çift hayvanı verilerek rahata kavuşturmak bu sayede verilen arazilerden yararlanılmasına çalışmak gerekmektedir. Niğde kazasında geçimini temin edemediklerinden Konya vilayetinin Akşehir kazasına kaçan ve çoğunluğunu kadın ve çocukların oluşturduğu bir göçmen kafilesine rastlamıştım. Yerel yönetim bunların yerleştirildikleri yerlere iadesini çalışıyordu. Hava çok soğuk ve her yer karla kaplı olduğu halde yaya olarak gidecek zavallıların durumu cidden merhamet edilecek durumdaydı. Açıklamaktan amacım göçmenleri bulundukları yerde üretici yapmak çarelerinin düşünülmesini göstermektir.

⁴⁰ Uluğaç'ın hemen yanında yer alan Semendire'de bugün hiç Selanik muhaciri yaşamamaktadır. Uluğaç'ta ise çok az kişi kalmıştır.

⁴¹ Misli, bugün Konaklı olarak adlandırılan beldenin eski adıdır. Mübadele öncesinde burada yaşayan Rumlar beldeyi Misti (Μιστι) olarak adlandırmaktadırlar.

Yoğun kış şartları, yardımların yetersizliği ile bölgenin verimsizliği birleşince Niğde'ye gelen muhacirlerin bir kısmı burada barınamamış ve farklı bölgelere tekrar göç etmek zorunda kalmışlardır.

Mübadillerin, bazı durumlarda iskân edildikleri yerlerden başka yerlere göç ederek bir iç göç süreci yaşadıkları da görülmektedir. Yukarıda da değinildiği üzere mübadele sürecinde köyler, akrabalar ve ailelerin bölündüğü bazı örnekler bilinmektedir. Çoğu kez böylesi bir neden üzerine ya da iskân edilen bölgeyi verimsiz bularak mübadiller bir dizi başka göç sürecine giriyorlardı. Bu durum onlara arazi ve ev verilmesinde bazı karışıklığa neden oluyor, hükümet tarafından istenmeyen bir duruma yol açıyordu. 28 Ekim 1925 tarihli bir yasayla mübadillerin iskân edildikleri yerde beş yıl oturma zorunluluğu getirilmiş, eğer beş yıl dolmadan bir iç göçe girişiliyorsa iskân hakkında vazgeçtikleri taahhüt altına alınıyordu ve gittikleri yerde kendilerine ev ya da arazi verilmiyordu (Arı, 2014: 156). Daha sonra da göreceğimiz üzere mübadiller buna rağmen bir iç göçü göze alabiliyordu.

Sürecin tamamına bakıldığında mübadiller için bu sürecin travma olarak nitelendirilmesine neden olacak yaşanmışlıkların yoğun olduğu görülür. Mübadele sürecindeki yaşanan karmaşa ve yolculuk sırasındaki zorluk nedeniyle 269 kişi yolda, 870 kişi de Türkiye'ye vardıklarında iskân edilmeleri öncesinde hayatını kaybetmiştir (Arı, 2014: 93). İskân edilmeleri sonrasında ise salgın hastalıkların bazı bölgelerde yayıldığı ve ölüm oranlarını ciddi bir şekilde artırdığı görülmektedir (Arı, 2014: 150). İlk iskân döneminde üretici konuma geçmelerini sağlayacak yardımların zamanında gelmemesi mübadilleri açlıkla da karşı karşıya bıraktığı anlaşılabilmektedir. Öte yandan zaten insanların zorunlu olarak göçe tabi tutulması, başka bir deyişle ait oldukları yaşam alanından zorla çıkarılması ve sahip oldukları eşyaların geride bırakılması bir kayıp yaşadıkları anlamına gelmektedir (Tekeli, 1990). Mübadillerin, bu süreç içerisinde tanıdık, bildik bir coğrafyadan başka bir coğrafyaya zorlu şartlar altında göç etmeleri ve yeni yerleşim yerindeki yaşamın ilk yıllarına dair pek çok zorluk yaşananların bellekte etkisini artırıyordu. Bu anlamda mübadele deneyiminin onu yaşayanlar ve sonraki kuşakları için travma olarak adlandırılmasının önünü açmaktadır.

Türkiye ve Yunanistan arasında gerçekleşen zorunlu nüfus mübadelesi Türkiye'nin kabul ettiği son göçmenler değildi ve Balkanlar'dan 1923 sonrasında kabul ettiği göçün sadece bir kısmını oluştuyordu. Mübadele anlaşmasını ön plana çıkaran etmen çok kısa bir süre içinde yaklaşık 2.000.000 insanın yaşamını etkilemesiydi. Başlangıcı on sekizinci yüzyıla kadar uzanan sürekli göç hareketleri dönemi için Trakya ve Anadolu'da artık sıradan bir durum halini almıştı. Cumhuriyet sonrasında da devam eden bu göç dalgasıyla Balkanlar'ın farklı coğrafyalarından Müslüman-Türk gruplar Anadolu ve Trakya şehirlerine yerleşmekteydi. Yunanistan dışında Bulgaristan, Romanya ve Yugoslavya'dan da kayda değer sayıda göçmen Türkiye'ye gelmişti. Göç eden kitlelerin kesin bir sayısına ulaşmak zor olsa da Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan sonra Bulgaristan'dan 1923-1933 arasında 101.507, 1934-1960 arasında 272.971 kişinin; Romanya'dan 1923-1933 arasında 33.852, 1934-1960 arasında 87.476 kişinin; Yugoslavya'dan 1923-1933 arasında 108.179, 1934-1960 arasında ise 160.922 Boşnak'ın Türkiye'ye göçmüş olduğu kaydedilmektedir. 1923-1960 yılları arasında Yunanistan'dan gelen muhacirler dâhil Türkiye toplamda 1204.205 kişi kabul etmiştir (Geray, 2019: 21). Türkiye, bu muhacirleri mümkün olduğunca sistematik bir şekilde bölgelerdeki nüfus yoğunluğunu değişime uğratmadan iskân etmeye çalışmıştır (Dündar, 2001; Gökaçtı, 2005).

3.3. Türkiye'de Muhacir / Mübadil Olmak

Göç eden insanlar için Türkçede kullanılan muhacir ve mübadil kelimeleri, toplumsal bellekte farklı çağrışımlarda bulunmaktadır. Muhacir, Arapça "hicret" kelimesinden türeyen ve göç eden kimse olarak Türkçeleştirebileceğimiz bir kelimedir. Kelimeyi tarihsel süreçte inceleyen Sepetcioğlu, daha çok Osmanlı'nın son döneminde göç edenlerin muhacir olarak adlandırıldığının altını çizer. Ona göre Türkiye'de bugün birini muhacir olarak adlandırmak tarihsel olarak bir döneme referansa neden olmaktadır (Sepetcioğlu, 2014: 52).

Muhacir, Osmanlı'nın dağılım süreciyle ilintili olup, daha çok Balkanlar, Kırım ve Kafkasya'dan ya bir sıcak çatışma neticesinde ya oralarda kendisine yapılan baskılar dolayısıyla ya da bir İslam ülkesi olan Osmanlı'da yaşamayı tercih etme sebepleriyle gelen ve geldiği

yere bir daha dönmeyip iskana tabi tutulan, -sosyokütüksel manada-etnik kökeni (devletçe) mühim olmayan Müslüman göçmen kimseye verilen addır.

Mübadil, Türk Dil Kurumu'nun çevrimiçi sözlüğüne göre “başkasının yerine getirilmiş, mübadele edilmiş” kişidir. Arapça “bedel” sözcüğünden türetilen mübadil kelimesinin kullanımına yaygın olarak 30 Ocak 1923 yılında nüfus mübadelesi anlaşması imzalandıktan sonra başlanmıştır. Bu nedenle mübadil terimi özel bir duruma ve tarihsel olaya da işaret etmektedir. Sepetcioğlu (2014: 59), mübadil olarak tanımlanan kimsenin “başkasının yerine getirilmiş, bir şeye bedel tutulmuş” kişiyi işaret ettiğini belirtmektedir. Bu nedenle mübadil adlandırması zorunlu nüfus mübadelesinin “çift yönlülüğünün” altını çizmesi bağlamında yerine kullanılmak istenecek diğer adlandırmaların önüne geçmektedir. “Mübadil” kelimesi, yaşanan insanlık dramını da içinde barındıran bir kelimedir. Dolayısıyla Türkiye'nin toplumsal belleğinde bir referans noktasıdır.⁴²

Göçmenler için kullanılan her iki terimin tarihsel olarak taşıdığı yükler bir yana toplumsal bellekteki çağrışımları da oldukça yoğundur. Ancak Yunanistan'dan Türkiye'ye özel bir anlaşma çerçevesinde getirilen insanlar kendilerini başka bir bölgeden gelen muhacirlerden ayırmak için Selanik muhaciri olarak adlandırabilmektedir. Günümüzde bu terimlerin kullanılmasında bazı dönüm noktalarından bahsetmek mümkündür. Her ne kadar Yunanistan'da dernekleşme faaliyetleri⁴³ mübadelenin hemen ardından başlamış olsa da Türkiye'de durum çok farklıdır. 2000'li yıllarla birlikte Türkiye'de mübadeleyi yaşayan insanların sonraki kuşaklarının dernekleşme sürecine girdikleri görülür.⁴⁴ Bu dernekleşme faaliyetlerinin

⁴² Mübadil kelimesi Sepetcioğlu'nun da vurguladığı üzere özel anlamlar taşıyan ve sadece bir özel olayı imleyen Türkçeye özgü bir kelimedir. Mübadelenin karşı tarafına bakıldığında mübadeleyi yaşayanlar için Yunanca *prosfigas* (πρόσφυγας) yani mülteci, sığınmacı kelimesinin kullanıldığı görülür. Ancak bu kelime Yunanistan'ın toplumsal belleğinde öyle derin izler taşır ki son dönemlerdeki mülteci krizinden bahsedildiğinde kullanılan *prosfigas* kelimesi bugün hala 1923 mültecilerini çağrıştırmaktadır (Salvanou, 2022: 9). Türkçede bu anlamda bilinçli veya bilinçsiz “mübadil” gibi bir kelime üretilerek Yunancanın yaşadığı sınırlılığın ötesine geçilmiştir.

⁴³ Yunanistan'daki faaliyetlerin erken bir dönemde başlamasında mübadillerin sayısal fazlalığı etkili olsa da Salvanou, Osmanlı devleti altında yaşarlarken de Rum cemaatinin dernekleşme faaliyetlerine aşına olduğunun altını çizer. Rum mübadiller Yunanistan'a ulaştıklarında bu deneyimin verdiği özgüvenle ilk aşamada Yunanistan içindeki birincil sorunların çözüme kavuşmasında dernekleri kullanmışlardır (Salvanou, 2022: 113-122).

⁴⁴ Her iki ülkedeki dernekleşme faaliyetlerinin bir özeti için bkz. Işıkcı, 2018: 36-42.

de öne çıkanı 2001 yılında İstanbul’da kurulan Lozan Mübadilleri Vakfı’dır. Derneğin faaliyetleri şu şekilde sıralanmaktadır (Lozan Mübadilleri Vakfı, 2022):

Kültür, sanat ve folklorik değerlerini yaşatmak, yakın tarihi ve mübadeleyi bilimsel olarak araştırmak ve belgelemek; mübadillerin geride bıraktıkları insanlık mirası olan kültür varlıklarının korunması için çaba göstermek; Türkiye ve Yunanistan halkları arasında dostluk, sevgi ve işbirliğini geliştirmek ve barış kültürünün yerleşmesi için çaba göstermek; mübadiller ve sonraki kuşaklar arasındaki sosyal ve kültürel dayanışmayı ve yardımlaşmayı sağlamak

olarak internet sayfasında ilan edilmektedir.⁴⁵ Mübadeleyi yaşayan insanların sonraki kuşakları bu amaçlar doğrultusunda atalarının geride bıraktıkları topraklara yönelik araştırmalar gerçekleştirmekte, oralara geziler düzenleyerek, sözlü tarih çalışmaları ve mübadele-mübadiller üzerine yayınlar yapmaktadır. Bu yolla mübadil belleği canlı tutulmaktadır. Aynı zamanda bugünkü mübadil derneklerini de bir çatı altında toplayarak ortak bir söylem geliştirmektedir.⁴⁶ Her yıl mübadele anlaşmasının imzalandığı tarih olan 30 Ocak’ta ortak bir metin de okunmaktadır. Bu anlamda mübadele anlaşmasıyla doğdukları toprakları geride bırakmak zorunda kalan insanlar, her ne kadar bu durum geçmişte atalarının deneyimledikleri bir olay olsa da sonraki nesiller mübadillik olgusunu belleklerinde taşımaktadırlar.

Lozan Mübadilleri Vakfı’nın 2001 yılında kurulması muhacir ve mübadil kelimeleri arasında ikincisi lehine bir kullanım sıklığı yaratmaktadır. Zaten vakfın adından da görüleceği üzere mübadil kelimesinin kullanılmasına ağırlık verilmektedir. Niğde’de yapılan alan araştırmasında daha çok kırsalda ve dernekleşmenin başlamadığı yerleşim yerlerinde muhacir teriminin kullanıldığı görülürken dernekleşmenin başladığı yerlerde ve il, ilçe merkezlerinde mübadil teriminin kullanıldığı görülebilmektedir. Her iki kullanım da özünde tek bir olayın yaşattığı

⁴⁵ Türkiye’de 2018 yılı itibari ile 22 mübadil derneğinin varlığı bilinmektedir (Saygı ve Genç, 2018: 141-142).

⁴⁶ Örneğin Akçakoca müftüsünün 2021 Mayıs ayındaki Selanikli mübadillere yönelik söylemleri üzerine Lozan Mübadilleri Vakfı ve diğer yerel dernekler tarafından sosyal medya hesapları üzerinden kınama açıklamaları yayımlanmıştır. Bkz. <https://www.ankaramasasi.com/haber/809377/bursada-lozan-mubadillerinden-akcakoca-muftusune-suc-duyurusu> Erişim Tarihi: 10.04.2022.

travmatik geçmişi anımsatmaktadır. Bu travmatik geçmiş üzerinden 100 yıl geçtikten sonra dahi topluluk üyeleri tarafından dile getirilebilmektedir.

Yeşilburç:

Ayten (1940): (Yunanistan'dayken) eşkıyalar topladı bizim ileri gelenleri camiye, dövüyorlar, kim daha ileri konuşuyor, biri çıkmış dışarı kılıçla, çıkar başını dedi şöyle bir bak dışarıya dedi sağa sola ne var dedi, o da çıkarmış başını dışarı görecektir ne var, şurada saklanıyor biri kafasını kesmiş, o kafa yuvarlana yuvarlana kendi tarlasına gitmiş.

Geldiğimiz yerde tarlalarda adam boyu mısır yetişirdi. Bu köye ilk geldiğimizde, bize "gâvur" diye kız bile vermediler. Un öğütecek değirmen bulamadık. Uzun yıllar bizden korktular ve yakın hiçbir ilişkide bulunmadılar. Türkiye'ye gelince zengin olacağımız söylendi. Ama hastalık, yoksulluk ve ölüm yakamızı bırakmadı.⁴⁷

Yaşanan travmatik geçmiş sadece yerinden edilmeyi ve Türkiye'deki iskân sırasında yaşanan zorlukları değil birlikte yaşamaya zorlandığı insanlar tarafından dışlanmaları da kapsamaktadır. Farklı coğrafyaların farklı kültürler şekillendirmede etkili olduğu düşünüldüğünde, mübadillerin Balkanlar gibi çok çeşitli etnik ve dini grupların bir arada yaşadığı bir bölgede yaşamış olmaları, kültürel anlamda farklı bir coğrafya olan Anadolu'da farklı görülmeleri ve yerli halk tarafından dışlanmaları normal görünmektedir.⁴⁸ Nitekim iki ülkedeki mübadil anlatılarında da ilk iskân dönemlerinde yaşanan zorluklara, dışlanmalara dair birçok kayıt bulunmaktadır (bkz. Hirschon, 2005; Aytaş, 2007; Cingöz, 2019; Nurol, 2019; vd.). Farklı kültürel özelliklerin başında da dil gelmektedir. Mübadiller arasında Kuzey Yunanistan ve Makedonya'dan gelenler Makedonca konuşurken Orta Yunanistan ve özellikle Yanya ile Grebene, Nasliç civarından gelenler Rumca⁴⁹ konuşuyordular. Yanı sıra Bulgaristan ve Yunanistan'dan gelenler de Bulgarca sayılabilecek bir dil konuşuyor, Girit'ten gelenler Rumca konuşuyordu (Sepetcioğlu, 2010: 83). Elbette dil farklılığı ilk anda göze çarpan farklılıktan biridir. Mübadillerin yemek, giyim-kuşam gibi

⁴⁷ <https://www.milliyet.com.tr/pembenar/nigde-ye-canim-kurban-5313389>. Erişim Tarihi: 04.04.2022.

⁴⁸ 1940'lı yıllarda Behice Boran'ın gerçekleştirdiği bir alan araştırmasında 93 Harbi ile Türkiye'ye göç edenlerin yerlilerle kaynaşmış olduğu ve yerli gibi göründüklerini belirtir. Ancak mübadele anlaşmasıyla Yunanistan'dan gelenlerin "muhacir" olarak adlandırıldığını ve yerlilerden kısmen farklı bir yapı oluşturduklarını, karma köylerde yaşıyorlarsa köyün farklı bir kısmında kümelenediklerini kaydeder (Boran, 1992: 33-34). Boran'ın fikirleri tüm mübadil toplulukları için genelleştirilemese de dönemi için bir fikir verebilmektedir.

⁴⁹ Rumca veya Yunanca her ne kadar farklı diller olarak görünse de aynı dili ifade etmektedir. Bugün Yunanistan'da konuşulan dil hem Rumca hem de Yunanca olarak adlandırılabilir. Rum, Grek ve Helen kavramlarının tarihsel süreçte irdelenmesi için bkz. Akgönül, 2016; Münisoğlu, 2017: 54-63.

gündelik yaşamdaki kültürel farklılıkları bugün dahi diğer topluluklardan farklılık gösterebilmektedir.⁵⁰ Sahip oldukları farklı kültürel özellikler yüzünden bazı göçmen topluluklar diğer topluluklarla kaynaşmakta uzun yıllar sorunlar yaşamışlardır (bkz. Aytaş, 2007; Cingöz, 2019). Tekeli (2007: 453)'nin de vurguladığı üzere göç eden kişi vardığı yerde artık aynı kişi değildir. Hem Türkiye'de hem de Yunanistan'da mübadeleyi yaşayan topluluklar sonraki kuşaklara bu geçmişi miras olarak bırakmışlardır. Bugün dahi mübadeleye referansla çeşitli etkinliklerin yapıldığı görülmektedir.

3.4. Niğde'de Muhacir İskânı

Osmanlı'nın son dönemlerinde Konya vilayetine bağlı olan Niğde sancağında 1914 nüfus sayımına göre 52.754 Müslüman, 26.156 Rum ve 1.149 Ermeni yaşamaktaydı.⁵¹ Tüm yerleşimleri ile bakıldığında ise Niğde'de 227.100 Müslüman, 58.312 Rum ve 4.890 Ermeni yaşamaktaydı (Karpas, 2003: 224). Rum nüfusun zorunlu mübadeleye tabi tutulması Niğde'de çok sayıda yerleşim yerinin yeni gelecek muhacirlere tahsis edilmesinin zeminini hazırlamıştı. Bu doğrultuda 1923-1960 yılları arasında Niğde'ye Yunanistan, Yugoslavya, Bulgaristan ve Romanya'dan 28.032 muhacirin iskân edildiği kaydedilmektedir (Geray, 2019: 37-38). Tüm bu muhacirlerle 1923 sonrasında Niğde'nin demografik yapısının büyük bir değişime uğradığı anlaşılmaktadır. Demografik değişiklik beraberinde kaçınılmaz olarak kültürel çeşitliliği de getirmektedir. TÜİK'in 2021 nüfus sayımına göre Niğde'de 363.725 kişi yaşamaktadır ve 1923-1960 yılları arasındaki göçler düşünüldüğünde Balkan coğrafyasından gelmiş muhacirlerin kent nüfusunun önemli bir kısmını oluşturduğu tahmin edilebilir. Fakat bu doğrultuda bir verinin bulunmadığının da altı çizilmelidir.

Türkiye'ye yerleşen eski Yugoslavya devletinden muhacirler, yani Boşnaklar, zaman içerisinde dört aşamada bu göçlere katılmışlardır. İlki aynı bölgenin 1875'te Niş Sancağı'nda Sırlar tarafından Müslümanlara karşı girişilen şiddet olayları nedeniyle, ikincisi 1908'de Bosna-Hersek'in Avusturya tarafından işgali sonrası,

⁵⁰ Anastasia Karakasidou, *Buğday Tarlaları Kan Tepeleri* (2010: 28) olarak Türkçeye aktarılan çalışmada Arnavutluk'tan Kuzey Yunanistan'a göçen birinin ağıt yakarken Arnavutça başlayıp, Slavca devam edip Yunanca bitirdiğini kaydeder.

⁵¹ Bu dönemde Niğde sancağına Nevşehir, Ürgüp ve Aksaray da dâhildir.

üçüncüsü Balkan Savaşları ve Birinci Dünya Savaşı dönemlerine denk düşmektedir. Boşnakların son göç dalgası ise 1918 sonrasında toprak reformları ve yaşanan katliamlar⁵² nedeniyle topluluk olarak veya bireysel bir şekilde Türkiye Cumhuriyeti'ne doğru yaşanmıştır (Emgili, 2011: 14). 1929 sonrasında da artan şiddet olayları yüzünden 200.000 kadar Boşnak'ın Selanik üzerinden vapurla İzmir'e, oradan da Anadolu'nun çeşitli illerine dağıldığı kaydedilmektedir (Emgili, 2020). Yapılan alan araştırmasında Niğde'de Selanik muhacirlerinin yaşadıkları Çarıklı, Konaklı, Aktaş ve Hasaköy'de Boşnak muhacirlere de rastlanmıştır.

Bulgaristan'dan gelen muhacirler de Türkiye'de hatırı sayılır bir nüfusu oluşturmaktadır. 1923-1933 yılları arasında Bulgaristan'dan Türkiye'ye 101.507 kişi göç etmiştir (Geray, 2019: 21). Bulgaristan'da 1934 yılında meydana gelen olaylar sonrasında da 1935-1938 yılları arasında yılda ortalama 20.000 kişi Türkiye'ye göç etmiştir (Öksüz, 2000: 179). 1935 sonrası gelen muhacirlerin büyük bir bölümü Trakya'ya yerleştirilmiş, bu nedenle 1936 yılı içerisinde Bulgaristan ve Romanya'dan gelecek 25.000 muhacirin Ankara, Yozgat, Kayseri, Niğde, Konya ve Adana'nın farklı ilçelerine yerleştirilmesi 29.01.1936 tarihli Bakanlar Kurulu tarafından onaylanmıştır. 12.06.1936 tarihli kararnamede ise 25.000 muhacirden sadece 11.000 kişinin Konya, Yozgat, Niğde ve Kayseri civarına yerleştirilebildiği belirtilmiştir (Öksüz, 2000: 179). 1923-1960 yılları arasında Bulgaristan'dan Türkiye'ye 374.478 kişinin göç ettiği bilinmektedir (Geray, 2019: 21). Bu sayıdan kaç kişinin Niğde'ye iskân edildiğine dair ise bir veri bulunmamaktadır. Alan araştırması sırasında Konaklı, Çarıklı, Aktaş, Uluğağ ve Hasaköy'de Bulgaristan muhacirlerinin varlığı görüşme yapılan kişiler tarafından aktarılmıştır.

Türkiye'nin bir diğer büyük muhacir grubunu Romanya'dan gelenler oluşturmaktadır. 1923-1933 yılları arasında Romanya'dan Türkiye'ye 33.852 kişi göç etmiştir. 1934 sonrasında bir ivme kazanan bu doğrultudaki göçler, 1934'te 16.072, 1935'te 21.162 kişi olarak kaydedilmiştir. 1936 yılına gelindiğinde ise Romanya'dan 20.692 kişi Türkiye'ye göç etmiş, yukarıda da belirtildiği üzere Bulgaristan'dan gelenlerle birlikte iskân edilmeleri kararlaştırılmıştır. Yanı sıra 1937 yılında 13.110, 1938 yılında 8.832 kişi daha Türkiye'nin çeşitli yerlerine iskân edilmeye çalışılmıştır

⁵² Balkanlar'da Boşnaklara karşı girişilen göçe zorlama faaliyetlerine dair bkz. Emgili, 2020.

(Öksüz, 2000: 182). Toplamda Romanya'dan 1923-1960 yılları arasında Türkiye'ye 121.351 kişi göçmüştür (Geray, 2019: 21). Romanya muhacirleri Niğde'de bugün Çarıklı ve Konaklı köylerinde varlıklarını sürdürmektedirler.

Alan araştırması sırasında Konaklı köyüne yerleştirilen ve daha sonra buradan ayrılan Pomaklardan bahsedilmişse de literatürde bunu doğrulayıcı herhangi bir bilgiye rastlanılmamıştır.

3.5. Niğde'de Selanik Muhacirleri: “Avrupalılar”

Bor:
Yerlilerle görüşme:

Şalgamı Arnavutlar getirdi buraya, biz şalgamı bilmezdik. Onlar biraz Avrupa kültürüyle geldiler. Buraya biraz örnek oldular, ön zamanlar hiç karışmadılar.

Bor (Kahvecioğlu Ağbaba, 2019: 164):

Kıyafetleri şık, fotoğraflarda fötr şapkalar var. Aile büyüklerimiz 1924'te geldiklerinde televizyonu seyrettiklerini anlatıyorlardı. Televizyon buraya 70'li yıllardan sonra geldi. Harbi Avrupalıyız.

28 Ocak 1923 tarihinde imzalanan nüfus mübadelesi anlaşması çerçevesinde Türkiye'ye gönderilen muhacirlerin büyük bir kısmı da Niğde'ye yerleştirilmişti. Niğde bu anlamda Türkiye'de en çok mübadilin iskân edildiği şehirlerden biridir. Türkiye'nin hangi bölgesine ne kadar mübadilin yerleştirildiği üzerine tam bir uzlaş sağlanamasa da yaklaşık bir tahminde bulunmak olasıdır. Ladas (1932: 712), Niğde'ye 15.702 sayısını verirken Devlet İstatistik Enstitüsü 15.668 rakamını vermektedir (Arı, 2014: 113).

Niğde, mübadillerin iskânının planlanmasında dokuzuncu bölge içinde Konya, Kayseri, Aksaray ve Kırşehir'le birlikte gruplanmıştır. Ancak mübadillerin yoğun bir şekilde gelmesiyle birlikte pratikte hazırlanan bölgelerin dışına çıkmıştır. Planlamada Kozana, Grebene, Naslıç ve Kesriye'den gelecek muhacirlerin (2.500'ü tütüncü, 15.000'i çiftçi bağcı, 5.000'i zeytinci) Malatya ve çevresine yerleştirilmesi hedeflenmekteydi (Arı, 2014: 53). Görüldüğü üzere Malatya'ya gönderilmek istenen kişilerin büyük bir çoğunluğu Niğde'ye yerleştirilmiştir. Niğde'nin diğer büyük

şehirlere nazaran daha fazla muhacir nüfusu kabul etmesi mübadelede diğer bölgelere göre daha fazla Rum nüfus barındırması nedeniyledir. Rum nüfusun geride bıraktığı yerleşim yerleri Niğde’yi bu anlamda mübadiller için uygun bir yer haline getiriyordu. Bu nedenle Niğde’ye diğer İç Anadolu kentlerine göre daha fazla Selanik muhaciri iskân edilmiştir ve böylece muhacirler kentin önemli bir grubu haline gelmişlerdir.⁵³

Salih Özkan’ın Nüfus Kayıt Defterleri (2007: 174)’ne göre Niğde merkez ve ilçe köylerine iskân edilmiş mübadillerin sayısını verdiği tablo (bkz. Tablo 3.2), Niğde’deki mübadil varlığı açısından dikkat çekicidir.

Özkan’ın (2007) arşiv belgelerine göre verdiği sayılar elbette bugün geçerliliğini korumamaktadır. İskân komisyonunun tayin ettiği köyleri kabul etmeyenlerin hareketliliği nedeniyle iskân bölgelerinin nüfusları sürekli olarak değişmiştir.⁵⁴ Ek olarak Niğde, 1924 ve sonrasında mübadele anlaşmasıyla gelen mübadillerin dışında, yukarıda da aktarıldığı gibi 1950’li yıllara kadar Bulgaristan (Öksüz, 2000), Romanya (Sağır ve Aktaş, 2019) ve Bosna’dan (Demirel, 2010) gelen muhacirlere de ev sahipliği yapmaktadır. Tüm bu göçler Balkan coğrafyası temelli olsa da birbirlerinden oldukça farklı coğrafi bölgelerden gelmektedirler. Arı (2014: 168), mübadillerin var olan köylere yerlilerle birlikte de yerleştirildiklerini ve bu yerleşim birimlerinde mübadillerin yerlilere benzediklerini kaydeder. Bu durum Niğde için geçerli değildir. Tüm karma köylerde gerek mahallelerin gerekse mezarlıkların ayrıldığı görülmektedir. Bir başka örnek de Nevşehir’in Mustafapaşa yerleşiminden verilebilir. Mustafapaşa’da yerlilerle birlikte yaşayan mübadillerin mezarlıklarının bugün dahi ayrı olduğu görülür.

53 Nuro’l’un (2019: 74) Niğde’de gerçekleştirdiği çalışmada bir Selanik muhaciri bu durumu şu şekilde özetlemektedir: “Niğde’de seçimlerde son sözü muhacirler söyler. Bizden çok belediye başkanı çıktı. Belediye başkanlığı için iki güçlü aday yarışıyor, bakarsınız hangisi muhacir?....”.

54 Yer değiştirmelere yönelik anlatılar Niğde’nin birçok yerleşim yerinde duyulmaktadır. Daha sonra da görüleceği üzere bu yer değiştirmelerde Atatürk ile hemşeri olmak avantajlı bir durumdur.

Tablo 3.2. Niğde merkez ve ilçe köylerine iskân edilmiş mübadillerin sayısı

Mahalle veya Köy	Hane Sayısı	Erkek Nüfus	Kadın Nüfus	Toplam Nüfus
Saruhan mah.	3	5	4	9
Tırhan mah.	58	112	122	234
Kayabaşı mah.	213	380	394	774
Aktaş Köyü	393	706	808	1514
Yeşil Gölçük Köyü	195	426	472	898
Uluağaç Köyü	136	283	278	561
Hasaköy	151	376	377	753
Konaklı	143	278	274	552
Dikilitaş	76	172	185	357
Çarıklı	75	137	181	318
Haçerli	48	90	86	176
Hamamlı	21	42	49	91
Kumluca	10	32	26	58
Yeşilburç	4	4	7	1
Küçükköy	5	15	14	29
TOPLAM	1531	3058	3177	6235

Kaynak: Özkan, 2007: 174.

Özkan (2007: 173)'ın da belirttiği üzere, Niğde'ye yerleştirilen mübadillerin sayısı, kayıtların eksikliği ve güncellemeler nedeniyle bugünkü durumu yansıtmasa da resmin bütününe görmek açısından değerlidir. Örneğin, mübadele anlatısı Türkçe, Yunanca ve İngilizce olarak köy kahvesinin duvarlarına işlenmiş olan Yeşilburç köyünde yapılan alan araştırması sırasında buraya yerleşen mübadillerin farklı şehirlerde iskân edilmek istenmesine rağmen oraları beğenmeyerek Yeşilburç'a geldikleri belirtilmiş ve bugün köy nüfusunun 400 kadar muhacir barındırdığı aktarılmıştır. Bu gibi arşiv kayıtlarında bulunmayan hareketlilikler, yapılan alan araştırmalarıyla ortaya çıkabilmektedir.

Selanik muhacirleri bugün yoğun olarak Niğde merkez ve merkeze bağlı köyler ile Bor ilçe merkezi ve Ulukışla'nın köylerinde yaşamaktadırlar. Bu köyler genellikle eski Rum yerleşimidir ve bugün büyük oranda sadece Selanik muhacirlerinden oluşmaktadır. Fakat Uluağaç, Çarıklı, Konaklı, Hasaköy, Tırhan, Aktaş gibi yukarıda

sıralanan diğer muhacir gruplarla birlikte yaşamın sürdüğü köylerin yanında Dikilitaş, Gölcük ve Fertek⁵⁵ gibi yerlilerle bir arada yaşanan köyler ve mahalleler de vardır.

Fotoğraf 3.1. Yeşilburç köyü kahvehanesi girişi⁵⁶



Niğde ili sınırları içinde yaşayan Selanik muhacirleri, kendilerini tanımladıkları bir isim altında buluşabilseler de kendi aralarında farklılaştıkları noktalar da oldukça belirgindir. Farklılaşılın en temel nokta geride bırakılan topraklardır. Selanik muhacirlerinin kendilerinin görüşmeler sırasında “memleket” olarak ifade ettikleri yerleşim birimlerinin isimleri *Tablo 3.3*’te gösterildiği şekildedir:

⁵⁵ Fertek, Niğde merkeze olan yakınlığı sayesinde bugün mahalle statüsündedir. Bugün Fertek’te sadece birkaç Selanik muhaciri aile yaşamaktadır.

⁵⁶ Kahvehane duvarının üç farklı dildeki bilgilendirmesinin Türkçe metni şöyledir: “Yeşil Burç köyü 1925 yılına kadar Anadolu’da bulunan Rumların yaşadığı 300 haneli bir köydür ve adı Denec (Tinei) olarak bilinmektedir. Türk Kurtuluş Savaşından sonra T.B.M.M. hükümetiyle itilaf devletleri (İngiltere, Fransa, İtalya) ve Yunanistan arasında 24 Temmuz 1923 yılında yapılan Lozan Anlaşması sonucunda Denec (Tinei) köyünde yaşayan Rumlar 1924 yılında Yunanistan’a göç ettiler. Şu anda Yeşilburç köyünde yaşayan köy sakinleri ise Yunanistan’ın Grebene kazası Krifçe köyünde yaşamaktaydılar. Lozan Anlaşmasıyla 1924 yılında Yunanistan’dan Selanik limanından hareket ederek deniz yoluyla Anadolu’ya 300 hane olarak göç ettiler. 1925 yaz aylarında Niğde Uluagaç ve Taşlıca köylerine geldiler ve yerleştiler. Uluagaç ve Taşlıca köyüne yerleşenlerin büyük bir çoğunluğu 1926 yılında Yeşilburç köyüne göç ederek yerleştiler. Bir kısmı Uluagaç köyünde kaldı. ... yılına kadar Denec (Tinei) olan köyün ismi Yeşilburç olarak değiştirildi. Günümüzde Yeşilburç köyü sakinleri Türk-Yunan dostluğunun birer temsilcisi olarak görev yapmaktadırlar.” Köye dair bir derleme kitabı oluşturan Lütfi Kuzucu, atalarının Yeşilburç’ta sonlanan yolculuğunda ilk önce İzmir ve Isparta’ya daha sonra da Uluagaç ve Taşlıca köylerine yerleştirildiklerini, son olarak 10 Ocak 1926’da Yeşilburç’a geldiklerini aktarmaktadır (2015: 12).

Tablo 3.3. Selanik muhacirlerinin kendilerinin görüşmeler sırasında “memleket” olarak ifade ettikleri yerleşim birimleri

Bugün Yaşanılan Köy	Geride Bırakılan İl	Geride Bırakılan Köy
Çarıklı	Kozana	Çobanlı, Ciciler, Astarlı/Asıllar, Arsaklı, Dedeler, Sarsaklı, Çarşamba, İncekara, Karafere, Bicelli, Ebilli
Dikilitaş	Kozana	Dedeler, Çarşamba
Konaklı	Kozana	Hacıran, Ciciler, Rahmanlı Arsaklı (Suvermez), Yonuzlu, Kırmızı Köy, Karaali Köyü, Şahinler
Gölcük	Kozana	Hatırlanmıyor
Tırhan	Kozana	Çobanlı
Hasaköy	Kozana	Şahinler, Köşeler, Çobanlı, İshaklı, Tekkeli, Demişali, Sarımusalı
Uluğağaç	Kozana	Emirhanlı
Aktaş	Kozana	Dörtali, Çarşamba, İshak, Hacıranlı
Yeşilburç	Grebene	Krifçe (Bugün Kivotos)
Fertek	Kesriye	Zelegoş?
Bor	Kesriye, Priştine	Priştina, Gırlen – Grleni Hionato Prepaska, Hoşniyar, Dobraliçe – Dobroliştta Kalochoi?, Koşinyer?
Ovacık	Kozana	Öküzyuvası
Kavuklu	Kozana	Ahatobası, Işıklar
Karacaören	Kozana	Ahatobası
Maden	Kozana	Karacalar, Dicler, Ciciler, Rahmanlı, Hamidiye

Niğde’deki Selanik muhacirlerinin önceki nesilleri temel olarak üç ayrı yerleşim merkezinden (bugün hepsi ayrı bir ildir) gelmişlerdir. Bugün il statüsünde olan isimlerden Kozana açık bir şekilde anımsanırken diğer iki ilin ismi hatırlanmaz ancak köy isimleri birçok muhacir tarafından kesin bir şekilde hatırlanmaktadır. Konaklı köyünde ise köyün merkez caddesi Selanik, ara caddeler Kozani ve Kozana, sokaklar da “memleketteki” köy isimleri olan Rahmanlı, Hacıranlı olarak yaşatılmaktadır.

Niğde’de her ne kadar farklı iller ve köylerden gelmiş olsalar da tüm muhacirlerin kendilerini ilk aşamada Selanik muhaciri olarak tanıttığı görülmektedir. Aynı şekilde yerliler ve diğer muhacir gruplar tarafından da Selanik muhacirleri olarak bilinmektedirler. Bunun bir sebebi Niğde’nin çok farklı muhacir gruplarına ev sahipliği yapmasıdır. Çünkü araştırma sırasında Boşnak, Bulgar ve Romanya muhacirleri olarak diğer muhacirlerin geldikleri bölgelerin adlandırılmasında kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca Selanik’in bir şehir olarak mübadele ile gelen muhacirlerin belleğinde ayrı bir yer edindiği de görülür.

3.6. Selaniklilik

Çalışmada kendini Selanik muhacirleri⁵⁷ olarak adlandıran muhacirler, bugünkü Yunanistan’ın siyasi sınırları içerisinde kalan farklı coğrafyalardan göç etmişlerdir. Ancak yapılan görüşmelerde grup üyeleri kendilerini büyük oranda Selanik muhaciri olarak tanıtmışlar, ataların geride bıraktıkları toprakları Selanik olarak adlandırmışlardır. Örneğin Kozana’nın Dedeler ve Çarşamba köylerinden göç edenlerin oluşturduğu Dikilitaş köyünde üçüncü kuşak bir mübadil kendisini şu şekilde tanımlamaktadır.

Dikilitaş:

Lütfü (1940): Biz Selanik macuruyuz. Selanik’ten Rumeli’den. Oradan Selanik macuru olarak buraya göç olmuşuz.

Muhacirler doğrudan Selanik’ten geldiklerini görüşmelerin başında söyleseler de sorular çeşitlenince geride bırakılan memleketlerin topografik olarak ayrıntıları hakkında bilgiler belirginleşmektedir. Geride bırakılan memleket Selanik, gelinen yer örneğin Kozana ve onun köyüdür. İfade edilen yerleşim yerleri Selanik şehrinde bir hayli uzaktadır (yaklaşık 130 km). Selanik’e bağlı köyler olarak ifade edilen yerler, yoğun olarak Kozana, Grebene (Selanik’e yaklaşık 170 km) ve Kesriye’dir (Selanik’e yaklaşık 200 km). Hatta Priştine’den mübadeleye dâhil olan aileler bile Selanikli olduğunun altını çizerek. Mübadele öncesinde ve günümüzde bu yerleşim yerleri birer

⁵⁷ Özellikle Kozana’dan gelmiş köylerde muhacir adlandırması belirgin bir şekilde “macur” olarak telaffuz edilmektedir.

şehir statüsündedir. Görüşmelerde ataların geride bıraktıkları memleketlerin sorulması muhacirlerin belleğindeki memleketleri yansıtmaları açısından önemlidir.

Dikilitaş:

Saim: Siz nereden gelmişsiniz?

Berat (1969): Selanik'ten.

Saim: Selanik'in neresinden?

Berat: Dedeler köyünden.

Saim: Neredeymiş bu Dedeler köyü Kozana falan mı?

Berat: He he Kozana.

Tıhan:

Nurettin (1968):...biz Selanik, Kozana, Kozana'nın Çobanlı köyü. Zaten Selanik'in ilçesi Kozana olur.

Aktaş:

Selime (1938): Macuruz biz Selanik Macuru, babalarımız Selanik'ten gelmiş. Çarşamba mahallesinden gelmiş babalarımız bizim. Annem yedi yaşında gelmiş.

Bor:

Saim: Burada onların mahalleleri var değil mi?

