

**Sevim ERGÜN AYDOS, Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü (Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı), Çubuk Belediyesi (Bastıran), Ankara: Rekmay Reklam ve Tanıtım A.Ş., 2014, ISBN: 978-605-65081-0-3, 192 sayfa.**

### Özlem AYDOĞDU ATASOY\*

Yemek, sadece insanlığın devamı için gereken bir ihtiyaç olmayıp toplumlar için önemli bir kültürü de ifade etmektedir. Özellikle ülkemiz gibi yiyecek çeşitliliği açısından son derece zengin olan ve kendine has örf, adet, gelenek, görenek, dini inanışlar ve yaşam tarzı ile daha da zenginleşen mutfak, ülkemizde başlı başına bir kültür olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yemek kültürünü doğrudan etkileyen etmenler arasında; coğrafik koşullar, tarihsel geçmiş, demografik faktörler, kültür alışverişi, gelenek, görenek, örf ve adetler, inançlar, eğitim, sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel yapı, endüstrileşme, vb. gelmektedir. Yeme ve içme alışkanlığı, bir birey için doğumla başlayıp ölüme kadar devam eden ve zor değiştirilebilen davranışlar olarak ifade edilebilir.

Halk kültürünün önemli dallarından biri olan mutfak kültürü, “Halkbilimi”, “Antropoloji”, “Etnoloji”, “Sosyoloji” ve “Tarih” gibi etnik merkezli bilim dallarının temel araştırma konularından biri olup, son yıllarda bilimsel olarak daha fazla çalışılmaya başlanmış ve “Beslenme ve Diyetetik”, “Gastronomi” gibi disiplinlerin de ilgi odağı haline gelmiştir.

Günümüzde baş döndürücü bir hızla değişen modernleşme ve sanayileşmenin de etkisiyle yaşamımızın her alanı olduğu gibi “mutfak kültürü” de büyük ölçüde etkilenmiştir. Ancak, Ankara’nın yanı sıra başında yer alan ilçesi Çubuk, günümüzde geleneksel olarak tanımlanabilecek bir gündelik yaşam pratiğine sahiptir. Bu nedenle de ilçedeki mutfak kültürü,

geçmişle yani gelenekle olan bağımlı hala canlı tutmaktadır. İlçede gündelik yaşamın önemli bir kısmı mutfak kültürü ile ilişkili olduğundan mutfakla ilgili uygulamalar, sözlü kültür ürünlerinde de hala canlı bir biçimde yaşamaktadır.

Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü (Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı) kitabı, insanın yaşam döngüsünde önemli bir yeri olan mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıklarını Ankara-Çubuk ilçesi bağlamında ele almaktadır.

Kitapta, ilçenin mutfak kültürünün, ağırlıklı olarak köy yerleşim alanlarında yaşayan gelenek içindeki yeri ele alınmıştır. Kitap, halkbilimi derleme yöntemleri esas alınarak, Çubuk merkez ilçesi ve köylerinde görüşülen kaynak kişilerden alınan bilgiler ışığında hazırlanmıştır. Bilgiler, ilçeye bağlı köylerde çoğunluğu kadın olmak üzere genellikle elli yaş ve üzeri 167 kaynak kişi ile “Karşılıklı Görüşme Yöntemi” kullanılarak elde edilmiştir. Elde edilen bilgiler, ses kayıt cihazıyla kaydedilmiş ve deşifre edilip sınıflandırılarak yazıya aktarılmıştır. Yörede yapılan çeşitli tören ve etkinlikler yerinde incelenerek görsel malzemeler tespit edilmiştir. Ayrıca, yazılı kaynak ve internet taraması yapılarak da konuyla ilgili bilgiler değerlendirmeye alınmıştır.

Çubuk halk mutfağının özelliklerinin ve izlenebilen geçmişiyle günümüz arasındaki değişim ve dönüşümün ortaya konulduğu Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü (Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı) kitabı, Çubuk Belediyesi tarafından, 2014 yılının Eylül ayında Türkçe olarak bastırılmıştır.

\* Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Araştırmacı; Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkbilim Anabilim Dalı yüksek lisans programı öğrencisi, aydogduozlem@hotmail.com

Yazar tarafından kitabın önsözünde belirtildiği üzere yazarın “Ankara / Çubuk İlçesi Mutfak Kültürü Dönüşüm Süreçlerinin Halkbilimi Açısından İncelenmesi” başlıklı yüksek lisans tezi kaynak olarak kullanılarak kitap haline getirilmiştir. Yine yazarının ifadesiyle çalışma bölgesi olarak Çubuk ilçesinin tercih edilmesinin en önemli nedeni bölgede “Geleneksel Mutfak Kültürü” alanında yapılmış kapsamlı bir çalışmanın olmayışıdır.

Bir yöre veya bölgeye ait mutfak kültürü veya halk mutfağı denildiği zaman ilk akla gelen konular yiyeceklerin hazırlanması ve depolanması, mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan araç-gereçler, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, törensel nitelik taşıyan özel gün yemekleri gibi konulardır. Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü (Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı) kitabında tüm bu konulara detaylı olarak yer verilmiştir.

Kitapta zaman zaman da özellikle halkbilimi ürünlerinin araştırılması, derlenmesi, arşivlenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemli bir yeri olan ve 2003 yılında UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) tarafından kabul edilen ve ülkemizin de 2006 yılında resmen taraf olduğu “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”ne de atıfta bulunulmuştur. Sözleşme kapsamında halkbilimi kadrolarında yer alan halk mutfağının, somut olmayan kültürel miras bağlamında araştırılması gereken alanlardan biri olduğu, elde edilen bulguların kayda geçirilmesi gerektiği, bilginin yaygınlaştırılıp, yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması anlamında önem taşıdığı ürünlerinden biri olduğu kitapta özellikle vurgulanmaktadır.

Kitap, yazar tarafından kaleme alınan uzun bir önsöz bölümü ile başlamakta, Çubuk Belediye Başkanı Dr. Tuncay Acehan’ın kısa sunuş yazısı ile devam etmektedir. Kitapta kullanılan

kısaltma ve simgelerin açıklamalarının ardından çalışmanın yapıldığı alan olan Ankara’nın Çubuk ilçesi hakkında bilgiler verilmiştir.

Kitap, dört bölümden oluşmaktadır: Birinci bölümün ana başlığı, “Gıdaların Depolanması ve Saklanması / Yemek Çeşitleri”dir. Bu bölümde gıdaların hazırlanması, depolanması, saklanması ve kendi içerisinde sınıflandırılmış yemek çeşitleri hakkında bilgiler verilmiştir. Yemekler, kaynak kişilerin tarif ettiği şekilde, yöresel ağız özellikleri korunarak alfabetik sırayla ve ortamında çekilen fotoğraflarla desteklenerek verilmiştir.

Kitabın ikinci bölümünde, yörenin mutfak mimarisi ele alınmış, gıdaların pişirme ve depolama yerleri hakkında kısa bilgiler verilmiştir. Ayrıca bu bölümde, mutfakta kullanılan geleneksel araç-gereçler ve ölçü kavramları da tanıtılmıştır. Bölüm görsellerle desteklenmiştir.

“Sofra Gelenekleri ve Törensel Yemekler” başlıklı üçüncü bölümü kendi arasında iki alt başlığa ayırmak mümkündür. “Sofra Gelenekleri” başlığı altında günlük öğün çeşitleri, sofranın düzeni, sofranın kuralları ve yemek kültürü ile ilgili bazı geleneklere yer verilmiştir. “Törensel Yemekler” başlığı altında ise, doğumdan ölüme kadar olan geçiş törenleri ve toplum hayatında yer alan çeşitli toplu yemek uygulamaları mutfak kültürü bağlamında incelenmiştir. Bölümde gelenek ve yemeklere ilişkin fotoğraflar kullanılmıştır.

Kitabın dördüncü ve son bölümünde, yiyecek ve içeceklerle ilgili halk inançları ile bu inançlara bağlı uygulamalar ağırlıklı olarak kaynak kişilerden alındığı haliyle aktarılmıştır. Yine aynı bölümde, mutfak kültürünün halk edebiyatına yansımaları ele alınarak, yörede yeme-içme ile ilgili anlatılan anlatılarla birlikte, içinde yemek, yiyecek-içecek adı geçen efsane, hikâyeye, masal, deyimler, atasözleri, maniler, ilahiler, bilmece,

dualar ve beddualar ağız özellikleri korunarak kaynak kişilerin anlattığı biçimde aktarılmıştır.