Yerli: Şu karşı mahalle Aşağı Sokubaşı geçer geldikleri memleketin ismi, onlar Prepaska derler. Aşağı Sokubaşı deriz, sorsan bunlara Aşağı Sokubaşı derler, ama ben gerçek geldikleri köylerinin ismiyle söylüyorum Prepaska. Burası Yukarı Sokubaşı, aşağısı Aşağı Sokubaşı, onlar Prepaska derler. Geldikleri, Selanik'teki köyün ismi.

Bor:

Saim: Siz nereden gelmişsiniz buraya?

Nazmi (1960): Selanik'in Gırlen kasabasından, Kırilen diye yazılır Gırlen diye okunur.

Kavuklu:

Kadir (1961): ...Selanik, Selanik'in köyü zaten bizim. Kozana bizim orada ilçeymiş, Selanik de ilçe Selanik'e bağlıymış. Adabosu diye bir köymüş. Babaannemin söylemesine göre. Bizde alfabe 26 harf. H, ğ yok. Hasan'a asan diyoz, yağa ya diyoz. Başka bir dil bilen yok.

Selanik, önceki yüzyıllarda İstanbul ve İzmir ile anılan üçüncü büyük liman kentidir ve bu nedenle çok farklı dini ve etnik grubun bir arada yaşadığı kozmopolit bir şehirdir. Fakat bugün muhacirler için bir şehirden çok bir anlam dünyasını ifade

etmektedir. Onlar için ataların geride bırakmak zorunda kaldıkları bir memleket olmanın yanı sıra bugün artık “mitik bir coğrafya” haline gelmiştir. Selanikli olmak muhacirler tarafından çokça üzerinde durulmaya değer bir özelliktir ve mübadil kimliğinin kurgulanışında önemli bir referans noktasıdır. Bu durum sadece Niğde’deki Selanik muhacirleriyle sınırlı değildir. Kuzey Yunanistan’dan (Yunan Makedonya’sı⁵⁸) göç eden neredeyse tüm muhacir gruplarında görülebilir (Işıkcı, 2018: 67; Erdal, 2006: 1269).⁵⁹ Bunun nedeni Mustafa Kemal Atatürk’ün Selanikli olmasında aranabilir.

3.7. Muhacirler ve Atatürk

Hasaköy:

Özaydın (1956): Yalnız bir yaşlı dayı vardı Enver dayı diye, derdi Atatürk bizi gördü de ağladı derdi. Çiftlikte çalışıyorlarmış onlar, öğlen yemeğine oturduk derdi Enver dayı birkaç defa anlatırdı ... Geldi dedi biz yemek yerken böyle sıraya oturmuşlar soframıza baktı dedi ne yeriz diye dedi ne yiyecek o da az zeytin az peynir Şöyle ileri doğru gitti dedi şöyle ayağa kalkacak olduk kaldırmadı dedi Enver dayı kalkmadık derdi sonra ileri doğru gitti derdi arkasını döndü gözlerini sildi derdi, ağladı derdi.... Sonra da tarla verdimiş ya borçlarına tarla potur çıkarmış tekrardan. Niçin gelir burada çalışırsınız demiş Atatürk, onlar demişler ki bizim toprağımız yetersiz, az verimli, adam başına sekizer dönüm tarla vermişler sonra borçlarına.... Tekrardan toprak dağıtmışlar.... O da bilinçli kişiler almış, çoğu alamamış yani.

Bor:

Remziye (1958): Atatürk dedin mi babaannemin göz yaşları akardı. Ama şöyle oğlum, diyordu babaannem, son zaman çok zulüm görmeye başladık, oradaki Rumlardan gavurlardan, onlar artık Atatürk şey olunca.

Esma (1936): Tavukları alırlarmış hepsini keserlermiş. Diyemezmişsin. Remziye: Böreği kapamada yaparmışlar, bir gelirlermiş bir çete yemeği böreği ekmeği ne bulursa alıp götürüyorlarmış yamyam gibi. Yunanca çeteleriymiş.

Yapılan görüşmelerde Selaniklilik vurgusunun yanı sıra Atatürk ile olan yakınlık hikâyeleri de ön plana çıkmaktadır. Kendini tanımlamada Atatürk ile hemşeri

⁵⁸ Yunanistan devleti ile bugünkü adıyla Kuzey Makedonya devleti arasında “Makedonya” isminin kullanılması konusunda uzun süreli bir tartışma mevcuttur. Sorun Makedonya olarak bilinen devletin 2018 yılında “Kuzey Makedonya” olarak isim değiştirmesiyle çözülmüş görünmektedir. Bu tartışmanın tarihsel boyutu için bkz. Karakasidou, 2010.

⁵⁹ Zorunlu nüfus mübadelesi kapsamında Türkiye’ye göç eden mübadillerin iki farklı kimlik altında toplandıkları görülmektedir: Giritliler ve Selanikliler (Erdal, 2006: 1269).

olmanın belirleyici olduğu gör÷lmektedir. Görüşmeler sırasında ataların Selanik'teyken Atatürk'le komşu olduğu, hatta bazı görüşmelerde onunla karşılaşıldığı ve konuşulduğu da aktarılmaktadır. Mübadele sonrasında da Atatürk onların iyi bir yaşam sürmesi için çeşitli faaliyetlerde bulunmuştur. Örneğin Atatürk Orman Çiftliği'nin inşası sırasında özellikle Selanik muhacirlerinin işçi olarak seçildiği farklı köylerde vurgulanan anlatılardan biridir.

Çarıklı:

Zülfikar (1964): ...biz Selanik muhacirleriyiz ya Atatürk'ün torunlarıyız.

Tırhan:

Arslan (1938): ...Atatürk bizim anamız babamız, ah Atatürk'üm ah.

Atatürk ile aynı memleketten gelmiş olmanın yanında Atatürk'ün kurtarıcı rolü de Selanik muhacirleri için önemlidir. Ataların yaşadıkları zorlu süreçten onları çekip çıkaran, onları asıl vatanlarına kavuşturan Atatürk'tür.

Tırhan:

Saim: Nasıl geldiniz buraya?

Arslan (1932): Ben on sene sonra dünyaya gelmişim, memleketten babam gelmiş on sene sonra dünyaya gelmişim. Cumhuriyet 23'te kuruldu, yirmi dörtte geldik biz buraya. on sene sonra dünyaya gelmişim.... Memleketten, İzmit'e çıkmışlar vapurla.... Atatürk Yunanı denize dökünce bizim orada millete çok eziyet etmişler. Orada adamları kesmeye karar vermiş Yunan. Atatürk telgraf salmış buradan, o zaman telefon yok, benim demiş millete birinin burnu kanasın burada.... Kiliselere doldurmuşlar orada yakmak için (Müslüman mübadilleri), çoluğu çocuğu. O telgraf gelince bırakmışlar. O yakacak Yunan subayı elinde gaz tenekesi. ...vurmuş kırbacı. Ah demiş 5 dakika gelmeyeydin yanacaklardı.... Çok eziyet çekmişler. Bizi kurtaran Atatürk oldu orada.

Bor Merkez:

Nazmi (1960): 1924 yılında Atatürk bizim Türkleri oradan almış, buradaki şu mahalle Rum mahallesiymiş, şurdaki Rumlarla değış tokuş yapmış.

Saim: Neden olmuş bu değış tokuş?

Nazmi: O zamanın şartları Yunanistan bizimkileri ezmiş, Müslümanlığımız yok edilmiş, isimlerimiz değiştirilmiş, sünnet yaptırmazmış, namaz kıldırmazmış, bizim muhacirler de Türkler de kaçmak için şey ararken Mustafa Kemal Atatürk rahmetli bizi getirmiş buraya.

Maden:

Salih (1956): ...Ondan sonra işte Kurtuluş Savaşı'nda Yunan işgaline düştükten sonra rahmetli Atatürk Lozan Anlaşması'nda demiş ki benim orada ne kadar vatandaşım varısa burnu kanamadan buraya göndereceksin, senin de buradaki vatandaşların oraya gidecek, hiç bizimkiler mal falan getirme yok sadece canı. Bizimkiler sadece canını getiriyor.

Bor Merkez:

Esmâ (1936): İlk geldiğimizde yeni gelin geldim ben saman yakardık sobada. Yok odun yoktu. Soba da yok.

Remziye (1958): Atatürk de ne yapsın, savaştan çıkmıştı gariban.

Yerleşme süreci de doğrudan Atatürk ile bağlantılıdır. Yerleşilen köylerin Atatürk tarafından belirlendiğine inanılmaktadır. Muhacirler, diğerlerine göre kendilerini ayrıcalıklı görmektedir. Eğer ilk yerleşilen yerler beğenilmediyse doğrudan Atatürk'ün müdahalesiyle başka bir yere göç edilmiştir, bu konuda Atatürk'ün kanatları altındadırlar.⁶⁰ Bir mektup veya bir telgraf sayesinde sorunları Atatürk'e iletilmekte ve derhal çözüm bulunmaktadır. Normalde ilk iskân bölgesinden ayrılanlar "iskân hakkı" olarak bilinen ev ve arazi tahsisini kaybederken Atatürk sayesinde birden çok iskân yaşanıldığı aktarılmaktadır.

Yeşilburç:

Türkan (1937): Atatürk 'benim hemşirelerim dedi çok zeki, çok çalışkan' dedi, 'iyi bir yere verin' dedi bizim için.

Uluagaç:

Zeki (1971): Atatürk'e mektup yazar beğenmedikleri yerden başka yere taşınmalarını isterlermiş ve giderlermiş.

Maden:

⁶⁰ Benzer bir örnek de Sinop'taki muhacirlerden verilebilir. İlk yerleşim yeri Sinop olan muhacirler, Atatürk'ün arkadaşı olan Müderris Mehmet Efendi'nin yardımıyla Sinop'tan Çatalca'ya göçtüklerini aktarmaktadırlar (Kaya ve Yılmaz, 2016: 288).

Saim: Geldikleri gemiyi biliyor musunuz?

Salih (1959): Valla geminin ismini hatırlamıyorum da o zaman babamın anlattığını duyardım Mersin'e geldiğinde o zaman yavermiş işte valiliğin ismi Atatürk o zamanki Mersin yaverine demiş ki bu gelen kafilе Türkiye'nin neresine ne istiyorsa verin demiş. Üç defa iskan hakkı tanımış, işte o zaman dediğim gibi savaş psikolojisi.... O zaman Adana'dan ne kadar toprak isteseler alabilirlermiş yani.

Mümin (1958): Ya rahmetliler demiş ki bize bir çift öküz bir eşek biz burada rençberlik yaparız. Yani senelik yiyeceğimiz buğdayımız oldu mu....

Aktaş:

Hüseyin (1933): Oradan babam paralarıyla gelmişler, biraz varlıklılarmış. Oradan binmiş Urla'ya gelmişler. Orada kalmışlar, Urla'ya ben gittim sonra, Urla cennet gibi ama deniz boyları saz samanmış hep.

Recep (1958): Gavur yakın diye durmamışlar orada.

Mümin (1955): Sinek varmış çok.

Recep: Çok mağara var burada, gavur gelirse sineceklermiş buralara. Ondan burada durmuşlar.

Hüseyin: Burada duramayacağız (Urla) sinek çok, Atatürk'ün dediği yere gidelim demişler. Oradan bir gemiye binerler Mersin'e gelirler, Mersin'de inerler orada bu tarafa çıkacaklarmış, bir adam Hafız İbrahim varmış bu babamlardan da evvel gelmiş o Mersin'de kalmış, Mersin'de o zaman her taraf boşmuş, deniz boyları falan onu orda bırakmışlar, sizin akrabalarınızdan tanıdıklarınız varsa gelsin onlar da burada kalsın demişler, o geçer babamın önlerine bunların dedemin filan yav biz demiş burada kaldık, tarla bağ verecekler ev veriyorlar arazi verecekler, siz de kalın, yok demişler, biz Atatürk'ün dediği yere gideceğiz. Oradan Mersin'den trene binerler Ulukışla'ya geliyorlar Ulukışla'ya geleler kırılık başlamış vay demişler naptık yav. Yük de ne olacak bir iki yatak, orada o zaman kağı arabaları var orada bitti ya ağaç tekerlek, iki tekerli bir araba kiralamışlar Ulukışla'dan burayı geliyer, şu evleri vermişler bak. Rumlar da burdamış. Bir kısmı gitmiş, orada işkence yapmaya başlamışlar Türklere sonra Atatürk demiş ki bu Türkler oradan bitene kadar buradaki Rumlar gitmeyecek. Burada üç ay beraber oturmuşlar.

Recep: Şimdi Atatürk esir almış ya şeyi Afyon'u burada Kayseri'de bakmış o esirleri. 3.000 tane mi 300 tane mi asker esir almış, Sivas yolunu onlarla yapmış yevmiyesini de vermiş Atatürk, böyle bir adammış.....

Atatürk ile ilgili anılar sadece yerleşme sırasındaki sorunların çözümünde ortaya çıkmamakta, aynı zamanda göç öncesi dönemde de “aynı yerde yaşamış olmanın” bir göstergesi olarak anlatılmaktadır. Görüşmecilerden Kozana kökenli Hüseyin (1966), atalarının Selanik'teyken Atatürk'ü tanıdıklarını, hatta 1905 yılında

Atatürk Şam'a gitmeden önce onunla karşılaştıklarını aktarmaktadır. Ataların izini süren Hüseyin (1966), onların aslında Karaman'dan Osmanlı'nın ilk dönemlerinde iskân politikaları çerçevesinde Balkanlar'a yerleştirildiğini, kendilerinin aslında iki kere göç ettiklerini dile getirmektedir. Hatta, Karaman'dan yapılan ilk göçün hangi köyden olduğunu tespit etmiş, Atatürk'ün annesi Zübeyde Hanım ile Karaman'da aynı köyden geldikleri bilgisine ulaşmıştır. Yanı sıra Salih Çavuş adında bir akrabalarının da Atatürk'ün yaveri olduğu bilgisinin tüm ailece paylaşıldığını ifade etmektedir.⁶¹

3.8. İki Kere Göç: Karamanoğulları Anlatısı

Selanik muhacirlerinin iki kere göç ettikleri anlatısı diğer bölgelere yerleştirilen muhacirler (Kaya ve Yılmaz, 2016: 287) tarafından da dile getirilmektedir. Niğde'de de neredeyse tüm muhacir yerleşim yerlerinde bu anlatı aktarılmaktadır. Bu söyleme göre Orta Asya'dan göçen Türk boylarına mensup olan muhacirler, Osmanlı veya öncesi dönemde Balkanlar'ın Müslümanlaştırılması-Türkleştirilmesi politikası çerçevesinde Selanik ve çevresine yerleştirilmişlerdir.

Bor:

Saim: Sizin oraya gitme hikâyeniz nasıl?

Nazmi (1960): Karamanoğulları zamanında Osmanlı oraları fethettiğinde Fatih Sultan Mehmet'ten önce 1453'ten önce, Viyana'ya kadar dayanmış Osmanlı ve oralar bizim Türkiye'den Osmanlı'dan, almış akıncı beylerini, bu kayı boylarını, Karamanoğullarını götürmüş oraya sen şu şehirde kalacaksın ve Müslümanlığı yayacaksın ve bu aldığımız toprakları koruyacaksın demiş. Her ülkeye Romanya, Yunanistan, Bulgaristan taa Viyana'ya kadar dayanmış Osmanlı. Sonra oradakiler oranın halkıyla bir olmuşlar bizim Türkler de dedim ya komünizm sistemiyle yönetilmiş, dillerini unutmuş, Türkçeyi unutturmuşlar, asimile olmuşlar. Yani Türkçe konuşma yasak namaz

⁶¹ Atatürk'ün yanı sıra İsmet İnönü'nün de adı bir görüşmede geçmiştir: Dikilitaş, Berat, "Şimdi rahmetlik İnönü rahmetlik dedeme demiş dedemden duyuyordum. Babamın babasından değil, benim babamın babasının babası vardı. Şabidin Ağa derlerdi ondan duyardım ben, hani dedim ya sana ben masal gibi dinlerdik. Rahmetlik İsmet İnönü demiş ki Şabidin Ağa buradan ne kadar arazi istersen sana verecem demiş gitmeyin geriye demiş."

Saim: "Neresi için demiş?"

Berat: "Mersin için demiş. Yok ya buradan tren geçer demiş. Bir de demiş deniz yakın sivrisinek çok demiş. Çocuklar burada telef olur demiş. Oradan kalkıyor, burada bir Ali Çavuş derlerdi o da gelmiş dedeme kafayı çakmış, ah be Şabidin Ağa demiş bir köy buldum demiş..... derelerden su gider demiş. Burası ne burada sinekten ölecez demiş. Alır dedemi arkadaşına getirir buraya 2 eşek bi öküz bi saban devam babam devam, başlamışlar çift sürmeye. Ne yapacak adam."

kılmak yasak, isim Türk ismi Osmanlı ismi koymak yasak, çocukların önünde namaz kılmak yasak, cami yasak. E nolmuş, bizim Türkler ezilmiş. Hala Bulgaristan Naim Süleymanoğlu zamanında halen Türklere eziyet hala var. O yüzden Türklerin şeyi kalanları orada çok. Dedemin bacıları kalmış üç tane. Onların çocuklarıyla görüşüyoruz, düğünlerine gittim. Geçen 2019'da oradaydım ben. Bu sene hastalık olmasaydı, ben her sene giderim, yine giderdim.

Çarıklı:

Zülfikar (1964): Bizim aslımız Konya Karaman'dan gitme, dimi siz de araştırıyorsunuz.

Mehmet (1971): Bizimkilerin lakabı orada Konyalılarıymış. Amcalarımız Konya'da yani.

Saim: Bunları anlatıyorlar mıydı?

Mehmet: Tabi, dedem zaten benim büyük dedemle kardeşi ayrı gelmişler 5-6 ay sonra orada Konyalılar dediği için burada buluşmamışlar, bize Konyalılar derler Konya'ya gitmişlerdir diye Konya'ya gitmiş, Konya'da yani sülalenin yarısı.

Hasaköy:

Mustafa (1951): Gelibolu Bolayır köyünde Süleyman Paşa'nın mezarını gördüm 650 sene önce de bizi buradan götüren oymuş oraya. Balkanlar'a.

Cemil (1945): Biz Karaman'dan gitmeyiz ha.

Saim: Kim diyor bunu?

Cemil: Tarih kitapları diyor. Gelibolu Bolayır köyünde Süleyman Paşa'nın türbesi var, ben ziyaret ettim, orada attan düşüp ölüyor 650 sene öncesi buradan Konya'dan Torosların eteklerinden alıp götürdüğünü yazıyor orada.

Aktaş:

Ercan (1966): Karaman'dan gidildiğini biliyon mu Selanik'e? İç Anadolu'dan gittik yine buraya geldik.

Maden:

Salih (1956): Biz zaten Konya Karaman'dan gitmeyiz Selanik'e.

Saim: Siz bunu nereden duydunuz?

Salih: Osmanlı götürmüş bizi Balkanlar'ı Türkleştirmek için.

Mümin (1958): Osmanlı da nerede kavgacı adam var oraya göndermiş. Biz kavgacı değiliz de.

Konaklı:

Hüseyin (1966): Yörük kültüründeki yemeklerle bizim kültürümüz birçok yerde çakışır. Mesela keşkek. Antalya'da bir düğüne katıldım, yemeği yedik kalkıyorduk, dediler ki aman kalkma düğünlerin padişahı

yemek gelmedi henüz, dedim o ne ki, gele gele keşkek geldi, dedim bu mu padişah, bu bizim keşkek, göçebe Türklerin olmazsa olmaz yemeği. Aynısı devam ediyor işte aynısını getirmişiz işte.

İki kere göç etme ve köklerin Orta Asya'ya, oradan da Anadolu'ya dayanması anlatısı, Selanik muhacirlerinin de aktardığı Türklük ve İslam sancaktarlığı ile bağlantılandırılabilir. İstisnasız her köyde aktarılan bu anlatı, gerçekliği sorgulanmaksızın, Selanik muhacirlerinin yerleşim yerlerindeki onların varlığından hoşnut olmayan “ötekiler” karşısında varlıklarının haklılığını kuvvetlendirmektedir. Bu anlatıyla Balkanlar'daki Türkleşmenin ve İslamlaşmanın kendileri sayesinde gerçekleştiği ileri sürülmektedir. Dolayısıyla tarihsel olarak yerine getirilen kutsal bir görev onların muhacirliklerinin sebebidir.

Öte yandan böyle bir anlatının altı boş değildir. Balkanlar'a Türk göçlerinin sanılanın aksine on dördüncü yüzyılda Osmanlı ile değil beşinci yüzyıla kadar götürülen çeşitli Türk kavimlerinin hareketlilikleriyle başladığı bilinmektedir. Ancak bölgenin Türklerin yoğun olarak yaşadığı bir bölge olarak bilinmesine neden olan göçler on üçüncü yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlamıştır. Ancak Osmanlı dönemine kadar gerçekleşen bu göçler de sistematik değildir. Osmanlı dönemindeki Balkan göçleri Timur'un Anadolu'ya ulaşmasının ardından hız kazanmıştır. On beşinci yüzyılla birlikte nüfusunun çok büyük bir kısmı Müslümanlardan oluşan kentler ortaya çıkmıştır. Örneğin 1455 yılında Teselya gibi bölgede Fener şehir merkezinin %31'i, Tırhala'nın %54, Yenişehir'in %48 oranında Müslümanlardan oluştuğu görülmektedir. 1506 tarihli bir tapu tahrir defterine göre bu göç dalgasına Yörüklerin de katıldığı görülür. Bölgede kurulan köylerin isimleri de ilgi çekicidir. Örneğin Tırhala'da Menteşelü, Aydınlu, Hamitlü, Saruhanlu, Tatarlu, Kızılca Keçelü, Kara Osmanlu, Eynehanlı, Musalar, Evliya Fakih, Aşık Aliler, Akpınar, Alaköy, Yenice Obası, Köprücüler, Urgancılar ve Yaylacılar gibi isimlerden söz edilmektedir (Kayapınar ve Ayönü, 2015: 17-34).

3.9. İskân Bölgesinin Seçilmesi: “Vatan’a Dönüş”

Tırhan:

Nurettin (1968): Babamlar konuşurken “babamlar memleketteyken” diyorlar, burası da memleket ama orası da memleket.

Geride bırakılan Selanik'ten yaşanan zorluklar ve kötü olaylar sonrasında kurtuluşa ermek için yola çıkılmıştır. Belki de daha önce hiç deniz yolculuğu yapmayan muhacirler için unutulmaz bir deneyimdir. Bilindiği üzere İskân Komisyonunca muhacirlerin hangi bölgelere yerleştirileceği genel hatlarıyla hazırlanmış ve büyük oranda bu plan çerçevesinde yerleşime özen gösterilmişti (Arı, 2014: 52-54).

Karacaören:

Saim: Nasıl gelmişler anlatıyorlar mıydı?

Hayriye (1944): Babamgil anlatırdı, on iki yaşında gelmiş. Adabosu diyorlarmış ilk gelenler. Dedem hocaymış, dedemle babaannemi sırt sırta bağlamışlar köyün halkını da bütün caminin avlusuna toplamışlar, ondan sonra babam dedi bi dedi kırmızı atlan bir adam geldi, başımızda durana dedi bir kâğıt verdi dedi o adam o kâğıdı bir okudu dedi hepimizi serbest bıraktı dedi, babamgili de serbest bıraktı dedi, sonra bunlar iki kabile gelmişler. Zenginler bir ayrı gelmiş fakirler bi ayrı gelmişler.

Saim: Neden öyle olmuş?

Hayriye: Ne bileyim işte bizim aklımızın erdiği kadarıyla acaba fakirler burlarda yer tutsun diye mal kullansın diye mi erken altı ay erken geldi.... Atlarımıza derdi ineklerimize derdi hep uzun sepetlerle saman doldurduk önlerine derdi biz beş altı günde gidip geleceğiz diye derdi. Öyle temelli gelip de burada kalacaz diye hiç düşünmedik derdi o kadar çok verimli yerleri varmış, ekin sulamazlarmış, sebze eker sulamazlarmış.

Bor:

Saim: Geldiklerinde ne yapmışlar ne yaşamışlar burada? Buraya niye gelmişler?

Esma (1936): Valla Atatürk buraya getirmiş.

Remziye (1958): Atatürk getirmiş bunları yavrum.

Saim: Nasıl gelmişler buraya? Gırlen'den Selanik'e oradan Mersin'e mi gelmişler?

Remziye: Evet, deniz yoluyla babaannem derdi. Selanik'ten, sonra Mersin'e gelmişler önce, beğenmemişler Mersin'i, Mersin'e geldiklerinde mevsim yaz olduğu için böyle sıcak şey bunların hoşuna gitmemiş, biz hava istiyoruz demişler, Niğde'ye gelmişler, Niğde'den sonra işte buraya dağılmışlar.

Saim: Bor'a niye gelmişler?

Remziye: Serin hava istiyorlarmış onlar. Mersin'i beğenmemişler.

Dikilitaş:

Güngör (1954): 93 yaşında öldü ebem, ebeme demişler ki Konya'yı ileriye geçmeyin kırsal bölge, gele gelmişler tam kırsal bölgeye, tam kırsal bölge.

Aktaş:

Selime (1938): Bizim o zaman gemilen gelmişler babamlar annemler tabi, 3 ayda gelmişler.

Sevilay (1968): Bizim yarısı İzmir'de kalmış mesela, dedemlerin yarısı.

Bor:

Abdullah (1957): Büyük zorlukların bir kısmı da gelirkene çok çocukları denize atmışlar. Çok çocukları sıtmaya yakalanmış, vay hastalıktır diye hiçbir tane Türk doktoru yokmuş zaten gemide hep İngiliz, Alman bu gibi doktorlar varmış. Yine bizim buralarda buralara göçen bir karı koca 11 yaşında bir kız çocuklarıyla beraber gelirken o çocuk da böyle bir sıtmaya yakalanmış almışlar çocuğu kadının kucağından demişler ki biz tedavisini yaparız, indiğimizde size geri veririz. Öyle mi öyle. Güvenmişler vermiş. Verdikten sonra incekleleri yerde Mersin limanına geldiklerinde demişler kardeşim hastaydı biz denize attık onu. Onlar 10 sene yaşamış buralarda, 10 sene hiçbir balık ürünü su ürünü yememişler, bizim çocuğumuzu orada balıklar yedi fakat ağlaya ağlaya ikisinin de gözü kör olmuş, 10 sene sonra da ölmüşler. Genç yaşta.

Üzerinden geçen 100 yılın ardından anlatılan geliş hikâyeleri topluluk belleğini canlı tutmada işlevseldir. Göç anlatıları sadece araştırmalar sırasında açığa çıkan hikâyeler olarak algılanmamalıdır. Bu anlatıların dâhil olduğu bir kimlik ve bellek inşası topluluğun yaşça küçük bireylerinin de katılımıyla gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Anlatıların canlı kalmasında Selanik muhacirlerinin birlikte yaşamak zorunda kaldıkları yerlilerle ilişki belirleyici olduğu düşünülebilir.

3.10. Muhacir – Yerli Ayrımı

Tekeli (2007: 453)'nin de vurguladığı üzere muhacir, göç sonrasında artık bambaşka biridir. Selanik muhacirleri örneğinde muhacir, beraberinde travmatik bir deneyim taşıyan kişidir. Tekeli'nin deyimiyle muhacirler artık “derin kökleri olan ‘ötekiler’” haline gelirler. Mübadeleyi yaşamış birçok topluluk kimlik inşasını geride bıraktığı topraktakinden büyük oranda farklı kurgulamaktadır. Türkiye’de birçok bölgede (Boran, 1992; Karakılıç, 2017) ve giden muhacirlerle Yunanistan’da da

yaşandığı gibi (Hirschon, 2005: 28-30), Niğde’de de halihazırda yaşayan yerli nüfus muhacirlerin gelişinden hoşnut değildir.⁶² İki grup arasında bir çekişmenin oluşması bu anlamda kaçınılmaz görülmektedir. Yapılan görüşmelerden günümüzde dahi Niğde’de yerli - muhacir ayrımının sürdürüldüğü görülmektedir. İki grup arasındaki çekişmenin nedeni Rumlardan kalan malların paylaşılması olarak düşünülmüştür (Nurol, 2019: 76) fakat yapılan alan araştırmasında bu çekişmenin tek bir nedene bağlanamayacak kadar karmaşık olduğu görülmüştür. Çalışmanın devamında da görüleceği üzere kültürel olarak çok farklı gruplar bir araya gelmekte ve ortak bir yaşam kurmaları beklenmektedir. Bu da iki grubun birbirini ötekileştirmesiyle sonuçlanmaktadır. Örneğin muhacirler, yerlilerin “kaba” konuşmasına atıfla onları “bakheleler” olarak adlandırmaktadır.

Çarklı:

Zülfıkar (1964): Bizimkiler bunlara medeniyeti öğretmiş, bunlar don giymeyi bilmezlerdi mesela (yerliler için diyor). Kavgada ‘Yunan piçi’ diyorlar. ‘Yunan kırığı’ diyorlar. Mesela bak buradan gidenlere de “Türk piçi” diyorlarmış bak sen gezdin bilirsin.

Mehmet (1971): Buradan giden de orada ikinci sınıf vatandaş olarak görülüyormuş değil mi?

Benzer bir kimlik yaratma süreci Hirschon’un 1970’li yıllarda Kokinyalı mübadillerle yaptığı çalışmada da görünmektedir. Kokinya’da mübadiller, yerlileri toponomik olarak “dağlı” olarak adlandırmaktadır (Hirschon, 2005: 28). Aynı doğrultuda bir diğer örneği Ariadni Antoniadou verir. Antoniadou (2014: 129), mübadele sürecinde Türklerin ayrıldığı, yerine Ortodoks Rumların geldiği Neapoli’de gerçekleştirdiği alan araştırmasında yerliler ve mübadiller arasındaki ayrımın altını çizer. Neapoli’de yerliler, giden komşularının yerine gelen dindaşlarını şu şekilde değerlendirir: “Bizim Türkler gidince başka Türkler geldiler ama bizimkiler gibi iyi değildiler. Nasıl söylesem, farklıydılar, daha kalitesizdiler.” Samsun Bafra’daki mübadillerle çalışan İlhan Zeynep Karakılıç (2017: 205) da aynı doğrultuda çıkarımlarda bulunmaktadır: “Sarıdünyalı köylüler adeta medeniyeti getirmişlerdir

⁶² Nurol (2019: 71), Niğde’de yaptığı çalışmada, bir muhacirin “Dedemleri geldiklerinde camiye almamışlar. Müslüman saymamışlar. ‘Yer yok!’ demişler. ‘Biz sizinle namaz kılmayız!’ demişler.” dediğini aktarmaktadır.

mübadele sonrasında. Onlar farklı tarzda tütün dizerler, kuruturlar, işlerini kaliteli yaparlar.”

Niğde’ye yerleşimin ilk yıllarında muhacirler, topluluk dışından kimselerle yakın ilişki kurmamış, diğer muhacirlerle ve yerlilerle birlikte yaşadıkları bazı köylerde kahvehanelerin, daha önce Mustafapaşa örneğinde aktarıldığı gibi mezarlıkların dahi ayrıldığı anlatılmıştır. Gerilimin seçim dönemlerinde arttığı, hatta fiziksel şiddete varan tartışmaların yaşandığı da kaydedilmektedir. Ancak son dönemlerde önceki sürdürülen ayrımların büyük oranda geride bırakıldığı vurgulanmaktadır. Yaşanılan zorunlu göç ilk aşamada dile getirilmese de belleklerinde yaşamaktadır ve daha çok gerginlik anlarında gün yüzüne çıkmaktadır. Bugün diğer muhacir gruplar ve yerlilerle artık ilk bakışta görünmeyen fakat görüşmelerin uzamasıyla belirginleşen topluluklar arası farklılıklar yine de anlaşılmaktadır. Uzun yıllar muhacir topluluklar, evliliklerini sadece topluluk içinden sürdürmeye çalışmışlar, kendi köyünden bir yerliyle evlenmemek için Niğde’nin diğer ucundaki muhacir köyüne giderek evlilik için uygun Selanik muhaciri adayı aramışlardır. Bugün artık bu gibi ayrımlar sürdürülmemektedir ancak damat veya gelinin yerli mi muhacir mi olduğu sohbet esnasında telaffuz edilmektedir. Özellikle konu yemek olduğunda.



4. NİĞDELİ SELANİK MUHACİRLERİNDE YEMEK VE KİMLİK

Kimlik, insan temelli düşünöldüğünde kişinin bazı niteliklerini vurgulayan hem kendisi hem de başkaları tarafından oluşturulan tanımlamaya yönelik bir kavramdır. Suavi Aydın, kimliğin iki temel bileşeninin altını çizer. Bunlardan ilki tanımlama ve tanınmayken diğeri aidiyettir. Bu anlamıyla kimlik insana özgü bir kavram ve ihtiyaçtır. Kısaca kimlik bireylerin veya grupların “kimsiniz”, “kimlerdensiniz?” sorusuna verdikleri yanıtlardır (Aydın, 2020b: 620).

Kimlik sorununun ortaya çıktığı ortam aynı zamanda kişinin kendini neye dayanarak tanımladığı veya kendini diğlerinden nasıl ayırttığına dair betimlemelerin neler olduğunu gösterir. Aynısı toplumsal gruplar için de geçerlidir. Bu anlamda kimlik tıpkı bellek gibi hem tartışmasız bir şekilde toplumsal hem de bireyseldir. Tanımlamada kullanılabilecek dayanaklar ve farklılıklar yelpazesinin genişliği düşünöldüğünde kişilerin veya toplumsal grupların kendilerini tanımladığı birden çok kimlikten bahsedilmesi mümkün hale gelmektedir (Aydın, 2020b: 620-621).

Kimlik; zaman, mekân ve toplumsal çevre gibi bir dizi etkene bağı olarak değişen bir yapıdadır. Bu nedenle tıpkı bellek gibi dinamik bir karaktere sahip olduğu da söylenebilir. Kimliğin dinamik yapısı insanların yaşamlarındaki dinamikliği işaret eder. Her insan veya topluluk zaman içinde farklı kimliklere sahip olur. Zaman, mekân ve toplumsal çerçeve değiştiğinde, bu aynı zamanda karşılaşılan toplulukların/grupların, yani ötekinin de değiştiği anlamına gelmektedir, dolayısıyla kimlik kurgusu da değişim geçirmektedir. Bu anlamda kimliğin kurgulamasında ötekinin varlığı da büyük oranda belirleyicidir.

Kimlik, özünde bir hatırlama sorunudur. Bu nedenle bellek ile eş zamanlıdır. Belleğin işlevleri arasında kimlik oluşturma ve kimliği sağlamlaştırma da yer alır. Bellek ve kimlik zaman içinde sürekli birbirini destekleyerek devamlılık sağlarlar. Hem toplumsal hem de bireysel olarak geçerlidir bu durum. Bu sırada, grubun hatırlamayı ve sürdürmeyi seçtiği ile unutmayı tercih ettikleri arasında bir sınır çizilir. Kabaca “bu bize ait; şu bize ait değil” söylemiyle kabul edilenler veya edilmeyenler

arasında ince ayrım kimliğin neleri kapsadığını belirlemektedir. Ancak elbette topluluğun tüm bireylerinin aynı düşüncelere sahip olması beklenemez. Sadece topluluk içindeki bireyler topluluğun nelere sahip oldukları ve neleri dışladıklarını bilirler (Güngör, 2018: 202).

Halbwachs ile paralel bir şekilde Olick (2014: 194) hatırlamanın özünde topluluğu bir araya getirici bir özellik sağladığını öne sürer. Ona göre hatırlamak İngilizce “*re-mempering*” yani topluluğa yeniden dâhil olmak demektir. “Biz sadece grubun üyeleri olarak hatırlamayız; aynı zamanda bu grupları ve üyelerini de hatırlama eylemiyle eş zamanlı olarak kurarız” der. Bu nedenle bazı araştırmacılar topluluk kavramı yerine “bellek topluluklarını” önermiş ve kurucu anlatıların bu noktadaki önemini vurgulamışlardır. Dolayısıyla “bireysel ve toplumsal kimlik iki ayrı olgu olmaktan ziyade, bir madalyonun iki yüzüdür.”

Kimliğin bir hatırlama sorunu olması örnek olaylarda daha da görünür durumdadır. Zorunlu nüfus mübadelesi, onu yaşayan insanlar için hem bellek hem de kimlik için kurucu anlatı düzeyindedir. Ayrıca nüfus mübadelesini yaşayan insanların kimliklerinin ve belleklerinin maruz kalınan zorunlu göç sonrası dayanak noktalarının değiştiğini ve kimliğin ve belleğin yeniden inşa edildiğini düşünebiliriz. Bu insanlar için sadece coğrafya ve mekân değil kendilerini karşı referanslarla tanımladıkları ötekiler de değişmiştir. Bu durumda kimlik kurgusunun da radikal olarak değişmesi beklenir. Bu anlamda mübadele olgusunu yaşamış insanlar için bu durumu insanların grup bilinci üzerinde kalıcı izler bırakması ve belleğine sonsuza dek damga vurması nedeniyle kültürel travma (Alexander, 2004: 1) olarak nitelendirmek anlamlı hale gelmektedir.

Nuri Bilgin, kolektif belleğin kimlik inşasında vazgeçilmez bir yere sahip olduğunu vurgulayarak kolektif belleğin grup kimliğinde çeşitli rollere sahip olduğunu belirtir. Bu rolleri Licata, Klein ve Gely (2007)’e referansla şu şekilde sıralar (akt. Bilgin, 2013: 35):

- ✚ Kimlik tanımlama: Kolektif bellek, grup üyelerine kim olduklarını, nereden gelip nereye gittiklerini söyleyen öyküler sunar. Ayrıca ortak bir geçmiş tahayyülünde topluluk üyelerini buluşturur.
- ✚ Kimlik yüceltme: Kimlik, grubun üyelerine saygınlık kazandırdığı ölçüde pekişmektedir. Bu nedenle kolektif bellekte grubun geçmişindeki başarıları öne çıkarılırken olumsuz eylemler, hatalar ise görmezden gelinir. Bu sayede grup bireylerinin kendilerine saygısı korunur ve yükseltilir.
- ✚ Grup eylemlerini meşrulaştırma: Geçmiş mevcut norm ve kriterlere uygun bir şekilde seçildiği için şu andaki eylemlerin haklılıkları ortaya çıkar, meşru bir zemin kazanır.
- ✚ Grubun harekete geçirilmesi (kolektif mobilizasyon): Geçmiş, topluluğun bir hedefe yönelmesinde önemli bir kaynaktır. Kimliğe dair isteklerin yer aldığı söylemler sürekli olarak geçmişe referanslarla oluşturulmaktadır.

Bilgin (2013)'in aktardığı kolektif belleğin grup kimliğindeki rolleri toplulukların gündelik yaşamlarında gözlemlenebilir niteliktedir. Aynı doğrultuda Ian Woodward, nesnelerin de kimliğin oluşumunda araç olarak kullanıldığını vurgular. Ona göre nesneler toplumsal grupları, sınıfları ve kabileleri bütünleştirip farklılaştırarak kişiler arası bağlılıkların ve grup bağlılıklarının oluşmasına ya da olumsuzlanmasına yardımcı olur (Woodward, 2016: 9). Woodward'ın nesne⁶³ olarak tanımladıkları arasına girmese de maddi kültür tanımı içine temelde maddi bir şey olan yemekler de dâhil edilebilir. Çünkü toplumlar/topluluklar arası farklılaşmanın veya yaklaşmanın ilk göze çarptığı alan yeme-içme kültürüne dâhil olan yemekler, kap-kacaklar ve pişirme teknikleridir.

Kimliğin yüceltilmesi, bir nevi kıyaslama yapılan karşı kimliğin de yerilmesi anlamına gelmektedir. Bu bakış açısıyla yemek aynı zamanda öteki grubu küçültücü yönde de referans olarak gösterilebilir. Yemek, iki kültür arasındaki farklılığı temsil eden semboller olarak kullanılabilir ve çoğu kez referans edilen yiyecek yenilemez, içilemez olarak nitelendirilir, dolayısıyla ötekini daha az medeni veya daha az insan olarak gösterir (Long, 2003). Kanibalizm, belki de bu noktada varılabilecek en uç

⁶³ Woodward'a (2016: 23) göre maddi kültür, insanların algıladıkları, dokundukları, kullandıkları, taşıdıkları ve içinde bir faaliyet yürütebildikleri, yararlandıkları nesneleri temsil etmektedir.

örnektir. İnsan eti yemek, yani “yamyamlık” olarak bilinen ancak bir türün kendi türünü yemesi olarak nitelendirilebilecek kanibalizm, daha çok insan gruplarının diğer grubu ötekileştirmek için kullandığı bir nitelendirme değildir. Bu tarz bir ötekileştirme keşifler ve sömürgecilik döneminde Avrupalılarca yeni karşılaştıkları topluluklar için yapıldığı tarihsel olarak bilinmektedir. Aynı şekilde Avrupalıların karşılaştıkları yerlilerin de beyazları kanibalist olarak nitelendikleri görülmektedir (Emiroğlu, 2020a: 589-590).

Avrupalılarla Afrika ve Amerika yerlilerinin karşılaşmasında görülen kanibalizm yakıştırmasının, nüfus mübadelesini yaşayan topluluklar ile yerliler arasında da yaşandığı rivayet edilmektedir. Alan araştırması sırasında Ovacık köyünde, yan köydeki yerlilerin Selanik muhacirleri üzerinden böylesi anlatıları çocuklarına aktardıkları kaydedilmiştir. Selanik muhacirlerinin insan yemesine ilişkin geçmiş yıllarda köy kahvehanesinde yaşanan bir olay esprili bir dille bugün anlatılmaktadır. Karlı bir günde yan köye gitmek için yola çıkan bir yerli Ovacık köyünde kahvehanede durup dinlenmek ister. O dönemler kahvehanelerde çay yaygın olmamasına rağmen Selanik muhacirleri kazan içinde kaynattıkları bitki çayını içmektedirler. Ancak yerlilerin böyle bir alışkanlığı olmadığı için soluklanmak için kahveye uğrayan adam, kahvehanede sobanın üzerinde kaynayan kazanın varlığına anlam veremez. Durumu kavrayan Selanik muhacirleri yerliye bir şaka yapmak isterler ve akşama ne yiyeceklerini tartışmaya başlarlar. Aralarından biri, o sırada kahvehanede bulunan yerliyi göstererek onu neden yemediklerini sorar ve tartışma yerlinin nasıl yeneceği üzerine devam eder. Bunu duyan yerli canhıraş bir şekilde kahvehaneden kaçır. Ardından kahvehanede gülüşmeler yaşanır ve bu olay yıllardır anlatılan bir hikâye olarak bugüne gelir.

Yemek kültürü üzerinden yapılan ötekileştirme evrensel bir nitelik taşır. İran’da platolarda yaşayanlar, kuzeyde yaşayan Rastileri “balık kafası yiyenler” olarak adlandırır. Bu adlandırmanın altında bu “soğuk” yiyeceğin cinsel soğukluğa neden olduğu inancı vardır (Bayart, 1999: 169). Afganistan’da Özbeklere “şehriye yiyen” denirken İran’ın kuzeyinde yaşayan Araplar “kertenkele yiyiciler” olarak adlandırılır (Barth, 2001: 194). Tüm bu adlandırmaların ortak özelliği ötekini küçük düşürmek ve kendi topluluğunun kimliğini yüceltmektir. Bir başka deyişle her örnekte bir kültürel

grubun dışında kalan farklı kültür grubu, yedikleri üzerinden “ötekileştirilmeye” maruz kalmaktadır. Bu tür ötekileştirmeler günümüzde ülkeler arasında kanıksanan bir hal de almış olabilir. Örneğin İngilizler, Fransızları “kurbağa yiyenler” olarak nitelerken Fransızlar da onlara “rozbifler” der ve İtalyanları “makarnacılar” diye nitelendirir (Bayart, 1999: 169).

Yemek üzerinden kurgulanan evrensel ötekileştirme stratejileri, yerli ve mübadiller arasındaki ayrışmanın bir kolunun da yemek kültürü üzerinden yaşanmasının genel geçer bir durum olduğunu göstermektedir. Mübadele gibi travmatik bir deneyim yaşayan farklı kültürel özelliklere sahip insanların her iki ülkede de yerlilerle karşılaşmasında ötekileştirme söylemleri farklı alanlarda cereyan etmiştir. Bu alanların başında ise yemek kültürü gelmektedir.

Sarıkağanlar balığın yılan olduğunu, kuskusun yerde bittiğini zannederdi! Lezzetlerimiz farklıydı. Bizim pişirdiklerimizi onlar yemezdi. Kap kacaklarımız bile farklıydı. Sarıkağanlar yemekleri **kapamada** pişirirlerdi. Bizde öyle şeyler yoktu (Kravva, 2017: 170) (vurgu bana ait).

Dikilitaş:

Lütfi (1940): (Yerlilerde) gelenek yokmuş görenek yokmuş, bizim macurlarda temizlik, konuşma, lisan, onlar o şey yokmuş. Hep tandır varmış, sizin babalarınız dedeleriniz anlatır mı bilmem, altına sererlermiş tandır yakarlarmış altına çulu atarlarmış, hepsi bir arada öyle dururlarmış, öyle yatarlarmış. Bizim macurlar gelince disiplini temizliği ondan sonra öğrendiler.

Biz buraya gelmeden önce ne haldeydi onlar? Sayemizde gözleri açıldı. Nasıl yemek yeneceğini ve giyinileceğini bilmiyorlardı. Salamura balık ve çiğ sebze yiyorlardı. Onlara her şeyi biz öğrettik (Hirschon, 2005: 28).

Bor:

Sedat (1963): Atatürk bakmış trenle geçerkene buradan, yazının önünde millet çalışıyormuş, yav demiş ne çalışkan milleti var buranın, kulağına birisi eğilmiş demiş paşam demiş, bunlar çalışkan değil bunlar ot toplarlar demiş. Ne otu demiş, yazının üzerinde ne ot bulurlarsa yerler demiş. Öyle şey olur mu onları sığır yer, inek yer, ben buraya birkaç tane muhacir getirim de bunlara sebze öğretsin, pırasa öğretsin, makarna öğretsin de onu yesinler, ineğin kuzunun yediği otu yemesinler demiş.

Elbette yemek üzerinden ötekileştirmeler iki taraf için de geçerlidir. Kendisi de bir mübadil aileden gelen Eleni Psaradaki (2021: 90), Bodrum Giritlileri ile yaptığı çalışmasında yerliler tarafından Giritlilerin çok fazla ot yemeği yediklerini işaret eden “bir tarlaya hayvanlar ve Giritliler girmiş, tarlanın sahibi demiş ki hayvanları bırakın Giritlileri çıkarın” anekdotunu kaydeder. Bu örnekler yerli ve mübadil karşılaşmasının mübadele sonrası ilk yıllarda kültürel ve toplumsal düzeyde çatışmalara sebep olduğunu göstermektedir. Niğde’de durum farklı değildir. Görüşmeler sırasında bir kişi muhacirlere özgü “bide”yi gören yerlilerin kaşıkla yemeye çalıştığını aktararak onları medeniyetsizlikle suçlamaktadır. Örnekler çoğaltılabilir. Çalışma sırasında ayrı mezarlıkların bulunması, ayrı kahvehanelerin inşası ve karma evliliklerin yapılmamasının son yıllara kadar sürdüğü sürekli tekrarlanan bilgilerdi. Bugün gelinen noktada bazı köyler hariç Niğde’de yerli ve muhacir ayrımının yüzeyselleştiği görülebilmektedir. Artık aynı kahvehanelere gidilmektedir, bazı yerlerde mezarlık ayrımı kalmamıştır ve karma evlilikler yapılmaktadır. Tabi bu ayrımın sürdüğü köyler de yok değildir. Fakat bazı kültürel unsurların Selanik muhaciri - yerli kültürel farklılığını bariz bir şekilde yaşattığı görülmektedir. Bunların başında yemekler gelmektedir.

Vassiliki Kravva, yemeğin, bellek ve kimlik inşasında bağlayıcı bir işleve sahip olduğunu söyler. Özel olarak yemek, bir ailenin ya da topluluk geçmişinin, hatıra ve anılarının merkezidir. Kravva (2001: 141), yemeğin ve beslenmenin anımsatıcı özelliklerinin zaman, mekân ve aidiyet hatıralarını yeniden gün yüzüne çıkardığını vurgulamaktadır. Ayrıca Kravva, yemek ve beslenmenin önemli anıların gün yüzüne çıkmasında kritik bir rol oynadığını ifade eder. Yemek, büyük oranda kimlik duygusunu oluşturan hislerin, anıların ve fantezilerin ağına girişte duyuşal bir nokta olarak görülebilir (Goddard, 1996: 213’ten akt. Kravva, 2001: 141). Bu anlamda yukarıda değinilenler ışığında yemeklerin Niğde’deki Selanik muhacirini bir arada tutan, onları diğer gruplardan farklılaştıran önemli bir kültürel öge, yani bir kimlik unsuru olduğu daha da belirgin hale gelir.

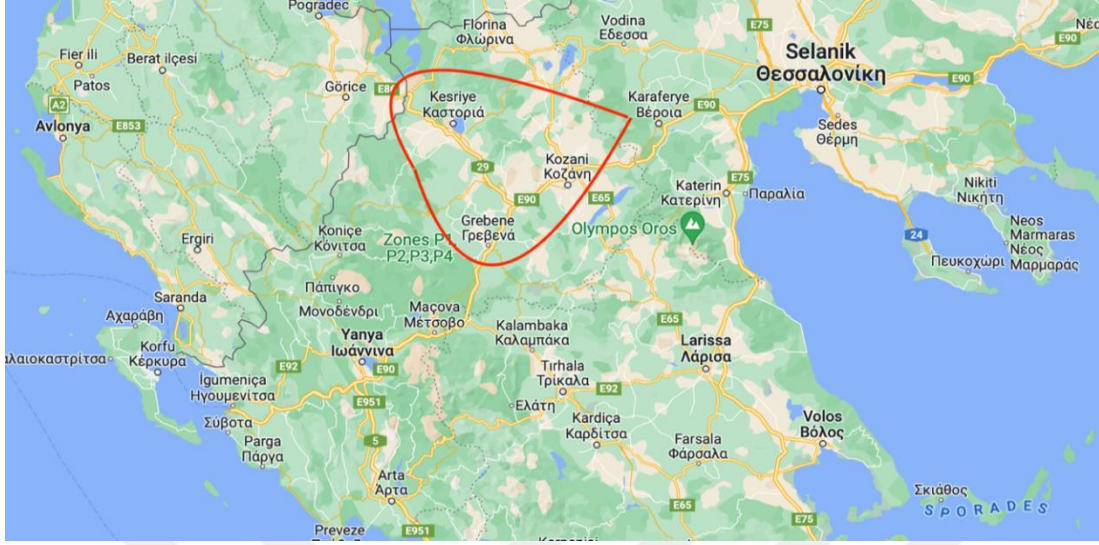
Mübadele sonrasında doğup büyüdüğü ve yaşama dair canlı anılarının bulunduğu coğrafyayı terk etmek zorunda bırakılan Selanik muhacirleri, tamamıyla bilinmez bir coğrafyada yaşamak zorunda kalmışlardır. Stelakou (2007: 272),

mübadillerin yaşamak zorunda kaldığı yerlere uyum sağlama çabası içine girdiklerini, kültürlerini yeniden üreterek geçmişlerini geri çağırdıklarını öne sürer. Geçmişlerini geri çağırma noktasında sembolik yönü kuvvetli olan yemeklerin ön plana çıktığını, atalardan öğrenilen ve nesiller boyu sürdürülen yemeklerin geçmişi hatırlamada önemli bir yere sahip olduğunu aktarır.

Lucy M. Long (2003) yemeğin hem gündelik yaşamda hem de kutlamalarda büyük oranda merkezi unsur olduğu için güçlü bir sembol de olduğunun altını çizer. Sembol, genel olarak başka bir şeyi işaret ettiği düşünülen bir nesne, resim veya hareket olarak tanımlanabilir. Yemeğin sembol olma özelliği onun çok farklı açılardan okunabilmesinin önünü açmaktadır. Dolayısıyla yemek, fiziksel ihtiyaçların yanı sıra duygusal ve psikolojik ihtiyaçları da giderir. Bu noktada Long (2003), Victor Turner'ın yemek dahilinde sembolün üç niteliğini örneklendirmesini aktarır:

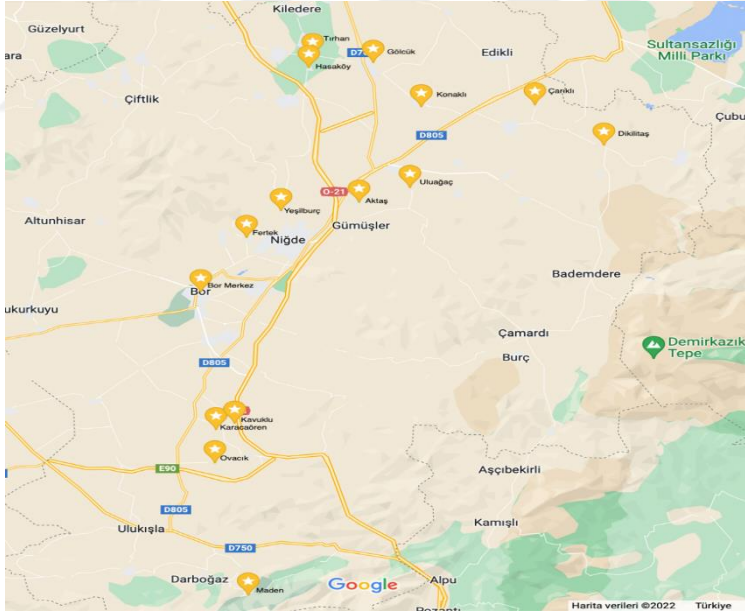
İlki **yoğunlaşmadır**: Çoğu fikir veya hareket tek bir şeyde vücut bulur. Örneğin hindi, Amerikan Şükran Günü tatilini, aile toplanmalarını, ziyafeti, belirli menüleri temsil eder. İkincisi **birleştirme**: Semboller farklı çağrışımları bir araya getirir. Hindi bir sembol olarak doğal kaynakların bolluğunu, romantize edilen New England mirasını, yurtseverliği, aile uyumunu ve sonbaharı çağrıştırır. Son olarak semboller, **anlamanın iki farklı uca kaymasını** temsil eder. Bu anlamlar hem ideolojik (değerleri, ethosu ve sosyal normları temsil ederek) hem de duygusal anlamları (sembolün nesnel niteliğini ve yaşamın fiziksel yönüne ilişkin) iki kutba ayırır ve hissedilen deneyimdeki kavramsal referansları temellendirir. Örneğin elmalı turta hem yurtseverliğin hem de anne şefkatini işaret eden Amerikan sembolüdür ve her birinin referans gücü kişiden kişiye duygusal olarak değişmektedir (Çeviri ve vurgu bana ait).

Şekil 4.1. Grebene, Kozana ve Kesriye



Kaynak: Google Maps, 2022

Şekil 4.2. Niğde’de Muhacir Yerleşimleri



Kaynak: Google Maps, 2022.

Sembolik niteliği yemeğin, zaman içinde de değişebilen birçok anlam yüklenebileceğini gösterir. Bu çerçevede Goode çoğu grup için belirli yemeklerin anlam yüklü olduğunu, bu anlamın grup üyeliğini vurguladığının altını çizer. Örneğin bir yiyeceğin nasıl yıkandığı veya doğrandığı, hangi yolla pişirildiği (kızartarak, kavurarak, buharda, haşlayarak) hangi pişirme aracının kullanıldığı (su, yağ vb.),

çeşnilendirmek için baharatların hangi oranda kullanıldığı, aynı malzemeleri kullanan farklı grupları ayırtıran önemli unsurlardır. Goode (1992), yarışan veya çatışan sınıf ya da etnik gruplar arasındaki ilişkinin çoğu kez yemek tercihleri veya sakınmaları üzerinden tanımlandığını belirtir. Yemek malzemeleri, yemek için kullanılan kap kacaklar, yemeği pişirme şekilleri topluluklar arasındaki farkı ortaya koyabildiği gibi sosyal ve kültürel mesajların da taşıyıcısı olabilmektedir.

Alan araştırması sırasında Niğde'deki Selanik muhacirlerinin kimlik kurgusunda ön plana çıkardıkları bazı yemekler bu bölümde anılacaktır. Bu yemekler gerek sembolik nitelikleri üzerinden çağrıştırdıkları gerekse topluluk olma bilinciyle hazırladıkları, hazırlarken grup kimliğini vurguladıkları yemeklerdir. Fakat hem kısmen farklı coğrafyalardan gelen hem de farklı köylere yerleştirilen Selanik muhacirlerinin mutfak kültürü bağlamında homojen bir kültürü paylaşmadıklarının altı çizilmelidir. Bu anlamda geldikleri bölgelere göre üç grupta ele alınabilir: Kesriye'den, Grebene'den ve Kozana'dan gelenler. Her ne kadar Selaniklilik ortak paydasında buluşmalar da aralarındaki kültürel farklılıklar mutfak kültürü üzerinden okunabilmektedir. Bu nedenle bu tür bir gruplandırma yemek kültüründeki kimi farklı ve benzer noktaları anlamlandırma açısından fayda sağlayacaktır.

4.1.Kimlik Yemekleri

Bu kısımda yukarıda değinilen yemeğin bir kimlik unsuru olduğunu öne süren düşüncelerden yola çıkarak Selanik muhacirlerinin Niğde'deki yerleşim yerlerinde kendilerine özgü olarak niteledikleri yemek kültürü öğeleri değerlendirilecektir.

4.1.1. Simgesel Bir Yemek: Macır/Macur Tarhanası

Ercan (1966): Bir yerli tarhanası var bir macur tarhanası var, macur tarhanası bizim bildiğimiz ufak böyle taneli çorbası çok sade olur.

Sevilay (1968): İçine ekmek doğranan macur tarhanası.

Saim: Ramazanda yeniyor mu bu?

Ercan (1966): Ramazanda sabah kahvaltılarında. Mesela tarhanayı pişirdi mi tereyağıyla haşladın mıydı yanına da bir baş soğan bulursak veyahut....

Selanik muhacirlerine dair kaydedilecek ilk kimlik yemeği tarhana çorbasıdır. Tarhana orbasının kimlik yemeği olarak işaretlenmesinin birincil sebebi bir grubu/topluluğu işaret eder şekilde “macur/macır” sıfatıyla yemeğin isimlendirilmesidir. Her görüşmede istisnasız vurgulanan ve Selanik muhaciri olmanın “olmazsa olmazı” olarak nitelendirilen bir yemektir. İleriki bir zaman diliminde tüketecek tarhananın hazırlanması belirli günlerde imece usulüyle yapılır ve kavanozlarda yıl boyunca saklanabilir. Hızlıca yemek yapılması gerektiğinde ilk akla gelen yemek tarhana orbası olur. Ayrıca ramazan ayında her gün iftar sofrasında başlangıç yemeğidir. Bu anlamda iki uçta görülebilecek bir yemektir. Hem ritüel olarak hem de aile içinde sıradan bir günde tketelebilir.

orba, Anadolu kültüründe özel bir yere sahip bir yemek türüdür. Hans Dernschwam (1494-1568), 1553-1555 yılları arasında İstanbul ve Anadolu’yu ziyaretinde gözlemlerini aktarırken Türklerin başlıca yemeğinin çorba olduğunu aktarır (Dernschwam, 1992: 170). Dernschwam’ı doğrular nitelikte bilgiler Bahaeddin Ögel tarafından verilir. “Tarhana” sözcüğünün ilk olarak Kıpçak ve Mısır Memlk Türklerine ait deyişler arasında kaydedilmiş olduğunu belirtir (Ögel, 1978: 26). Tarhana, buğday ve süt ürünlerine bir arada erişimin mümkün olduğu çok farklı coğrafyalarda da bilinmektedir. Örneğin Finlandiya’da “talkuna,” Irak’ta “kişk,” Türkistan’da “güce” gibi adlandırmalarla bilinmektedir (Yazman vd, 1990: 1). Buğday ve süt ürünleri temelli bir yemek olan tarhana, ekmek gibi medeniyetin kurucu unsurlarından biri olarak nitelendirilebilir.

Türk Standartları Enstitüsü’ne göre tarhana (TS2282), “Buğday unu, kırması, ırmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve tat, koku verici sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğurulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir besindir” (akt. Yıldırım, 2021: 14-15). Özetlenecek olursa tarhana, buğday unu ve süt ya da yoğurdun fermente edilmesiyle hazırlanan ve bu sayede uzun süre muhafaza edilmesi mümkün hale gelen, bu noktadan sonra hızlı ve çok az emek sarf edilerek hazırlanabilen bir çorba türüdür. Zaman içinde domates, biber gibi farklı ürünlerin de katılması içeriğini zenginleştirmiş, hazırlanmasında kullanılan teknolojinin gelişmesiyle de tarhana kolay üretilen bir kışlık erzak halini almıştır.

Maden:

Seyfiye (1977): Bizim macır tarhanası süt yoğurt tuz atar, onun hamurunu yoğururuz sıkı böyle ondan sonra ufak parçalar halinde bi çarşafın üstüne sereriz biraz kurur ondan sonra feleriz, bi kalburumuz vardı ondan geçirirdik, ŗimdi çoğu robutta yapıyor, daha kolay diye.

Tarhana orbası, Selanik muhacirleri ile yerliler arasındaki sınırları belirginleştiren bir yemektir. Bu durumun oluşmasında tarhananın aldığı “macır” sıfatının yanında yerliler tarafından bilinmemesi de rol oynar. Niğde’deki Kozanalılar, Krifeliler (Yeşilburç) ve Kesriyeliler (Bor) benzer malzemeler ve yöntemlerle tarhana hazırlamaktadırlar. Ancak bu yemek Kozana’dan gelenlerde tarhana olarak adlandırılırken Bor’da “tran”, Yeşilburç’ta “trahana” olarak adlandırılmaktadır. Her ne kadar isimlerde farklılaşma görülse de tarhananın hazırlanışı ve tketilişi neredeyse Türkiye’deki tüm Selanik muhacirleri için benzerdir. Örneğin Samsun’daki Selanik muhacirleri Niğde’dekilere benzer bir şekilde tarhanayı hazırlamakta, pişirmekte ve tüketmektedir. Tketilişindeki en önemli benzerlik bayat ekmeklerin değerlendirilmesine dayanır (Anonim, 2019).

Fotoğraf 4.1. Muhacir ekmeğinin bayatlayanlarının biriktirilmesi



Ekmek, evrensel olarak kutsal addedilebilecek bir besin maddesidir. Dolayısıyla evrensel olarak israfının önüne geçilmeye çalışılmaktadır.⁶⁴ Bor'daki Selanik muhacirleri daha sonra da göreceğimiz üzere israfın önüne geçmek için artan yemekleri kullanarak çeşitli börekler hazırlamakta ve bu özellikleriyle gurur duymaktadırlar. Kozana'dan gelen muhacirler ise kalan ekmekleri biriktirerek tarhana çorbasıyla birlikte tüketir. Ya da bayatlamış ve kurumuş ekmeklerin peynirle birlikte top haline getirilmesiyle hazırlanan "popara" ile ekmekler yeniden değerlendirilir.⁶⁵ Yeşilburç'ta yaşayan muhacirler ise "niru papara" olarak adlandırdıkları bayat ekmek yemeğini Kozana'dan gelenlerden farklı malzemeler kullanarak hazırlarlar (Güçer, 2021: 31). Kozana'dan gelenler ayrıca bayatlamış ve kurumuş ekmekleri biriktirerek ekmek kavurması hazırlarlar. Bunu yapmak için bir süre ekmekler toplanır ve yağ, salça, soğan ile birlikte ekmek parçaları kavrulur. Bu yemeğin de özellikle ayrıla tüketildiğinde daha lezzetli olduğu vurgulanır. Bu anlamda muhacirler tutumluluk nitelikleriyle de ön plana çıkmaya özen göstermektedirler.

Dikilitaş:

Lütfü (1940): Bak bizim tarhanamız var. Macur tarhanası. Yerli tarhanası ile arasında bizimki sulu olur onlarınki bilmiyorum nasıl, onlar kuru yapıyor güneşte falan pişiriyorlar. Otuz ramazan bizim tarhanamız yenir. Sütle yumurtayla yoğrularak kalburdan geçirilir. Kurutulur, evin içinde çarşafların üstünde kurur.... 2 tane tarhana olur, sütlüsü ramazanda yenir. Ötekisi ekşi tarhana. Sebzeli yapılıyor.⁶⁶

Konaklı:

Hüseyin (1966): ...ekmeği doğrayarak yeriz. Ramazanda bu olmadan ben sofraya oturmam.

⁶⁴ Günümüzdeki gibi şehirlerde üretmeden tüketen insanların yaşadığı bir hayat tarzında israf önemli bir konu haline gelmektedir. Fakat kırsal yaşamında her bir ürünün yeniden kullanılacağı bir başka yol bulunmaktadır. Örneğin Konya'da bugün popüler bir yemek olan Tirit bayat ekmeklerin yeniden değerlendirilmesine dayanır.

⁶⁵ Popara, Kozana'dan gelen muhacirler tarafından bilinen ve görüşmeler sırasında aktarılan bir yemektir. Aynı adla bir yemeğin de Keşan bölgesinde muhacirler tarafından yapıldığı kaydedilmektedir (İşçimen, 2021: 74-75).

⁶⁶ Dikilitaş köyü yerli ve muhacirlerin birlikte yaşadığı bir yerleşim birimidir. Birlikte yaşam, daha sonra da değinileceği üzere iki grubun da diğerinden bazı yemekleri benimsemesini sağlamıştır. Örneğin Dikilitaş'ın Selanik muhaciri düğünlerinde diğer hiçbir muhacir köyünde görülmeyen "sulu köfte" hazırlanmaktadır. Lütfü'nün aktardığı ikinci tarhana da yerlilerin yaptığı tarhanadır.

Tırhan:

Nurettin (1968): Ramazan dendiğinde tarhana olacak. Macurlarda olacak, salatası tarhanası olacak, yoksa macurlar doymaz, karnımız doymaz.

Fotoğraf 4.2. Tarhana hamurunun geçirildiği kalbur (Konaklı)



Fotoğraf 4.3. Pişirilmeye hazır tarhana (Gölcük)



Çarıklı:

Melek (1952): Selanik macurları akşam muhakkak tarhana yiyecek akşam ramazanda her akşam. Bir daha yemeğin olur ama çayın da olur arkadan. Üzüm zamanı üzümle. Üzümle tarhana muhakkak olur.

Saim: Üzüm nasıl oluyor çorbayla?

Mevlüt (1971): Çorbayla değil, onu biz, tarhana çorbası ayrı, bizim macur ekmeğini doğruyoruz ufak ufak üzerine tarhanayı döküyoruz, çorba şeklinde, o zaman üzümle de çok lezzetli oluyor. Yanında üzümle yeniyor.

Melek: Bizim babalarımız öyle yemişler, biz öyle biliriz. Onu Konaklılar çok yapmaz da Çarıklılar çok yapar.

Mevlüt: Orada bağ yok ondan (gülüyor).

Çarıklı:

Saim: Ramazan'da yediğiniz özel bir şey var mı?

Mehmet (1971), Zülfikar (1964), Ali (1959) vd.: Tarhana (hep bir ağızdan).

Mehmet: Sade tarhana değil, bizim kapama ekmeğini doğrar tarhanalan üstüne aşlarız. İskender gibi yersin.

Zülfikar: Ama öbür ekmeklerle olmaz kapama ekmeği olacak.
Mehmet: Bu ekmekle daha farklı olur.
Zülfikar: Ben 25 yıl Bursa’da⁶⁷ yaşadım mesela ramazanda onu yaptık mı biz komşular ney bu diyorlardı. Biz macur yemeği diyorduk.

Zülfikar (1964)’ın 25 yıl Bursa’da yaşaması ve buna rağmen ailecek tarhana hazırlığı yapması ve yemeyi sürdürmesi üzerinde durulması gereken bir noktadır. Atsuko Ichijo ve Ronald Ranta, belli yiyeceklerin tüketilmesinin coğrafyaya referansla nedenselleştirilmesine karşı çıkarak göç etmiş insanların yerel yemek kültürlerini sürdürmek için güçlü bir arzu duyduklarını kaydeder. Bu durumun özellikle ABD, Avusturya ve İsrail gibi yoğun göç alan ülkelerde göze çarptığını vurgulayarak insanların bir kimlik unsuru olarak yemeklerini de taşıdığının altını çizerler (Ichijo ve Ranta, 2018: 40). Her ne kadar ulus düzeyinde örnek veriliyor olsa da topluluk üyesi bireyler için de aynı durum geçerlidir. Zülfikar, aynı ülke sınırları içinde göç ettiğinde, dâhil olduğu topluluğa aidiyetini muhacir olmanın simgesel olarak yoğunlaştığı tarhanayla sürdürmektedir.

Diğer taraftan Kozana’dan gelen Selanik muhacirleri için ramazan ve tarhana çorbasının ayrılmaz bir şekilde bir arada düşünülmesi tarhanayı bir ritüel yemek haline getirmektedir. Ritüel olarak tüketilen yemekler, topluluğu bir araya getiren, topluluk olma duygusunu yeniden üyelerine aşılayan bir niteliğe sahiptir. Bu anlamda tarhana ve muhacir kimliği arasında sıkı bir ilişki kurulur. Bu durum yerlilerin yemek kültüründe tarhana gibi bir yemek olmamasıyla da desteklenir. Dahası yerlilerin bir kısmının tarhanayı bilmemesi Selanik muhacirleri arasında aşağılayıcı bir niteliğe bürünmüş ve misafir edilen yerlilerin tarhanaya ekmek banarak yemeleri alay konusu haline gelmiştir.

⁶⁷ Bursa, Balkan Savaşları sonrasında, mübadele sürecinde ve sonrasında yoğun bir şekilde Balkanlar’dan göç almış bir şehirdir (Kaplıanoğlu, t.y.). Ayrıca Çarıkli’da, mübadele öncesinde “memleketteyken” aynı köyde yaşayanlar veya akrabalarından bazıları Bursa’da iskân edilmiş, dolayısıyla Bursa’da birçok akrabalarının bulunduğu aktarılmıştır.

Fotoğraf 4.4. “Macur” tarhanası
hazırlanışı



Fotoğraf 4.5. “Macur” tarhanasının
sunumu



Fotoğraf: Menekşe Yılmaz (2000, Çarıklı).

Kimi yerleşim yerlerinde yerlilerle ve diğer muhacirlerle bir arada yaşanması gruplar arasında etkileşimi kaçınılmaz kılmaktadır. Bu etkileşim sonucu Kozanalı Selanik muhacirleri tarhanayı iki farklı şekilde hazırlamaktadır. Birisi atalardan öğrendikleri ve ramazan ayında özel bir yemek halini alan süt ile hazırlanan tarhana, diğeri ise yerlilerle girilen etkileşim sonucu sonradan öğrenilen tarhanadır:

Çarıklı:

Saim: Sebzeli tarhanayı ne zaman yaparsınız?

Melek (1952): Onu da her zaman yaparız.

Saim: Memlekette yaparlar mıymış?

Melek: Onu memlekette yapmazlarmış. Onlar sebzeli tarhana bilmezmiş. O yerlilerden geçti bize. Bi de öbür macurlardan. Onlar ekşitiyolar, şimdi yoğurt içine kimisi nohut kaynatır atar, kimisi mercimek, ben de onun kokusunu sevmiyom. Ağar kokar, ben onları sevmem.

Melek (1952)'in hangi tarhananın kendi topluluğuna ait olduğunu bilmesi ve yerli tarhanası için “Kokusunu sevmiyom. Ağar kokar...” demesi Priscilla Parkhurst

Ferguson (2011)'un tat almanın da topluluk kimliğiyle paralellik sağladığı yönündeki görüşünü akla getirmektedir. Paralel bir şekilde Murat Belge de lezzet yapılarından bahseder. Ona göre insanların damaklarında yarı doğal yarı kültürel olarak oluşmuş lezzet yapıları vardır. Buna göre insan kültürel olarak yakın gördüklerini benimseyecek, uzak gördüklerini ise reddedecektir (Belge, 2018: 20). Tarhananın bugün gelinen noktada kimlik yemeği olarak öne çıkması “öteki” ile anılan yemeklerle araya mesafe konulması noktasında anlamlı hale gelmektedir. Bu anlamda yukarıda Lütfü (1964)'nün de “yerli tarhanası” olarak nitelendirdiği tarhanayı açıklarken içeriğini bilmediğini göstermesi, bir anlamda yerli tarhanasını değersizleştirdiğini anlatmaktadır.

Bu doğrultuda belirli yiyeceklerin reddi veya benimsenmesi topluluğa dâhil olmada toplumsal belleğin devamlılığını ve toplumsal kimliğin vurgulanmasını sağladığı düşünülür (Montanari, 2006: 132). Bu durum bir dine dâhil olmada da aynı şekilde işler. Bireyler bir topluluğa ait beslenme kurallarına uyduklarında o topluluğun birer üyesi olarak kabul görmektedirler (Goody, 2013: 111). Topluluk üyeleri topluluk dışına çıktığında da yemek alışkanlıklarını sürdürerek toplumsal belleğe ve kimliğe katılırlar, bu yolla hem bellekte hem de kimlikte devamlık sağlamış olurlar. Bu durumda Selanik muhacirleri için tarhana çorbası, topluluk kimliğine dâhil olma anlamında bir araçtır. Ayrıca, topluluk dışındayken de ötekilerle araya mesafe konulmasında ve grup aidiyetinin sürdürülmesinde işlevseldir.

4.1.2. Macur Ekmeği

Hasaköy:

Mümin (1959): Yerlilerde yufka var bizde yok.

Ekmek, birçok topluluk için tarih boyunca temel besin kaynağı olmuştur. Birçok toplulukta hem günlük yaşamda hem de ritüel olarak tüketilmesi ekmeğin insan yaşamındaki önemini göstermektedir. Farklı coğrafyalarda farklı tekniklerle farklı şekillerde üretilen ve tüketilen ekmekler bir kimlik ögesi haline de gelebilmekte ve topluluk adıyla anılabilmektedir (bkz. Ünsal, 2021). Bu durum bugün Niğde'deki topluluklar arasında da görülebilmektedir.

Fotoğraf 4.6. Yeşilburç'ta bir mahalle fırını tabelası



Kavuklu:

Remzi (1935): Eskiden biz ekmek yapardık macur ekmeği..... Bu memleketin insanları yufka yaparlar, Kayseri’de tandır mı ne yaparlar, biz kapak ekmeği yapardık şimdi yapmaz olduk.

Muhacir ekmeği olarak nitelendirilen ekmek, İç Anadolu’da yaygın bir şekilde yapılan yufka ekmekten⁶⁸ farklı olarak mayalı hamur ile hazırlanmaktadır⁶⁹ ve farklı bir pişirme yöntemine sahiptir. Zaten bir kimlik unsuru haline gelmesinin nedeni de kullanılan tekniğin ve pişirme aracının bölgede bilinmiyor olmasındandır. Genellikle Niğde’de taş fırında veya tandırda ekmek pişirildiği için Selanik muhacirlerinin “kapaması” bir farklılık oluşturmaktadır. Bugün hala sürdürülen bu ekmek pişirme yönteminde son dönemlerde bazı değişiklikler de yaşanmıştır, örneğin artık ekşi maya ile değil hazır maya kullanılarak yapılmaktadır. Yapılma sıklığı da değişmiştir. “Çarşı

⁶⁸ Lavaş, katırma, jupka ve yufka olarak da bilinen oklava veya elle açılan ince yuvarlak bir ekmek türü olan, 2016 yılında İran, Azerbaycan, Kırgızistan ve Türkiye’nin ortak dosya ile İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsil Listesi’ne dâhil edilen Asya’da kadim bir kültür ögesidir. Yufka ekmeğin en önemli özelliği uzun süre bayatlamadan bekleyebilmesidir. Kuru bir şekilde saklanan yufka ekmeği yenileceği zaman ıslatılarak yumuşatılır ve bu şekilde tüketilir.

⁶⁹ Girit’ten mübadele öncesinde gelen muhacirler, 120 yıldır yaşattıkları ekşi mayalarıyla ekmek yapmakta, bu ekmeği Giritli olmanın önemli bir simgesi olarak öne çıkarmaktadırlar. Bkz. “Girit Türklerinin 120 Yıllık Ekşi Mayalı Ekmeği Türkiye’ye Açılıyor”. Erişim Tarihi: 18.05.2022.

ekmeği” satılan bazı yerleşim yerlerinde muhacir ekmeğinin yapımı seyrekleşmiş, sadece özlem duyulduğunda yapılar hale gelmiştir.

Aktaş:

Mümin (1955): Eskiden annem çarşı ekmeğini getirince köy ekmeğinin arasına koyup yiyesim gelirdi, şimdi köy ekmeğini yiyesim geliyor.

“Kapama,” “kapak” veya “sac” olarak adlandırılan düzenek, muhacir ekmeği gibi bir adlandırmanın ortaya çıkmasında en önemli etkidir. Öyle ki Anadolu’dan Yunanistan’a giden mübadillerin de oradaki yerlilerden kendilerini ayrıştırırken yerlilerin kapakta pişirmesine vurgu yaptıkları görülür (Kravva, 2017: 170). Balkan coğrafyasında yaygın olarak kullanılan kapama/kapak,⁷⁰ bugün hala topluluklar arası ayrımın altını çizen bir unsurdur.⁷¹ Mutfak kültüründe çok farklı belirteçlerle topluluk üyeliğinin altı çizilebilir. Bir yiyeceğin nasıl yıkandığı veya kesildiği, hangi yolla pişirildiği (rostolayarak, kavurarak, buharda, haşlayarak) hangi pişirme aracının kullanıldığı, çeşnilendirmek için baharatların hangi oranda kullanıldığı aynı malzemeleri kullanan farklı grupları ayrıştıran önemli unsurlardır (Goode, 1992: 238-239). Yemekle ilgili tabular ve bölgeye/topluluğa özgü yemekler komşuları tanımlamak için de kullanılır (Goody, 2013: 190-191). Bu anlamda yemek ve hazırlanmasında kullanılan ekipmanlar, farklı grupları/kültürleri tanımlamada işlevsel hale gelir.

Kapama, bir adet tepsi ile bir adet kapaktan oluşan taşınabilir bir fırını andırmaktadır. Ateşin üzerine tepsinin sağlam bir şekilde yerleştirilebilmesi için “üç ayak” olarak adlandırılan destek konulur. Kapağın üzeri külle kaplıdır, bunun nedeni bombeli bir şekli olan kapağın ateşten ilk anda aldığı sıcaklığı muhafaza etmesi içindir. Ateş yakıldıktan sonra kapak doğrudan ateşin üzerinde bir süre bekletilir. Pişirilecek malzemelerin konulduğu tepsi üç ayağın üzerine yerleştirilir ve kapak tepsinin üzerine konulur. Çok farklı çeşitte hamur işlerinin yanı sıra normal bir fırında yapılabilecek her türlü yemek pişirilebilmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken husus, tepsinin altındaki ateşin güçlü bir şekilde yanmamasıdır. Tepsi yerleştirildiğinde daha çok

⁷⁰ Örneğin Hırvatistan’da bu düzenek “peka” olarak adlandırılmaktadır. Bkz. Pisac, 2021.

⁷¹ 08.04.2022 tarihinde yapılan kişisel sohbet sırasında Yunanistan’ın Naslıç bölgesinde böylesi bir ayrımın yerliler ve mübadiller arasında yaşatıldığı Andreas Papoukidis tarafından aktarılmıştır.

saman veya patates pürü gibi uzun süre yanmayan materyallerle sıcaklık korunmaktadır. Eğer güçlü bir ateş tepsiyi ısıtırsa pişirilmek istenen yemek hızlı bir şekilde yanmaktadır. Bu yöntemle ve düzenekle bir ekmeğin pişme süresi yaklaşık on beş dakika kadardır.

Hasaköy:

Cemil (1945): Yalnız bizim ekmekler nasıl olur bilir misin sen? Bizim ekmekler böyle olur bak na böyle (eliyle gösteriyor). Saç kapakta. Kapağın üzerine kül doldururlar, üç ayağı var, onun altına ateşi yakarlar. Ekmek tepsiyi var onu getirir üç ayağın üstüne koyar üstüne de sıcak kapağı kapatır. Kapak soğudu mu ekmek pişti denir.

Aktaş:

Mümin (1955): (Kapamada ekmek) Biz hala yapıyoruz, bugün yapmadık ama. Onun verdiği tadı başka hiçbir şey vermez. Mesela fırında yaparsın elektrikli fırında hiç...

Recep (1958): Kapamalan fırındaki ekmek bir olur mu ya? Lezzet bir kere ayrılıyor. Katiyen olmaz. Ama zor gelir kadınlara hemen fırına sürüveriyler.

Fotoğraf 4.7. Kapamada pişen ekmek



Niğdeli Selanik muhacirlerinin “memleketten” geldikleri köy veya il fark etmeksizin yaptıkları kapama ekmeği, önceki yıllarda günlük yapılmasının yanı sıra düğün gibi çok fazla kişinin yemek yediği etkinliklerde de yapılmaktaymış ancak talebin karşılanmasının giderek ekonomik ve fiziksel olarak zorlaşması nedeniyle artık

düğünlerde ekmekler dışarıdan satın alınmaya başlanmış. Bor merkezde yaşayan muhacirler, Bor'daki evlerinin yerlerine apartmanların yapılması sebebiyle artık kapama ekmeği yapmak için alan bulamadıklarını belirtmektedirler. Dolayısıyla sadece Bor ilçe merkezinin dışında bahçeli evi olanlar kapama ekmeği yapmayı sürdürmektedir. Kozana'dan gelenler ise eğer köylerinde yaşamaya devam ediyorsa bu geleneği büyük oranda sürdürmektedir. Diğer yandan Grebene Krifçe'den göçerek Yeşilburç'a yerleşenlerin sonraki kuşakları, seyrek de olsa kapama ekmeği pişirmektedir. Ancak köyde açılan bir muhacir fırını ve kadın kooperatifiyle “muhacir ekmeği” artık taş fırında pişirilmekte ve satılmaktadır.