Kitabın ekler bölümünde, Çubuk denilince ilk akla gelen yiyecek olan turşunun tarihçesi, yörede yaşayan ve yaşayan insan hazinesi olarak önerilebilecek bir kültür aktarıcısının kısa yaşam öyküsü ve Çubuk halk mutfağındaki bazı yemek adlarının anlam ve sözcük kökenlerine yer verilmiştir.

Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü (Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı) kitabı, ekler bölümünden sonra sırasıyla sonuç, sözlük, kaynakça ve 167 kaynak kişiye ait bilgilerle devam etmiş ve Çubuk ilçesine ait bir harita ile bitirilmiştir.

Kitabın her bir sayfası Çubuk ilçesinin mutfak kültürü ile ilgili eşsiz bilgilerle doludur. Yemeklerin, mutfak araç-gereçlerinin, törenlerin, sofraların doğal ortamlarında fotoğraflanarak kitapta yer alması kitaba görsel açıdan zenginlik katmıştır. Kitap ile ilgili yapılabilecek en büyük eleştiri kitabın başlığına olabilir. Kitap yazımında dikkat edilmesi gereken önemli noktalardan birinin kitabın kapağındaki üst başlık ve alt başlıkların birbiriyle uyumu ve aynı zamanda bu başlıkların kitabın içeriğiyle olan uyumu olduğu düşünülmektedir. Kitabın ana başlığı, “Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü” olup, alt başlıkta *Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı* başlıkları yer almaktadır. *Yemekler* alt başlığı zaten kitabın konusunun ana teması olup alt başlıkta yer alması gereksizdir. Diğer başlıkların ise ana başlıkla bağlantısı hemen kurulamadığından ve her biri başka bir alanı ifade ettiğinden bu durum anlam kargaşasına neden olmaktadır. Bu nedenle, kitabın bir sonrası basımında başlığın tekrar gözden geçirilmesinde yarar görülmektedir. Kitapla ilgili göze çarpan bir başka nokta ise, özellikle önsöz, giriş ve sonuç bölümlerinde anlatılanların

belli bir düzen dâhilinde anlatılamamış olmasıdır. Bunun yazarın, konu ile ilgili fazla bilgiye sahip olması ve bilgilerin hepsini okuyucularla paylaşmak istemesinden ileri geldiği düşünülmektedir.

Yeme ve içme insanlığın en temel gereksinimlerinden biri olduğundan mutfak kültürü ile ilgili çok fazla yazılı kaynak bulunmaktadır. Ancak, bu alanda daha önce yapılmış çalışmaların çoğu yemek tarifleri kitabı olmaktan öteye gidememiş, konu ile ilgili ulaşılabilen kaynak taramasında da bütüncül ve bilimsel yaklaşımla yapılmış bağımsız çalışmalara rastlanmamıştır. Bu kitap, konuyu, Çubuk ilçesi bağlamında özele indirgeyerek bütüncül ve bilimsel bir yaklaşımla ele almış ilk kitaptır. Kitabı önemli kılan bir başka özelliği ise, yazarın uzun süreli bir alan araştırması neticesinde kitabı kendi gözlemleri, deneyimleri, uygulamaları ve fotoğraflamaları ile yazmış olmasıdır.

Bir ülke, bölge veya yöreye ilişkin maddi ve manevi alanlardaki kültürel ürünleri incelemeyi konu edinen halkbilimin önemli alt dallarından birisi de “Halk Mutfacı”dır. Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü (Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı) kitabında Geleneksel Çubuk Mutfacı halkbilimsel açıdan ele alınmış, konu çok yönlü olarak incelenmiştir.

Sonuç itibarıyla, son yıllarda pek çok alanda olduğu gibi Çubuk halk mutfağında da gözle görülür bir değişim yaşandığı açıktır. Bu nedenle kitap, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması bağlamında Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürünün güncel haliyle araştırılması, derlenmesi, arşivlenmesi ve gelecek kuşaklara basılı bir kaynak olarak aktarılması açısından büyük önem arz etmektedir. Geçmiş ve gelecek arasında bağlantı kurulması noktasında bu tür yayınların önemli olduğu düşünülmektedir.