Yeşilburç köyünün girişinde yer alan fırının (Fotoğraf 4.6) sattığı ekmekler, yerlilerde olduğu gibi taş fırında ve odun ateşinde pişirilmektedir. Ancak satıcı yine de sattığı ekmekleri tabelasında “muhacir ekmeği” olarak adlandırmaktadır. Yukarıda değinildiği üzere muhacir ekmeği olarak adlandırılan ekmeğin birincil özelliği kapama/kapak/sac olarak bilinen düzenekte pişirilmesidir. Burada yaşanan değişim gündelik yaşamın sunduğu kolaylıklara ayak uydurma ile ilgilidir. Çünkü kapamada pişirilen ekmeklerin seri üretim haline getirilmesi mümkün değildir. Eğer bir fırın kurup ekmek satılacaksa bunun tek yolu taş fırındır. Dolayısıyla burada ekmeğin “muhacir ekmeği” olarak nitelendirilmesinin nedeni artık pişirme yöntemi değil, ekmeğin pişirildiği köy ve ekmeği pişirenlerin topluluk kimliği ile ilişkilidir.

Kapama/kapak veya sac olarak adlandırılan düzeneğin kurulduğu yer, bazı köylerde açık, bazı yerlerde ise mutfak hazırlıklarının yapıldığı kapalı bir alandır. Bu alanlara baca veya kapama odası denilmektedir ve muhacir evlerinin bahçesinde alana hâkim bir noktadadır. Bu konumu dolayısıyla da muhacir evlerinin “diğerlerinin” ev konumlanışından farklılık gösterdiği belirtilmektedir. Önceki yıllarda gündelik yaşamın merkezinde yer alırken bugün eğer köyde günlük ekmek alınacak bir fırın varsa gündelik olarak kullanımı yoğun değildir. Kapamada muhacir ekmeği dışında birçok farklı yemek de pişirilmektedir. Ancak yoğun olarak hamur işleri burada pişirilir.

Fotoğraf 4.8. Kapama ekmeği



Fotoğraf 4.9. Baca ve kapama



4.1.3. Bide – Pita – Börek

Türkiye’de neredeyse tüm Selanik muhacirlerinin mutfağında bulunan bide/pide/pite, pita veya börek⁷² olarak adlandırılan hamurdan yapılan hamur işleri de

⁷² Kozana’dan göçen çoğu muhacir, görüşmelerin ilk aşamasında bu hamur işini börek olarak adlandırdıklarını söyledi. Fakat görüşme ilerledikçe normalde bu hamur işini “bide” olarak

kapamada pişirilmektedir.⁷³ Elektrikli fırınlarda yapıldığında yeterince lezzetli olmadığı, **is kokusunun yapılan yiyeceğe sinmesinin** ayrı bir tat kattığı da vurgulanmaktadır. Genellikle soğanlı, peynirli, ıspanaklı, pırasalı, otlı (genelde labada otuyla), kabaklı, sütlü, kelle etli, kıymalı, patatesli yapılmaktadır. Bu bidelerin bazıları belli dönemlerde ve bazı özel günlerde yapılmaktadır. Patatesli yapılan bidelerin Niğde genelinde yapılan sondaj çalışmaları neticesinde patates üretimine ağırlık verilmesiyle başladığı daha öncesinde ise böyle bir birleşimin olmadığı muhacirler tarafından anımsanmaktadır. Kabak bidesi ise bölgede çekirdek için üretilen kabaklardan yapıldığı için sadece sonbaharda yapılan bir bidedir. Bugün gündelik olarak evlerde her mevsim kapamada (bazı yerlerde artık elektrikli fırınlarda) pişirilen bideler daha çok etsiz yapılmaktadır. Bunun nedeni olarak bazı muhacirler “hamur ve etin yoğun olacağını ve insanı bayacağını” düşünmektedirler. Bazıları ise geçmişten bugüne bu şekilde yaptıklarını belirtmektedir ancak kıymalı bide yapımının son dönemde sıklaştığını belirtenler de vardır. Geçmişte yaşanan ekonomik zorluklar nedeniyle kırmızı et bulamadıkları için kıymalı bidenin sık yapılmadığı da belirtilmektedir. Yeşilburç köyünde satılan “pitaların” da soğanlı ve peynirli olduğu da burada kaydedilmelidir. İster kıymalı, soğanlı veya ister başka bir malzeme ile yapılsın bide/pita da tıpkı muhacir/kapama ekmeği gibi muhacir kimliğinin önemli bir belirteçidir⁷⁴ ve yerliler tarafından bilinmemektedir.

Aktaş:

Sevilay (1968): Biz kıymayı nerden aliciz kuzum, biz genellikle soğan böreği ile kıymayı binde bir kararız.

Ercan (1966): Kıyma lezzetli olur. Eskiler hiç bulamazdı.

adlandırdıklarını “böreğin” biraz daha “modern” görünmek için söylendiğini belirttiler. Aktaş’ta bir görüşmeci isim konusunda şunları belirtmiştir: “bide bide börek şimdi çıktı ortaya. Biz bide biliriz macurlar. Pide demeyiz, bide deriz.”

⁷³ Pide, Türk Dil Kurumu’nun çevrimiçi sözlüğüne göre mayalı hamurdan yapılan, üzerine isteğe göre çeşitli üst malzemeleri konularak pişirilen ince, yayvan yiyecektir ve Rumcadan Türkçeye geçmiştir. Pide, pita ve benzer şekilde ifade edilen hamurdan yapılan yiyecekler bazı tarihi metinlerde “bazlama” olarak Türkçeleştirilmektedir. Fakat Türkiye’nin çok farklı bölgelerinde yaşayan Girit ve Selanik muhacirleri pide veya pita olarak bazlamadan çok farklı bir yiyeceği ifade etmektedirler.

⁷⁴ Samsun Balkan Türkleri Derneği, 2019 yılında bir proje ile Selanik muhacirlerinin yemeklerini bir kitapta toplamıştır. Ayrı bir bölgede yaşayan muhacirlerin yemek kültürü ile Niğde’deki Selanik muhacirlerinin yemeklerinin karşılaştırılması bizlere önemli bilgiler vermektedir. Samsun’da yapılan “pide” Niğde’den farklı olarak tavuklu, pirinçli, ciğerli pırasalı, yoğurtlu yapılmaktadır (Anonim, 2019).

Fotoğraf 4.10. Pita



Sütlü bidenin, haziran ayında koyunlar dağdan indiğinde sağıldığı için sadece bu dönemde yapılmakta olduğu belirtilmektedir. Bazı köylerde bide yapımının yerliler tarafından da benimsendiği aktarılmaktadır. Örneğin yerli ve muhacirlerin bir arada yaşadığı Dikilitaş'ta geçmiş yıllarda özellikle seçim dönemlerinde iki grup arasında şiddetli sorunların yaşandığı aktarılmaktadır. Köy meydanında karşılıklı konumlanan kahvehanelerin gruplar için ayrı tutulması yakın dönemde son bulmuş. Buna karşın yerlilerin Selanik muhacirlerinden bide yapmayı öğrendikleri yerlilerin kendileri tarafından belirtilmektedir. Fakat tek yapamadıkları bide türünün sütlü bide olduğunun da altı çizilmektedir.

Kapsız bide olarak belirtilen bir bide türü de süt ve yumurtayla yapılmaktadır. Sütün un ve yumurta ile kıvamlı bir hale getirilip küçük kaplara konularak kapamada pişirilmesidir. Kapsız bidenin fırınlanmış sütlaca benzer bir yapıda olduğu da kaydedilmektedir.

Boşnak böreği veya kol bidesi özellikle Romanya muhacirleri ve Selanik muhacirlerinin bir arada yaşadıkları köylerde yapılmaktadır. Birlikte yaşamının bir sembolü olarak değerlendirilebilecek Boşnak böreği, daha çok patatesli yapılmaktadır. Zorunlu göç sonrasında karşılaşılan Romanya muhacirleri ve sonradan mutfağa dâhil olan patatesin bulunduğu bir yiyecek olarak kol bidesi/Boşnak böreği, ataların yaşadığı

ancak sonraki nesillerce sürdürülen muhacirliğin yeni mekânda vücut bulmuş hali olarak düşünülebilir.

Hasaköy:

Özay (1956): Boşnakların börek yapmaları bizden çok daha iyi.

Saim: Börek mi pide mi?

Cemil (1945): Börek ayrı bide ayrı. Onlarıki börek (Boşnakların), bizimki pide.

Özay: Onlar böyle kıvrık kıvrık yapar. Kol böreği gibi.

Cemil: Biz de yaparız kol böreği ya ama onlar gibi yapamayız.

Mustafa (1951): Kol böreği bizde önceden yoktu, onlardan alıştık.

Bir diğer bide türü de “küçük bide”dir. Bazı Kozanalı muhacirler bu bideyi kaygana veya yağda çörek olarak da adlandırır. Diğerlerinden farklı olarak kapamada değil kızgın yağda hamur parçalarının pişirilmesidir.

Aktaş:

Ercan (1966): Bir de kayganamız, küçük pidemiz vardı.

Sevilay (1968): Onu hamuru sulan karardık az bir şey de soda biraz da maya atardık, o kabarcıca onu yağ kızınca kaşıkla dökerdik. O çok kabarırdı. Ona küçük pide derlerdi. Bunlar (eşini gösteriyor) da kaygana derlerdi. Şimdi bizim mahallelen bunların konuşma tarzı aynı köylü olduğumuz halde bile değişti. Biz aynı köydeniz. O mahalle ile bu mahallenin lafları değişti.

Bor’da ise bu tip yapılan hamur işlerinin tek tek ayrı ismi vardır ve pite ile börek farklı şeylerdir. “Pitenin” iç malzemeleri diğer Selanik muhacirlerine göre değişiklik göstermektedir. Börek ise daha çok akşam yemeğinden kalan yemeklerin yeniden değerlendirilmesine dayanmaktadır. Her ikisi de önceki yıllarda kapamada pişirilmekteyken günümüzde artık çoğunlukla apartmanlarda yaşandığı için elektrikli fırınlar kullanılmaktadır. Fasulnik, isminden de anlaşılacağı gibi, fasulyeli börektir. Akşamdan kalan kuru fasulyenin değerlendirilmesiyle yapılır. Groşanik mercimekli börek, petanik ise peynirli börektir. Hepsinin ortak niteliği önceden kapamada pişirilmesidir. Bugün malzemeler farklılık göstermese de pişirilen araç artık değişmiştir.

Bor:

Abdullah (1957): Bizde de pite derler. Börek ayrı pite ayrı. Pite dediği hamuru açıktan sonra azcık kenarını yükseltirler, içerisine kıymayla domates biber gibi şey dökerler onun üstüne ince bir hamur çekerler, kenarını şöyle şöyle büklerler o şekilde fırına sürerler sonra dilim dilim kesilir yenir. Börek, daha ince açılır, çok yağlıdır o, arasına peynir meynir ne koyacaksan, dediğim gibi yine kıymalı olur. Üstüne bir kat daha hamur koyulur o da gene yaprak serilir.

Muhacirlik, aynı zamanda önceki neslin ilk iskân zamanında çektiği yoksulluk hali olarak anımsanmaktadır. Mübadeleyi ve ilk iskân dönemini yaşayan nesil sonraki nesillere bu anlatıyı çok canlı bir şekilde aktarmıştır. Çatalca’da yaşayan bir muhacir pita için “pita demek yokluk yemeği demek” (Örnek, 2023) diyerek pitanın muhacirler için belirttiği anlam dünyasını ifade etmektedir. Her görüşmenin ilk soruları yaşanan zorunlu göçe dair olduğu için anlatılanlar genellikle yolculuk aşamasında ve yerleşmeye dair yaşanan zorluklardır. Bu anlamda muhacir mutfağının tutumluluk ve kıt kaynaklarla geçinebilme yeteneği ile bezenmiş olduğu görülür. Bor’daki Selanik muhacirlerinin yaptıkları börekler, hiçbir yemeği ziyan etmemenin oluşturduğu yemekler olarak değerlendirilebilir.

4.1.4. Gulaçe

Bazı durumlarda bir yemeğin topluluk içinde özel anlamlar taşıdığı görülür. Ortakça paylaşılan bir tarife göre yemeğin pişirilmesi ve tüketilmesi dâhil olunan gruba, topluluğa bağlanmak, onunla bütünleşmek anlamına gelmektedir (Ichijo ve Ranta, 2018: 44). Bor’da yaşayan Selanik muhacirleri için de “gulaçe” böyle bir anlama sahiptir.

Remziye (1958): Bir de gulaçemiz var işte. Gulaçe de hamur o eşki mayanın hamurunu atıyoruz ama bekletmiyoruz, hemen pişiriyoruz. Beklettiğin zaman kabarıyor ekmek oluyor, beklemezsen mesela o mayadan atıyoz biraz karbonat atıyoz, bir çay kaşığı, çok sert bi hamur tutuyoz, onu tepsiye koyuyoz, beş on dakika pişiriyoz.

Esma (1936): Oruçta ramazanda böyle un yaparız doğrarız, bir tepside ondan sonra onu doğradık mı kattık mı süfüre alıyoruz o şeyi kaynar su kaynatırız üstünü böyle haşlatırız, üstünü kapatırız, böyle süzeriz. Tereyağ da üstüne, çok güzel olur.

Musa (1990): Hocam o gulaçeyi öyle şey yiyemiyorsunuz, ısıtmadan yenmiyor.

Esma: Bu yenir daha curiğini (yumuşak) yaparız o yenir, fasulye yaptık mı fasulyeyle o gulaçe yapılır. Kuru fasulye yaptık mı mutlaka onu yaparız. Mutlaka yani beraber olacak, o ikisi çok lezzetli yeniliyor.

Gulaçe, mübadele öncesinden bugüne Bor'da yaşayan Selanik muhacirleri için gündelik pişirilen bir ekmek türüdür. Fakat gulaçe, sıradan bir ekmekten farklı olarak sodalı veya ekşi mayadan yapılmaktadır. Ekşi maya kullanılsa da hamurun mayalanması için beklenmeden, yani hamur kabarmadan pişirilen sert yapılı bir ekmektir. Bu özelliğiyle Yahudilerin Hamursuz Bayramı'nda pişirdikleri Matsa ile benzerlik taşır ancak Matsa ritüel olarak tüketilmektedir.

Diğer Selanik muhacirlerinden farklı olarak Bor'da yaşayan Selanik muhacirlerinin gulaçe adında bir ekmeği vardır. Bu ekmek genellikle kuru fasulye pişirildiği zaman onunla birlikte pişirilir ve sadece kuru fasulye ile birlikte tüketilir. Birlikte yaşanan yerlilerin böylesi bir ekmeği olmadığı için gruplar arası sınırları belirginleştiren bir kültürel unsur olarak ön plana çıkmaktadır.

4.1.5. Kuru Fasulye

Kuru fasulye yemeği, Selanik muhacirlerinin kendilerine atfettikleri, kendilerinden önce yerliler tarafından bilinmediğini iddia ettikleri bir yemektir. Gündelik olarak pişirilip tüketilmesinin yanı sıra düğün, bayram gibi özel günlerde de ritüel olarak tüketilebilmekteymiş fakat son dönemde bu anlamını yitirdiği belirtilmektedir.

Aktaş:

Mümin (1965): Bizim eskiden düğün olunca kalabalıklaşırsınız ya, bir çorba var zaten arkasından kuru fasulye olmazsa olmaz, patates yemeği ve bir etli yemek. Şimdi varlıklı insanlar tutar aşçı, bir tosun keser sadece et yemeği.

Kuru fasulye pişirilirken içine genellikle et parçaları atılarak lezzetlendirilen bir yemektir. Geçmiş dönemlerde etlerin kolay saklanamaması nedeniyle kurutulmuş etler kuru fasulyeye eşlik edermiş. Diğer yandan kuru fasulye, yenilebilir hale gelmesi için uzun süre pişirilmesi gereken bir yiyecektir. Bu nedenle önceki dönemlerde pişirilmesi için ateşin uzun süre yanacağı zamanlar kollanmaktaymış. Çamaşır yıkama

ve kışlık salça yapımı gibi ateşe ihtiyaç duyan gündelik veya kışlık hazırlıklar için yakılan ateşin bir kenarında çömlekte kuru fasulyenin saatlerce piştiği aktarılmıştır. Yavaş yavaş pişmenin yemeği daha da lezzetli kıldığı birçok kişi tarafından vurgulanmıştır.

Bor:

Necmi (1959): Bizde çömlekte yaparlardı kuru fasulyeyi, eskiden bizde mesela her aile maddiyatı olan her aile bir dana bir düve keser kurutur o etlen yemek yapar. Kuru etli kuru fasulye çok ünlüdür.

Dikilitaş:

Mehmet (1980): Kakaçımız olurdu. Eskiden hayvanı kesti mi kaburga kemiklerini güneşte tuzlayıp kurutup çömlekte kuru fasulyeyle pişirirlerdi.

Konaklı:

İsmi vermek istemeyen bir kadın (40'lı yaşlarda): Bayramlarda kazanlarla kuru fasulye etli pilav pişerdi, herkes kocasına hazırlar camiye gönderirdi.... Hep erkekler camiye toplanırdı orada yerlerdi. Herkes tabağını kaşığı götürür orada yerdi. O yemekler ayrı bir lezzetli olurdu.

Çarıklı:

Ali (1959): Bayramlarda daha önce bütün köy cami avlusunda toplanırdı, sen şunu pişirdin ben bunu pişirdim herkes böyle tatlısıyla böreğinle orada herkes birleşirdi. Paylaşılır yenirdi.

Bayramların arifesinde Kozana'dan gelen muhacirler için camide toplanarak yemek yeme geleneği son dönemlere kadar sürdürüldüğü ve oradaki yemeklerden birinin de kuru fasulye olduğu aktarılmaktadır. Özellikle ramazan ayının son orucu evden getirilen yemeklerle camide açıldığı belirtilir. Burada bulunması gereken özel yemekler kuru fasulye ve pilav ile pidelerdir. Ancak son dönemlerde bu uygulamaya insanların ilgisi azaldığı ve tüm köylerde bu geleneğe son verildiği kaydedilmektedir. Ayrıca düğünlerde de pişirilen kuru fasulyeler de aynı şekilde son bulmuştur. Dolayısıyla kuru fasulyenin düğün yemeği olarak tüketiminin sonuna gelmiştir. Bunun nedeninin ise fasulyelerin hem pişirilirken uzun bir zamana ihtiyaç duyulması hem de bir gün öncesinde pişirmeye hazırlanması için ıslatılmasının gerekliliği olduğu düşünülebilir.

Fakat Bor’da bugün dahi bayram sabahlarında hala kuru fasulye pişirilmekte, tüm aile üyelerinin katıldığı sofralarda ritüel niteliğini korumaktadır. Ritüellerin işlevleri düşünüldüğünde bütünleştirici, dayanışmayı ve paylaşmayı sağlayan özellikler akla gelir. Ritüel yemekleri için de bu durum geçerlidir. Topluluğun sahip olduğu bayramlarda, kutlamalarda, geçiş ritüellerinde ve önemli günlerde, birlikte yenilen yemekler topluluğu bir arada tutan, dayanışmayı en üst düzeye çıkaran ortamlar yaratır. Toplu yemek (toplulukça) ve özel gün yemekleri ritüel pratiklerin başında gelmektedir. Bu anlamıyla ritüel, yemek ve belleğin bir araya geldiği önemli alanlardan biridir.

Bugün gelineen noktada çömlekte ve ateşte kuru fasulye pişirme artık yaşlıların nostaljik bir şekilde anımsadığı bir etkinliktir. Günümüzde artık kuru fasulye düdüklü tencerelerde ev içindeki mutfakta pişirilmektedir. Her ne kadar pişirilme zamanları ve nedenleri değişse de kimlik unsuru olarak görülecek özellikleri sürdürülmektedir.

Uluağaç:

Zeki (1971): Bakla, kuru fasulyeyi, nohutu bizimkiler oradan getirmiş, bunları burada kimse bilmezmiş. Rahmetli Atatürk’ün en sevdiği yemek kuru fasulye, pilavmış.

Selanik muhacirlerinin uzun bir geçmişe sahip yerlilere kıyasla kendilerini ve yemeklerini ön plana çıkarma çabası topluluk olarak onları bir arada tutan bir niteliğe sahiptir. James W. Wertsch de kolektif belleği kolektif yapan şeyin, “bir grubun üyelerinin aynı hikâye kaynaklarını paylaşıyor olmasıdır” der. “Grup, bu hikâye kaynaklarından yararlanarak ve bunları tartışarak şekillenir” (Wertsch 2015:154). Muhacirler için mübadele ve yerlilere karşı her alanda üstünlük kurma çabası aynı özelliklere sahiptir.

Hasaköy:

Mustafa (1951): ...Selanik muhacurlarını övmek gibi olmasın onların (yerlilerin) yemekleri görenekleri daha başka, bizim gibi yapamıyorlar.

Diğer yandan ortak anlatı muhacirler için üçüncü bölümde de görüldüğü üzere tarihsel olarak İslamiyet’in sancaktarlığını yapmış olmak ve Atatürk ile aynı memleketli olma halidir. Her iki anlatı da topluluğun paylaştığı anlatılardır.

4.1.6. Tohum ve Kimlik: Mısır

Tarihsel süreçte buğday, pirinç ve mısır farklı coğrafyalarda benzer süreçlerin yaşanmasında etkili olmuş temel besin maddeleridir. Uzak Doğu’da pirinç, Orta Doğu’da buğday ve Amerika/Yeni Dünya’da ise mısır, tarihsel olarak insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olmuştur (Standage, 2016: 19-29). Bu besinlerin önemi Antik Yunan mitolojisinde buğday ile özdeşleştirilen tanrıça Demeter, Aztek mitolojisindeki mısır tanrısı Cinteotle ya da tanrıçası Chicomecoatl’dan da anlaşılabilir (Civitello, 2019).

Mısır, Eski Dünya ve Yeni Dünya arasındaki ayrımı belirginleştiren bir yiyecektir. Yeni Dünya’dan Eski Dünya’ya Kolomb değişimi/takası⁷⁵ ile gelmiş ve daha önce sadece Amerika’da temel besin maddesi iken bugün tüm dünyada en çok tüketilen yiyeceklerden biri olmuştur. Ayrıca birçok sanayi kolunda kullanılan endüstriyel bir üründür. Aynı zamanda tarihsel süreçte mısırın biyolojik yapısı o denli değişmiştir ki artık insan müdahalesi olmadan yetiştirilemeyecek bir üründür (Arıhan, 2021: 82-83). Yetiştirilmesinde suya ihtiyaç duyulduğu için daha çok yıl boyu yağış alan bölgelerde yetiştirilmektedir.

Mısır,⁷⁶ Selanik muhacirlerinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Yapılan görüşmelerde, “memlekette” mısır yetiştirildiği ve mısırdan çok farklı yemeklerin yapıldığı aktarılmıştır. Dolayısıyla mübadele öncesinde mısırın gündelik yaşamın merkezinde yer alan bir ürün olduğu anlaşılmaktadır. Mısır aynı zamanda geride bırakılan toprakların olağanüstü verimliliğini aktarmada kullanılan bir üründür.

⁷⁵ Kolomb değişimi veya takası Kristof Kolomb’un Amerika’yı keşfi sonrasında hastalıklar, hayvanlar ve bitkilerin Amerika’dan Avrupa’ya, Avrupa’dan Amerika’ya karşılıklı taşınmasını ifade eder. Bu süreçte öylesine büyük bir değişim yaşanmıştır ki domates, patates, mısır gibi bugün Eski Dünya olarak adlandırılan Afrika, Avrupa ve Asya’daki gündelik yaşamda yüzyıllardır var olduğu düşünülen birçok yiyecek bu dönemde taşınmıştır. Aynı şekilde dünyanın diğer kısımlarından da Amerika’ya başta bulaşıcı hastalıklar olmak üzere kedi, pancar ve mercimek gibi hayvan ve yiyecekler getirilmiştir. Kolomb değişimi ve gelenler/gidenler için bkz. Crosby, 2003; Civitello, 2019: 133-168.

⁷⁶ Mısır, Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde, “kalimbok mısır buğdayıdır, kim kamış gibi şeyde bitüp ondan bir güne beyaz ekmek ederler” şeklinde geçer. “Kalamboki” Arnavutçadan Yunancaya geçmiş bir kelimedir (Yerasimos, 2019: 311) ve mısır anlamına gelmektedir. İlginç bir şekilde İtalyancada mısır, “granturco” (Türk Buğdayı) olarak adlandırılmaktadır (Uhri, 2011: 56).

Çarıklı:

Zülfıkar (1964): Rahmetli dedem anlatırdı, ev boyu mısır olurmuş orada, çok kuvvetli toprağı varmış Selanik'in.

Dikilitaş:

Lütfü (1940): Memleketin toprağı çok kuvvetli derlerdi. Bir mısırdan 8-9 tane mısır çıkarmış. Kuvvetliymiş Selanik.

Selanik muhacirleri geride bıraktıkları topraklarda mısır yetiştirdikleri için mısıra dayalı çok çeşitli yemeklere sahiptirler. Zorunlu göç sonrasında da bu yemek kültürlerini büyük oranda sürdürmüşlerdir. Göç sırasında bazı köylerde Selanik'ten mısır taneleri getirildiği aktarılmıştır. Bu mısır taneleri ile üretim yapılmış, bugün "muhacir mısırı" olarak adlandırılan bir mısır türü ortaya çıkmıştır. Bu mısır, Selanik muhacirliği için önemli bir simge durumundadır. Ataların geride bıraktıkları toprakları anımsatan, önceki nesille bağ kurmada bir araç konumundadır. Bugün Selanik muhacirlerinin köylerinde hayvancılıkta yem olarak kullanılan silajlık mısır da yetiştirilmektedir ancak "macur" mısırı olarak nitelenen tür sadece evde tüketilmek üzere üretilmekte, diğerinden lezzet ve görünüş açısından ayrıldığı belirtilmektedir.

Çarıklı:

Melek (1952): Kaynanam cebine koymuş bir tane kukla (mısır koçanı) onu, ondan işte eke eke hep ben onları.... Hep anlatırdı bana kaynanam doksan beş yaşına kadar yaşadı.

Dikilitaş:

Mehmet (1980): Macur mısırı deriz biz, mısır var. İri taneli. Şimdi mısır oluyor ya hayvanlar için o lezzet yok. Bizde yok da olanlar var biliyok. Macur mısırı iri taneli. Silaj yaptığımız başka, o ithal gelir, tazeyken yenir.

Macur mısırı olarak nitelendirilen mısır türünün "Selanik'ten" getirildiği ve o günden bu yana ekiminin sürdürüldüğüne inanılmaktadır. Özellikle Kozana'dan gelen Selanik muhacirleri için mısır üzerine temellenmiş yemekler önceki dönemlerde gündelik yaşamın önemli bir bölümünü oluştururken bugün bu yemekler artık yavaş yavaş geri planda kalmaktadır. Bunun nedeni mısır yetiştirmenin bölge coğrafyası ile uyumlu olmamasında aranabilir. Özellikle Niğde'nin doğusunda yoğunlaşan Kozana'dan gelen Selanik muhacirleri son dönemde patates tarımı yaptıkları ve

sulama maliyetleri yüksek olduğu için başka bir ürüne yönelememektedirler. Bazı köylerde ilk yerleşildiği dönemde doğal su kaynaklarının varlığı mısır yetiştirmeyi olanaklı kılssa da bu su kaynaklarının kurumuş olması mısırın yetiştirilmesine engel oluşturmuştur.

Mısır, Selanik muhacirler için genellikle haşlanarak tüketilen bir yiyecektir. Öyle ki Konaklı köyünden Hüseyin (1966), yaklaşık bir ayı bulduğunu belirttiği göç sürecinde babasına sahip olunan tek yiyecek maddesinin mısır olması nedeniyle sürekli mısır kaynatılarak yedirildiğini ve bu nedenle altmış yaşına kadar hiç mısır yemediğini aktarmıştır. Haşlanan mısır ayrıca bir ritüel yemek olarak da Selanik muhacirleri tarafından son dönemlere kadar tüketilmiştir. Özellikle 24 Mart'ta kadınlar tarafından baharın gelişinin kutlandığı “mantufar çıkarma” etkinliğinde mısır, buğday ve nohut sade bir şekilde haşlanarak yenilmektedir. Mantufar, Anadolu'nun ve Balkanlar'ın farklı bölgelerinde “mantuvar” olarak da telaffuz edilmekte ve Hıdırellez'e dâhil “niyet oyunu” olarak nitelendirilmektedir (Aktürk, 2014: 71-72). Kozana'dan gelen Selanik muhaciri kadınlar bu oyunda su dolu bir tenekenin içine yeni açmış çiçeklerden ve kadınların gündelik eşyalarından atarlar. Köyün bir noktasında buluşarak buradan içine attıkları eşyaları çıkarıp sahibi olan kişiye mâni okurlar.⁷⁷ Bu etkinlik sırasında tüketilen mısır haşlamasına “gölle”⁷⁸ de denilmektedir. Bu noktada mısır, gelecek hasat dönemi için bolluk ve bereketi simgelediği düşünülebilir. Mantufarda mısır, buğday ve nohut haşlandıktan sonra bir araya getirilip kavurulabilir. Bunun adı da “kavurka”dır. Kozana'dan gelen Selanik muhacirleri dışında mantufar çıkarma etkinliği bilinmemekte ancak bazı köylerde birlikte yaşadıkları Romanya ve Bulgaristan muhacirleri de bu etkinliğe katılmaktadır.

Mısır geçmişte de bugün de en fazla un haline getirilerek tüketilmektedir. Geçmişte daha çok mısır ekmeği yapılırken artık mısır ekmeği yapılmamaktadır. Fakat

⁷⁷ Dikilitaş'tan Pakize'nin (1971) aktardığı bir mâni şu şekildedir: “Sarma sararım sarma, toprak tenceresine, gel yârim konuşalım, mutfak penceresine.”

⁷⁸ Samsun'daki Selanik muhacirleri tarafından gölle bayramı adı altında bir festival düzenlenmekte, bu festivalin merkezi unsuru olarak mısır haşlaması ön plana çıkmaktadır (<https://www.samsunhaber.com/samsun-haber/samsun-da-golle-bayrami-h1789.html> Erişim Tarihi: 04.03.2022). Ayrıca gölle, Isparta'da buğday, ak fasulye ve nohut ile yapılan bir yemek (bkz. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/neyenir/golle> Erişim tarihi: 10.07.2022), Beypazarı'nda kaynatılmış mısır, buğday, fasulye ve nohut gibi ürünlerden yapılan bir yiyecektir (Yıldırım, 2014: 90).

tüm Selanik muhacirleri ile özdeşleşen ve Bor hariç istisnasız her Selanik muhaciri yerleşiminde mısır unundan yapılan “kaçamaktan” bahsedilmiştir. Sadece mısır unu, su ve tereyağı ile hazırlanan kaçamak,⁷⁹ Karadeniz bölgesiyle özdeşleşen “kuymak” veya “mıhlama/muhlama” ile benzerlik göstermektedir. Ancak kaçamak büyük oranda yanına eşlik eden pekmezle tüketilen bir yiyecektir.

Dikilitaş:

Berat (1969): Un yaparlardı, undan ne yaparlardı mısır ekmeği yaparlardı, mısır ekmeği haricinde bunlar pek bilmez (yerlileri kastediyor), bu bilir (yanındaki Selanik muhacirini gösteriyor) kaçamak yaparlardı.

Hasaköy:

Mustafa (1951): Mısır unu olsa bilirler de mısır unu yok. Şimdi bitti. Pekmezlen yenir o. Mısır ununu suyla karıştırıyorsun yoğunlaşıyor ondan son topak topak döküyorlar kaşıkla, soğudu mu pekmezle yenir.

Fotoğraf 4.11. Kaçamak



Mısır yetiştirilmesinin sadece hayvansal yem kullanımı için devam ettiği ya da tamamıyla terk edildiği Selanik muhacirleri köyleri de vardır. Kaçamak bu köylerde sadece geçmiş anımsatan ve yerlilerle ayrımı belirginleştiren bir yemek

⁷⁹ Kaçamak, bazı Kozanalı muhacir köylerinde “mamalinga” olarak da adlandırılmıştır. Bazı köylerde ise mamalinga adlandırması bilinmemektedir.

durumundadır. Douglas (1972: 61), yemeğin taşıdığı kod ve mesaj ile grup içinde veya dışında bulunmanın bir göstergesi olarak sınırlar arasındaki hiyerarşinin derecelerini ifade ettiğini öne sürer. Bu anlamda kaçamak Selanik muhaciri grubuna katılmada önemli bir aşama olarak nitelendirilebilir.

Maden:

Salih (1956): Ayda yılda bir gene yapıyoruz. Kaçamakı su kaynıyor suyun içine, mısır unundan yapıyorlarmış önceden, mısır unu olmadı mı, torba unundan yaparız, mısır ununu atıyoruz içine hem kaynıyor o su hem karıştırıyoruz karıştırıyoruz pişiyor bi tepsiye koyuyoruz tereyayı şey ediyoruz haşlıyoruz onun içine biraz döküyoruz, biraz da tepsiye döküyoruz ondan sonra pekmezlen onu yiyoruz, pekmeze banıp yiyoruz.

Görüldüğü üzere, çeşitli yemekler, yemeklerin pişirilme teknikleri ve mutfakta kullanılan kap kacaklar topluluklar arası sınırların çizilmesinde işlevsel hale gelebilmektedir. Yanı sıra taşınan sembolik anlamlar ile topluluğun bir arada anılmasını sağlayan özellikleri de ortaya çıkarmaktadır. Atsuko Ichijo ve Ronald Ranta (2018) benzer bir şekilde insanların milliyet, din veya etnik kimlikle ilişkili konularla ilk kez damak tatları yoluyla karşılaştığını vurgular. Yemekler, insanların yetiştikleri çevre, dâhil oldukları grup ve içinde bulundukları kültürel ve sosyal alanlarla doğrudan bağlantılıdır. Bir diğer anlamıyla kim olduklarına dair birçok bilgi yemeklerde saklıdır. Bu nedenle insanların damak tatları, yemek tercihleri ve ulusal kimlikleri arasındaki güçlü korelasyon şaşırtıcı değildir (Ichijo ve Ranta, 2018: 39).

Ayrıca, Ichijo ve Ranta (2018), Michael Bilig (2003)'in gündelik yaşamda sıradan gibi görünen şeylerle milliyetçiliğin inşa edildiği ve yeniden üretildiğini savunduğu banal milliyetçilik kavramıyla yemeklerin de bu gruba dâhil edilebileceğinin altını çizerler. Sıradan yemeklerle de gündelik yaşamda insanlar kim olduklarını ve olmadıklarını anımsamaktadırlar. Ichijo ve Ranta'nın ulus üzerinden düşündüğü bu kavramsallaştırma topluluk ve grup düzeyinde de pekâlâ düşünülebilir. Muhacir yemekleri olarak etiketlenen yiyeceklerle kendini muhacir/mübadil olarak nitelendiren insanlar gündelik düzeyde bu kimliksel vurguyu her gün yeniden yaratırlar. Bu aynı zamanda bellekle ilgili bir durumdur.



5. NİĞDELİ SELANİK MUHACİRLERİNDE YEMEK VE BELLEK

Yemeğin bellekle ilişkisi ilk anda olanaksız, zorlama bir bağdaştırma gibi görünse de her bireyin basit görünen bir yemekten aldığı tat veya kokuyla bireysel bir yolculuğa çıkmışlığı vardır. Çok basit bir şekilde yemek ve bellek, özellikle yemek tariflerinin ve kullanılan tekniklerin önceki nesillerin aktarılmasına dayandığı için ilişkilidir. Özellikle toplulukla özdeşleşen yemeklerde kültürel belleğe vurgunun daha net olduğu görülür. Bu örnekler sadece bellek ve yemek arasında kurulan ilişkinin kısıtlı bir yanını ele alır.

Sutton (2001), Kalymnos'taki alan araştırmasına dayanan kitabında yemek ve bellek ilişkisini açıklarken ilk olarak bu konuyu araştırmayı seçtiğinde aldığı tepkilerden bahseder. Bu tepkilerden en ilginç olanı ise yemek gibi kısa ömürlü bir şeyi insanların neden hatırlamak isteyeceği ile ilgilidir. Tüm kitap bu soruya cevap şeklindedir. Yemeğin simgeselliğini, bireysel ve toplumsal yönlerini, törensel niteliğini, gündelik yaşamda nasıl bellekle ilişkili olabildiğini çeşitli örnekler üzerinden açıklar (Sutton, 2001). Gerçekten de yenilip tüketilen ya da kenara koyulduğunda çürüyen ve yok olan bir şeyin bellekte belli çağrışımlara neden olması güç gibi görünse de Proust'un romanındaki baş karakterinin macerasının da gösterdiği gibi tüketilen bazı yemekler bireyler ve topluluklar için özel anlamlar taşıyabilmektedir. Yemeğin gündelik yaşamdaki başat konumu birçok simgesel anlam yüklenmesine de neden olmaktadır. Yemeğin taşıdığı simgesel anlamlar, geçmişten bugüne önemli mesajların taşıyıcısı olduğunu gösterir. Dolayısıyla basit bir buğday tanesi, ritüel olarak birçok törende yer alırken ya da öğütülerek un haline getirilip ekmek haline getirildiğinde doyurucu özelliğinden çok daha öte görevler yüklenebilir.

Bu noktada istisnasız Orta Doğu ve Balkanlar'da tüm toplumlar için simgesel anlamı yoğun olan buğdayla ve buğdaydan üretilen yemeklerle Niğde'deki Selanik muhacirlerinin yemeklerine odaklanılacaktır. Bu yemeklerin, daha önce yemeğin kimlikle ilişkisinde gördüğümüz üzere muhacir belleğindeki çağrışımlarının izi sürülecektir.

5.1. Buğdaydan Üretilenler

Buğday, arpa ve çavdar eski dünyada ilk evcilleştirilen,⁸⁰ yani insanın üretimini kısmen kontrol altına alabildiği ilk besin maddeleri olarak bilinmektedir. Bu tahılların anavatanı daha çok Verimli Hilal olarak adlandırılan Anadolu ve Mezopotamya bölgeleri bilinmektedir. Bu bölgeler buğday, arpa ile diğer tahılların, baklagillerin kontrollü bir şekilde yetiştirilmesine, keçi ve sığır gibi hayvanların evcilleştirilmesine ev sahipliği yapan, birçok uygarlık göstergesi unsurun ortaya çıktığı topraklardır (Uhri, 2016: 54). Bu anlamda tahıllar, insan yaşamında gerçekleşen devrimlerin merkezine rahatlıkla yerleştirilebilecek besin maddesidir. Uhri (2011: 38), buğdayı uygarlığı başlatan besin olarak nitelendirir. İlk toplu yaşamdan ilk devletlere, ilk takas ürünlerinden yazının ortaya çıkışına kadar önemli tarihsel olayların merkezinde yer alan bir besindir. Örneğin buğday çok farklı kültürlerin tören yemeğine öncülük eder. Düğünlerin, cenazelerin ve yılbaşlarının önemli yemeklerini oluşturur. Bu yanı sıra hem yasa hem eğlenceye eşlik edebilir. Yanı sıra bebeğin çıkardığı ilk diş de buğdayla ilişkilendirilerek diş hediği olarak adlandırılır. Çok farklı kültürlerden çok farklı örnekler verilebilir. Fakat burada üzerinde durulması gereken nokta buğdayın törensel bir besin maddesi olması ve bellekle ilişkisinin açıklığıdır. Sebep oldukları bir yana insan yaşamında da çoğu kültürde buğdaydan, arpadan ve çavdardan üretilen birçok yiyeceğin kutsal olduğuna inanılmaktadır. Bu yiyeceklerin başında ekmek gelmektedir.

İlk ekmeğin üretilmesi, buğday gibi tahılların evcilleştirilmesinden çok sonralara denk düşmektedir. Eldeki veriler, ilk ekmeğin Mezopotamya’da ve Uzak Doğu’da üretilmiş olduğunu göstermektedir. Burada ekmeğin ilk kez hangi topluluk tarafından üretildiği üzerine tartışmalara girmeden, üretildiği coğrafyaya dikkat etmek yerinde olacak. Yukarıda da vurgulandığı üzere Mezopotamya ve Anadolu’nun tahıl çeşitliliği açısından önemli bir merkez olduğu kabul edilmekte ve ilk ekmeğin bu coğrafyada üretilmiş olabileceği daha mantıklı görünmektedir. Ancak M.Ö. 3500’lü

⁸⁰ Antroposentrik bakış açısıyla insanların farklı türleri evcilleştirdiği görüşüne karşı çıkan Michael Pollan elma, lale, marihuana ve patatesin evrimleşme sürecinde hiç de pasif olmadığını öne sürer. Ona göre bu türler, insanı ve başka canlıları cazibesiyle büyüleyerek tekrar yetiştirilmesine ikna edip evrimsel süreçte kendilerine avantaj sağlamaktadır (2018). Uhri (2011: 35) de bu sürecin karşılıklı ikna yoluyla gerçekleştiğini düşünür.

yıllara tarihlenen kabartma yazılara göre, bu dönemde Mısırlılar ekmek üretebiliyordu. Bunun nedeninin Artun Ünsal, Nil Nehri'nin kenarında verimli bir toprağa sahip olan insanların ürettikleri buğdayın çok kolay bir şekilde kabuğundan ayrılabilmesi olduğunu belirtir. Diğer coğrafyalarda buğdayın kavrulduktan sonra bile kabuğundan zor ayrıldığını vurgular (Ünsal, 2021: 25). Ayrıca on dokuzuncu yüzyılda yapılan çalışmalarda da Nil Nehri'nin taşıdığı suyun doğal maya taşıdığı tespit edilmiştir (Demirtaş, 2008: 12). Bu da coğrafyanın insan yaşamında ne kadar belirleyici olduğunu işaret eden başka bir iz olarak görülebilir.

Ekmek üretiminin ve tüketiminin yaygınlaşmasında maya bir dönüm noktası olarak görülür. Mayalanarak üretilen ekmekler daha bol ve lezzetli hale gelir. Bu durum muhtemelen ekmeğe yönelik ilgiyi daha da artırmıştır. Buğdayın öğütülmesinde de teknolojinin gelişmesi ve değirmenlerin icadı, unlu mamullerin sayısında da artışa neden olmuştur. Bunun sonucunda da makarna/erişte gibi hamur işleri ve bunlardan yapılan başka yiyecekler insanların kültürünün bir parçası haline gelmişti (Ünsal, 2021: 21).

Tahıllardan üretilen ekmeğin başlıca beslenme kaynağı olmasının yanı sıra insanlar tarafından atfedilen kutsiyetle de öne çıkmaktadır. Örneğin, İslamiyet'te yasak meyveyi yedikten sonra cennetten çıkmak zorunda kalan Âdem ve Hava'ya Cebrail buğdayı getirip onu ekip biçmeyi ve ekmek yapmayı öğretmiştir. Yahudiler için Yehova'ya (Tanrı'ya) sunulan ekmek (Matsa) mayasız olmalıdır. Hristiyanlar için ekmek İsa'nın bedenidir, komünyon olarak İsa'nın kanını sembolize eden şarapla birlikte sembolik olarak tüketilir. Müslümanlar için ekmek yere düşürülmeyecek kadar önemlidir, yere düşerse öpülüp alına koyulduktan sonra yüksek bir yere konulur (Ünsal, 2021: 7). Yahudiler için Matsa, Seder zamanı yenilen bir ekmektir. Her yıl yinelenen bir şekilde onları özgür bir halk yapan zamanı anımsatır (Connerton, 1999: 73-74). Kuşaklar boyu devam eden bir şekilde düzenlenen Seder'de Matsa yenerek bellek tazelenir, Yahudi kimliği vurgulanır. Hristiyanlarca önemli bir tören olan komünyon ise her pazar günü İsa'nın Son Akşam Yemeği'ni anmak için düzenlenmektedir. Haftalık döngüler halinde yapılmasıyla Hristiyanlık belleği canlı tutulmaktadır (Connerton, 1999: 75).

Benzer şekilde Niğdeli Selanik muhacirleri de hem Kurban hem de Ramazan Bayramları arifesinde, farklı adlarla ansalar da bayrama özgü aynı nohutlu ekmeklerini yapmaktadırlar. Bu ekmeğin adı Kozana'dan göçen Selanik muhacirlerinin yaşadığı bazı köylerde “nohutlu” ve “nohutlu ekmek,” Kesriye'den göçen ve Bor'da yaşayan muhacirlerce “bukimekikra” (Arnavutça bukı ekmek, kikra ise nohut anlamına geldiği aktarılmaktadır), Grebene'den göçerek Yeşilburç'a yerleşenlerde ise “rufteynu” olarak adlandırılır.⁸¹ Daha önceleri düğünlerde de yapılmış fakat günümüzde sadece bayramlarda yapılan bir ekmek haline gelmiş. Anlatılanlara göre “nohutlu” mübadele öncesinden beri yapılan bir ekmektir ve nesillerdir sürdürülmektedir. Ekmeğin en önemli özelliği olarak uzun süre bayatlamadığı belirtilse de aynı bilgi tüm Selanik muhacirlerince paylaşılmamaktadır. Nohutlu ekmeğin bayatlamama niteliğine vurgu yapan muhacirler bayram ve düğün zamanlarında her gün ekmek yapmanın imkânsız olduğu bir yoğunluk yaşandığı için bu ekmeklerin yapıldığını belirtirler. Yazın köyde (Çarıklı) yaşayan fakat diğer zamanlarda torunlarının okula gitmeleri için Niğde merkezde yaşayan Melek (1952) şehirde de bu geleneği sürdürdüğünü aktarmaktadır:

Çarıklı:

Biz nohut hamuru tutarız nohut hamurundan ekmek yaparız. Nohutlu ekmek o onlardan gelenek (birinci nesilden).... O nohutu kırarız, akşamdan sıcak sulan ıslarız bir şeye, yoğurt sarar gibi sararız. O her zaman mayalanmaz. Bazı bozulur bazı kabarır. O nohut hamuru, o kuru nohut öyle hamur gibi kabarır. Onu sabahasınan unlan yoğururuz ekmekler çok güzel olur. Başka hiç maya koymayız. Bunu akşamdan tutarsın, bu 8 saatta olur.

Saim: Ertesi gün bayram, bunu bir gün öncesi mi yapıyoruz?

Melek: Evet bunu bir gün öncesinde yapıyoruz, arefe günü ekmekleri yaparız. Arefe gün ekmekler pişecek baklavalar pişecek. Yufkalar da pişecek börekler, hepsini onları pişiririz koyarız oraya bayram sabahısı baklavayı ıslarız. Börekten hemen hazır yufkadan börek pişiririz. Bayram sabahı nohut hamurlarımızı da keseriz ince ince kahvaltıda yeriz.

Saim: Nasıl anlarız mayanın geldiğini?

Melek: O şişe dolacak, ara sıra bakarız o soğuk mu diye. Eğer soğuksa, içine biraz daha kaynar su koyup karıştırıran. Sıcak duracak hep.

Saim: Peki bozulduğu, olmadığı nasıl anlaşılır?

Melek: Olmadı mı hiç köpürmez, köpüğü kapağına kadar değdi mi tamam o olmuş.

⁸¹ Kesriye, Kozana ve Grebene'nin haritada çizdiği üçgenin tam ortasında kalan Voyo bölgesinde ise “ruftenio” (ρουφτένιο) ismiyle son dönemlere kadar yapıldığı Nasliçli Andreas Papoukidis ile yapılan kişisel sohbet sırasında aktarılmıştır (08.04.2022, Selanik).

Saim: Nohutun parçaları da hamurun içine girecek mi?

Melek: Tabi tabi çok güzel olur, leblebi gibi içinde. Sarı sarı çıkar içinden.... Şimdi ilk önce bir tane pişirirsin, orayı da şu kadar daha bir hamur bırakırsın onunla dört tane daha ekmeklik yoğurursun o zaman sen o üç ekmeği tepsilere koyarsın bir ekmekliği de komşular zaten hep bekler kapıda o gelir bir poşet bana hamur, o gelir hep dağıtırdım böyle bak bunlar bilir (torununu gösteriyor)...

Saim: Neden insanlar senden bekliyor sen başkasından almaz mısın?

Melek: Ben kimseden almadım daha, köyde yapan iki, üç kişi kaldık.

Bayramın bir gün öncesinde hazırlanmaya başlanan hamur mayasını tutturabilmek son derece güçtür. Bazı muhacirler bu ekmeği “nazlı” olarak nitelendirir. Bu nedenle yapılacak bazı pratikler yardımıyla bu süreç kolaylaştırılmaya çalışılmaktadır.

Melek (1952): Kuru nohutu döveriz. Ondan böyle bir avuç dövdün mü, bir avuç nohuttan bir şişeye koysak, önceden çömlöklere koyardık sarardık, çabuk soğutmaz ya, o zaman onu tutarkene derdik ki “aşeren karılar acıkmış, ince kara taşmış.” İnce kara taşmış dedin mi o taşarmış. İşte annelerimiz bize bunu öğretti.... Ben öyle dağıtırdım, bana hamurun hakkını getirecekler. Şu kadayıf bir ekmek. Hamurun hakkı verilmezse o hamurun gelmez diyorlardı eskiden. Analarımız babannelerimiz. Bana herkes un getirirdi ekmek vermek zor gelir onlara ben de bi daha hamurum gelmez oldu, ben dedim bir daha kimseye hamur vermeyecem. İki senedir kimseye hamur vermem, iki seneye kadar hep verdim. Bana şu kadar verseler yeter, küçük somunlar yaparız biz bazen, bi somun getirmeleri lazım. Çünkü ben onlara bir somun veririm, belki daha fazla veririm. O hamurun hakkını verecekler bana.... Geçen bayramda üç sefer yaptım gelmedi.

Hazırlanması bir hayli meşakkatli olan nohutlu ekmek için akşamüzeri bir kapta mayalanmaya bırakılan ezilmiş nohut gece aralıklarla kontrol edilmelidir. Çoğu Selanik muhaciri için bu artık ayak uydurması zor bir gelenektir. Ancak komşulardan birinin hala bu geleneği sürdürmesi sayesinde ondan aldıkları bir parça maya ile kendi evlerinde de bu ekmeği pişirmeyi sürdürmektedir. Ancak Melek (1952)’in de değindiği üzere, mayanın tutturulması zordur. Kendisi de son dönemde mayayı tutturamadığını belirtmektedir. Tutmamasının sebebi olarak komşuları tarafından alınan hamur mayasının “hakkının” verilmemesi olarak görmektedir.

Bor:

Remziye (1958): Mesela ben sana onu tutuyorum ben komşulara söylüyorum akrabalara, nohutlu tuttum, isteyen mayasından alsın, alıyorlar, onu geri getirecek. Ekmeğini geri getirecen. Mesela ben sana hamur verdim sen bana bir somun pişmiş ekmek getirecen. Onu getirmedi mi o küsüyor, babaannem derdi küser bir daha kabarmaz. Çok harika olur. Bu nohutlu ekmeği arefe günleri yaparız dört, beş tepsi yaparız.

Connerton (1999)'un Yahudilik ve Hristiyanlık üzerinden vurguladığı gibi ritüellere eşlik eden yemekler birer anımsatıcı unsur olarak görev yapmaktadır. Bugün neredeyse tüm Selanik muhacirlerin yaşadıkları köylerde bayramlarda nohutlu ekmek geleneği sürdürülmekte ve topluluk olarak dayanışmanın bir metaforu olarak öne çıkmaktadır. Köyde bir kişinin mayayı yapması ve geri kalanların ondan aldıkları maya ile kendilerinin nohutlu ekmeği yapması var olan dayanışma ortamını daha da zenginleştirmektedir. Ayrıca nohut mayasının tutması ve bu mayadan ekmek yapılması kuşaklar boyu sürdürülen bir bilgidir. Günümüzde bu bilgi yeni nesle de aktarılmak istenmektedir. Melek (1952), torununa öğrettiğini aktarmaktadır. Ancak diğer köylerde nohut mayası ile arife günü ekmek yapma geleneği son bulmak üzeredir.

Günümüzde gündelik yaşam herkes için özellikle şehirde yaşayan insanları düşününce belirsizliklerle doludur ve bu nedenle kaygı yaratır. Yılın belli zamanlarında gerçekleşen bir törenle insanlar o tarihte neler yapacağını önceki yıllarda yaptıklarına göre bilir. Kültürel belleğin işleyiş tarzına güzel bir örnektir. Belli dönemlerde yapılacak belirli pratiklerle insanlar bilinmezlikten kurtulur ve bir rahatlama yaşarlar. Törenler gerçekten de insanın düşünmesine pek de alan bırakmayan, yapılacak şeylerin toplumsal olarak sıralı bir şekilde listelendiği aktivitelerdir. Törenin tarihi, katılacaklar kişiler, etkinlikler ve düzenleniş şekli verilidir, kültürel bellekte saklıdır. Arnold van Gennep (2022) aynı doğrultuda ritlerin belirsizliğin ortadan kalmasında işlevsel olduğunu, gündelik yaşama bir kesinlik getirdiğini belirtir. Yenilecek yiyecekler de bu anlamda kesindir. Değişme olasılığı çok azdır. Bu anlamda törensel bir yemeğin paylaşılması bir topluluk olduğu hissini yaratır. Bütün aile üyelerini bir sofrada bir araya getirerek aradaki iletişimi ve duygusal bağı kuvvetlendirir. Bütün topluluklarda bu anlamda yemek ve hazırlanışı

üzerine törenler mevcuttur. Örneğin Yahudi geleneğine göre tüm yiyecekler belirli kurallara yani Koşer'e⁸² göre seçilmelidir. Orta Asya ve Hindistan'ın bazı bölgelerinde sadece sağ el ile yemek yenmesi salık verilir (Xygalatas, 2017).

5.2. Birlikte Yemek: Düğün, Anma ve Şenlik

Sosyal bir tür olarak insan diğer insanlarla bir araya gelmek, düşüncelerini paylaşmak ve birliktelikler kurabilmek için diğer insanlara ihtiyaç duymaktadır. Bu anlamda yemek masası veyahut bir yemek pişirme veya tüketme alanı en temel iletişim alanlarından biri haline gelmektedir (Nahya, 2015: 62). Goody, yemeği topluluk içindeki dayanışmayı sağlayan bir unsur olarak tanımlar (2013: 27-28). E. N. Anderson (2005: 124) da yemeğin esasında bir dil gibi sosyal iletişim sistemi olduğuna vurgu yapmaktadır. Örneğin bu anlamda Dede Korkut Hikâyelerinden “Dirse Han Oğlu Buğaç Han Destanı”nda (Ergin, 2018) ne oğlu ne de kızı olan Dirse Han'ın mesaj vermek için ziyafette önüne kara koyun yahnisinden koyulduğu görülür. Bu anlamıyla yemek yemek veya yemek pişirmek, etrafında oluşan sembolik anlam dünyasıyla da önemli bir etkinliktir.

Birlikte yemek yemek, aynı zamanda dayanışmanın metaforudur. Yemek kokuları hatıralar için anımsatıcı bir işlev görür. Yemeği tatmak ve yemekler üzerinden maziye değinmek metaforik olarak aile üyelerini bir araya getirir. Tarifler ve yemekle alakalı hikâyeler nesiller arasında bağ kurulmasını, kültürel pratiklerin aktarılmasını ve yeniden üretilmesini sağlar, etnik, yerel ve ulusal kimliklerin de yeniden kurgulanmasına yardımcı olur (Leynse ve Perez, 2003: 490).

5.2.1. Törenselle Bir Yemek: Keşkek

Keşkek Anadolu, Mezopotamya ve Balkanlar'da bugün de pişirilen ancak izleri çok eski zamanlara kadar sürülebilen her ne kadar gündelik olarak yapıldığı görülse de aslen törenselle bir yemektir. Evliya Çelebi, bir hadisi naklettiğini belirterek

⁸² Koşer, Yahudi yemek hazırlama ve tüketme kurallarına verilen isimdir. Koşer bir yemek dini kurallara göre yenilmesi kabul edilen bir yemektir. Koşer olmayan yemek temiz olarak kabul edilmez. Bir hayvanın etinin koşer olması için geviş getirmesi ve çift tırnaklı olması gerekir. Örneğin domuz eti bu anlamda koşer sayılmaz (Eliasi ve Dwyer, 2002).

“Yemeklerin hayırlısı keşkektir” der (Yerasimos, 2019: 323). Başta evlilik olmak üzere birçok ritüele eşlik eden bir yiyecektir. Öyle ki Anadolu’da “birinin keşkeğini yemek”, onu evlendirmek anlamına gelir. Hazırlanışındaki törensellik nedeniyle de Tören Keşkeği Geleneği olarak 2011 yılında Türkiye’nin önerisiyle İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne kaydedilmiştir.⁸³

Keşkek kelimesinin etimolojisine bakıldığında İran, Türkiye ve Arap dünyasının bazı bölgelerinde küçük/kaşk hem geçmişte hem bugün çok sevilen bazı yemeklerin adı olduğu görülmektedir. Bu yemekler bazı coğrafyalarda birbirine hiç benzememektedir fakat ortak malzemelerinin tahıl ürünleri olduğu anlaşılmaktadır. Birbirine hiç benzemeyen farklı dil aileleri arasında dolaşan bu sözcükler bir köken belirlemeyi imkânsızlaştırmaktadır (Aubaile-Sallenave, 2003). Ahmet Uhri, Göbeklitepe’deki buluntularda günümüzden 10.800 yıl önce arpa veya buğdaydan fermentatif ürünler yapıldığının izlerinin bulunduğunu, Batılı tarihçi ve arkeologların bunu törenler sırasında bira tüketilmiş olabileceği yönünde yorumladığını belirtir. Ancak Uhri (2016: 58-60), bu coğrafyada etnoarkeolojik incelemelerin her türlü kutlamada ana yemeğin keşkek olduğunu da gösterdiğini vurgular. Uhri’nin belirttiği fermentatif karışımın keşkek olup olmadığı konusunda emin olamasak da kesin olan şu ki Françoise Aubaille-Sallenave’nin belirttiği üzere keşkek isimlendirmesi çerçevesinde bazı tahıl temelli yiyeceklerin Ortadoğu’da yazılı metinlere de girdiğidir. Sözcüğün izinin (ve yemeklerin hazırlanışındaki başlıca malzemelerin) sadece yazılı metinler aracılığıyla sürüldüğünü burada vurgulamak gerekir, çünkü yazı öncesi yaşama dair arkeolojik veriler dışında bir çıkarımda bulunmak şu anki bilgi birikimimizle imkânsız görünmektedir. Ancak belirtmekte fayda var ki Anadolu’da

⁸³ Törenselle Keşkek Geleneği, 2011 yılında Türkiye’nin önerisi üzerine Somut Olmayan Kültürel Miras olarak İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne kaydedildi. Ermenistan’ın başlattığı “keşkek kime ait” tartışması üzerine UNESCO Türkiye Milli Komisyonu’nun yayınladığı cevap kayda değerdir: “Öncelikle Ermenilerle Türklerin bin yıldır iç içe yaşadığını hatırlayarak birçok kültür değerini birlikte yaratmalarının veya paylaşımlarının kültür araştırmacıları açısından doğal olduğunu kabul etmek gerekir. Bu nedenle Ermenistan’da keşkek veya başka bir yemek Ermeni kültürü içinde varsa ve bunu halk korumak, yaşatmak istiyorsa Ermenistan Sözleşme’ye taraf devlet olarak koruma amaçlı çalışmalar yapabilir ve bunu da UNESCO’ya sunabilir. Şurası unutulmamalıdır ki, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, kültürel mirasları ülkelere paylaştırarak miras tescili yapan bir belge değildir. Ne yazık ki, AB’nin tescil uygulamaları ile UNESCO’nun koruma yaklaşımları birbirine karıştırılmaktadır. Türkiye’deki Tören Keşkeği Geleneği gibi, varsayım olarak bir başka ülkede de benzer bir gelenek bulunabilir, o ülke de mirasını korumak üzere UNESCO’ya başvurabilir” (akt. Kanık, 2012).

bazı yörelerinde Arapça “herse/herise” olarak da bilinen keşkek,⁸⁴ geçmişten bugüne toplumsal yaşamın kutlamalarında/kutsamalarında önemli bir yer edinmektedir.

Daha yakın bir zaman olarak Osmanlı’nın son dönemine bakıldığında Türk Galip’in (Ö. 1876) (Abdulhalim Galip Paşa), divanında keşkek için şunları söylediği görülür:

Gaşuğu al, yürü, yi. Çok güzel aşdu geşgek,
Alayuna yemeğin doğrusu başdu geşgek.
“Galüba” hevle gibi ben zabah akşam yударun
Gullaca, nazlu aş, kökden adasdu geşgek!

Refik Halid Karay (1888-1965), Osmanlı’nın son dönemlerini ve Cumhuriyet’e geçiş sürecini anlattığı *Üç Nesil Üç Hayat* adlı kitabında keşkeğe dair şunları aktarmaktadır (2009: 191-192):

...Et ile buğdayın saatlerce kaynamasından, saatlerce dövülüp helme, macun, kaymak -modern benzetişle- krema haline getirilmesinden meydana çıkmış eşsiz bir besin... Tabağa yayıldıktan sonra üstüne kimyon ekilir ve kırmızı biberli tereyağı gezdirilir. Birçok güzel ve özenilmiş yemekler gibi ilk kaşıktaki tadını tam alamazsınız; fakat, sonradan yedikçe yemek hırsına kapılır, bitirmekten korkarsınız...

Keşkek karnımızın üzerine değil, midemizin içine dolanan bir yün kuşak tesiri yapar; ısıyı bütün vücuda yayılır; artık Boğaziçi anaforları istedikleri kadar sırtınızda dolaşsın; karayel göğsünüzü tartaklasın, kendinizi bir sığınakta sanır, içten zırhla kaplandığınızı duyar, kayak eğlencesine kaydırak oyununa can atarsınız!

Aylin Öney Tan, keşkeğin içerdiği malzemeler ve pişirme tekniği nedeniyle demokratik bir yemek olduğunu düşünür. İçine konulan et ve buğdayın tamamen eriyerek yemeğin her bir zerresine işlediğini, yemeği yiyen her bireyin aynı oranda et ve buğdaydan payını aldığını belirtir. Bu şekilde bakıldığında keşkeğin ast-üst ilişkisine uygun bir yemek olmadığını öne sürer (Tan, 2021). Festivallerin, statüleri eşitlediği yapısı düşünüldüğünde (Falassi, 1987) törensel keşkek geleneğinin de

⁸⁴ Keşkek, Hatay’da “aşür”, “etli aşür”, “etli aşüre” olarak bilinmektedir (Çekiç, 2015). Buğdayın kutsandığı bir diğer yemeğin aşure olduğu (Tan, 2021) düşünüldüğünde ikisinin de toplumsal bellek için önemli bir yere sahip olduğu anlaşılır. Ana malzemelerin birleştiği ancak tat olarak farklı uçlarda bulunan bu yemeklerin daha çok topluluk olarak tüketildiği düşünülürse buğdayın tarih boyunca sembolik anlamlar taşıdığı ileri sürülebilir.

Tan'ın belirttiği gibi herkese aynı oranda et ve buğday dağıtılmasıyla paralellik sergiler. Belki de bu durum keşkeğin törensel niteliği ve evlilikle birlikte anılmasının sebebi olarak da düşünülebilir.

Peki, keşkek ne zaman yapılır? Anadolu'da yaşayan birinin de tanıklık edeceği gibi keşkek bazı yörelerin başlıca düğün yemeği olarak bilinmektedir. “Senin keşkeğini ne zaman yiyeceğiz?” sözüyle kişinin ne zaman evleneceğinin sorulması da bunu doğrular niteliktedir. Ancak keşkek sadece düğüne özgü bir yemek değildir. Yağmur duası,⁸⁵ Hıdırellez (Sağır, 2021), sünnet düğünü (Çekiç, 2015) gibi toplu etkinlikler zamanında da keşkek pişirildiği görülür. Bazı yörelerde ise bayramlarda da pişirilir (Taşkın, 2020). Kırklareli Poyralı'da sadece aşure ayında, yani muharrem ayında yapılmaktadır. Isparta Yalvaç'ta ise cumartesi gününden yapıp pazar kahvaltısında da tüketilmektedir (Tan, 2021). Bazı durumlarda misafirler için de keşkek pişirildiği görülür. Hepsinin ortak noktası ise birlikte yenmesidir. Çoğu durumda pişirilmesi de birlikte ve açık alanlarda kazanlarla veya fırınlarda toprak testi/güveçlerde yapılır. Her ne kadar artık günümüzde düdüklü tencereler ve evlerdeki modern ocaklar sayesinde gündelik olarak pişirilmesi kolaylaşsa da keşkeğin törensel niteliğini hâlâ koruduğu, kutlamaların önemli bir bölümünü oluşturduğu görülmektedir.

Farklı coğrafyalarda pişirilen keşkeklerde farklı malzemelerin buğdaya eşlik ettiği görülür. Bazen tavuk eti, bazen kırmızı et bazen de hiç et konulmadığı örnekleri vardır. Yanı sıra süt, ayran gibi ürünler ile bakliyat veya sebzelerin de eşlik ettiği anlaşılmaktadır (Çelik vd., 2021: 269). Pişirme teknikleri de bölgeden bölgeye değişebilir. Örneğin Amasya'da kazan yerine çömlekler kullanılarak fırınlarda pişirilir.⁸⁶ Pişirme teknikleri ve kullanılan malzemeler değişse de değişmeyen tek şey buğdaydır.

Niğde'de Selanik muhacirleri için Anadolu'nun genelinde olduğu gibi düğünlerin önemli kısmını keşkeğin pişirilmesi ve paylaşılması oluşturur. Keşkeğin pişirilmesinde bugün dahi köylerin özel kadın aşçıları vardır, hazırlanışı aşamasında

⁸⁵ <https://www.risalehaber.com/keskek-ve-asure-pisirip-yagmur-duasina-ciktilar-412232h.htm> Erişim Tarihi: 22.03.2022.

⁸⁶ <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/amasya/neyenir/amasya-keskeg> Erişim Tarihi: 22.03.2022.

erkekler yer almaz. Geldikleri bölge fark etmeksizin Selanik muhacirleri keşkeği, aşlık buğdayı süt ile haşlayarak ya da bazı köylerde bu malzemelere tavuk döşü eklenerek kazanlarda pişirmektedir. Her iki versiyonda da keşkek genellikle üzerine tereyağı ve salça/kırmızı biber ile yapılan bir sosla servis edilir. Niğde genelinde muhacirler dışında keşkek yapımı bilinmediği⁸⁷ için keşkek Niğde'deki muhacir ve yerlileri ayırtıran bir diğer unsurdur.

Uzun yıllardır düğün yemeklerini yapan Çarıklı köyünden Melek (1952), düğünde keşkeğin yapılışını ayrıntılı bir şekilde anlatmaktadır.

Melek (1952): Akşamdan ilk önce o kirli suyunu yıkarsın. Sana baştan anlatayım. O kirli suyu yıkadıktan sonra o dövme buğdayı 25 kilo buğday, ondan sonra biraz o suda bekletilir. Yumuşar. Tekrar onu ovalaya ovalaya yıkarsın, beyazlar buğday, sonra onu bir kaynayım kaynatırsın, gece saat mesela on ikide, birde falan. Kaynatırsın kapatırsın onu örtersin üstlerini bezlerle o sabaha kadar, biraz suluk bırakırsın zaten sabaha kadar şişer. Ondan sonra sabaha bir kazan süt kaynatırsın. O bir kazan sütü ikiye bölersin iki kazana, yarım kazan sütün içine o keşkeğin yarısını atarsın yirmi beş kilonun. Gecedan bırakılan şişmiş buğdayın içine yani.

Saim: Suyunu süzdükten sonra mı sütü atıyoruz?

Melek: Suyunu süzmezsin, suyu çeker o içine. Hiç su kalmaz. Ondan sonra onun içine dört, beş tane tavuk döşü, fakire zengine göre hareket edersin, ben öyle şeyleri çok düşünürüm. Düğün sahibi biraz fakirse ona derim ki iki tane tavuk yeter.

Saim: Tavuklar köyden mi çarşıdan mı?

Melek: Satın, çarşıdan alınır, eskiden köy tavuğu vardı, şimdi ne arasın. Zenginse fazla atarız. Ondan sonra o kazanı karıştırı karıştırı keşkeğe ekleriz o sütün içine. Pişik sütün içine. O kazanı pişirirsin kapatırsın, bu sefer öbür kazana geçersin onu da gene buğdayı atarsın karıştırı karıştırı koca keşkeği, keşkeği çok kaynatırsın biraz koyulur o böyle sakız gibi olur. O tavukları da atarsın içine.

Sütle birlikte tavuğu buğdayı hepsini atarsın içine. Tavuk haşlanmış tavuk. Onu didiklersin iyice tel tel. Göğüs olacak. Kara bacağının eti olursa kara kara çıkar içinden. Deri, kara bacak eti karışmaz. Bembeyaz olacak. Onun içine altı, yedi paket de yağ atarsın. Zenginse tereyağı, fakirse margarin. Bizim yağ, rama yağ (gülüyor). Ben sorarım onlara, gücün yoksa sana yağ alalım derim. O zaman üstüne de sos yaparız ya insanlara servis yaparkene o zaman da tereyağı biberli muhakkak

⁸⁷ Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından hazırlanan Niğde Mutfağı başlığında keşkek bulunmamaktadır. Bkz. <https://nigde.ktb.gov.tr/TR-74354/nigde-mutfagi.html> Erişim Tarihi: 20.06.2022.

yaparız fakir de olsa yaparız. Ama zengine biraz tereyağını fazla atarız tabi.

Selanik muhacirleri günümüzde keşkeği sadece düğünlerde ve kadınların düğün sonrası gittikleri “göz aydınlığında” yaptıklarını belirtmektedirler. Ancak bazen de kadınların ev oturmalarında yapıldığı söylenmektedir. Düğünler, önceleri Çarşamba gününden “nişan asmayla” başlanan, perşembe günü erkek evinin kız evine “sini götürdüğü”, cuma günü kadınların “küçük düğün” yaptığı, cumartesi günü ise asıl düğünün olduğu birden fazla günde devam eden etkinliklerden oluşmaktayken günümüzde artık bir gün ile sınırlandırılmakta olduğu ifade edilmektedir. Keşkek, eskiden sadece cuma günleri yapılan “küçük düğünde” pişirilmekteyken günümüzde bir günde bitirilen düğünlerin bir aşaması haline gelmiştir.

Fotoğraf 5.1. Keşkek yapımı



Keşkeğe tavuk etinin eklendiği köyler Konaklı ve Çarıklı'dır. Romanya muhacirleri ile birlikte yaşanan bir diğer köy olan Hasaköy'de keşkeğe Selanik muhacirlerinin hiç et koymadığı, tavuk eti koyanların Romanya muhacirleri olduğu belirtilmektedir. Keşkeğe et koyup koymama Hasaköy'de diğer muhacirlerle Selanik muhacirleri arasındaki sınırı belirlemektedir. Bu doğrultuda Konaklı ve Çarıklı köylerindeki Selanik muhacirlerinde keşkeğe dâhil edilen tavuk etinin Romanya veya

Bulgaristan'dan gelen muhacirlerden, bir arada yaşamanın neden olduğu kültürleşme⁸⁸ yoluyla geçtiği düşünülebilir. Homojen olarak uzun yıllar Selanik muhacirlerinin yaşadıkları köylerde keşkeğin sadece buğday ve sütün buluşmasıyla hazırlanması da bu görüşü kuvvetlendirmektedir. Kültürün doğal bir süreci olan değişimin yemek üzerindeki etkisi burada görünür durumdadır. Her ne kadar belirli malzemelerle sabit bir kültürel unsur gibi görünse de keşkeğin yapılışı, birlikte yaşanan topluluk ve coğrafya gibi faktörlere bağlı olarak grup içerisinde bile değişim gösterebilmektedir. Melek'in (1952) belirttiği üzere, margarin kullanımının yaygın olduğunun görülmesinden, zaman içerisinde keşkeğe başka unsurların eklenerek veya çıkartılarak değişmeye devam edeceği anlaşılabilmektedir. Dolayısıyla bu noktada kültürel unsurların tek bir düzenleniş/pişiriliş şeklinin olamayacağı dolayısıyla herhangi bir "orijinallik" atfedilemeyeceği hatırlanmalıdır.⁸⁹

Aktaş:

Saim: Keşkeğe tavuk koymuyor musunuz?

Selime (1938): Biz komayız.

Sevilay (1968): Bizim macullar komayız.

Ercan (1966): Tavuk lezzetini kaçıtır onun ya.

Saim: Sadece buğday ve süt mü yani?

Ercan: Ama çok lezzetli olur.

Selime: Güzel kaynatacaklar, tavukla olmaz.

Recep (1958): Acı yapıyor olmaz tavukla.

Sevilay: Konaklı'da da tavuk katıyorlar.

Selime: Mislililer (Konaklı'nın eski ismi) katar.

Aktaş, Konaklı ve Çarıklı'ya yaklaşık otuz kilometre mesafede bulunan bir köydür. Görüşme yapılan kişiler arasında bu köylerden evlilik yapanlar da mevcuttur. Karacaören'e "gelin giden"⁹⁰ Fatma (1971), "*Buralarda et atmazlar, bizim orada (Çarıklı) tavuk eti atarlardı*" diyerek bu farkın bilincinde olduğunu belirtmiştir. Kullanılan malzemeler değişse de değişmeyen yegâne şey buğdayın özünün süt

⁸⁸ Kültürleşme, iki ya da daha fazla kültürün göç, savaş, komşuluk ve ticaret gibi sebeplerle bir araya gelmesiyle birbirlerinden kültürel unsurları alıp benimsemeleriyle meydana gelmektedir (Aydn, 2020c: 693).

⁸⁹ Walter Ong (2010), bu sürecin yazıyla bozulduğunu öner sürer. Ona göre yazı sözlü kültür unsurlarını sabitler ve onların değişmesini durdurur. Goody (2011: 200) de benzer şekilde yerel mutfakların cazibesinin reçetelere bağlı olmamasında saklı olduğunu öne sürer.

⁹⁰ Selanik muhacirleri, son dönemlere kadar grup içi evlilik yapmaya özen göstermişlerse de artık günümüzde yerlilerle de evlilikler yapılmaktadır. Ancak önceki süreçte aynı köydeki yerliler yerine, aradaki mesafelere bakılmaksızın Niğde'nin diğer ucundaki Selanik muhacirleri bile evlilik için tercih edilmiş.

eşliğinde tüm yemeğe yayılmasıdır. Özellikle keşkeğin “bembeyaz” olması gerektiği vurgusu, düğün yemeği olmasındaki önemini sembolik olarak ortaya koymaktadır.

Fotoğraf 5.2. Keşkeğe süt ekleme aşaması



Yemek yapmak malzemelerin bir araya getirip pişirerek yemeye hazır hale getirilmesi değildir. Selanik muhacirlerinde keşkek, buğday ve sütün bir araya gelerek basitçe malzemelerin birleştirilmesi ve pişirilmesi, ardından da düğün gibi bir geçiş töreninde katılanlara, özellikle de kadınlara dağıtılan sıradan bir yemek olarak düşünülmemelidir. Her bir malzemenin toplumsal belleğe referanslarla bir araya getirildiği ve belirli toplumsal ödevlerin yerine geldiği bir törendir.

Alan araştırması sırasında iki düğüne davet edildim ve bu sayede düğünler ile keşkeğin hazırlanma ve dağıtılma aşamalarını gözlemleme şansım oldu. Katıldığım ilk düğün Bulgaristan, Romanya ve Selanik muhacirlerinin birlikte yaşadığı Konaklı köyündeydi. Cumartesi günü gerçekleştirilen düğün çalgılar eşliğinde sabah erken saatlerde başladı. “Güve tıraşı” ve takı törenleri sonrasında öğle vakti yemek dağıtımı başladı. Düğünün düzenlendiği alan dikdörtgen biçiminde düzenlenmiş, bir tarafından yol geçtiği için boş bırakılmış, diğer üç tarafın ikisi erkeklere ayrılırken kalan bir kısım kadınlara ayrılmıştı. Ben de erkekler tarafındaki yerimi almıştım. Yemekler kazanlarla birlikte erkeklerin yer aldığı bölümdeydi. Yemek dağıtımını erkekler gerçekleştirdi ve erkekler ilk önce yemek almak için sıraya geçti. İrmik helvası, Niğde tava ve bulgur pilavı kazanlarının kapakları açıldı ve plastik kaplarla tüm yemeklerden sırayla alanlar

en sonda yığılı bir şekilde duran ayran ile ekmeklerden de alarak yerine geçti. Erkeklerin yemek alma sırası bitince sıraya kadınlar geçti. Bu sırada keşkek kazanının kapağı açıldı. Sırasıyla Niğde tava, bulgur pilavı ve irmik helvasını aldıktan sonra kadınlara keşkek de paylaştırıldı. Keşkeğin neden sadece kadınlara dağıtıldığını sorduğumda keşkeğin kadınlara özgü olduğu vurgulandı ancak istenildiği takdirde erkeklerin de sıranın başına geçerek keşkek alabileceği söylendi. Kadınların yemek aldığı sırada bazı erkekler giderek ayrıca keşkekten aldı, bana da bu sırada keşkek ikram edildi. Masada birlikte oturduğum grup içinde benim keşkekle ilgili sorularım üzerine şakalaşmalar başladı. Yaş ortalaması büyük bir gruptu bu ve kendi aralarında yaşı henüz altmışlı yaşlara yaklaşan kişilere birisinin “... *Abi, sen de artık keşkek yiyebilirsin*” demesiyle gülüştüler. Artık “erkekliğin son bulduğu” imasıyla keşkek yiyenlerin “erkekliği” yitirmiş kişiler olduğu iması yapılıyordu.

Fotoğraf 5.3. Düğünde yemek sırası



Düğünde yaşadığım “keşkek deneyimi” alan süresince Selanik muhacirlerine yönelttiğim sorularla derinleşmeye başlamıştı. Aynı köyde neden erkeklere keşkek verilmediği sorusuna şu cevaplar verildi:

Konaklı:

Nesibe (1951): Düğünde kadınlara keşkek yapılır erkeklere pilav yapılır. Öyle gördük öyle biliriz...

İsmi vermek istemeyen kadın (40'lı yaşlarda): Tabi canım cuma günü gelen misafirlerimiz yiyebilir keşkekleri. Köyde öyle bir gelenek değil yani erkeklere pirinç pilavı yaparlar dana keserler koyun keserler, et kavurması yaparlar erkeklere.

Fotoğraf 5.4. Kapalı keşkek kazanı



Konaklı'ya en yakın köy olan Çarıklı da keşkeğin erkekler tarafından tercih edilmediği bir diğer köy. Çarıklı Selanik muhacirleri, düğün sırasında tıpkı Konaklı'da olduğu gibi keşkek kazanının kapağının sadece kadınlara açıldığını ifade ettiler. Çarıklı'da bir kişi neden düğünlerde dağıtılan keşkekten yemediğini sorduğumda “İstek duymadım. Mesela köyde yapılan keşkeği ne canım istedi ne merak ettim” diye cevap verdi. Benzer bir şekilde konuştuğum Çarıklı ve Konaklı erkeklerin büyük bir çoğunluğu da keşkeği kadın yemeği olarak adlandırdı ancak küçük bir kısmı keşkeği severek yediğini söyledi. Sevmediğini belirtenler keşkeğin “bulamaç” gibi yapısının pek iştah uyandırıcı olmadığını da vurgulamayı ihmal etmedi.

Çarıklı:

Mevlüt (1971): Zaten düğünde bayanların çoğu keşkek yemek için gelir.

Melek (1952): Keşkek varsa herkes gider düğüne.

Saim: Peki neden erkeklere verilmiyor, erkekler neden sevmiyor?

Melek: Ne bileyim valla onlar kadın yemeği diyorlar ona.

Mevlüt: Şimdi küçükken alışmışsan keşkek yemeğe adam yer, küçükken alışmamışsa mesela ben küçükken yoğurdun kaymağını yemiyordum, yemiyorum şu an.

Kanık (2016: 12), yemeğin tadına ilk önce gözün baktığını vurgular. “Görmeden yediğiniz her şeyin tadı eksiktir” der. Görsel olarak “güzel” olmayan yemeklerin çekici olamadığı burada da anlaşılmaktadır. Aktaş’taki bir diğer düğünde ise böyle bir ayrımın yaşanmadığı görülmektedir. Konaklı ve Çarıklı’daki keşkeğin kadın yemeği olduğu düşüncesi burada hâkim değil ve bundan haberdar da değildir.

Fotoğraf 5.5. Aktaş’ta düğün yemeği



Long, bazı yemeklerin belirli kültürlerde toplumsal cinsiyet rollerinden birine vurgu yapabileceğini belirtir. Örneğin ABD’de kalın bir biftek yemek, bira içmek, büyük porsiyonlar yemek erkeklikle ilişkilendirilirken az yemenin, beyaz et ve balık yemenin kadınlıkla ilişkili olduğu düşünülür (Long, 2003: 378). Benzer bir şekilde Yeni Gine’deki Hua topluluğu “koroko” ve “hakeri’a” olarak adlandırılan yiyecekler üzerine ayrıntılı düşüncelere sahiptir. Koroko grubundaki yiyecekler soğuk, ıslak, yumuşak, üretken ve hızlı büyüyen yiyeceklerdir ve kadınlarla ilişkilidir; Hakeri’a grubundakiler ise sıcak, kuru, sert, verimsiz ve yavaş büyüyen yiyeceklerdir ve erkeklerle ilişkilidir: Kadınlar hakeri’a yiyeceklerden yiyerek daha erkek gibi olabilir ve menstural döngülerini kısaltabileceklerine inanırlar. Erkekler ise kadın yiyeceklerini “iğrenç, erkekliğin geliştirilmesinde ve sürdürülmesinde tehlikeli olarak

nitelendirirler ancak gizliden gizliye kadınlara özgü canlılık ve gücü kazanmak için bu yiyeceklerden yerler (Meigs, 1984'ten akt. Counihan, 1998: 7).

Konaklı ve Çarıklı'daki erkeklerin keşkek yemekten kaçınması için birçok sebep öne sürülebilir. Bunlardan ilki sütlü yapısı ve tavuk etiyle yapılması keşkeği erkeklikten uzakta konumlandığı düşüncesidir. Bir kadının “Erkeklere pirinç pilavı yaparlar dana keserler koyun keserler, et kavurması yaparlar erkeklere” demesi de kırmızı et yemenin bu köylerde erillikle ilişkilendirildiğini doğrulamaktadır. Diğer taraftan bu durumun tarihsel olarak da bir sürekliliğinin olduğu görülmektedir. Öyle ki önceki zamanlarda uygulanan ve Selanik muhacirlerinin genelindeki hâkim anlayışa göre düğünler dört günde yapılmaktaydı. Cuma günü düzenlenen ve sadece kadınların katıldığı “küçük düğünde” keşkeğin pişirilmesi, keşkeğin bir kadın yemeği olarak tanımlanmasında tarihsel bir arka planın varlığını doğrular. Dolayısıyla toplumsal bellekte var olan kadınlık ve erkeklik rollerinin keşkek üzerinden sürdürülmeye devam edilmekte olduğu görülür. Ayrıca keşkeğe tavuk eti konulduğunda da sadece göğüs kısmının keşkeğe dâhil edilerek yemeğin içinde beyazlığı bozacak hiçbir parçanın katılmamasına dikkat edilmesi, Selanik muhacirlerinin keşkeği saflık ve temizlikle ilişkilendirdiği anlamına gelmektedir. “Beyaz”ın kadınlara atfedilen saflığı, temizliği ve daha da önemlisi bekareti sembolize etmesi (Rayman, 2002) karşılığını genellikle gelinlikte bulurken burada keşkekte de aynı çağrışımın yapıldığı görülmektedir.

Buğdayın törensel niteliği düşünüldüğünde, düğün gibi hayatın en başat geçiş törenlerinden birinde keşkek pişirilmesi, evlenen çiftin kutsanması olarak da nitelendirilebilir. Ayrıca davetlilere dağıtılan keşkek bu geçişte evlenen çifte geçiş sürecinde verilen destek ve topluluğun dayanışması olarak da değerlendirilebilir.

5.2.2. Aşure

Buğdayın kutsallığının öne çıkarıldığı bir diğer yiyecek de aşuredir. Yemek ve belleğin buluştuğu en sembolik yemek olarak görülebilir. Belli bir olaya referansla pişirilmesi ve pişirilmesinde kullanılan malzemeler bellekteki çağrışımları daha güçlü hale getirmektedir.

Aylin Öney Tan (2021), törensel oluşu ve bellekteki vurguları dışında aşure ve benzeri tatlıların çoğu kez eski hasat mevsiminin ürünlerini buğday ile harmanladığını, eskinin kuru meyveleri, bakliyatı tüketilirken buğday ile yeni mevsimin bereketinin çağrıldığını belirtir. Bu yüzden hep yeni dönem başlangıçlarında yenildiğinin altını çizer.

Aşure, kelime anlamı olarak Arapça on kelimesi “aşere”den türetilmiş genellikle bir tatlının adı ve muharrem ayının onuncu gününü işaret eden bir belirteç olarak bilinmektedir. Yaygın bir inanca göre Nuh’un gemisinin karaya oturmasıyla Tufan’dan kurtuluş sevincine eşlik eden gemide arta kalan yiyeceklerin katılmasıyla hazırlanan bir Şükran çorbasıyken Şiilere göre Kerbela’da şehit edilenlerin anısına on gün boyunca tutulan yasın bitmesiyle İmam Zeynelabidin’in sağ kurtulmasına yönelik bir kutlama yemeğidir. Ayrıca Anadolu Alevileri için Kerbela olayı ile Nuh’un gemisi arasında bir bağlantı vardır. Nuh’un gemisi Kerbela üstüne vardığında üç gün oruç tuttuktan sonra aşure pişirildiğine, on ikinci güne gelindiğinde karaya ulaşıldığı ve orucun aşure ile açıldığına inanılmaktadır. Aşurenin pişirilmesi ve dağıtılması bazı köylerde törenlerle topluluk halinde yapılırken şehirlerde aşure evlerde pişirilir ve eş, dost, komşu ve akrabalara dağıtılır (Emiroğlu, 2012: 330-331).

Bor:

Saim: Sizde aşure var mı?

Remziye (1958): Var, genelde aşüre ayında yapılır. ...Genelde biz pekmezden yapardık yani. Sütlaç şeklinde. Mahalleye dağılırdı önceden.

Niğde’de tüm Selanik muhacirleri tarafından aşure ayında aşure, tatlı olarak hazırlanmaktadır. Remziye’nin (1958) belirttiği gibi önceleri daha fazla önem verilen bir pratikken günümüzde aşure pişirilmesi yavaş yavaş terk edilmektedir. Aşure ismi Kozana ve Kesriye’den gelenler tarafından daha çok aşure olarak adlandırılırken Kesriye’den gelenler tarafından “aşıraş” (Güçer, 2021) olarak adlandırılmaktadır. Yılın belli dönemlerinde hazırlanan ve komşulara dağıtılan aşureler, topluluğa aidiyet geliştirmenin yanı sıra kültürel belleğin de gelecek kuşaklara aktarılmasında kilit öneme sahiptir.

Fotoğraf 5.6. Yeşilburç'ta “memleketten” getirilmiş bir tablo



5.2.3. Örfene/Erfe

Örfene, özellikle Kozana'dan gelen muhacirler tarafından yapılan ve grup olarak tüketilen bir yemektir. Grebene ve Kesriye dolaylarından gelerek Bor'a ve Yeşilburç'a yerleşen muhacirler bu yemeği bilmemektedir. Örfene, bugün Kozana'dan gelen Selanik muhacirlerince masrafları ortaklaşa karşılanarak satın alınan, genellikle bir küçükbaş hayvanın pişirilmesi ve birlikte tüketilmesini kapsayan bir etkinliktir. Örfenenin yenilmesindeki ortaklık bu yemekten bahseden herkesçe vurgulanan bir özelliktir.

Örfene sözcüğü Selanik muhacirlerince sadece bir yemek adıdır. “Örfene/erfe”, Nişanyan sözlüğe göre “arifane” sözcüğünün Anadolu ağızlarında kullanımlarıdır. Türk Dil Kurumu çevrimiçi sözlüğe göre “arifane” kelimesi “yiyeceği ortaklaşa sağlanan (toplantı)” anlamına gelmektedir. Kelime muhtemelen Yunancaya da geçmiştir. Yunanca “ρεφενές” (*refenes*) kelimesi bugün “masrafları ortaklaşa ödenen ziyafet, eğlence” olarak kullanılmaktadır (greek-language.gr).⁹¹

⁹¹ Andreas Papoukidis ile kişisel sohbet sırasında böyle bir yemeğin Naslıç'teki varlığı sorgulandığında böyle bir geleneğin olmadığı ancak Çağdaş Yunancada “refenes” kelimesiyle ortaklaşa yapılan alışverişlerin karşılandığı kaydedilmiştir.

Çarıklı:

Melek (1952): Onu erkekler bir kazan et kaynatırlar, geceleri yaparlar örfene. Ekseri geceleri. Gece pişirirler onu, evine herkes azar azar götürür.

Örfene, her ne kadar sadece Kozana'dan gelen Selanik muhacirleri tarafından bilinse de bazı muhacir köylerinde yerliler tarafından da benimsenmiş bir yemekli etkinliktir. Bazı Selanik muhaciri köylerinde ise bir önceki nesil tarafından yapılmış, bugün artık yapılmayan bir etkinliktir. Çarıklı köyünden Melek (1952)'in aktardığı gibi bu yemek genellikle erkekler tarafından gece pişirilmekte ve tüketilmektedir. Bazı köylerde ise kadınların da dâhil olduğu aile meclislerinde de yapıldığı aktarılmaktadır.

Örfene, genellikle kış aylarında soğukların en yoğun olduğu dönemde yapılır da yılın diğer zamanlarında da yapılabilmektedir.

Aktaş:

Mümin (1955): Ekim kasım ayında yaparlar, onun erbabı var pişirenler, onu herkes pişiremez.... Hele bir de sabaha kalıp soğudu mu.... Dokuzuncu ayda başlarsın, ikinci, üçüncü aya kadar paran varsa yersin. Et her zaman yersin ama o zaman zevkli olur. Anızlara yayıldı mı koyun bir lezzet alıyor et, ondan sonra keçiden başlarız koyuna kadar gider. Danadan da yapılır. Cengiz Dayı vardı, onun ilmini iyi bilirdi, danadan o yapardı.

Örfene temelde genellikle bir küçükbaş hayvanın bir miktar su katılarak uzun süre odun ateşiyle pişirilmesiyle hazırlanan bir yemekli etkinliktir. Ne tür bir hayvanın kullanılacağı mevsimden mevsime değişiklik gösterebilmektedir. Hayvanın yaşına göre de eklenecek su ve pişirme süresi değişiklik gösterebilir. Çarıklı köyündeki örfene ustası Ali, hayvan seçimini ve hazırlanış aşamasını şu şekilde aktarmaktadır:

Ali (1959): Şimdi örfene, aslı keçiden olur, kısır keçiden yani yavru olmayacak.

Mehmet (1971): Bir yaşını doldurandan iyi olur.

Saim: Yani kısır keçi derken?

Ali: Yani karnında yavru olmayacak. Kış aylarında işte, bu aydan sonra olur.⁹²

Saim: Dişiden olacak yani.

⁹² Görüşme 07.12.2021 tarihinde Çarıklı'da gerçekleştirilmiştir. Görüşmeci soğğun daha sert olduğu Ocak-Şubat-Mart aylarını işaret etmektedir.

Mehmet: Erkek kokar, erkek keçi oldu muydu kokar.

Ali: Erkekke ikinci, üçüncü ayda ayaz olduğu vakit şeyi gider, kokusu.

Mehmet: Soğuk olacak soğuk eksi yirmi otuz dereceleri gördüğü vakit o hayvanın kokusu gider.

Saim: Yani bu zamanlarda yaparsak dışıdan mı yapacağız?

Ali: Tabi tabi. Şimdi koku alışkanlığı çiftleşme zamanı ağustos ayında erkek teke birinci, ikinci aya kadar kokar, ahırına dahi giremeyecek kadar kokar, kart olsa daha çok kokar. Şimdi örfeneyle, o oğlaktan da olur bir de yaş durumuna göre kazanı doldurursun. Parçalayıp. Bunun yaş durumuna göre suyunu koyarsın. Tazeliğine göre, mesela bir yaşındaysa su hep bir olur, bir yaşını geçmişse biraz kartalmışsa suyu biraz artırırısın. Bi yaşının sebebi biraz daha yağlı olur o yağ erir o kazanın içinde iki saat, iki buçuk, üç saat kaynar, kısık ateşte normal ateşte ondan sonra o hiç üzerinde yağ kalmaz, o yağın içinde et kavrulmuş olur. Dağılmayacak şekilde.

Kelime anlamı “paylaşmak” olan örfene, anlamını doğrular niteliktedir. Örfene yapmaya karar verildiğinde bir hayvan satın alınması için ortaya para konulur. Bu parayla hayvan satın alınır ve kesilir. Sakatat ve deri (post) gibi kazanda pişirilemeyecek parçalar önceki yıllarda genellikle açık artırma usulü ile satılırken bugün artık alıcı bulunamadığı belirtilmektedir. Eğer sakatat ve deri satılırsa hayvan için ödenen kişi başı ücret düşmektedir. Bazı durumlarda da örfene hangi evde yapılıyorsa sakatat ev sahibine verilmektedir.

Karacaören:

Güven (1969): Diyelim bi örfeneyi kestiler o zaman mesela ciğeri açık artırmada satılırdı derisi açık artırmada satılırdı, kelle açık artırmada satılırdı, yani bu şekilde millet eğlence amacıyla yapıldı.

Örfene, fikir aşamasından pişirilmesi ve tüketimine kadar ortaklıklar ve dayanışma içerir. Örfeneye katılan herkes payına düşeni göz kararı olarak törensel bir uygulamayla alır:

Ali (1959): Ondan sonra onun da bir pay etme usulü var, kaç kişi bir araya geldik, eskiden ne yaparlardı, kaç kişi bir araya geldik on beş kişi, yirmi kişi. Ondan sonra en yaşlısını arkasını döndürürler bu kimin diye soruyorlar mesela sen dönüyorsun Ali'nin diyorsun öbürsü diyor Veli'nin diyor, oradan hissesini alıyor. Ha şimdi kura çekiliyor önceden sorup dağıtımını yapıyorlardı.

Saim: Kaç kişi olur nasıl olur neye göre seçilir katılanlar?

Ali: Katılanlar arkadaş ortamı on kişi de olur on beş kişi de olur. Mala bağlı.

Saim: En son ne zaman yaptınız?

Mehmet: Geçen sene yaptık bu sene yapmadık.

Örfene büyük oranda erkeklerin bir araya gelerek düzenledikleri, pişirdikleri ve yedikleri bir yemektir. Genellikle yakın arkadaşlar buna dâhil olur. Örfenenin pişmesi sırasında sürdürülen muhabbet ortamının örfene yapılmasında asıl neden olarak da belirtilmektedir.

Saim: Dışarıdan gelen biri de katılabilir mi buna?

Ali (1959): Tabi katılabilir.

Mehmet: Komşu köyler buraya gelir biz de onlara gideriz.

Ali: Zaten öyle tanışma esnası çok güzel muhabbeti olur. Her fikirden insan olur, paylaşılır edilir. Fikir alışverişi çok güzel olur. İstisare yapılır.

Saim: Sadece erkekler arasında mı olur?

Ali: Tabi.

Saim: Pişiren de erkek yiyen de öyle mi?

Ali: Kadına da verirsın arkadaş, mesela bu ortamda bi bayan olsa bizim örfümüze göre bayan oturamaz erkekle, yabancı bi erkeğin yanında bayan da rahat edemez erkek de.

Karacaören:

Güven (1969): Aslında et amaçlı da değildi. On beş, yirmi kişi toplanırdı eve, şamata olurdu yani çok güzel bir şeyi olurdu, şimdi şeye düştü, millet, et amaçlı yapıyor şu anda. Muhabbeti oluyor da kalabalık olmayınca olmuyor.

Örfenenin genellikle gece pişirilmesi eşlikçi olarak alkol kullanımının olabileceğini düşündürmektedir. Selanik muhacirleri bu noktada ikiye bölünmüş durumdadır. Bir kısım alkol için örfene yapıldığını vurgularken diğer kısım alkolle örfenenin bağdaştırılamayacağını altını çizer.

Hasaköy:

Saim: Örfene ile birlikte alkol olur mu?

Cemil (1945): Oh oh oh onun için yaparlar, örfenenin bahanesi o. Örfene yapılan evde kumar olur (gülüyor).

Günay (1956): Örfene nasıl yapıldı biliyon mu yapardık et pişerdi piştikten sonra kaç kişi varız on kişi, on tane öbek yapılır pay yapıldı bir kişiyi ters çevirirlerdi biri elini koyardı bu kimin filan kişinin hemen onu ona verirlerdi. Haksızlık olmasın diye. Bu kimin? ... Herkes alırdı. Orada yediği kadarını yedi kalanını götürürdü.

Cemil: İster orda yer ister evine götürür. İsterse rakıyı açar iç babam iç.

Örfene uzun süre pişirildikten sonra istisnasız her köyde örfenenin soğuk yenildiğinde daha lezzetli olduğu vurgulanmaktadır.

Çarıklı:

Ali (1959): Zaten o soğuyunca yenir, çok güzel olur. Sıcakken de yenir de soğuyunca daha güzel olur. O yağsınla beraber donar.özünü orada paylaşınca yersin.

Saim: Yanına ekmek olarak yine bu kapama ekmeği mi olur?

Ali: Tabi tabi

Mehmet (1971): Yanına yarım kilo da soğan. Asıl o soğuyunca güzel olur. Zaten sıcak sıcak yediğinde bir de çok yersen bozar. Ama soğuk ye bi kilo ye hiçbir şey olmaz.

Örfene de yavaş yavaş terk edilen yemeklerden bir tanesi haline gelmektedir. Buna sebep olarak artık küçükbaş hayvancılığın önceki yıllardaki gibi ekonomik olmadığı vurgulanmaktadır. Görüşmelerdeki bazı Selanik muhacirleri, “memlekette” koyunculüğün çok olduğunu ve bu sebeple böyle bir yemeğe sahip olduklarını belirtmişlerdir. Günümüzde örfeneyi en iyi sürdürenlerin memleketteki gibi hayvancılığı sürdüren Cicilerliler olduğunun da altı çizilmektedir.

Örfenenin en aktif bir şekilde yapıldığı ve örfene yapmasıyla bilinen muhacir yerleşimi Ulukışla’da bulunan Kavuklu köyüdür. Görüşmeler sırasında Kavuklu’da örfenenin sık sık yapılmakta olduğu diğer muhacir köylerinde de aktarıldı. Kavuklu’da örfene başka bir boyuta taşınma aşamasındaki bir yemektir. Daha önceki yıllarda örfene yapılarak şenlik benzeri etkinlikler düzenlenmiş, pandemi nedeniyle bunun devamı getirilememiş. 2021 yazının sonuna doğru ilk Örfene Şenliği hazırlıkları yapılmış fakat bazı olumsuzluklar nedeniyle şenlik faaliyete geçirilememiş. Ancak daha önce şehrin valisi ve ilçe kaymakamının katıldığı bazı etkinlikler yapıldığı sırada şehrin bu yöneticilerinden söz alındığı aktarılmıştır. Kozana’dan gelen diğer Selanik muhacirlerinden farklı olarak Kavuklu’da örfenenin gündüz ve çok sayıda yabancının katılımıyla yapılacak olması bir değişim süreci yaşadığını göstermektedir.

Örfenenin mübadele öncesi yoğun bir şekilde hayvancılık faaliyetleriyle uğraşan Kozanalı muhacirlerce düzenlenen bir etkinlik veya yemek olduğu anlaşılmaktadır. Diğer Selanik muhacirlerince bilinmemesi de bu durumu desteklemektedir. Mübadele öncesinden bugüne kadar bu gelenek sürdürülmüş fakat

küçükbaş hayvancılığın bugün artık bölgede sürdürülebilir olmaması sebebiyle bu geleneğin değişim geçirmesinin kaçınılmaz olduğu görülmektedir. Bu anlamda Kavuklu'da düzenlenmeye çalışılan örfene şenliği, bu gelenek için yeni bir ortam sağlayacaktır.

Erkeklerin bir araya gelerek düzenledikleri örfene, Selanik muhaciri olmanın referans noktalarından biridir. Mübadele öncesindeki geçim uğraşı olan hayvancılığın bugüne yansıyan uzantılarından. Görüşme yapılan ikinci, üçüncü ve dördüncü kuşak görüşmeciler, eskiden yapılan örfeneleri nostaljik bir bakışla anmaktadırlar. Bugünkü ekonomik ve coğrafi şartlar böyle bir etkinliğin düzenlenmesine pek fazla müsaade etmese de bir kimlik yemeği olması ve bellekte canlandırdığı anılar sayesinde bugüne kadar sürdürülmüştür. Bugün artık Selanik muhaciri olmanın biricikliği haline gelerek bir şenlik etrafında sürdürülmeye çalışılmaktadır.

4.2.4. Yeşilburç Helva Şenliği

Yeşilburç köyü, Selanik muhacirleri tarafından mübadele öncesinden bugüne kadar düzenlenen bir “şenliğe” ev sahipliği yapmaktadır. Yeşilburçlu Selanik muhacirleri, mübadele öncesinde bugünkü Grebene ilinin Krifçe (bugün Kivotos) köyünde yaşarlarken rivayete göre 1890'lı yıllarda köyde bir salgın hastalık neticesinde toplu ölümler yaşanmıştır. Tamamıyla çaresiz kalan köylüler bir cuma vakti camiye gittiklerinde bir yabancı da onlarla birlikte olduğunu görmüşler. Bu yabancı onlara camide neden bu kadar az kişinin olduğunu sormuş ve onlar da köylerinde bir salgın hastalığın yaşandığını, çoğu kişinin öldüğünü veya hasta bir şekilde evlerinde yattığını yabancıya aktarmış. Bu yabancı camidekileri dinledikten sonra salgın hastalıktan (bazıları hastalığın kolera olduğunu söylemektedir) nasıl kurtulabileceklerini camidekilere açıklamış. Yabancıyı söylediklerine göre tüm köy halkı ortak bir şekilde ince bulgur, şeker veya pekmez, yağ gibi malzemeleri karşılayarak Cuma namazı öncesinde caminin avlusunda helva pişirmeli ve namaz sonrasında avluya toplanan tüm köy halkına dağıtılmalıymış. Dahası hastalığın yeniden köye yayılmaması için de her yıl bu geleneğin aynı tarihte tekrarlanması gerekiyormuş. Amansız hastalığa şifa arayan köylüler, bu yabancıyı öğütlerine uyarak her yıl mart ayının son cuma günü cami avlusunda namaz öncesi helvayı

hazırlayıp namaz sonrasında tüm köy halkına dağıtmış ve topluluk olarak bir arada helvayı tüketmişler.⁹³

Yapılan bu helva etkinliği sonrasında köylüler salgın hastalıktan kurtulmuşlar. Yabancıların tavsiyesine uyarak her yıl aynı zamanda helva etkinliği tekrarlanmış. Etkinlikte kazanlarda pişirilen helvalar dualar eşliğinde caminin avlusunda toplanan ailelere dağıtılıyor ve tüketiliyormuş. Civardaki Türk köyleri de bu etkinliğe davet edilmiş. Etkinlik esnasında köyün gençleri çeşitli oyunlar ve danslarla bu anı daha da önemli hale getirmişler. Mübadele gibi zorlu bir olayın sonrasında bile bu şenlik sürdürülmüş. 1960'lı yıllarda düzenlenmesine ara verilse de 2003 yılından itibaren tekrar canlandırılmış. Bu tekrar canlandırmada mart ayının son cuma günü⁹⁴ Niğde'nin sahip olduğu karasal iklim nedeniyle soğuk geçtiği için etkinlik nisan ayının ikinci pazar gününe kaydırılmış.⁹⁵ Son yıllarda ramazan ayının da bu zamanlara denk düşmesi nedeniyle etkinlik mayıs ayına kadar sarkmıştır. 2020 ve 2021 yıllarında bu etkinlik Covid-19 pandemisi nedeniyle düzenlenememiştir. 2022 yılında ise yerel yönetimlerden gerekli izinler alınarak 29 Mayıs gününde düzenlenmiştir. Mübadele öncesinden başlayan helva yapma etkinliği “Helva Şenliği” adı altında ataların yaşadıkları salgın hastalık anımsanarak düzenlenmektedir.

Helva Şenliği, Niğde dışında da düzenlenen bir anma etkinliğidir. Krifçe köyü ve civarından mübadeleye dâhil olan muhacirlerin adadilleri “Rumcaydı” ve kendilerini bugün de ifade ettikleri gibi “Patriyotlar” olarak adlandırıyorlardı.⁹⁶ Kendileri gibi Krifçe'den çıkan akrabaları ve komşularından bazıları Bursa Başköy'de

⁹³ Bu anlatı alan araştırması sırasında Yeşilburçlu Selanik muhacirleri tarafından aktarıldı. Ayrıca Yeşilburç köyüne dair geleneklerin derlendiği ve bu anlatının yazılı ortama aktarıldığı iki farklı kitap da mevcuttur; bkz: Lütfi Kuzucu, *Krifçe'den Yeşilburç'a Mübadil Yaşamlar*, 2008; Aycan Yılmaz, *Mübadillerin Kültürel Miras*, 2017.

⁹⁴ 2022 yılında düzenlenen Helva Şenliği sırasında görüşüğüm Yeşilburçlu Selanik muhaciri Zafer (1971), mart sonunda yapılan bir etkinlik olması nedeniyle Helva Şenliği'nin aynı zamanda bir baharı karşılama bayramı olabileceğinin altını çizmiştir.

⁹⁵ Bir habere konu olan Helva Şenliği için bkz. <https://www.iha.com.tr/nigde-haberleri/nigdede-129-helva-senlikleri-coskuyla-kutlandi-2281161/> Erişim tarihi: 12.04.2021.

⁹⁶ Yunan tarih yazımına göre Yunanca konuşan bu insanlar Müslümanlaşmış Yunanlardır. Konuşurken sürekli “vallahı” dedikleri için “Valahades” olarak adlandırılmışlardır (Glavinias, 2002). Ulus-devlet dönemi nüfus homojenleştirme çabaları dahilinde toplulukların dil ve dininin devletlerin istedikleri şekle bürünmemesi sonucu ortaya çıkan “sorunun” rakip milliyetçilikler tarafından kullanılması olarak okunacak bu durumun bir diğer örneği de Kapadokyalı Rumlardır. Kapadokyalı Rumlar/Karamanlılar için bkz. Örnek, 2015; Örnek, 2017; Örnek, 2020; Örnek ve Nahya, 2017; Nahya ve Örnek, 2019; Nahya ve Örnek, 2019b; Nahya ve Örnek, 2021. Patriyotlar hakkında daha fazla bilgi için bkz. Antoniadou, 2014 ve Nahya ve Uysal, 2023.

yerleşmiş ve orada Helva Şenliği'ni⁹⁷ Yeşilburç'tan farklı olarak aralıksız sürdürmektedirler (Yılmaz, 2017: 47).

Fotoğraf 5.7. Krifçe'den bir fotoğraf



Patriyotlar, Selanik'ten Gülcemal adlı vapurla yola çıktıklarında ilk vardıkları yer İzmir Narlıdere olmuştur. Burada bir süre yaşayan Patriyotlar, topluluk içinde Hüseyin isimli kimselerin lakabı olan “Çengu” adını bir durağa vermiş olduklarını ifade ederler. Narlıdere'den, diğer Selanik muhacirlerinin de belirttiği gibi denizden düşman gelecek korkusuyla daha içlere doğru Aydın Nazilli ve Germencik'in Mursallı köyüne yerleşmiş fakat burayı beğenmeyen bazı gruplar Isparta'nın Emre mahallesine göç etmişlerdir. Orada da istediklerini bulamayan bir grup Niğde Uluağaç köyüne yerleşmiş.⁹⁸ Daha sonrasında ise kendi istekleri üzerine Yeşilburç köyüne yeniden

⁹⁷ Mübadele ile Türkiye'ye yerleşen muhacirler, Türkiye genelinde birçok yemek temelli gün düzenlemektedir. Büyük Mübadele Derneği'nin öncülük ettiği “Pita Gecesi”, Isparta mübadilleri “Pita Günü”, Giritli mübadillerin düzenlediği “Giritliler Festivali” bunlardan bazılarıdır. Giritliler Festivali için bkz. Örnek, 2019.

⁹⁸ Topluluğun Yeşilburç'a (önceki adı Deneki) yerleşme anlatısı burada anmaya değerdir. Topluluk üyelerinin anlattıklarına göre Uluağaç'ta yaşarlarken Yeşilburç köyünü görürler ve Niğde valisine oraya taşınmak istediklerini bildirirler. Fakat vali bunun kesinlikle gerçekleşmeyeceğini belirtir ve onları huzurundan kovar. Valilikte Balkan Savaşları zamanında göçen başka bir muhacir onların bu halini görünce bir fikirle yanlarına gider. Bu memur, “siz Atatürk'ün hemşerisi değil misiniz? Neden bu şekilde valiyi tehdit etmiyorsunuz” der. Bu fikirle bir mektup kaleme alan Yeşilburçlular, tekrar valinin huzuruna çıkarlar ve eğer Yeşilburç'a yerleştirilmezlerse yazdıkları bu mektubu Atatürk'e göndereceklerini söyler. Mektuptan korkan vali onları Yeşilburç'a tekrar iskân haklarıyla birlikte iskân

iskân edilmişlerdir. Anlatıda yer alan yerleşim birimlerinin yanı sıra kendini Patriyot olarak nitelendiren Selanik muhacirlerinin İzmir Narlıdere, Aydın Germencik'in Mursallı köyü, Çine Merkez ile Karakollar köyü, İncirlioğlu ve Yenipazar Merkezi ve Ortaklar ilçesi, Isparta Emre Mahallesi, Gönen ve Eğirdir, Burdur Zafer Mahallesi, Antalya merkez, Kırcaamii, Değirmenönü Mahallesi, Elmalı, Serik ve Demre ilçeleri, Korkuteli Köşeler Köyü, Afyon Cumhuriyet Köyü, Eskişehir merkez, Balıkesir merkez ve Ayvalık ilçesi, Denizli Honaz, Bursa Başköy, İstanbul Çatalca ve Silivri'nin farklı köylerinde yaşadıkları (Yılmaz, 2017: 29) aktarılmaktadır. Bu yerleşim yerlerinden sadece Yeşilburç ve Başköy'de helva⁹⁹ şenliği hala düzenlenmektedir.

Helva Şenliği, 2003 yılında bir köy sakininin tüm malzemeler için gerekli parayı karşılamasıyla tekrar başlamıştır. Bugün Yeşilburç'ta Helva Şenliği sırasında yapılan helva için gerekli malzemeler artık köy sakinlerinden bazılarının öncülük edip para vermesiyle veya muhtarlığın il genelinde devlet kurumlarından temin ettiği desteklerle sağlanmaktadır. 1960'lı yıllarda düzenlenmesine ara verilen helva pişirilmesi ve şenlik mekanının düzenlenmesi köylülerin ortak gayreti sayesinde yapılmaktadır.

Şenlikte pişirilen helva Selanik muhacirlerine özgüdür. Bunun en büyük göstergesi Niğde'deki tüm Selanik muhacirlerinin düğünlerde hazırladıkları helvayı da sütle pişirmesidir. Kozana kökenli Selanik muhacirlerinin düğünde pişirdikleri irmik helvası ile Yeşilburç Selanik muhacirlerinin Helva Şenliğinde pişirdiği helva büyük oranda benzerdir. Yeşilburç Helva Şenliği'nde helva yapımı sıvı yağ ile fıstıkların kavrulmasıyla başlayıp irmiklerin kavrulmasıyla devam eder. İrmikler kavrulurken belli oranda esmerlik kazandığında tereyağları eklenmektedir. İrmikler tam olarak kavrulup koyulaştığında süt, şeker ve su ile hazırlanan şerbet irmiklerin üzerine dökülür. Bir süre daha helvanın kıvamlı hale gelmesi için karıştırılır ve bu sırada tarçın, şekerli vanilin ve fazladan şeker ilave edilir. Son ilave şekerin helvayı

eder. Valiyle de bu şekilde iyi bir ahablık kuran köylüler ilerleyen dönemde valinin bir hastalık neticesiyle kızını kaybetmesi nedeniyle onun çocuğunun ismini köyden bir aile yaşatmak için kendi çocuğuna verir.

⁹⁹ Helva, Evliya Çelebi'nin de kaydettiği bir yiyecektir. Çelebi'ye göre helva, her çeşit unlu/nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlıdır ve "Tatlı sevmek imandandır. Mü'min tatlıcıdır" hadisini paylaşır (Yerasimos, 2019: 182).

daha parlak bir hale getirdiği söylenmektedir. Helva yapımı emek yoğun bir iştir ve kazanlarla yapıldığı için erkekler tarafından pişirilmektedir. Son on bir yıldır aynı kişi helvayı pişirme görevini üstlenmiştir. Helva artık hazır olduğunda kazanların kapakları kapatılarak “dualanmak” üzere şenlik alanında bekletilmektedir.

Fotoğraf 5.8. Helvaların hazırlandığı alan



Fotoğraf 5.9. Sıvı yağ ve fıstıklar kavrulurken



Fotoğraf 5.10. Sıvı yağ ve fıstıkların üzerine irmiğın eklenmesi



Fotoğraf 5.11. İrmikın koyulaşması



Fotoğraf 5.12. Tereyağlarının eklenmesi



Fotoğraf 5.13. Sütün ilave edilmesi



Fotoğraf 5.14. 2022 Helva Şenliği alanı



2003 yılında tekrar canlandırılan Helva Şenliği, orta yaşta bulunan tüm Yeşilburçlular tarafından açık bir şekilde anımsanmaktadır. Uzun yıllar sonra canlandırılan ilk etkinlik ve takip eden yıllarda köyün dışında bir ormanlık alanda yapılmış ve ağaç dikme etkinliği Helva Şenliği'nin bir parçası olmuştur. O yıldan sonra sadece köylülerin ve başka illerdeki Patriyotların katıldığı bir etkinlik olarak devam ederken son yıllarda çeşitli siyasi partilerin il başkanlarının, il milletvekillerinin ve Niğde il protokolünün de ilgi gösterdiği bir etkinlik halini almıştır. Etkinlik alanı ilk aşamada ormanlık alanken, daha önce köyün ilkokulu olan ancak köyde okula gidecek öğrencinin kalmamasıyla artık kullanılmayan tek katlı okul ve bahçesidir. Etkinlik sırasında ilkokulun tarihi ve topluluk üyelerinin ilkokula dair anıları görüşme yaptığım kişilerce özellikle vurgulanmıştır.

29 Mayıs 2022 tarihindeki Helva Şenliği protokol konuşmalarıyla başladı. Sırasıyla siyasi partilerin il başkanları ve milletvekilleri konuşmalarını gerçekleştirdi. Sonrasında köy muhtarının ataların yaşadıkları olayı tüm katılımcılara tekrar anımsatmasıyla devam etti. Kürsüye davet edilen bir imam bir dua ile protokol konuşmaları sürecini bitirdi ve artık helva kazanlarının kapaklarının açılması için şartlar sağlanmış oldu.

Etkinlik alanında yaklaşık olarak 500 kişi toplanmıştı ve helva dağıtımının yapılması için görevlilerin çalışacağı, herkese helva getireceği duyurulmuştu. Bu şekilde başlayan helva dağıtımı insanların beklemekten sıkılmasıyla helva almak için kazanlara doğru yönelmesine neden oldu. Ancak burada bir karmaşa yaşanmadan herkes bir kse helva alabildi. Hazırlanan helva etkinliğe katılanlar için oldukça fazlaydı ve sonrasında birçok kişi saklama kaplarıyla helva alıp evlerine götürdü.

Fotoğraf 5.15. Helva dağıtımı, 2022 yılı Helva şenliği'nden fotoğraflar



Helva paylaşımının son bulmasıyla etkinlik alanındaki müzik grubu almaya ve söylemeye başladı. Müzikle birlikte herkes okulun önünde sandalye ve masaların yerleştirilmediği alanda dans etti.

Yeşilburç Helva şenliği, topluluğun yaşadığı bir olay sonrasında düzenlenmeye başlayan, bu olay anımsanarak her sene tekrar edilen bir etkinliktir. Yeşilburçlu Selanik muhacirleri her sene bu festivale katılarak topluluk kimliğini ve topluluğa aidiyetlerini onaylarken diğer taraftan kültürel belleklerini tazelemektedirler. Her sene düzenlenen bu etkinlikte topluluk yeleri topluluğun yaşadığı hastalığı ve hastalığın sağaltılma şekliini yeniden tekrarlamaktadır. şenlikte

dağıtılan helva sembolik olarak insanları geçmişteki bu olaya taşımakta ve olayı tekrar yaşatmaktadır.

Assmann (2001: 46-48)'a göre hatırlama figürleri için üç önemli şey olmalıdır: Zaman ve mekâna bağlılık, bir gruba bağlılık ve bir süreç olarak yeniden kurulabilme özelliği. Muhtar Kutlu ve İskender Yıldırım (2012) yöresel festivalleri bu anlamda birer hatırlama figürü olarak nitelendirmektedir. Yöresel bir festival olarak değerlendirilebilecek Yeşilburç Helva Şenliği, geçmişte ataların yaşadığı bir olayın nesiller boyu anılarak yeniden canlandırılmasıdır. Hatırlama yaşanan salgın hastalıkla da sınırlı kalmayıp zorunlu nüfus mübadelesini de anımsatan bir hatırlama figürüdür. Her ne kadar Assmann'ın belirttiği zamana ve mekâna bağlılık niteliğini sağlamasa da yaşanan zorunlu göç Yeşilburçluları mekânla kurulan bağın ötesine taşımıştır.

Assmann (2001:98-99)'ın belleğin temelde kültürle, yani mitler, şarkılar, atasözleri, kutsal metinler gibi unsurlarla aktarıldığının altını çizer. Mısır'dan çıkışın Yahudiler için Fısıh Bayramı'nda tekrar tekrar anlatılarak grubun belleğinin bir parçası haline geldiğini vurgular. Zaman içinde hatırlama yoluyla bu anlatının efsaneye dönüştüğünü belirtir. Ancak bu dönüşümün bu olayın gerçekten yaşanmadığı anlamına gelmediğini belirtir. Aksine bu yolla sürekliliği sağlanmış olur (Assmann, 2001: 60-61), güne uyum sağlayarak kuvvetli bir anlatı haline gelir. Diğer taraftan Connerton (1999: 70) da törenlerin var olanı dile getirdiklerini belirtir. Ona göre törenlerin sürekli tekrarlanması da zamanın sürekliliğini vurgular (Connerton, 1999: 172).

Pierre Nora'nın hafıza mekânı tanımını hatırlamak Helva Şenliği'ni Yeşilburçlu Selanik muhacirlerinin toplumsal belleğini anlamak noktasında faydalıdır. Nora'ya göre bir anıt, şenlik, metin, ritüel vb. toplumsal olarak düzenlenen etkinlikler hafıza mekânı olarak tanımlanabilir (2006). Nora'nın hafıza mekânı kavramı biraz daha ileri götürülerek bir yemeğin de hafıza mekânı olabileceği öne sürülebilir. Yeşilburçlu Selanik muhacirleri için helva, tarihsel bir içeriğe sahip olmasının yanı sıra topluluğun yaşadığı bir travmatik olayı anımsatmaktadır. Bu travmatik olayın atlatılmasında ve topluluk olarak dayanışmanın sağlanmasında helva önemli bir araç olarak ortaya çıkmıştır. Sonraki yıllarda mübadele gibi daha travmatik bir

deneyimin yaşanmasının ardından helva şenliğinin sekteye uğramaması da önemli bir sembol olarak değerlendirilebilir. Topluluğun daha önce yaşanan salgın hastalık travması gibi topluluğun tüm bireylerini etkileyen mübadele sürecini de aşmasında helva şenliğinin sembolik önemi yadsınmamalıdır. Bugünden bakıldığında helva şenliği, Durkheimci bir yaklaşımla topluluk bağlarını kuvvetlendiren ve dayanışmayı artıran bir etkinlik olarak öne çıkmaktadır. Helva Şenliği, topluluk olarak bireylerin toplumsal belleğinde önemli bir referans noktasıdır. Nora'dan yola çıkarak da bu şenliğin bir hafıza mekânı olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz.

Son olarak Yeşilburç'ta ve Başköy'de düzenlenen Helva Şenliği, kendilerini Patriyot olarak adlandıran Selanik muhacirlerinin yıllardır bir araya geldiği bir etkinlik halini almıştır. Her sene bu vesileyle mübadele yüzünden ayrı kaldıkları eski akrabaları ve komşularıyla buluşabilmektedirler. Bu haliyle Helva Şenliği, Kapadokya bölgesinden Yunanistan'a göçen Kapadokyalı Rumların/Karamanlıların yirmi yılı aşkın süredir düzenledikleri “Gavustima” festivalini anımsatmaktadır (bkz. Nahya ve Örnek, 2019b). Bu insanları ayıran olayın anımsanmasını sağlaması bakımından Helva Şenliği, kolektif bellek açısından da yüklü bir etkinliktir.

5.3. Yeşilburç Kadın Kooperatifi: Denece

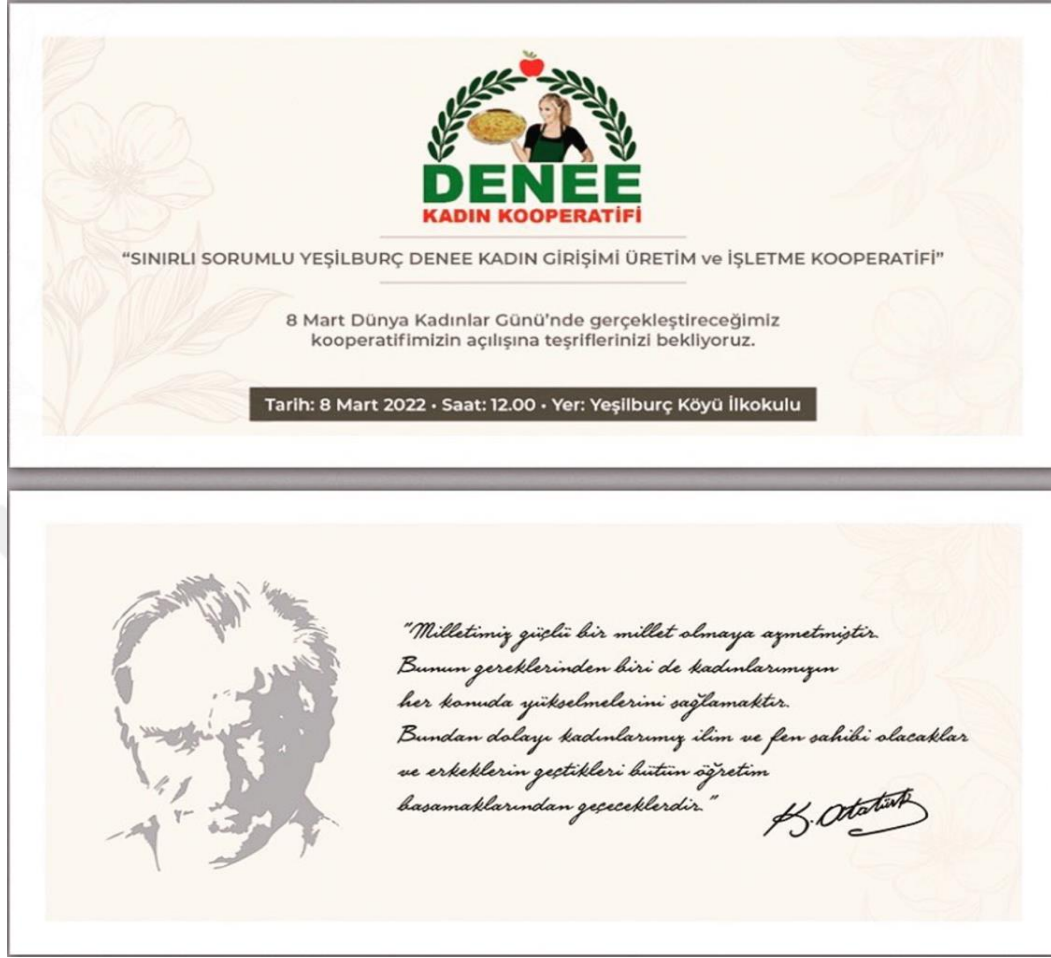
Yeşilburç, Niğde şehir merkezine yaklaşık 5 km mesafededir. Mübadele'de köyde yaşayan Rumların ayrılmasıyla köy bir süre boş kalmış ve 1926 yılında Krifçe'den yola çıkan muhacirlerin bir kısmının yolculuğu burada son bulmuştur. Yukarıda da değinildiği üzere Krifçe'den ayrılanlar Türkiye'de birden fazla yerleşim yerine iskân edilmişler ve bu sayede günümüzde kendini Patriyot olarak tanımlayan toplulukların Aydın, Isparta, Niğde, Bursa ve İstanbul'da yaşadığı bilinmektedir. Patriyotların diğer Türkofon – Müslüman muhacir gruplarından en önemli farkı din esasına göre gerçekleştirilen mübadeleye Grekofon - Müslüman olarak dâhil olmalarıdır. Tahmin edilebileceği üzere Yunanca konuşmaları onların ötekileştirilmelerinde en önemli unsurlardan biri olmuştur.

Fotoğraf 5.16. Kooperatifin bulunduğu eski okul binası



Yeşilburç, Helva Şenliği'nin yanı sıra muhacir ekmeği olarak nitelendirilen ekmeklerin, pitaların satıldığı bir fırına da sahiptir. Ayrıca köyün sakinleri tarafından köy hakkında yazılmış iki monografi (Yılmaz, 2017 ve Kuzucu, 2015) ve bir yemek kitabı (Güçer, 2021) da köyün sıra dışı tarihsel geçmişini ve kültürel değerlerini tanıtmaktadır. Buna ek olarak köyün kahvehanesinde Türk bayraklarıyla donatılmış üç dilde köyün tarihi ve mübadele geçmişi anlatan bir anıt yer almaktadır. Yanı sıra mübadele sonrasında camii olarak kullanılan 1800'lü yılların başında inşa edilmiş kilise, mübadele müzesi haline getirilme aşamasındadır. Tüm bu faaliyetler, Emgili (2017: 48)'nin de altını çizdiği üzere, son dönemlerde, özellikle 2000'li yıllarla birlikte mübadele çalışmalarına artan ilgiyle açıklanabilir.

Şekil 5.1. Denee (Yeşilburç) Kadın Kooperatifi Açılış Daveti



Yeşilburç'ta son yıllarda düzenlenen faaliyetlerden biri de bir kadın kooperatifi açılmasıdır. Pandemi sürecinde Yeşilburçlu kadınlar, zaten var olan bir fırın yoluyla sattıkları muhacir ekmeği ve pitalarını daha planlı bir şekilde üretmek için köyün eski ismine atıfla Helva Şenliği'nin de organize edildiği köy okulunda Denee¹⁰⁰ (Yeşilburç) Kadın Kooperatifi adında bir oluşum kurma yoluna gitmişlerdir. Bu kooperatifin amacı ilk aşamada Selanik muhacirlerinin sahip oldukları yemek kültürünü ön plana çıkararak çeşitli yiyeceklerin satıldığı bir platform oluşturmaktır. Fakat açılışı sonrasında gördüğü talep nedeniyle mübadil yemekleri satan bir restoran fikrinin de gelişmekte olduğu aktarılmaktadır. Açıldığı günden bu yana hem Niğde'den hem de diğer şehirler ve yurtdışından misafirleri için muhacir yemekleri yapmaktadırlar. Burada muhacir yemekleri olarak öne çıkan yemekler ve pişirilme yöntemleri önemlidir. Ekmekler, fazla sayıda yapıldığı için okul bahçesinde inşa edilen bir taş

¹⁰⁰ Denee, Yeşilburç köyünün eski ismidir.

fırında pişirilirken pitalar, baklavalalar ve diğer geleneksel yemekler “kapamada” pişirilmektedir.

Fotoğraf 5.17. Kooperatifte satılan marmelatlar



Fotoğraf 5.18. Kooperatifte satılan kol böreği



Tüm bu sıralananlar, Yeşilburç'taki Selanik muhacirlerinin atalarının yaşadıkları zorunlu göç deneyimini, atalardan “miras” kalan mutfak kültürünü güçlü bir şekilde anımsamak istediğini göstermektedir. Bu anlamda kurulan kadın kooperatifi belleğin yeniden üretilmesi için önemli bir mekân haline gelmektedir. Makbule Uysal ve Zeliha Nilüfer Nahya'nın altını çizdiği üzere büyük kitlesel göçlerden sonra mültecileri yaşadıkları bölgede restoranlar açması kimliğin sürdürülmesinde etkili olmaktadır (2021: 47). Bu gibi işletmeler, kimliği yaşatmanın yanı sıra sürekli yapılan yemeklerle belleği de canlı tutmaktadır. Yanı sıra kooperatifin ismi de muhacirlerin bugün yaşadıkları Yeşilburç'un da topluluk geçmişinde önemli gördüklerini göstermektedir. Artık “memleket” geride kalan ütöpik bir yer değil, birkaç nesildir farklı kültürel özelliklerle yaşam sürdürülen Yeşilburç'tur.

6. SONUÇ

Folklor, bir disiplin olma iddiası taşımaya başladığı ilk zamanlardan bugüne, beklenildiği üzere araştırma nesnesi olan halk kültürüne yaklaşımda bazı paradigma değişimleri yaşamıştır. Önceki dönemlerde değişen dünya ve gündelik yaşam içinde “kaybolmaya yüz tutan” halk kültürü unsurlarını yazıya geçirme telaşıyla derlemeler yapıyor, ciltler dolusu külliyatla kütüphanelerde halk kültürünün “kurtarıldığı” düşünülüyordu. Bugün bu çıkış noktasının çok daha ötesinde folklor, halk kültürünün değişip dönüşerek günümüz dünyasına uyum sağlayan bir yapıda olduğunun ayırında olarak halk kültürünü diğer sosyal bilim disiplinlerinin kuram, kavram ve yöntemlerini de kullanarak gözlem, araştırma ve yorumlama çabası içindedir. Bu noktada bugün sahip olunan bakış açısı sayesinde UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Miras kavramıyla işlevsel koruma yöntemlerinin de geliştirildiği not edilmelidir. Bu tez çalışması, giriş bölümünde Fuad Köprülü’nün Balkan Türk nüfusunun dâhil olduğu kültürün kaydedilmesi üzerine yaptığı klasik çağrının bir anlamda günümüz folklor paradigması çerçevesinde karşılık bulması olarak yorumlanabilir.

Zorunlu ve topluluk belleğinde iz bırakan olaylar sonrası yaşanan göçler, genellikle göçü yaşayan insanların ardından gelen nesillerin toplumsal kimliğini ve belleğini büyük oranda belirlemektedir. Örneğin Çerkesler ve mübadele öncesi göçen Giritliler yaşadıkları göç üzerinden 120 yıldan fazla zaman geçmesine rağmen bu yaşanmışlığı topluluk belleğinde ve kimliğinde yansıtmaktadır. 1923’te imzalanan mübadele anlaşmasıyla Anadolu’ya göçerek topraklarını geride bırakmak zorunda kalan insanların kimlik ve belleğinde bu olay öylesine kırılmalara yol açmıştır ki sonraki nesillere aktarılan bir miras haline gelmiştir. Bu durum zorunlu göçün kitleselliği ve insanlarda yarattığı tahribatla açıklanabilir. Bu tür travmatik göç deneyimi yaşayan insanların sonraki kuşaklarının da topluluk belleği ve kimliği yaşanan göçlere referansla oluşmaktadır. Bu şekilde Balkanlar’dan göçen insanların bir bölümü Niğde’de iskân edilmiştir. Nüfusu bakımından küçük olarak nitelendirilebilecek bir şehir olan Niğde, barındırdığı farklı bölgelerden muhacirler ve yerliler sayesinde kültürel çeşitlilik bakımından diğer İç Anadolu şehirlerinden ayrılmaktadır. Ancak Niğde’nin farklı kültürel özellikleri üzerine çok çalışılmaması nedeniyle bu özelliği çok fazla bilinmemektedir. Bu tez çalışması aynı zamanda

Niğde’de muhacir gruplarının çok çeşitli konular çerçevesinde ayrı ayrı araştırma konusu yapılabileceğini de göstermektedir.

Konuyu çalışan tarihçiler genel olarak Balkan coğrafyasında 1920’lerde gerçekleşen olayları kendi ideolojileri bağlamında yorumlayarak hâkim siyasi ideolojiyle paralel bir anlayış sergilemişlerdir. Dolayısıyla savaşımlardan ve zorunlu nüfus mübadelesinden etkilenmiş yaklaşık 2.000.000 insanın bireysel ve topluluk olarak hikayesi görmezden gelinmiş veya Türkiye ve Yunanistan’ın siyasi iktidarlarının ideolojik hedefleri uğruna yeri geldiğinde unutulmuş yeri geldiğinde de hatırlanmıştır. Bu çalışma, hâkim ideolojilerin dışında nüfus mübadelesini yaşayan bireylerin ve toplulukların yemek kültürünü konu edinerek onların kültürel belleği ve kimliğini değerlendirmektedir. Çalışmada, 1923 yılında imzalanan ve hemen uygulamaya konan mübadele anlaşmasının ve anlaşmaya bağlı yaşanan zorunlu göçün etkilerinin, yüz yıl geçmesine karşın bugün Niğde’de yaşayan Selanik muhacirlerinin dördüncü ve beşinci kuşak gibi genç nesillerinde dahi görüldüğü ortaya konulmaktadır. Bunun nedeni olarak yaşanan olayın özünde kolektif bir şekilde yaşanan bir kültürel travma olduğu düşünülmektedir. Bu travmayı; yaşanan zorunlu göç, geride bırakılmak zorunda kalınan “memleket”, göç sırasında yaşananlar, ilk iskân döneminde çekilen sıkıntılar ve yerli topluluklarla yaşanan gerilimler oluşturmaktadır.

Dünya üzerinde yaşanan gelişmeler ve teknolojik ilerlemelerin de yardımıyla atalarının geçmişine ilgi duyan sonraki kuşak Selanik muhacirleri bugün nüfus mübadelesi konusu üzerinde Türkiye’de süren sessizlik ortamını büyük oranda bozmuştur. Nüfus mübadelesinin 90’lı yıllarda bazı çalışmalarla yeniden gündeme geldiği, 2000’li yıllarla birlikte ise bu konu üzerine hem mübadillerin kendilerinin hem de araştırmacıların yaptığı çalışmaların sayısının arttığı görülebilmektedir. Mübadillerin bireysel veya kolektif olarak geçmişlerine yönelik ilgisinin canlanması farklı bir döneme girildiğinin de göstergesi olarak görülmelidir. Bu dönemde artık insanlar bireysel ve topluluk olarak sahip oldukları kültürel mirasın küreselleşme karşısında yok olmaması adına farklı etkinlikler düzenlemektedirler. Niğde özelinde bu durum yeniden canlandırılan Helva Şenliği’nde, basılan yemek kitabında, romanda veya düzenli olarak organize edilmeye çalışılan örfene şenliğinde görülebilir.

Mübadeleye dâhil edilenler çok farklı coğrafyalardan gelerek Niğde’de buluşmuşlardır. Niğde’de yerleşim birimleri büyük oranda geride bırakılan köylerdeki akraba ve komşuların veya yakın köy insanların tek bir köyde buluşmasıyla oluşturulmuştur. Başka bir deyişle Kozana’dan gelenler Kozana’dan gelenlerle, Kesriye’den gelenler Kesriyelilerle ve Grebene’den gelenler de kendi köylüleriyle aynı köye yerleşmiş veya yerleştirilmişlerdir. Bu üç bölgeden gelenlerin büyük oranda benzer coğrafyalardan geldikleri düşünülse de aralarındaki kültürel farklılıklar oldukça fazladır. Örneğin Grebene’den gelenler Yunanca konuşurken Kesriye’den gelenler Arnavutça konuşmaktadır. Kozana’dan gelenler Türkçe konuşsa da köylerin mübadele öncesinden bugüne sürdürdükleri farklılıklar görüşmeler sırasında açık bir şekilde ifade edilmektedir. Yan yana bulunan iki köyden biri diğerrinin Bektaşî olduğunu, bu nedenle “alkolle aralarının iyi olduğunu” iddia ederken yan yana bulunan diğerr iki köyden biri ötekinin memleketteyken dağ köyünde olduğu için “insan ilişkilerinde iyi olmadığını,” bu nedenle “kavgacı” olduğunu vurgulamaktadır. Mübadele öncesinde var olan kültürel farklılıklara bir de mübadele sonrası birlikte yaşamak zorunda kalınan diğerr topluluklarla girilen etkileşimle benimsenen kültürel unsurlar da eklenmiş, farklılıklar giderek büyümüştür. Fakat ilginç bir şekilde var olan benzerlikler aralarında bilinçli bir iletişim varmışçasına sürdürülmüş veya aynı noktada buluşulmuştur. Bu durumu en net şekilde mübadillerin “Selaniklilik” vurguları ve Atatürk sevgilerinde görebilmek mümkündür.

Durum mutfak kültürü için de farklı değildir. Kozana’dan gelenler mübadele öncesinde mısır tarımı yapmasından dolayı mısır temelli bir yemek kültürüne sahiptirler. Bugün “memlekete” dair yapılan bereket betimlemelerinin de mısır üzerinden yapıldığı görülür. Daha da önemlisi mantufar çıkarmada ritüel olarak tüketilen bir yiyecektir ve burada da bolluk - bereketin simgesi konumundadır. Ancak Grebene ve Kesriye’den gelenler için mısır, mutfak kültüründe başat bir yere sahip değildir. Mısır konusunda Kozanalılarla birleştikleri nokta kaçamaktır. Diğerr taraftan ise hepsinin yerlilere karşı ortaklaştığı nokta hamur işleridir. Özellikle bide, pita ve börek yapımında Selanik muhacirleri birbirlerini takip etmektedirler. Bu nitelikleri yerliler tarafından da vurgulanmaktadır.

Barth, etnik¹⁰¹ kimliklerin devamlılığının şart olmadığını ve değişen koşullarda yeni kimliklerin edinilebileceğini belirtir. Selanik muhacirleri, mübadele öncesinde Osmanlı'nın tebaası olarak yaşamış, hayatlarının bir döneminde ise Yunanistan vatandaşı konumuna gelmişlerdi. O dönemde Hristiyanlarla bir arada yaşadıklarından Müslümanlık kimliğinin altı çizilmekteydi. Ancak zorunlu nüfus mübadelesi ile yaşanan coğrafya ve bağlam değişikliği neticesinde aynı insanlar, Barth'ın da vurguladığı üzere yeni kimlikler edinmek zorunda kalmış, belleğin sac ayakları değişmiş ve iskân edildikleri farklı coğrafyalarda özel olarak muhacir kimliğini giymişlerdir. İskân edildikleri yerlerden biri olan Niğde'de mübadeleden günümüze genel olarak muhacir kimliği ve belleğinin merkezi noktasında mübadele öncesindeki bolluk-bereket, mübadele süreci, ilk iskân döneminde yaşanan kıtlık, yoksulluk ve yerlilerle yaşanan gerilimler yer almaktadır. Ancak Niğde'de muhacir belleği ve kimliğinin içerdikleri bunlarla sınırlı değildir, zaman içinde değişen, dönüşen ve doğal olarak zamanın şartlarına göre uyarlanan bir kültürel bellek ve etnik kimlik söz konusudur. Örneğin muhacir belleğinde “Selanik” mitik bir mekân haline gelmiştir. Muhacirler, geride bırakılan topraklar Kozana, Grebene ve Kesriye olsa da “Selanik muhaciri” ortak kimliğinde Niğde genelinde buluşmuşlardır. Selanik bu noktada Atatürk ile eşleştirilen bir simgedir. Anakronik bir şekilde Balkan Savaşları öncesinde Atatürk ile karşılaşanlar, Grebene'de yaşamasına karşın Atatürk'ün evinin arka sokağında yaşayan akrabalar ile ilgili anlatılar Niğde'nin birçok muhacir köyünde bugün de duyulmaktadır. Yanı sıra Balkanlar'a Osmanlı'nın iskân politikası sayesinde gidildiği ve aslen Karamanoğulları Beyliği kökenine dayanıyor olma anlatısı Balkanlar'da yaşamış olmayı gerekçelendiren bir anlatı sunmaktadır. Aslında İslam'ın sancaktarı olarak oralarda İslamiyet'i yaymak için bulunulmuştur. Zorunlu nüfus mübadelesi onlara ikinci zorunlu göçü yaşatmıştır. Dolayısıyla yeni yerleşilen topraklarda farklı kültüre sahip olmanın gerekçeleri açıklanmakta, Atatürk ile hemşeri olmak vurgulanarak mübadele sonrasında kazanılan Selanik muhaciri kimliği yerliler karşısında yüceltilmektedir. Dolayısıyla her ne kadar Niğde içinde farklı yerleşim birimlerinde yaşasalar da ortak bir anlatı çevresinde buluşabilmektedirler.

¹⁰¹ Aydın, etnik sıfatının çoğu kez yanlış bir şekilde “soy”la, “kandaşlık”la veya “aynı dili konuşmak”la özdeşleştirildiğini belirtir. Aydın'a göre etnisite, “belirli dinsel, dilsel, mekânsal ve/veya kültürel özellikler bakımından hem kendisini diğerlerinden “ayrı” gören hem de diğerleri tarafından “başka” sayılan, bütünlüklü bir kimliğe ve kendine özgü kültürleme sürecine sahip, içerden evlenmek suretiyle bu grup kimliğini koruyan ve grubun sürekliliğini sağlayan toplumsal/kültürel ve bazen de siyasal oluşum”dur (2020a: 384).

Bu durum Selanik muhacirlerinin gündelik yaşamının büyük bir kısmını kaplayan yemek kültüründe de belirgindir. Mübadele öncesinde büyük oranda toprağa bağlı bir yaşama sahip olan Selanik muhacirlerinin yeni yerleşim yerleri geride bırakılan “memleketlerden” farklı bir iklime sahip olması nedeniyle genellikle uyum sağlamaları güç coğrafyalar olmuştur. Bu durumun doğrudan etkisini Selanik muhacirlerinin mutfak kültüründe görebilmek mümkündür.

Mübadele öncesini betimleyen anlatılar, memleketin bereketli topraklarına yapılan vurgularla doludur. Bu noktada özellikle Kozana’dan gelenlerden oluşan çoğu yerleşim yerinde bereketin simgesi mısırdır; mısırlar memlekette bir ev boyundadır, o kadar bereketlidir ki bir mısır bitkisinde sekiz, dokuz adet mısır bulunur. Hatta oradan taşınan mısır taneleri ile coğrafyanın imkânsızlığına rağmen “muhacir mısırı” yetiştirilmeye devam edilmektedir. Sembolik olarak memleket artık bu mısır türü ile, mısırdan yapılan yemeklerle gündelik yaşam içinde yaşatılmaktadır. Yerliler için mısır bilinen bir besin maddesi olmamasının yanı sıra coğrafya için de uygun bir besin değildir. Bu anlamda yemek, ilk iskân döneminde Selanik muhacirleri için yaşanan travmanın etkisini en aza indirmek, gündelik yaşamda mübadele öncesindeki gibi devamlılığı sağlayabilmek için bir araç olarak kullanılmıştır. Mübadele sonrasında doğal olarak bilinen mutfak kültürü sürdürülmeye, aynı yemekler üretilmeye ve tüketilmeye çalışılmıştır. Fakat coğrafya faktörü bu konuda belirleyici olmuştur. Dolayısıyla bazı yemekler sürdürülmüş bazıları ise unutulmuştur. Bugün gelinen noktada sürdürülebilen yemeklerin öncekine kıyasla bir farkı vardır. Artık birçok yiyeceğin sıfatı “muhacir” olmuştur: “Muhacir ekmeği,” “muhacir mısırı”, “muhacir tarhanası” vb.

“Muhacir” sıfatıyla yemeklerin yeniden adlandırılması muhacirlerin mübadele sürecini yaşaması ve ardından da yerlilerle karşılaşmasıyla meydana gelmiştir. Bu anlamda muhacir kimliğinin oluşumunda doğal olarak mübadele olayı ve muhacirlerin ötekisi olan yerlilerin varlığı büyük pay sahibidir. Birçok bölgede olduğu gibi Niğde’de de muhacirlerle yerlilerin bir arada yaşama deneyimi sorunsuz değildir. Arada yaşanan gerginlikler bazı köylerde fiziksel tartışmalara kadar varmış, sonucunda mezarlıkların ve kahvehanelerin bile ayrıldığı görülmüştür. Elbette Barth’ın de değindiği üzere iki topluluk arasında var olan etkileşime rağmen topluluklar kimliklerini sürdürüyorsa bu durum aidiyet ve dışlama dinamikleri

sayesinde gerçekleşir. İki topluluk da çeşitli şekillerde birbirini ötekileştirerek topluluklar arası sınırların bugüne kadar sürdürülmesine neden olmuşlardır. Sahip olunan mutfak kültürleri farklı olduğu için aidiyet ve dışlamanın büyük bir kısmı yemeklerle ve kullanılan kap kacaklarla ilgili olmuştur. Bazı muhacirler geldiklerinde madeni kaşık, çatal kullandıklarını ancak “onların” hâlâ tahta kaşık kullandıklarını belirtmesi, yerlilerin hiç görmedikleri kapamanın/kapağın kullanılması ve en önemlisi ritüel yemeklerin büyük oranda yerlilerden farklılaşması iki grubun birbirini farklı görmesine neden olmuştur. Bazı yerliler de muhacirlerin farklı bir kültürü olduğunu belirtmek için “*onlar Avrupa kültürüyle gelmişler*” cümlesini kurmaktadır. Elbette farklılıkları betimlemek her zaman bu kadar “iyi niyetli” yapılmamaktadır. Muhacirler tarafından yerlilerin yemek kültürü, yukarıda birçok örnekte görüldüğü üzere “aşağı” görülür.

Niğde’deki Selanik muhacirleri, yerlileri tanımlarken “*onlar yufka yer*” veya “*bu memleketin insanı yufka yaparlar, Kayseri’de tandır mı ne yaparlar, biz kapak ekmeği yapardık*” diyerek iki grup arasındaki sınırlar belirginleştirirler. Yerlilerin tandır ile ekmek pişirmeleri, muhacirlerin yerlileri farklı görmeleri için yeterlidir. Ekmek bu anlamda bahsedilebilecek tek yiyecek değildir. Muhacir kimliğiyle özdeşleşmiş bir dizi yemekten bahsedilebilir.

Mısır, bu yiyeceklerin başında gelir. Kozana’dan gelen Selanik muhacirleri için mısır, kültürel biricikliklerini sürdürdükleri, bu sayede kimliğin belirginleştiği ve belleğin yeniden yorumlanıp genç kuşaklara aktarıldığı simgesel yiyeceklerden birisidir. “Memleketten” gizlice getirilebilen tek yiyecek mısırdır ve bu yönüyle özel anlamlara sahiptir. Niğde’de muhacirlerin yerleştirildiği yerleşim yerlerinin çok büyük bir kısmı mısır yetiştirmeye uygun bir iklime sahip olmamasına karşın günümüze kadar muhacir mısırının yetiştirildiği aktarılmaktadır. Hayvanlar için yem olarak kullanılan silajlık mısır Niğde genelindeki sondaj çalışmaları sonrasında muhacirlerin yaşamına girmiş ancak bahçelerin küçük bir kısmında muhacir mısırı ekilmeye devam edilmiştir.

Mübadele öncesinde mısır temelli birçok yemeğe sahip olunduğu için aynı yemekler mübadele sonrasında da sürdürülmeye çalışılmıştır. Mısır ekmeği, mamalinga/kaçamak, mısır unu helvası eski dönemlerde çokça hazırlanan yiyeceklerdir, yanı sıra mantufar çıkarırken de mısır haşlanmakta ve tüketilmektedir.

Kimi yerleşim yerinde bu yemekler, etkinliklerde sürdürülürken kimilerinde artık tamamen terk edilmiştir. Mısır temelli yemeklerden, Türkiye’deki muhacirlerin büyük bir kısmının ortaklaştığı kaçamak, Niğde’de muhacir yemekleri içinde muhacirlikle özdeşleşen bir yemek haline gelmiştir. Hazırlanmasının basitliği ve çok az malzemeden oluşması sebebiyle muhacirliğin ilk dönemlerindeki yoksullukla ilişkilendirilmekte ve sonraki kuşaklara bu dönemi anımsatmaktadır. Diğer yandan tarhana da tıpkı mısırdaki olduğu gibi muhacirlik kimliğinin yoğunlaştığı öğelerden bir diğeridir. Yerlilerin böyle bir yemeğe sahip olmaması tarhana ile anılan muhacir kimliğini Niğdeli Selanik muhacirleri için bazı durumlarda öylesine güçlü kılmaktadır ki topluluk dışında yaşandığında bile “muhacir tarhanasına” referansla topluluğa dâhil olunabilmektedir. Yirmi beş yıl Bursa’da yaşayarak tarhanayı muhacir tarhanası olarak adlandırmaya devam eden ve bunu sürdürdüğünü gurur duyarak aktaran Zülfikar (1964), muhacir topluluğundan ayrı kalmasına karşın topluluğa dâhil olduğunu gösteren mutfak kültürünü sürdürmüştür. Benedict Anderson’un “hayali cemaatler” kavramsallaştırmasındaki gibi yemek kültürü üzerinden bir topluluğa aidiyet vurgulanmaktadır. Zülfikar uzakta da olsa hayali olarak tarhana sayesinde toplulukla bütünleşmektedir. Bu yönüyle bu iki unsur da çalışmada değinilen diğer yiyecekler gibi hem muhacir kimliğinin hem de belleğinin gündelik yaşam içinde yeniden kurgulamasında bir araç konumuna yükselir.

Niğde’de Selanik muhacirlerinin tümüyle özdeşleşen bir diğer yiyecek olan ırmık helvası aynı zamanda keşkekle birlikte değişmeyen düğün yemeklerinden biridir. Selanik muhacirleriyle özdeşleştirilen tarafı ise Niğde’de yaşayan diğer topluluklardan farklı bir şekilde süt dâhil edilerek hazırlanmasıdır. Ancak Yeşilburç’ta ırmık helvası çok farklı bir bağlamda bellek ve kimlik için merkezi bir unsur haline gelmektedir. Mübadele öncesinden bugüne kadar düzenlenmesine bir süre ara verilmesine karşın bir anlatı temelinde Helva Şenliği düzenlenmeye devam edilmektedir. Etkinlikte, ataların “memlekette” yaşadığı salgın hastalıktan kurtulmak için helva hazırlayıp dağıttıkları ve mübadele sürecinde dahi bu etkinliğin sürdürüldüğü her yıl yeniden anımsanır. Davet edilen topluluk dışı insanlara bu anlatı aktarılır ve topluluk bir anlamda tanıtılmış olur. Topluluk tanıtılırken de yaşanan mübadele deneyimi, yeni gelinen topraklarda yaşanan zorluklar ve bugün gelinen nokta her yıl yeniden belleklere kazınır. Bu anlamda Helva Şenliği önemli bir bellek

mekânıdır. Ayrıca belleğe ve kimliğe yaptığı katkılar nedeniyle Helva Şenliği sadece Yeşilburçlular için değil tüm muhacirler için özel anlamlara sahiptir.

Yemek kültürüne özgü önemli bilgilerin bir kısmı da ritüellerin içinde yer alır. Ritüeller, toplulukların değişmesi en zor yapılarıdır. Buna karşın küreselleşmenin getirdiği büyük değişim rüzgârı karşısında ritüellerin de değişim geçirdiği görülür. Örneğin düğün yemekleri içinde yer alan ekmekler, emek-yoğun ve daha masraflı olduğu için artık kapamada/kapakta pişirilmez, çarşıdan satın alınır. Önceden düğünlerde yer alan kuru fasulye yemeği de yine aynı gerekçelerle düğün yemeği olmaktan çıkmıştır. Ritüel yemeklerindeki değişim, düğünlerin önceki dönemlere göre zamansal olarak daha da kısalarak bir gün içinde yoğunlaşmasıyla açıklanabilir. Bu iki unsur da hazırlanması güç yemeklerdir. Fakat hazırlanması aynı oranda güç olan keşkeğin hala ritüel yemeği olarak sürdürülmesi üzerinde durulması gereken bir noktadır. Keşkek, bir gün öncesinden hazırlıklarının yapılması ve pişirmeye başlanması gereken bir yemek olmasına rağmen diğer ritüel yemeklerinden farklı bir şekilde çok az değişimle pişirilmesine devam edilen bir yemektir. Yaşanan tüm değişim ve dönüşümlere rağmen keşkeğin devamlılığının sağlanması tarih öncesi zamanlara kadar izleri sürülebilen buğdayın törenselliğinde aranmalıdır. Ancak bugün buğday veya keşkek üzerine Selanik muhacirlerince herhangi bir anlatı sürdürülmemektedir.

Diğer taraftan keşkek, Selanik muhacir kimliğinin yoğunlaştığı yemeklerden birisidir. Ayrıca ritüel niteliği sayesinde kültürel bellek için işlevsel bir konumdadır. Toplumsal cinsiyet rolleri açısından zaman içinde bazı muhacir köyleri için farklı bir niteliğe sahip olmuştur. Öyle ki düğünlerin birden fazla günde yapıldığı dönemlerde Kozana kökenli muhacirlerde keşkek, kadınlar için ayrılan düğün gününde pişirilen bir yemektir. Günümüzde ise düğünler tek günde bitirildiği için keşkek de o bir günün içine dâhil olmuştur. Bu sayede keşkek Çarıklı ve Konaklı köylerinde erkeklerin yemekten kaçındığı, görüntüsüne atıfla kadın yemeği olarak adlandırdıkları bir yemek haline gelmiştir. Keşkek bu noktada evlenen çiftin kutsanmasında oynadığı rolün yanı sıra toplumsal cinsiyet rollerinin sınırlarının belirginleştirildiği bir yemek olarak ön plana çıkar. Ancak ilginç bir şekilde Konaklı ve Çarıklı'ya yakın hiçbir muhacir köyünde böyle bir inanca rastlanmamaktadır. Bunun nedeni olarak Çarıklı ve Konaklı'da Romanya ve Bulgaristan'dan gelen muhacirlerin de yaşıyor olması ve

gruplar arasındaki etkileşimin yoğun olduğu düşünülebilir. Bu anlamda Selanik muhaciri kimliğinin ve belleğinin zaman içindeki şekillenmesinde yerliler kadar diğer grupların etkileri de görülebilmektedir. Elbette bu argümanın altının doldurulması için daha uzun süreli alan araştırmalarına ihtiyaç duyulmaktadır. Ancak bu noktada basit gibi görünen yemeklerin toplumsal cinsiyete dair önemli belirteçler olabileceğinin altı çizilmelidir.

Yemek, geleneksel kültür içinde hep kadınlarla ilişkilendirilen bir faaliyet olmuştur. Kültürel aktarımın da genellikle kadınlarla gerçekleştiği düşünülmektedir. Fakat bu çalışmada, geleneksel yaşam içinde erkeğin de muhacir yemek kültürünün sonraki kuşaklara aktarılmasında önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Özellikle topluluk olarak tüketilecek yemekler hazırlanırken ve yemekler dağıtılırken erkeklerin etkinliği göze çarpar. Örneğin geçmişte daha farklı yemeklerin de erkekler tarafından hazırlandığı aktarılsa da bugün Helva Şenliği'nde hazırlanan helva, Kozanalı Selanik muhaciri olmanın önemli bir göstergesi yemekli etkinlik olan örfene erkekler tarafından hazırlanmaktadır. Bu noktada genel kanının dışına çıkılmakta ve erkeklerin de yemek temelli bellek aktarımında etkili olduğu görülmektedir.

Küreselleşme ve getirdiği değişim rüzgârıyla muhacirlerin mutfak kültürleri de değişime uğramaktadır. Her ne kadar muhacirlerin diğer topluluklarla kültürel farklılıkları hala sürdürülse de geçip giden zamanla bazı kültürel unsurlar değişmekte, bazıları da terk edilmektedir. Bu durum, hayatın olağan akışında normal olarak nitelendirilen bir süreçtir. Bu doğrultuda değişen dünyaya uyum sağlarken doğal olarak mutfak kültürü de değişmekte, kullanılan kap kacaklar farklılaşmaktadır. Örneğin mısır temelli yemeklerin bir kısmı artık unutulmuştur. Kapama olarak adlandırılan düzenek ya kurulacak uygun yer kalmadığı için artık geride kalmış ya da meşakkatli olduğu için yavaş yavaş terk edilmektedir. Kap kacakların belleğin ve kimliğin önemli unsurları olduğu önceki bölümlerde vurgulanmıştır. Fakat muhacirlikle özdeşleşen kapamada pişen ekmeğe “muhacir” sıfatı verilse de bugün muhacirlerin taş fırında pişirdikleri ekmeğin de yine muhacir ekmeği olarak nitelendirilir. Bu anlamda artık kimliği ve belleği vurgulayan şey, yemeğin yapım tekniği değil, yemeği üretenin muhacir kökenli olmasıdır. Yemekler için kullanılan “muhacir” kelimesi böylelikle belleği ve kimliği yeniden inşa eden ve sonraki kuşaklara aktaran sembol haline gelmiştir. Paralel bir şekilde de “muhacir”

adlandırması artık muhacirlerin kurduğu ticari işletmelerde satılan ürünün değeri artırmak için kullanılan bir markadır.

Bugün Niğde Yeşilburç'ta yaşayan Selanik muhacirleri diğerlerine kıyasla muhacir kültürünün sürdürülmesi için bazı faaliyetler içine girmektedir. Sahip olunan farklı kültürün topluluğun tümüne yayılması ve dışarıya tanıtılması için köy sakinleri tarafından üç farklı kitap yayımlanmıştır. Bu kitapların biri sadece yemek kültürünü konu edinirken diğer ikisi monografi niteliğindedir ve yemekler için de birer bölüm ayırmışlardır. Diğer taraftan Yeşilburç'taki Helva Şenliği'ni organize eden, ara verilmesi sonrasında da tekrar can suyu verenler aynı kuşaktan kimselerdir. Dolayısıyla ikinci, üçüncü ve dördüncü nesil muhacirlerde “atalarının mirasına” ilişkin bir ilginin geliştiğı görülebilmektedir. Yeşilburç'taki muhacir kültürünün devamlılığı için başka çalışmaların da yapıldığı kaydedilmektedir. Son faaliyetlerden biri de Yeşilburç'ta bir kooperatif oluşturmak olmuştur. Denee Kadın Kooperatifi adındaki oluşumla köydeki kadınlar satılabilecek kuru erzaklara, yiyeceklere ek olarak muhacir mutfak kültürüne özgü yiyecekler de satmaktadırlar. Kâr amacı güttüğü için de üretilen ürünlerden fazla sayıda yapılması gerekmektedir. Ancak geleneksel yöntemlerle bu istenilen gerçekleşmeyeceğı için muhacirlerin mübadele sonrası öğrendiğı yöntemler kullanılmaktadır. Örneğin üretilen muhacir ekmekleri artık kapamada değil, taş fırında pişirilmektedir. Yukarıda vurgulandığı üzere artık muhacir yemekleri bir marka değeri taşıdığı için üretilme yöntemleri değişse de yine “muhacir” sıfatıyla adlandırılmaktadır.

Mekân ve hatırlama ilişkisi birçok araştırmacı tarafından vurgulanır. Toplulukların içinde yaşadıkları coğrafya ile kurulan ilişkiler hatırlama için kilit öneme sahiptir. Hatırlama artık mekânla kurulan bağın yanı sıra topluluğun kendisiyle ve yaşanan travmatik deneyimle de gerçekleşmektedir. Yemekler tek tek geçmişle bağ kuran, geçmişi anımsatan ve muhacir olmanın belirteçleri haline gelmektedir.

Sonuç olarak, Niğde'deki Selanik muhacirleri için yemek kültürü muhacir kimliğinin oluşturulmasında kilit unsur olmasının yanında bir bellek mekânı olarak da görülmektedir. Mübadele sonrası yerleştikleri Niğde'de ilk kuşaklar için bu travmatik deneyimi aşmada ve gündelik yaşamı sıradanlığa kavuşturmada yemekler işlevsel bir rol üstlenmiş, devam eden süreçte sonraki kuşaklara yaşanan travmatik deneyimi, kimliği ve belleğı aktarmada bir araç haline gelmiştir. Bugün muhacirlikle

özdeşleştirilen ve “muhacir” sıfatıyla gündelik yaşamda veya farklı etkinliklerde vücut bulan yemekler, muhacir kimliğini yeniden ve yeniden inşa etmesinin yanı sıra topluluğun yaşadığı zorunlu göçü ve göç sonrasında yaşadığı yoksulluğu, uyum süreçlerini anımsatmaktadır.





KAYNAKÇA

- Akgönül, S. (2016). “Rum Nedir? Kim Der, Kime Der, Niye Der?”, H. Yücel (Ed.), *Rum Olmak Rum Kalmak* içinde, İstanbul: İstos Yayınları, 19-36.
- Aktürk, S. (2014). *Türkiye’de Hıdırellez Etrafında Oluşan Folklorik Unsurlar Üzerine Bir İnceleme*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Alexander, J. C. (2004). “Toward a Theory of Cultural Trauma”, R. Eyerman (Ed.), *Cultural Trauma and Collective Identity* içinde, Berkeley: University of California Press.
- Ali, S. (2020). *Sırça Köşk*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Alpan, A. S. (2008). *The Economic Impact of the 1923 Greco-Turkish Population Exchange Upon Turkey*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Anderson, Benedict. 2015. *Hayali Cemaatler*, (Çev. İskender Savaşır), İstanbul: Metis Yayınları.
- Anderson, E. N. (2005). *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*, New York: New York University Press.
- Anonim. (2019). *Mübadil Lezzetler*. Samsun.
- Antoniadou, A. (2014). “Anaselitsa (Voio) Bölgesi: (1870-1924) Mübadeleden Önce ve Sonra Müslüman Köyler, Nüfus ve Sözlü Tarih Görüşmeleri”, Müfide Pekin ((Ed.)), *Mübadil Kentler: Mekân ve İnsan* içinde. İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları, 116-32.
- Arı, K. (2014 [1995]). *Büyük mübadele: Türkiye’ye zorunlu göç, 1923-1925*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Arıhan, S. K. (2021). “Anadolu’nun Anadolu Olmayan Bitkisel Besinleri”, T. Gültekin & M. Kaplan (Ed.), *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme* içinde, Nobel Yayınları, 73-99.
- Assmann, A. (2006). *Memory, Individual and Collective*, Oxford University Press.
- Assmann, J. (2001). *Kültürel Bellek*, (Çev. Ayşe Tekin), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Assmann, J. (1995). “Collective Memory and Cultural Identity”, (Çev. John Czaplicka), *New German Critique*, 125-33.
- Aydın, S. (2020a). “Etnisite”, *Antropoloji Sözlüğü* içinde, Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın (Ed.), İstanbul: Işık Yayınları, 384-387.
- Aydın, S. (2020b). “Kimlik”, Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın (Ed.), *Antropoloji Sözlüğü* içinde, İstanbul: Işık Yayınları, 620-627.

- Aydın, S. (2020c). “Kültürleşme”, Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın (Ed.), *Antropoloji Sözlüğü* içinde, İstanbul: Işık Yayınları, 693.
- Aytaş, S. (2007). *Bitmeyen Muhacirlik*, İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı.
- Aubaile-Sallenave, F. (2003). “El-Kışk: Geçmişle, Bugünüyle Karmaşık Bir Yemek”, Sami Zubaida ve Richard Tapper (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde, Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Barash, J. A. (2007). “Belleğin Kaynakları”, *Cogito*, (Çev. Şeyda Öztürk), (50):11-22.
- Barth, F. (2001). “Giriş”. Fredrik Barth (Ed.), (Çev. Ayhan Kaya), *Etnik Gruplar ve Sınırları: Kültürel Farklılığın Toplumsal Organizasyonu*, İstanbul: Bağlam Yayınları.
- Barthes, R. (1997). “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, Carole Counihan ve Penny Van Esterik (Ed.), *Food and Culture: A Reader* içinde, Routledge.
- Bauman, Z. (2012). *Akışkan Aşk*, (Çev. Işık Ergüden), İstanbul: Versus Kitap.
- Bayart, J.-F. (1999). *Kimlik Yanılsaması*, (Çev. Mehmet Morali), İstanbul: Metis Yayınları.
- Bayındır Goularas, G. (2012). “1923 Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi ve Günümüzde Mübadil Kimlik ve Kültürlerinin Yaşatılması”, *Alternatif Politika* 4(2):129-146.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2012). *Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet Yemek Sosyolojisi*, (Çev. Abdülkaki Dede), İstanbul: Phoenix Yayınevi.
- Behar, C. (1996). *Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye'nin Nüfusu (1500-1927)*, Ankara: Devlet İstatistik Enstitüsü Yayınları.
- Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Belli, M. (2006). *Türkiye-Yunanistan Nüfus Mübadelesi: Ekonomik Açıdan Bir Bakış*, (Çev. Müfide Pekin), İstanbul: Belge Yayınları.
- Ben Amos, D. (2004). “Şartlar ve Çevre İçinde Folklorun Bir Tanımına Doğru”, Öcal Oğuz, Metin Ekici, Nebi Özdemir vd. (Yay. Haz.), *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar I* içinde, (Çev. Metin Ekici), Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 27-39.
- Bergson, H. (2007) [1896]. *Madde ve Bellek*, (Çev. Işık Ergüden), Ankara: Dost Kitapevi Yayınları.
- Bilgin, N. (2013). *Tarih ve Kolektif Bellek*, İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Bilig, M. (2003). *Banal Milliyetçilik*, (Çev. Cem Şişkolar), Bursa: Gaye Kitapevi.
- Blanchard, R. (1925). “The Exchange of Populations Between Greece and Turkey”, *Geographical Review*. (3)15. Ss. 449-456.
- Bloch-Dano, E. (2012). *Vegetables: A Biography*, (Çev. Teresa Lavender Faga), Chicago; London: University of Chicago Press.

- Brillat-Savarin, J. A. (2020). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*, (Çev. Heval Bucak), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Brulotte, R. L. ve Di Giovine, M. A. (2014). "Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage", R. L. Brulotte ve M. A. Di Giovine (Ed.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage, Heritage, Culture and Identity* içinde, Burlington, VT: Ashgate, 1-28.
- Boas, F. (1921). "Ethnology of the Kwakiutl", *Thirty-fifth annual report of the Bureau of American Ethnology, 1913-1914*, 43-794.
- Boran, B. (1992). *Toplumsal Yapı Araştırmaları* (2. Baskı), Sarmal Yayınları.
- Borges, J. L. (2007). *Ficciones Hayaller ve Hikayeler*, (Çev. Tomris Uyar ve Fatih Özgüven), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayrım Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*, (Çev. Derya Fırat Şannan ve Ayşe Günce Berkkurt), Ankara: Heretik Yayınları.
- Boyer, P. (2015). "Anılar Ne İşe Yarar? Hatırlamanın Biliş ve Kültürle İlgili İşlevleri", P. Boyer ve J. V. Wersch (Ed.), *Zihinde ve Kültürde Bellek* içinde, (Çev. Yonca Aşçı Dalar), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 5-36.
- Bozdağlıoğlu, Y. (2014). "Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi ve Sonuçları", *Türkiye'de Sosyal Araştırmalar Dergisi* 18(3):9-32.
- Camp, C. (1996). "Foodways", Jan Harold Brunvand (Ed.), *American Folklore An Encyclopedia* içinde. Garland Publishing. 622-628.
- Certeau, M., L. Giard, ve P. Mayol. (2009). *Gündelik Hayatın Keşfi II Konut ve Mutfak İşleri*, (Çev. Çağrı Eroğlu ve Erkan Ataçay), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Cingöz, Y. (2019). "Bir Mübadil Ailenin Bellek-Sonrası: Mübadele ve Mülksüzleşme", Yonca Cingöz (Ed.), *Mübadil kentler. Türkçe konuşan Rum Ortodokslar: Tarih, Bellek, Kimlik, Kültür* içinde, İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları, 162-184.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür*, (Çev. Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek), Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Coşar, S., E. Ç. Rahte, ve H. Ş. Oğuz. (2014). "Geçmiş Bir Yana Bugünü Hatırlayabilir Miyiz?", *Moment Dergi* 1(2):1-4.
- Counihan, C. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*, New York: Routledge.
- Counihan, C. (1998). "Introduction-Food and Gender: Identity and Power", C. Counihan ve L. S. Kaplan (Ed.), *Food and Gender* içinde, London: Routledge.
- Connerton, P. (2014). *Modernite Nasıl Unutturur*, (Çev. Kübra Kelebekoğlu), İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Connerton, P. (1999). *Toplumlar Nasıl Anımsar?*, (Çev. Alaettin Şenel), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Coser, L. A. (1992). "Introduction". *On Collective Memory* içinde. Chicago ve London: University of Chicago Press.

- Crosby, A. W. (2003). *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, 30th Anniversary Ed, Westport, Conn: Praeger.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten Günümüze Törenselsel Bir Yemek: Keşkek*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Çelepi, M. S. (2017). *Türk Kültür Evreninde Toy Denizli Örneği*, Konya: Kömen Yayınları.
- Çelik, S., T. Kaya ve M. Sandıkçı. (2021). “Somut Olmayan Kültürel Miras Ürünü Olarak Tören Keşkeği Geleneginin Yöresel Sunum Farklılıkları”, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*. doi: [10.37847/tdtad.996704](https://doi.org/10.37847/tdtad.996704).
- Çobanoğlu, Ö. (2010). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Çomu, A. E. (2005). *The Impact of the Exchange of Population on the Social and Economic Life of the City of Adana*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Boğaziçi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Demirtaş, M. (2008). *Osmanlı’da Fırıncılık: 17. Yüzyıl*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Demirel, M. (2010). “Türkiye’de Bosna Göçmenleri”, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 12(2):285-306.
- Dernschwam, H. (1992). *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, (Çev. Yaşar Önen), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Dragostinova, T. (2011). *Between Two Motherlands: Nationality and Emigration Among the Greeks of Bulgaria, 1900-1949*, Ithaca, New York: Cornell University Press.
- Douglas, M. (1972). “Deciphering a Meal”, *Daedalus*, 101(1), 61-81.
- Douglas, M. (2007 [1966]). *Saflık ve Tehlike*, (Çev. Emine Ayhan), İstanbul: Metis Yayınları.
- Durkheim, E. (2010) [1912]. *Dinsel Yaşamın İlk Biçimleri*, (Çev. Özer Ozankaya), İstanbul: Cem Yayınları.
- Dündar, F. (2001). *İttihat ve Terakki’nin Müslümanları İskân Politikası, 1913-1918*. İstanbul: İletişim.
- Eliasi, J. R. ve Dwyer, J. T. (2002).” Koshers and Halal: Religious Observances Affecting Dietary Intakes”, *Journal of American Dietetic Association*. 102.7:91-913.
- Emgili, F. (2011). *Bosna-Hersek’ten Türkiye’ye Göç (1878-1934)*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Emgili, F. (2017). “Türk Yunan Nüfus Mübadelesi Hakkındaki Araştırmalara Bir Bakış”, *Tarih ve Günce*, 1(1), 29-54.
- Emgili, F. (2020). “Yugoslavya Döneminde Boşnak Göçleri (1919-1929)”, *Tarih ve Günce* (6):5-34.

- Emiroğlu, K. (2012). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Emiroğlu, K. (2020). “Potlaç”, Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın (Ed.), *Antropoloji Sözlüğü* içinde, İstanbul: Isık Yayınları, 895-896.
- Emiroğlu, K. (2020). “Kanibalizm”, Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın (Ed.), *Antropoloji Sözlüğü* içinde, İstanbul: Isık Yayınları, 589-591.
- Erdal, İ. (2006). *Türkiye ile Yunanistan Arasında Nüfus Mübadelesi Meselesi (1923-1930)*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ergun, P. (2011). “Alevilik-Bektaşilikteki Tavşan İnancının Mitolojik Kökleri Üzerine”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 60, 281-312.
- Ergin, M. (2018). *Dede Korkut Kitabı I-II*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Eriksen, T. H. (2009). *Küçük Yerler Büyük Meseleler: Sosyal ve Kültürel Antropoloji*, (Çev. Erkan Koca), Ankara: Birleşik Yayınevi.
- Eyerman, R. (Ed.) (2001). *Cultural Trauma*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Falassi, A. (1987). “Festival: Definition and Morfology”, Alessandro Falassi (Ed.), *Time Out of Time Essays on the Festivals* içinde, Albuquerque: University of New Mexico.
- Ferguson, P. P. (2011). “The Senses of Taste”, *The American Historical Review*. 116:2. 371-384.
- García Márquez, G. (2018). *Anlatmak İçin Yasamak*, (Çev. Savaş Pınar), İstanbul: Can Yayınları.
- Gennep, A. van. (2022). *Geçiş Ritleri*, (Çev. Oylum Bülbül Beşler), İstanbul: Nora Kitap.
- Geray, C. (2019). *Türkiye’den ve Türkiye’ye göçler ve göçmenlerin iskânı (1923-1961)*, Ankara: Kalan Yayınları.
- Glavinas, G. (2002). “Οι Βαλάρδες του Βόιου Κοζάνης την Περίοδο 1912-1924 μέσα από Εκθέσεις του Υποδιοικητή της Επαρχίας”, *Βαλκανικά Συμμεικτά*, 12-13 (2001-2002). 145-169.
- Goode, J. (1992). “Food”, (Ed.) Richard Bauman, *Folklore, Cultural Performance, and Popular Culture* içinde, New York: Oxford University Press. 233-245.
- Goody, J. (2011). *Yaban Aklın Evcilleştirilmesi*, (Çev. Koray Değirmenci), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Goody, J. (2013 [1982]). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gökaçtı, M. A. (2005). *Nüfus Mübadelesi: Kayıp Bir Kuşağın Hikâyesi*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Göle, M. (2007). “Doğru Olmadığını Biliyorum Ama Öyle Hatırlıyorum”, *Cogito* (50):23-30.

- Güçer, Y. (2021). *Suyun Öte Yanından Miras Lezzetler*, İzmir: Sidas Medya.
- Güngör, F. Ş. (2018). “Toplumsal Belleğe Felsefi ve Edebi Yaklaşımlar: Nikos Kazancakis Örneği”, *Researcher: Social Science Studies* 6(1):197-209.
- Gürçayır Teke, S. (2020). *Türk Halk Biliminde Derleme*, Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Halbwachs, M. (1992). *On collective memory*, L. A. Coser (Ed.), Chicago ve London: University of Chicago Press.
- Halbwachs, M. (2016). *Hafızanın Toplumsal Çerçeveleri*, (Çev. Büşra Uçar), Ankara: Heretik Yayınları.
- Halbwachs, M. (2018). *Kolektif Bellek*, (Çev. Zuhul Karagöz), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Hannerz, U. (1996). *Transnational Connections*, New York; Florence: Routledge Taylor & Francis Group.
- Harris, M. (1998). *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, Long Grove, Il: Waveland Press.
- Hirschon, R. (2005 [1989]). *Mübadele Çocukları*, (Çev. Serpil Çağlayan), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Hirschon, R. (2006). “Τα Αποτελέσματα της Ανταλλαγής Πληθυσμών: Σεπτέμβριος 1922-Σεπτέμβριος 1923”, Konstantinos Tsitselikis (Ed.), *Ελληνοτουρκική Ανταλλαγή Πληθυσμών: Πτυχές μιας Εθνικής Σύγκρουσης*. Atina: KEMO, 157-181.
- Hobsbawm, E. (1996). *Aşırılıklar Çağı Kısa 20. Yüzyıl*, (Çev. Y. Alogan), İstanbul: Sarmal Yayınları.
- Holtzman, J. D. (2006). “Food and Memory”, *Annual Review of Anthropology* 35(1):361-78. doi: [10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220](https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220).
- Huyssen, A. (1999). *Alacakaranlık Anıları Bellek Yitimi Kültüründe Zamanı Belirlemek*. (Çev. Kemal Atakay), İstanbul: Metis Yayınları.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*, (Çev. Emrullah Ataseven), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işıkcı, D. (2018). “A Comparative Analysis of the Construction of National Narratives by the Refugee and Exchangee Associations in Greece and Turkey”. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, The Graduate School of Social Sciences, Tobb University of Economics and Technology, Ankara.
- İçduygu, A. ve Sert, D. (2015). “The Changing Waves of Migration from the Balkans to Turkey: A Historical Account”, H. Vermeulen, M. Baldwin-Edwards ve R. van Boeschoten (Ed.), *Migration in the Southern Balkans, IMISCOE Research Series* içinde, Cham: Springer International Publishing, 85-104.
- İnternet: Avdikos, E. (2015). <https://www.efsyn.gr/stiles/apopseis/41758-i-eleni-toy-zile> adresinden 31.03.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Balaskas, S. (2022). <https://www.stonisi.gr/post/23256/se-mia-sphlia-arkoydas-epi-10-xronia-arnoymenos-na-fygei-apo-th-mikrasia> adresinden 31.03.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2021-45500> adresinden 12.02.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://twitter.com/mubadiller> adresinden 01.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.konak.bel.tr/haber/mubadele-parki-ve-aniti-acildi-2367> adresinden 01.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: https://www.greek-language.gr/greekLang/modern_greek/tools/lexica/search.html?lq=ρεφενε&sin=all adresinden 17.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/örfene> adresinden 17.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.samsunhaber.com/samsun-haber/samsun-da-golle-bayrami-h1789.html> adresinden 25.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/neyenir/golle> adresinden 10.07.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://www.lozanmubadilleri.org.tr> adresinden 18.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://ich.unesco.org/en/lists?text=&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs> adresinden 07.07.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: “Amasya Keşkeği” <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/amasya/neyenir/amasya-keskeg> adresinden 22.03.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: “Yağmur Duası ve Keşkek”. <https://www.risalehaber.com/keskek-ve-asure-pisirip-yagmur-duasina-ciktilar-412232h.htm> adresinden 22.03.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: Kaplanoğlu, R. (t.y.). “Bursa’da Balkan Göçmenleri”, *Academia.edu*. https://www.academia.edu/5413112/BURSADA_BALKAN_GÖÇMENLERİ. adresinden 08.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://nigde.ktb.gov.tr/TR-74354/nigde-mutfagi.html> adresinden 20.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: Konda (2021): <https://interaktif.konda.com.tr/turkiye-100-kisi-olsaydi>. adresinden 04.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: İHA (15.04.2021). <https://www.iha.com.tr/nigde-haberleri/nigdede-129-helva-senlikleri-coskuyla-kutlandi-2281161/> adresinden 12.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: Girit’ten Gelen 120 Yıllık Ekşi Maya. <https://www.mersinhaber.com/haber/26394/girit-turklerinin-120-yillik-eksi-mayali-ekmegi-turkiyeye-aciliyor.html> adresinden 18.05.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.milliyet.com.tr/pembenar/nigde-ye-canim-kurban-5313389> adresinden 04.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.ankaramasasi.com/haber/809377/bursada-lozan-mubadillerinden-akcakoca-muftusune-suc-duyurusu> adresinden 10.04.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: TDK, çevrimiçi sözlük, <https://www.tdk.gov.tr/> adresinden farklı zamanlarda erişim sağlanmıştır.

İnternet: <https://www.samsunhaber.com/samsun-haber/samsun-da-golle-bayrami-h1789.html> adresinden 04.03.2022 tarihinde alınmıştır.

İskân Tarihçesi, (1932). İstanbul: Hamit Matbaası.

İşçimen, B. (2021). *Balkanlardan Göçen Toplulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği*, İstanbul: Hiperlink Yayınları.

Kahvecioğlu Ağbaba, D. ve Furat, M. (2019). “Göç, Kimlik ve Kültür: Bor’daki Mübadiller Örneği”, *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi* 9(1):156-75.

Kanık, İ. (2012). “Kimin Bu Keşkek?”, *Metro Gastro* (64):94-98.

Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri Popüler Kültür Ürünlerinde Yemeğin Kültürel Gösterisi*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Kantemur, Z. (2018). *Mekân ve Aidiyet İlişkisi Üzerinden Kimlik İnşası: Kayseri Çerkesleri Örneği*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.

Kaplan, M. (2021). “‘Geleneksel Şifacılık’tan ‘Sürdürülebilir Sağlıklı Beslenme’ye”, Timur Gültekin ve Melike Kaplan (Ed.), *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme* içinde. Ankara: Nobel Yayınları, 21-33.

Kara, Ç. (2019). “Türkiye’de Mutfak ve Yeme-İçme Kültürü”, Canan Parla (Ed.), *Türkiye’nin Kültürel Mirası* içinde, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. 210-242.

Karakasidou, A. N. (2010). *Buğday Tarlaları Kan Tepeleri*, (Çev. Nurettin Elhuseyni), İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Karakılıç Dağdelen. İ. Z. (2015). *Thee Transformation in Habitus in an Exchangee Village in The Black Sea Region of Turkey*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Middle East Technical University The Graduate School of Social Sciences, Ankara.

Karakılıç, İ. Z. (2017). “Toplumsal Bellek Pratikleri ve Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi: Sarıdünya Örneği”, Tahire Erman ve Serpil Özaloğlu (Ed.), *Bir Varmış Bir Yokmuş Toplumsal Bellek, Mekân ve Kimlik Üzerine Araştırmalar* içinde, İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.

Karaosmanoglu, D. (2009). “Eating the Past: Multiple Spaces, Multiple Times — Performing ‘Ottomanness’ in İstanbul”, *International Journal of Cultural Studies* 12(4):339-58. doi: [10.1177/1367877909104242](https://doi.org/10.1177/1367877909104242).

Karay, R. H. (2009). *Üç Nesil, Üç Hayat*, İstanbul: İnkılap Yayınları.

- Karpat, K. (2003). *Osmanlı Nüfusu (1830-1914)*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Karpat, K. (2015). “Önsöz”, M. M. Erdoğan ve A. Kaya (Ed.), *Türkiye’nin Göç Tarihi: 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye’ye Göçler* içinde, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Kasapoğlu, P. (2021). “‘Kültürel Çeşitlilik’ten ‘Tektipleşme’ye Giden Yolda Yemek ve Mutfak Kültürü Koruma Çalışmaları”, Timur Gültekin ve Melike Kaplan (Ed.), *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme* içinde, Ankara: Nobel Yayınları.
- Kaya, M. ve Yılmaz, C. (2016). “Sinop’ta Mübadele ve Bir Mübadil Köyü: Karacaköy”, *Marmara Coğrafya Dergisi* (33):276-301.
- Kayapınar, L. ve Ayönü, Y. (2015). “14. ve 15. Yüzyıllarda Anadolu’ya ve Balkanlar’a Türklerin Göçü”, M. Murat Erdoğan, Ayhan Kaya (Ed.), *Türkiye’nin Göç Tarihi 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye’ye Göçler* içinde, İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları. 17-34.
- Kensinger, E. A. ve Schacter, D. L. (2008). “Memory and Emotion”, M. Lewis, J. M. Haviland-Jones ve L. F. Barrett (Ed.), *Handbook of Emotions* içinde, New York: Guilford Press, 601-617.
- Koufopoulou, S. (2005). “Türkiye’de Müslüman Giritliler Bir Ege Topluluğunda Etnik Kimliğin Yeniden Belirlenmesi”, Renee Hirschon (Yay. Haz.), (Çev. Müfide Pekin ve Ertuğ Altınay), *Ege’yi Geçerken* içinde, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları. 313-328.
- Köker, T. ve Keskiner, L. (2005). “Göçmenlik Dersleri Türkiye’de Zorunlu Göç Deneyimi”, Renee Hirschon (Yay. Haz.), (Çev. Müfide Pekin ve Ertuğ Altınay), *Ege’yi Geçerken* içinde, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 291-312.
- Kravva, V. (2001). *Food and the memory: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2000*, H. Walker (Ed.), Prospect Books.
- Kravva, V. (2017). “Η Τροφή ως Δείκτης Ανάγνωσης της Προσφυγικότητας: Χρονικές Τομές, Αποκλίσεις και Σύγκλισεις”. *Διεπιστημονικές Διαδρομές Από το Παρόν στο Παρελθόν* içinde, Manolis G. Varvounis, Giorgos Tsigaras, ve Elpida Vogli (Ed.). Selanik: Ekdotikos Oikos K.& M. Ant. Stamouli.
- Kutlu, M. M. ve Yıldırım, İ. (2012). “Göç, Nostalji, Festival”, A. Duymaz (Ed.), *Halk Kültüründe Göç Uluslararası Sempozyumu Bildirileri* içinde, İstanbul: Motif Vakfı Yayınları, 657-663.
- Kutlu, M. M. ve Kasapoğlu, P. (2020). “Kültürel Miras”, Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın (Ed.), *Antropoloji Sözlüğü* içinde. İstanbul: Işık Yayınları, 689-691.
- Kuzucu, L. (2015). *Krifçe’den Yeşilburç’a Mübadil Yaşamlar*, İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayını.

- Ladas, S. P. (1932). *The Exchange of Minorities Bulgaria, Greece And Turkey*, New York: The Macmillan Company.
- Lévi-Strauss, C. (2013 [1966]). “The Culinary Triangle”, Carole Counihan ve Penny Van Esterik (Ed.), *Food and Culture A Reader* içinde. New York ve Londra: Routledge, 40-47.
- Long, M. L. (2003). “Symbol, Food As”, S. H. Katz ve W. W. Weaver (Ed.), *Encyclopedia of Food and Culture*, III:376-78.
- Leynse, W. H. ve Perez, R. L. (2003). “Metaphor Food As”, *Encyclopedia of Food and Culture: Vol 2 Food Production to Nuts*, Solomon H. Katz ve William Woys Weaver (Ed.), New York: Thomson and Gale, 489-491.
- Macar, E. (2015). “Yunanistan’dan Anadolu’ya Göç: Nüfus Mübadelesi”, M. Murat Erdoğan ve Ayhan Kaya (Ed.), *Türkiye’nin Göç Tarihi 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye’ye Göçler* içinde, İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları, 173-190.
- Meray, S. L. (Çev.) (1973). *Lozan Barış Konferansı-Tutanaklar Belgeler*, C. Takım II, III. Ankara: SBF Yayınları.
- Mintz, S. W. ve Du Bois, C. M. (2002). “The Anthropology of Food and Eating”, *Annual Review of Anthropology* 31(1):99-119. doi: [10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011](https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011).
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. (Çev. Albert Sonnenfeld), New York: Columbia University Press.
- Münüşoğlu, H. (2017). *Kültürel Bellek Bağlamında İmrozlu Kimliği Üzerine Etnografik Bir İnceleme*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Myerhoff, B. (1978). “Women in Ritual and Symbolic Roles”, J. Hoch-Smith ve A. Spring (Ed.), *Bobbes and Zeydes* içinde, Boston, MA: Springer US. 207-241
- Nahya, Z. N. (2015). “Bir Masada Toplanmak Beraber Yemek Yemenin Anatomisi”, *Metrogastro*, Ocak Şubat Mart, 62-66.
- Nahya, N. ve Örnek, S. (2019). “Monuments of Refugee Identity: Pain, Unity, and Belonging in Three Monuments of Cappadocian Greeks”. L. A. Macaluso (Ed.), *Monument culture: international perspectives on the future of monuments in a changing World* içinde, Lanham: Rowman & Littlefield, 121-130.
- Nahya, N. ve Örnek, S. (2019b). “Gavustima Festivali: Mübadil Bir Topluluğun Yerleşmesi ve Festivalin Kimlik İfadeleri”, Y. Cingöz (Ed.), *Mübadil Kentler: Türkçe Konuşan Rum Ortodokslar* içinde, İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları, 46-62.
- Nahya, N. ve Örnek, S. (2021). “Kapadokyalı Rumların Mübadele Anıtları: Ulusa Bağlılık, Mübadele ve Kolektif Bellek”, K. Arı, F. Emgili, S. Özmen ve M. Kaya (Ed.), *Mübadele Türk-Yunan Nüfus Değişimi* içinde, İstanbul: Rumeli Üniversitesi Yayınları, 285-312.

- Nahya, N. ve Uysal, M. (Baskıda). "Patriyotlar", Mehmet Söylemez (Ed.), *100. Yılında Mübadele*, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Nathan, H. L. (2020). *İnsanın Kusurları İşe Yaramaz Kemiklerden Bozuk Genlere, Arızalarımıza Genel Bir Bakış*. (Çev. Şiirsel Taş), İstanbul: Metis Yayınları.
- Nietzsche, F. W. (2011). *Tarihin Yaşam İçin Yararı ve Yararsızlığı Üzerine*, (Çev. Nejat Bozkurt), İstanbul: Say Yayınları.
- Nora, P. (2006). *Hafıza Mekânları*. (Çev. Mehmet Emin Özcan), İstanbul: Dost Kitabevi Yayınları.
- Nora, P. (1989). "Between Memory and History: Les Lieux de Mémoire", *Representations*, 26:7-24.
- Nurul, B. (2019). "1923 Mübadelesini Yeniden Hatırlamak: Niğde'de Lozan Mübadilleri, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 31, 57-79.
- Oğuz, M. Ö. (2016). "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Macaristan Ortak Mutfak Etkileşimi Projesi", Mihaly Hoppal, M. Öcal Oğuz ve Evrim Ölçer Özünel (Ed.), *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* içinde, Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları, 3-6.
- Oğuz, M. Ö. ve Özay, Y. (Çev.). (2005). "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi", *Milli Folklor*, 65, 163-171.
- Oğuz, M. Ö. (Ed.). (2017). *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı*, Ankara: Grafiker Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2021). "Halk Biliminde Koruma Yaklaşımları ve Soküm Sözleşmesi'nde Kuşaktan Kuşağa Aktarım", *Milli Folklor* 17 (132): 5-15.
- Olick, J. K. (2014). "Kolektif Bellek: İki Kültür", (Çev. Meral Güneşdoğmuş), *Moment Journal* 1(2):175-211. doi: [10.17572/mj2014.2.175211](https://doi.org/10.17572/mj2014.2.175211).
- Ong, W. J. (2010). *Sözlü ve Yazılı Kültür Sözüün Teknolojileşmesi*, (Çev. Sema Postacıoğlu Banon), İstanbul: Metis Yayınları.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV. Türklerde Yemek Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Öğünç, B. (2017). *Mübadil Lezzetler Didim*. Aydın: Didim Belediyesi.
- Öksüz, H. (2000). "İkili İlişkiler Çerçevesinde Balkan Ülkelerinden Türkiye'ye Göçler ve Göç Sonrası İskanları Meselesi". *Atatürk Dergisi* 3(1):169-88.
- Ölçer Özünel, E. (2016). "Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları", Mihaly Hoppal, M. Öcal Oğuz ve Evrim Ölçer Özünel (Ed.), *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* içinde, Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları, 25-30.
- Örnek, S. V. (2016). *Türk Halkbilimi*, Ankara: Bilgesu Yayınları.
- Örnek, S. (2015). *Karamanlı Mübadil Halk Kültürü Bağlamında Neokesaria Köyünde Geçiş Törenleri*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

- Örnek, S. (2017). “Karamanlı Neokesaria Köyünde Doğum Geçişine Ait İnançlar”, *Milli Folklor*, 29:116, 143-155.
- Örnek, S. ve Nahya, N. (2017). “Yeniden Tanımlanan Bir Mübadil Kimliği: Kapadokyalı Rumlarda Aidiyet ve Kendini Tanımlama”, K. Arı (Ed.), *Mübadelenin 94. Yılı Anısına Uluslararası Mübadele Sempozyumu* içinde, Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi, 295-305.
- Örnek, S. (2019). “Festival Yemekleri Bağlamında Kimlik İfadeleri: Gavustima ve Giritliler Festivali Örneği”, C. Özgün (Ed.), *Ege Araştırmaları II Girit Kültürü* içinde, İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları.
- Örnek, S. (2020). “Karamanlılar”, Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın (Ed.), *Antropoloji Sözlüğü* içinde, İstanbul: Işık Yayınları.
- Örnek, S. (2020). “Sosyal ve Kültürel Antropolojide Etnografi”, Z. N. Nahya (Ed.), *Eğitim Antropolojisi* içinde, Ankara: Nobel Yayınları, 94-118.
- Örnek, S. (2023 - Baskıda). “Mübadele ve Yemek”, *100. Yılında Mübadele*, Mehmet Söylemez (Ed.), İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Özbek, M. (2010). *50 Soruda İnsanın Tarih Öncesi Evrimi*, İstanbul: 7 Renk Yayınları.
- Özkan, Ö. D. (2005). “Kültürel Kimliğin Yeniden Keşfi: 'Mübadil Kimliğinin Oluşturulması”, G. Pultar ve T. E. Erman (Ed.), *Türk(ıye) kültürleri* içinde, Ankara: Tetragon. 271-290.
- Özkırımlı, U. ve Sofos, A. S. (2013). *Tarihin Cenderesinde Yunanistan ve Türkiye’de Milliyetçilik*. (Çev. Sezin Tekin ve Özlem Bülbül), İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Öztürk, İ. (2005). “Niğde’de Mübadele ve Mübadelenin Uygulanışına Dair bir Teftiş Raporu 1924-1927”, M. Şaşmaz. Cağaloğlu (Ed.), *Niğde Tarihi Üzerine* içinde, İstanbul: Kitabevi, 269-288.
- Pallis, A. A. (1925). “Racial Migrations in the Balkans During the Years 1912-1924”, *The Geographical Journal* 66(4): 315-31.
- Passerini, L. 1987. *Fascism in Popular Memory: The Cultural Experience of the Turin Working Class*, (Çev. Robert Lumley ve Jude Bloomfield), Cambridge: Cambridge University Press.
- Pisac, A. (2021). Croatian Peka Recipe: How to Make The Most Delicious Veal or Lamb Roast, <https://travelhonestly.com/croatian-peka-recipe/>. Erişim Tarihi: 09.06.2022.
- Pollan, M. (2018). *Arzunun Botaniği*, (Çev. Sevin Okyay), İstanbul: Domingo Yayınları.
- Poulain, J-P. (2017). *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*, London; New York: Bloomsbury Academic.
- Proust, M. (2022). *Kayıp Zamanın İzinde Swanların Tarafı*, (Çev. Roza Hakmen). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Psaradaki, E. (2021). “Μαγειρικές Πρακτικές και ‘Κρητικότητα’ Στους Απογόνους Τουρκοκρητικών Του Bodrum”, *Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας (Greek Society For Ethnology)* (11).
- Rayman, H. (2002).” Nevruz ve Türk Kültüründe Renkler”, *Milli Folklor*, 14(53): 10-15.
- Sağır, A. (2021). “Kültürün Yeniden Yorumlanması Olarak Hıdırellez: Göç, Ölüm, Kurban, Mezarlık (Karabük Örneği)”, *Milli Folklor*. 130: 204-217.
- Sağır, A. ve Aktaş, Z. (2019). “Romanya’dan Türkiye’ye Gelen Göçmenlerle Türk Toplumu Arasındaki İlişkinin Sosyolojik Çözümlemesi: Türk Yazılı Basınında 1934-1938 Dönemi”, *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi* 35 (1)(99):141-214.
- Salvanou, E. (2022). *Mübadil Belleği Geçmiş ve Tarih Olarak Bellek*, (Çev. Saim Örnek), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Sarı, M. (2015). *Atatürk Dönemi İç Anadolu Bölgesi’nde İmar-iskân Faaliyetleri (1923-1938)*, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.
- Saygı, S. K., ve G. Genç. (2018). “Örgütlenme Sürecinde Mübadiller: Sivil Toplum Kuruluşları ve Müzeler”. *Uluslararası İzmir Göç ve Mübadele Sempozyumu bildiri kitabı, İzmir Büyükşehir Belediyesi kent kitaplığı* içinde, İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Schacter, D. L. (2010). *Belleğin İzinde: Beyin, Zihin ve Geçmiş*, (Çev. Eda Özgül), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Schacter, D. L. (2001). *The Seven Sins of Memory: How the Mind Forgets and Remembers*, Boston: Houghton Mifflin.
- Scott, J. C. (2019). *Tahıla Karşı İlk Devletlerin Derin Tarihi*, (Çev. Akın Emre Pilgir), İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.
- Schudson, M. (2007). “Kolektif Bellekte Çarpıtma Dinamikleri”, *Cogito*, 50, (Çev. Begüm Kovulmaz), 179-199.
- Sepetcioğlu, E. (2010). “Türkiye’de Ana Dili Türkçe Olmayan Göçmen Topluluklara Yaklaşımlara Dair Bir Örnek: Girit Göçmenleri”, *ÇTTAD*, IX(20-21), 77-108.
- Sepetcioğlu, T. E. (2011). *Girit’ten Anadolu’ya Gelen Göçmen Bir Topluluğun Etnotarihsel Analizi: Davutlar Örneği*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Sepetcioğlu, T. E. (2014). “İki Tarihsel ‘Eski’ Kavram, Bir Sosyo-Kültürel ‘Yeni’ Kimlik: Mübadele Nedir, Mübadiller Kimlerdir?”, *Türkiye’de Sosyal Araştırmalar Dergisi* 18(3): 49-83.
- Sivertown, J. (2018). *Darvin’le Akşam Yemeği Evrim Yeme İçmeyi Nasıl Şekillendirdi*, (Çev. Can Evren Topaktaş), İstanbul: Kolektif Kitap.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi*, (Çev. Gencer Çakır), İstanbul: Maya Kitap.

- Stelaku, V. (2007). “Alan, Mekân ve Kimlik Kapadokyalı İki Rum Grubun Yerleşiminde Bellek ve Din”, R. Hirschon (Ed.), *Ege’yi Geçerken 1923 Türk-Yunan Zorunlu Nüfus Mübadelesi* içinde, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 271-90.
- Sutton, D. (2008). “A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory”, *Social Research* 75(1): 157-80.
- Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford: Berg.
- Tan, A. Ö. (2021). “Demokratik Keşkek: Anadolu’nun Kadim Şöleni”. *Metro Gastro* (101): 80-83.
- Taşkın, D. (2020). “Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) Kırsalında Keşkek Yapımı ve Kültürü”, *Journal of Humanities and Tourism Research (Online)* 10(10-3): 680-89. doi: [10.14230/johut852](https://doi.org/10.14230/johut852).
- Tekeli, İ. (1990). “Osmanlı İmparatorluğu’nun Günümüze Nüfusun Zorunlu Yer Değiştirmesi ve İskân Sorunu”, *Toplum ve Bilim* (50): 49-71.
- Tekeli, İ. (2007). “Türkiye’nin Göç Tarihindeki Değişik Kategorileri”, A. Kaya ve B. Şahin (Ed.). *Kökler ve Yollar Türkiye’de Göç Süreçleri* içinde, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 447-74.
- Teo, Y. (2014). *Kazuo Ishiguro and Memory*, New York: Palgrave Macmillan.
- Tepealti, F. (2019). “Lozan Nüfus Mübadelesi Göçleri ve Türk Mübadillerin İskânı”. *Journal of Geography*, 89-98. doi: [10.26650/JGEOG2019-0024](https://doi.org/10.26650/JGEOG2019-0024).
- Traverso, E. (2009). *Geçmisi Kullanma Klavuzu: Tarih, Bellek, Siyaset*, (Çev. Işık Ergüden), İstanbul: Versus Yayınları.
- Türk Dil Kurumu Online Sözlük, Erişim Tarihi: 25.03.2022.
- Uhri, A. (2016). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, İstanbul: Ege Yayınları.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, İstanbul: Ege Yayınları.
- Urlu, H. (2019). *Aziz Hatıralar Selanik’ten Anadolu’ya Mübadele*, İstanbul: Edebiyatist.
- Uysal, M. ve Nahya, Z. N. (2021). “Tüketim Alanı Olarak Şehir ve Sakinlerinin Yemek Dünyası Üzerine”, Timur Gültekin ve Melike Kaplan (Ed.), *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme* içinde. Ankara: Nobel Yayıncılık, 35-57.
- Üner, A. (2013). *Çalı Harmanı*, İstanbul: Yakın Plan Yayınları.
- Ünsal, A. (2021). *Nimet Geldi Ekine: Türkiye’nin Ekmeklerinin Öyküsü*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Xygalatas, D. (2017). “An Anthropologist Explains Why We Love Holiday Rituals and Traditions”, *The Conversation*. <https://theconversation.com/an-anthropologist-explains-why-we-love-holiday-rituals-and-traditions-88462>

- Verbeek, C. ve van Canpen. C. (2013). "Inhaling Memories: Smell and Taste Memories in Art, Science, and Practice", *The Senses and Society* 8 (2): 133-48. doi: [10.2752/174589313X13589681980696](https://doi.org/10.2752/174589313X13589681980696).
- Whyte, W. F. (2017). *Köşebaşı Toplum Bir İtalyan Kenar Mahallesinin Toplumsal Yapısı*, (Çev. Dara Elhüseyni), Ankara: Heretik Yayınları.
- Wersch, J. V. (2015). Kolektif Bellek. P. Boyer ve J. V. Wersch (Ed.), *Zihinde ve Kültürde Bellek içinde*, (Çev. Yonca Aşçı Dalar), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 149-74.
- Woodward, I. (2016). *Maddi Kültürü Anlamak*, (Çev. Ferit Burak Aydar), İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Yalçın, K. (2006). *Emanet Çeyiz*, İstanbul: Bir Zamanlar Yayıncılık.
- Yazman, A., Bozkurt, M. ve Yücecan, S. (1990). "Değişik Kurutma İşlemlerinin Tarhanadaki Ribo Flavın Değerine Etkisi Üzerine", *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 47(1): 1-14.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldırım, İ. (2014). *Yöresel Festival Üzerine Görsel Etnografik Bir İnceleme: Ankara 'Beypazarı Festivali' Örneği*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Yıldırım, M. B. (2021). *Anadolu Topraklarında Tarhana Kültürü, Çeşitleri ve Seçili Örnekleri Duyusal Karakterizasyonu Üzerine Bir Çalışma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Yıldırım, O. (2006). *Diplomasi ve Göç: Türk Yunan Mübadelesinin Öteki Yüzü*, İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, A. (2017). *Mübadillerin Kültürel Mirası*, İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları.
- Zygmunt B. (2012). *Akışkan Aşk*, (Çev. Işık Ergüden), İstanbul: Versus Kitap.



ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı Örnek, Saim
Uyruğu T.C

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Hacettepe Üniversitesi	2015
Lisans	Ankara Üniversitesi	2011

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2014	Erciyes Üniversitesi	Araştırma Görevlisi

Yabancı Dil

İngilizce
Yunanca

Yayınlar

- Örnek, S. (2017). Karamanlı Neokesaria Köyünde Doğum Geçişine Ait İnançlar, *Milli Folklor*, 116, 143-55.
- Nahya, Z. N. ve Örnek, S. (2020). Çevirmenlerinin Gözünden Mutfak ve Kültür. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*. 40(1). 43-53.
- Salvanou, E. (2022). *Mübadil Belleği*, (Çev Saim Örnek), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür*, (Çev Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek), Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Nahya, Z. N. ve Örnek, S. (2021). Kapadokyalı Rumların Mübadele Anıtları: Ulusa Bağlılık Mübadele ve Kolektif Bellek, (Ed.) K. Arı, F. Emgili vd., *Mübadele-Türk Yunan Nüfus Değişimi*. İstanbul: Rumeli Üniversitesi Yayınları, 285-312.

- Nahya, Z. N. ve Örnek, S. (2021). Kapadokyalı Rumlarda Miras Dillerin Yerine ve Anlamına Kısa Bakış, (Ed.) Gözde Aynur Mirza, *Sosyal Bilimlerde Yaklaşımlar Yönelimler Yeni Boyutlar*, İstanbul: Bağlam Yayınları, 270-291.
- Örnek, S. (2020). Karamanlılar, *Antropoloji Sözlüğü*, (Ed.) Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın, İstanbul: Isık Yayınları, 594-597.
- Örnek, S. ve Nahya, Z. N. (2019). Gavustima Festivali: Göçmen Bir Topluluğun Yerleşmesi ve Festivalin Kimlik İfadeleri, (Ed.) Yonca Cingöz, *Mübadil Kentler: Türkçe Konuşan Ortodokslar*. İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları, 46-62.
- Örnek, S. (2019). Sosyal ve Kültürel Antropolojide Etnografî, (Ed.) Z. N. Nahya, *Eğitim Antropolojisi*, Ankara: Nobel Yayıncılık, 94-118.
- Nahya, Z. N. ve Örnek, S. (2019). Monuments of Refugee Identity: Pain, Unity, And Belonging in Three Monuments of Cappadocian Greeks, *Monuments and Culture: International Perspectives on the Future of Monuments*. (Ed.) Laura A. Macaluso, Oxford: Rowman & Littlefield, 121-130.



GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR..