



Araştırma Makalesi (Research Article)

KÜLTÜREL BİR YEMEK EŞLEŞMESİ ÖRNEĞİ: PATRİYOT BÖREĞİ VE AGURIDA (AN EXAMPLE OF A CULTURAL FOOD PAIRING: PATRİYOT PASTRY AND AGURIDA)

Kemal AKSU^{1*} (orcid.org/ 0009-0006-9758-7654)

Emine BALCI² (orcid.org/ 0000-0003-3387-3011)

¹Siirt Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Siirt, Türkiye

²Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Günümüzde yemek yapımında kullanılan malzemelerdeki değişim, pişirme teknik ve araçlarındaki gelişmeler, çalışan kadınların yapımı pratik ve kolay yemeklere yönelmesinde etkili olmaktadır. Bu durumun geleneksel yemeklerin yapımının sürdürülebilirliğine ve yeni nesillere aktarımına engel teşkil ettiği düşünülmektedir. Kültürel aktarımın nesillerden nesillere sürmesini önemli bir sorumluluk olarak gören birçok topluluk bulunmaktadır. Ülkemizde 1924 yılında Lozan Barış Antlaşması sonrasında gerçekleşen mübadele ile Selanik'ten Türkiye'nin çeşitli bölgelerine göç ederek yerleşmiş olan Patriyotlar bu topluluklardan biridir. Bu çalışmanın amacı, yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanmasında Patriyot kadınlarının rollerini, Patriyot böreği ve erik ekşisi olan Agurida eşleşmesi örneğinde analiz etmek ve bu eşleşme aracılığıyla Patriyotların yemek kültürünü literatüre tanıtarak farkındalık yaratmaktır. Çalışmanın amacı doğrultusunda Patriyotların yoğun olarak yaşadığı yerlerden biri olan İstanbul'un Çatalca İlçesi Kestanelik Mahallesi'nde ikamet eden 8 Patriyot kadın kolayda örneklem yöntemiyle seçilmiştir. Nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış mülakat gerçekleştirilerek veriler toplanmıştır. Mülakatların analizinde Patriyot böreğinin yapımında kullanılan iç harç ürünlerde farklılaşma olduğu, yapımı zahmetli olduğundan aguridanın tüm kuşaklarda yapımının azaldığı ve yerine pratik ürünlerin tercih edildiği, bu değişimlere rağmen börek ve agurida eşleşmesinin aileleri bir araya getiren, aile bağlarını kuvvetlendiren bir kültür olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Agurida, Yemek Eşleşmesi, Patriyot, Yemek Kültürü, Kadın Belleği

Abstract

Today, the change in the ingredients used in cooking and the developments in cooking techniques and tools are effective in working women's orientation towards practical and easy-to-make meals. This is thought to be an obstacle to the sustainability of traditional cooking and its transmission to new generations. There are many communities that see the continuation of cultural transmission from generation to generation as an important responsibility. Patriots, who migrated from Thessaloniki to various regions of Turkey with the exchange that took place after the Lausanne Peace Treaty in 1924, are one of these communities. The aim of this study is to analyze the roles of Patriot women in ensuring the sustainability of food culture through the example of the pairing of Patriot pastry and Agurida, a plum sour, and to raise awareness by introducing the food culture of Patriots to the literature through this pairing. For the purpose of the study, 8 Patriot women residing in Kestanelik Neighborhood of Çatalca District of Istanbul, one of the places where Patriots live densely, were selected by convenience sampling method. Data were collected through semi-structured interviews, one of the qualitative research methods. In the analysis of the interviews, it was concluded that there was a differentiation in the filling products used in the production of Patriot pastry, the production of agurida decreased in all generations due to its laborious production and practical products were preferred instead, and despite these changes, the pairing of pastry and agurida is a culture that brings families together and strengthens family ties.

Keywords: Agurida, Food Pairing, Patriot, Food Culture, Women's Memory

Giriş

Balkan savaşları sonrasında Osmanlı İmparatorluğu, ardında daha önceden Balkanlara iskân ettirilmiş bir Türk Müslüman nüfus bırakmıştır. Bu nüfusun yoğun olarak yaşadığı yerlerden biri de Yunanistan'dır. Kurtuluş Savaşı sonrasında Lozan Konferansı'nda alınan kararlar birlikte Yunan ve Türk halklarının karşılıklı olarak yer değiştirmelerine karar verilmiştir. "Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol" başlığıyla imzalanan protokol ile mübadeleye dâhil olacakların ve mübadelenin nasıl gerçekleşeceğine yönelik sınırlar belirlenmiştir. Yunanistan'dan gelen Türk halkı, çoğunlukla Rumların boşalttığı köylere

*Sorumlu yazar: kemal.aksu@siirt.edu.tr

DOI: 10.33083/joghathat.2023.339

yerleşmişlerdir. Bu durum özellikle Trakya ve Batı Anadolu’da bir hareketlilik yaratmış, 1923-1927 yılları arasında 456.720 Müslüman halk, Yunanistan’dan Türkiye’ye göç etmiştir (Bayındır- Goularas, 2012).

Araştırma kapsamında ele alınan Patriyotlar, Yunanistan’ın Naslıç ve Grebne kasabalarından göç ederek Türkiye’nin çeşitli bölgelerine yerleşmişlerdir. Patriyot kelimesi, “vatansever” anlamına gelmektedir. Bölgede yaşayan diğer Müslüman halktan ayırt etmek amacıyla bu adın verildiği düşünülmektedir. Patriyotlar, mübadele sonrasında yoğun olarak Tekirdağ’da, Büyükçekmece kıyı hattında, Silivri’nin ve Çatalca’nın köylerinde yerleşmişlerdir. Bunun dışında Anadolu’nun çeşitli illerine de göçen Patriyotlar olmuştur (Yılmaz, 2017). Patriyotların göç ettikleri tarihlerde, yaklaşık olarak 12.000 kişi oldukları tahmin edilmektedir. Patriyotlar, günlük hayatlarında Patriyotça dedikleri bir dili kullanmaktadır. Patriyotça, Rumca ile büyük benzerlik bulunduran bir dildir. Patriyotlar, göç ettikleri tarihlerde Türkçe konuşmamaktadırlar. Bu durum yerleştikleri bölgedeki komşularıyla aralarında iletişim problemlerine yol açmıştır (Yasun, 2018). Bir başka problem ise yerleştikleri köylerde, orada daha önceden var olanlar tarafından kendilerine “Yunan” ve “Gâvur” denilmiş ve dışlanmışlardır. Devlet tarafından desteklenen mübadillere arsa ve ev temini yapılmıştır. Bu da yerel halk tarafından kendilerine yapılmış bir haksızlık olarak görülmüştür. Her şeye rağmen diğer mübadiller gibi Patriyotlar da kültürlerini devam ettirme amacı gütmüşlerdir. Nesilden nesile gelenek ve göreneklerini korumaya çalışan Patriyotlar, kendilerine özgü müzikleri, çalgıları, kıyafetleri, türküleri ve elbette yemeklerini korumaya çalışmışlardır. Yaşadıkları zorluklar sebebiyle kendilerini diğerlerinden soyutlayan Patriyotların, bu sebeple kültürlerini daha iyi bir şekilde muhafaza ettiklerini söylemek mümkündür (Tarcan, 2021).

Göçler yalnızca bir insan hareketliliği olmayıp bir kültürün de hareketinin sebebi olmaktadır. Yeni bir ülkeye yapılan göç, sadece coğrafi anlamda bir değişim olarak kalmayıp, kültürel anlamda da değişimleri beraberinde getirmektedir. Bu bağlamda yemek kültürüne yansıyan değişimler ve bu değişimlere gösterilen direnç, anavatanla bağların devamının sağlanmasında, etnik kimliğin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Yemek kültürünün ve dolayısıyla da anavatanla bağların koparılması, etnik kimliğin ifade edilmesinde birincil sorumluluğun kadınlarda olduğu yargısı egemendir. Bu egemen yargının sebebi ise toplumsal cinsiyet rolleri kapsamında yemek yapma işinin birincil sorumluluğunun kadınlarda olmasıdır. Vallianatos ve Raine’nin (2008: 355) de belirttiği üzere, dünyadaki değişim ve gelişmeler doğrultusunda ortaya çıkan söylemler, yemek yapmanın toplumdaki birleştirici yönünü göz ardı etmektedir. Dolayısıyla sürdürülebilir yemek kültürünün devamlılığının sağlanmasında kadınların gücü daha da hissettirilmelidir. Zira yemek, aile bireylerinin evle bağlantısını korumaktadır ve diasporik topluluk üyeleri arasında etnik kimliğin gösterilmesinde merkezi bir roledir.

Mübadiller, göç ettikleri topraklara onları hayatta tutan eylem olan yemek kültürlerini de beraberinde getirmişlerdir. Gerek mübadiller gerekse yerli halk yemek kültürlerini korumaya çalışsalar da kullanılan malzemelerdeki değişim, pişirme araçlarındaki ve tekniklerindeki gelişmeler yemek kültüründe değişime neden olmuştur. Değişime neden olan önemli etkenlerden biri de kadınların çalışma hayatındaki sayısının giderek artmasıdır. Kadınların çalışma hayatındaki sayısı arttıkça yapımı pratik ve kolay yiyeceklere talep artmış, yapımı daha meşakkatli olan ve zaman alıcı geleneksel yemeklerin yapımına yönelik talep azalmıştır. Bu durum da yöresel yemeklerin yeni nesiller tarafından bilinmemesine ve dolayısıyla da yemek kültürünün devamlılığına engel teşkil etmektedir. Bu çalışmanın amacı, 1923 yılı ve sonrasında Yunanistan’dan Türkiye’ye göç ederek yerleşmiş mübadillerden olan Patriyot kadınlarının yemek kültürlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanmasındaki rollerini, Patriyotların mutfak kültürlerinin bir parçası olarak kabul edilen Patriyot böreği ve Agurida eşleşmesi örneğinde analiz etmektir. Bunun yanı sıra Patriyot böreği ve Agurida, gastronomide güncel trendlerden biri olan yemek eşleşmesi kapsamında Türkiye’nin çok kültürlü çoğulcu yapısını temsil eden halklardan bir olan Patriyotların yemek kültürlerinin literatüre kazandırılmasını hedeflemektedir. Çalışmanın amacı doğrultusunda İstanbul’un Çatalca ilçesi Kestanelik Mahallesi’nde ikamet eden 8 Patriyot kadınla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Yapılan literatür taramasında çalışmaların çoğunlukla yabancı kaynaklara ait olduğu görülmektedir. Beoku-Betts (1995) tarafından yapılan çalışmada, yemek hazırlama pratiklerinin sadece kadınların toplumsal cinsiyet eşitsizliği ve hane içindeki ikincil rollerini yansıtmadığını, aynı zamanda marjinal kültürel gruplarda geleneklerin oluşturulması ve sürdürülmesine katkıda bulunduğunu öne sürmektedir. Bu çalışma, yemeklerin sadece bir beslenme faaliyeti olmanın ötesinde, bir topluluğun kimliğini ifade etmek ve kültürel semboller içermek için önemli olduğunu vurgulamaktadır. Bu çalışmada Georgia ve Güney Carolina Deniz Adaları’ndaki Gullah topluluklarına 1989 ve 1992 yılları arasında yapılan çeşitli ziyaretler sırasında 22 kadınla yapılan saha gözlemleri ve yarı yapılandırılmış görüşmelere dayanan etnografik veriler kullanılarak yemekle ilgili kültürel

pratiklerin önemi ve kadınların bu pratiklerin oluşumu ve sürdürülmesindeki rolü incelenmektedir. Burns, (2004), düşük gelirli bir ülkeden yüksek gelirli bir ülkeye göç eden göçmenlerde meydana gelen beslenme değişikliklerini değerlendirdiği çalışmasında 1996-2001 yılları arasında Somali'den Avustralya'ya göç etmiş 45 kadınla yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirmiştir. Vallianatos ve Raine (2008), küçük bir Kanada şehrinde ikamet eden Arap ve Güney Asyalı göçmen kadınlarla yaptıkları odak grup görüşmeleriyle kadınların kendilerinin ve ailelerinin yemek seçimlerine ve beslenme alışkanlıklarına yükledikleri anlamları ortaya koymaya çalışmışlardır. Vue, Wolff ve Goto (2011), Kuzey Kaliforniya'da küçük çocukları olan 15 Hmong annesiyle nitel görüşmeler yaparak Hmong kadınları arasında gıda alışkanlıkları, kültürleşme ve sağlık konularındaki bakış açılarını incelemişlerdir. Çalışma kapsamındaki görüşmelerden ortaya çıkan ana temalar arasında Amerikan ve Hmong yemek kültürleri arasındaki karşılaştırmalar, yemek kültürünün korunması, obezite sorunları, farklı kültürleşme süreçleri ve nesiller arası yemek alışkanlıkları yer almıştır. D'Sylva ve Beagan (2011), kadınlar için toplumsal cinsiyete dayalı baskı oluşturan yemek işi pratiklerinin aynı zamanda kendi diasporik topluluklarının sosyal arenasında bir tür 'mutfak sermayesi' sağlayabileceği iddiasından hareketle Kanada'nın Toronto kentindeki Goan kadınları için yemek ve yemek işinin anlamını ve yemeğin farklı cinsiyetlendirilmiş etnik kimliklerin yaratılması ve sürdürülmesindeki rolünü incelemişlerdir. Garnweidner, Terragni, Pettersen, ve Mosdøl (2012) yapmış oldukları çalışmada, bu çalışmanın da ana temalarından biri olan yemek kültürünün önemi ve korunması kapsamında Afrika ve Asya'dan gelen kadın göçmenlerden yararlanmışlardır. Kadın göçmenlerin ev sahibi ülkenin yemek kültürünü nasıl algıladıklarını araştırmak, orijinal yemek kültürlerinin korunmasının önemli olduğunu düşündükleri yönlerini belirlemek ve bunları nasıl koruduklarını açıklamayı amaçlamıştır. Oslo'nun (Norveç) düşük-orta sosyoekonomik statüye sahip ve göçmen oranının yüksek olduğu bölgelerinde ikamet eden 11 Afrika ve Asya ülkesinden yirmi bir kadın göçmenle derinlemesine görüşmeler yaparak fenomenolojik bir yaklaşımla görüşmeleri analiz etmişlerdir.

Türkiye'de yapılan çalışmalar incelendiğinde Akkuş (2019), Kastamonu örneğinde yaptığı çalışmada yöredeki kadınların zorluk derecelerine göre sınıflandırılmış yöresel yemekleri ne ölçüde duyduğunu, bildiğini ve yaptığını tespit etmeye çalışmıştır. Çalışmanın bir diğer amacı ise Kastamonu'daki kadınların bildiği ya da yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleriyle demografik özellikleri arasında anlamlı farklılıkların olup olmadığını belirlemektir. Ayaz ve Çobanoğlu (2017) ise Bartın ilinde yöresel yemeklerin turistler için üretilmesine yönelik 420 ev kadınıyla anket tekniği kullanarak veri toplamıştır. Elde edilen verilerde kadınların Bartın ili için önemli bir potansiyel kaynak olduğu, kadınların istihdamı ile yöresel yemeklerin profesyonelce turistlere sunulabileceği sonucuna varılmıştır. Yemek yapmak, doyurmak ve annelik kavramlarının beraberinde oluşan kadın üzerindeki toplumsal cinsiyet rolü Bilgiç (2020) tarafından araştırılmış ve kırsal alandaki kadın varlığının güçlenerek önemli bir hal alması gerektiği değerlendirilmiştir. Yapılan çalışmada kırsal kalkınma projeleri ile yerel gıda ve yöresel yemeklerin teşvik edildiği bir girişimcilik sürecinden bahsedilmektedir. Kırsaldaki kadınların pazarlar aracılığıyla kamusal alandaki varlıklarının görünür olabileceği sonucuna varılmıştır.

Yemek eşleşmesi ile ilgili literatür tarandığında ağırlıklı olarak yiyecek ve içeceğin eşleştirildiği çalışmalar görülmektedir. Bu içecekler de genellikle alkollü içeceklerdir. Pettigrew ve Chartes (2006), Avustralya kültüründeki şarap ve bira tüketimine yönelik yaptıkları çalışmada 105 katılımcı ile şarap, 115 katılımcı ile bira tüketimi konusunda görüşme yapmışlardır. Bu içkilerin Avustralya kültüründe bulunan yiyecekler ile tüketimi araştırmacılarca irdelenmiştir. Şarap ve biraın yiyecek eşleştirmesinde ele alındığı bir diğer çalışma ise Eschevins, Giboreau, Julien ve Dacremont (2019) tarafından yapılmıştır. Şarap alanında uzman olan 10 somölye ve 10 bira uzmanı ile yapılan görüşmelerde bu içeceklere uygun yiyeceklerin önerilmesi ve bu önerinin temellerine yönelik görüşler alınmıştır.

Bira ve yemek eşleşmesi kapsamında Donadini, Spigno, Fumi ve Pastori (2012) tarafından yapılan çalışmada 51 tüketici ve 7 uzman ile görüşmeler yapılmıştır. İtalyan mutfağından 9 yemek seçilerek bira ile eşleşmesi yorumlanmıştır. Harrington (2005) ise şarap ve yemek eşleşmesinin temellerine yönelik bir çalışma yapmıştır. Şarap ve yemek eşleşmesinin ana temalarına, dikkat edilmesi gereken noktalara değinmiştir.

Yemek ve içki eşleşmelerinin incelendiği çalışmaların haricinde yemek eşleşmesi kavramını temel kavramlarıyla ele alan birtakım çalışmalar da bulunmaktadır. Ahn, Ahnert, Bagrow ve Barabási (2011) tarafından yapılan çalışmada Amerika, Avrupa ve Asya kıtalarından çeşitli bölgeler seçilmiş ve yemekleri oluşturan lezzet uyumlamalarına yönelik incelemeler yapılmıştır. Galmarini (2020), yemek eşleştirme kavramını, yeni ürün geliştirme süreçlerinde yiyeceklerin seçiminde hangi faktörlerin dikkate alınması gerektiği, lezzeti oluşturan etmenlerin son ürünlerdeki kombinasyonunun nasıl belirleneceğine yönelik bir çalışma yaptığı görülmektedir.

Yukarıda aktarılan literatürden de anlaşılacağı üzere göçmen kadınlar ve yemek kültürü üzerine çalışmalar yapılmış, ancak yemek kültürünün gelecek nesillere aktarımı konusunda kadınların rolünü yemek eşleşmesi üzerinden aktaran bir çalışmaya rastlanılamamıştır. Dolayısıyla bu çalışmanın, diğer çalışmalardan farklılaştığı, literatüre konusu ve amacı doğrultusunda katkı sunacağı düşünülmektedir.

Yemek Eşleşmesi

Gastronomi, yiyeceklerin lezzetini keşfederek bir araya gelebilecek en uyumlu ürünleri aynı tabakta buluşturma sürecinin ifadesi olarak tanımlanabilir. Yemek pişirme görevini üstlenmiş profesyoneller olan aşçılar ve şefler, yemeğe ekledikleri çeşitli baharatlar, uyguladıkları pişirme yöntemleri gibi etkilerle aynı ürünlerden farklı varyasyonlarda yemekler ortaya çıkartabilmektedir. Özellikle göz ve damak zevki olarak varlığı bilinen yeme içme ile ilgili olan kavramlar, gastronominin tüketiciye sağlaması gereken önemli bileşenlerdendir. Dolayısıyla bu sürecin tam anlamıyla gerçekleşmesi ve tatminin sağlanması ise gastronominin sanatsal tarafını ortaya koyan bir durumdur (Özdemir ve Dülger-Altınar, 2019).

Herhangi bir yemeğin ya da gıda ürününün tek başına tüketilmesinin yanı sıra, o ürünün lezzetini, o üründen alınan hazzı ve beğeniye artıracak bir diğer gıda ürünüyle bir arada değerlendirilmesi ve tüketilmesi durumu, gastronomide önemi daha da artan bir konu olan yemek eşleşmesi kavramını ortaya çıkarmıştır (Moller, 2013). Yemek eşleşmeleri, her zaman bir lezzet benzerliği ya da dengesinin bir sonucu olmak zorunda değildir. Burada, devreye bazı çevresel ve kültürel faktörler girebilmektedir. Toplumlar, yaşadıkları bölgelerde bulabildikleri çeşitli yiyecekleri bir araya getirebildiklerinden kolay ulaşılabilir ve elde olanlar ile ortaya çıkan eşleşmeler de olabilmektedir (Durmuş, 2022).

Her toplum, kendilerine ait yemekleri oluştururken birtakım deneyimlerin sonucunda bunları ortaya çıkarmıştır. Deneme yanılma olarak adlandırılan bu yöntem ile birlikte çeşitli aromatikler, yiyeceklerle birleştirilmiş ve toplumun damak tadına uygun yiyecekler ortaya çıkarılmıştır. Bu deneme yanılma yöntemleri, pişirme teknikleri ve içerikte uyum ile kendini ön plana çıkarmaktadır (Issa, Alghanim ve Obeid, 2018)

Yiyecek eşleşmeleri, alışılmış olarak şarap ve peynir, şarap ve çikolata, kahve ve çikolata gibi genel eşleştirmelerle bilinmektedir. Gıda eşleşmeleri sadece bunlarla kalmayıp bazı durumlarda biyoaktivite etkilerinin kullanılması için de yapılmaktadır. Bu tür gıda eşleşmelerine fonksiyonel gıda eşleşmesi denilmektedir (Hunaefi, Zahidah, Hanifa, Fuhrmann ve Smetanska, 2022).

Patriyotların Mutfak Kültürü

Göçler, sadece insanların bir coğrafi hareketliliği olmaktan ziyade, kültürün de hareketliliği olmaktadır. Bu durum mutfak kültürünün de insanların göç ettikleri bölgeye taşınmasını sağlamaktadır. Patriyotlar, mutfak kültürlerine sıkı sıkıya bağlanmış bir halktır. Kendilerine özgü yemekleri, tatlıları, sosları bulunan Patriyotlar, günümüzde evlerinde bu yemekleri yapmaya devam etmektedir. “Balkanlar” denildiğinde bu yemeklerden akla ilk gelen kuşkusuz börektir. Zira Balkan göçmenlerinin evlerinde muhakkak pişen en önemli yemeklerden biridir. Patriyotlar, “pita” adını verdikleri börekleri düzenli olarak pişirmektedir. Pita, genellikle soğanlı olmakla birlikte ıspanaklı, peynirli, kıymalı olabilmektedir. Çeşitli söylenişlere göre “börek” ya da “bürek” olarak da adlandırılmaktadır (Yıldız, 2022). Göç ettikleri bölgelerde tarımla uğraşan, tarlaya giden Patriyotlar için karınlarını uzun süre tok tutmak önemlidir. Bu sebeple börekler hem kolayca paylaşılabilir olması hem de çok katlı hamurdan oluşmasının getirdiği tokluk hissi sebebiyle sıkça yapılmış, tercih edilmiştir (Atik ve Atik, 2020).

Patriyotlar ağırlıklı olarak hamur işleri ve sebze yemeklerinin bulunduğu bir yemek kültürüne sahiptirler. Et olarak çoğunlukla tavuk kullanılır. Patriyotların mutfak kültürlerinde yer alan bazı yemekleri şöyledir (Atik ve Atik, 2020):

Büryan: Bir çeşit pilavdır. Haşlanmış tavuğun suyu kavruktan sonra pirince eklenir ve bir tepside üzerine dizilmiş haşlanmış tavukla birlikte fırınlanır.

Petra: Bolca sarımsak eklenerek tavuk haşlanır. Hamur yapılıp yufka açılır. Sac üzerinde pişen yufkalar parçalanarak bir tepsiye alınır. Haşlanmış tavuğun suyu gezdirilir ve üstüne tavuk parçalanarak konur. Tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Pita: Genellikle 12 kat yufkanın araları yağlanarak bir araya getirilmesiyle oluşan böreklerdir. İç harcı mevsimsel olarak değişiklik gösterebilmektedir. Soğanlı, pırasalı, ıspanaklı, peynirli, kıymalı olabilmektedir.

Dilme Tatlısı: Ustalık gerektiren bir tatlıdır. Yufkaların arasında muhallebi bulunan şerbetli bir tatlıdır. Yufkaların ince açılması gerekmektedir.

Kayış Tatlısı: Un, pekmez ve süyun birleşiminden oluşan bir tatlıdır.

Pandispanya: Bolca yumurta, şekerle çırpılıp un ya da nişasta eklenmesinden sonra pişirilir. Şerbet dökülerek servis edilir.

Avurida (Agurida): Erik ekşisi olarak bilinmektedir. Pekmez kıvamında uzun saatlerce kaynatılan erik süyundan elde edilir. Genellikle soğan böreği ile birlikte yenir.

Patriyotlar, hamur işi ve tatlılarda oldukça başarılıdır. Bu yemekler onların sadece öğünlerini geçirmeleri için değil, özel günlerini lezzetlendirmek amacıyla da yapılmaktadır. Düğünler ve bayramlarda mutlaka kendilerine özgü yemekler ve tatlılar ile özel günlerini taçlandırmayı tercih etmişlerdir. Araştırmanın ana paydaşlarından biri olan Patriyot böreği, Patriyotlar için oldukça önemlidir. Düğün yapıldıktan sonraki gün gelin olan kişi, kaynana ve akrabaların gözetiminde Patriyot böreği yapmaktadır. Bunun da kültürün devamlılığını sağlamak açısından aile büyüklerinin, aileye kültürü devam ettirebilecek bir üyenin girdiğine emin olmak amacıyla yaptıkları düşünülmektedir (Yılmaz, 2017).

Patriyotların mutfak kültürüne ilişkin yukarıda aktarılan bilgiler doğrultusunda bu araştırmada Patriyotlar için oldukça değerli olan Patriyot böreğinin ve onunla birlikte tüketilen aguridanın, güncel trendlerden biri olan yiyecek eşleşmesine ışık tutabilecek kültürel ve geleneksel bir örnek olacağı düşünülmüştür.

Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Nitel araştırma, sosyal olguların herhangi bir değişime uğramasına mahal vermeden incelendiği, sosyalliğin getirdiği olayların çok yönlü hâlinin anlaşılmasına yönelik problemlerin çözümünü amaç eden araştırmalardır (Baltacı, 2019). Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış mülakat, bu çalışma için tercih edilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakat, görüşme sorularının mümkün olan en açık şekilde hazırlandığı ancak mülakat esnasında olası bir anlaşılama ya da ortaya çıkan başka bir durumun daha iyi anlaşılmasını sağlayacak düzenlemelerin yapılabildiği mülakat tekniğidir (Polat, 2022).

Yarı yapılandırılmış mülakat tekniğinin tercih edilmesinin sebeplerinin başında görüşme yapılacak kişilerin paylaşacağı bilgilerin herhangi bir sınırlandırmaya, çerçeveye tabi olmasının önüne geçilmesi gelmektedir. Zira kapalı uçlu sorularla sınırlandırılacak çalışmada konunun ve anlatımların gidişatına göre anlatımların derinleştirilemeyeceği varsayılmıştır. Bunun yanı sıra yarı yapılandırılmış mülakatın, görüşme esnasında katılımcının olası algılama problemlerini kavrayarak, benzer içerikli yeni soruları sorabilme imkânını da araştırmacıya vermesinin çalışmanın niteliğini artırıcı en uygun yöntem olduğu düşünülmüştür.

Çalışmanın evreni, Çatalca ilçesi Kestanelik mahallesinde yaşayan Yunanistan mübadili Patriyot kadınları olup, örneklem olarak Kestanelik Mahallesi'nde yaşayan 50 yaş ve üzeri kadınlar seçilmiştir. 50 yaş ve üzeri kadınların seçilmesinde iki varsayımdan hareket edilmiştir. İlki, bu yaş grubundaki kadınların yemek yapımı konusunda tecrübe kazandıkları varsayımdır. İkincisi ise yeni kuşaklara yemek kültürünün aktarımı konusunda yetişkin çocuklara sahip olduklarının varsayılmıştır. Katılımcılar kolayda örnekleme yöntemi ile seçilmiştir. Bu yöntem, araştırmaya dâhil olmak isteyen herkesin katılımını amaçlar. Ayrıca, zaman ve ekonomik açıdan tasarruf sağlamaktadır (Ural, 2011). Mahallede yaşayan Patriyot kadınların tam olarak kaç kişi olduğuna yönelik bilgiye ulaşılamadığından hedef örneklem olarak bir sayı tespiti yapılamamıştır ve bu durum da çalışmanın sınırlılıklarından biridir. Dolayısıyla Kestanelik mahallesindeki Patriyot kadınlarla kolayda örnekleme yöntemiyle görüşmelere başlanmış, hazırlanan sorulara verilen cevaplar birbirini tekrarlamaya başladığında görüşmeler sonlandırılmıştır. Silverman'ın (2016) da belirttiği üzere, nitel araştırmalarda katılımcıların sorulara verdiği cevaplarda tekrarların başlamasının, verilerin artık doygunluğa erdiğine yönelik bir işaret olduğu varsayılar, sonraki aşamaya geçilip edinilen verilerin detaylandırılması tavsiye edilmektedir. Bu bağlamda Çatalca ilçesi Kestanelik mahallesinde yaşayan Yunanistan mübadili 8 Patriyot kadınla mülakat yapılmış, kadınların verdiği cevaplarda tekrara düşüldüğü anlaşıldığında mülakatlara son verilmiştir.

Belirlenen katılımcılardan bir kısmı görüşme yapılacağı zaman aralığında sağlık problemleri nedeniyle, bir kısmı ise yaş faktörünün görüşme öncesinde yanlış teyit edilmesi sebebiyle görüşmeye katılamamıştır. Katılımcılardan birinin kendisi Patriyot olmayıp Patriyot bir aileye gelin olarak katılmıştır. 40 yılı aşkın süredir ailede bulunduğu için görüşülmesinde bir sakınca görülmemiş ve örnekleme dâhil edilmiştir. Zira göç ederek ayrıldığı yer, Bulgaristan'ın Yunanistan sınırındadır ve neredeyse bir ömre yakın Patriyot bir ailenin gelenekleriyle yaşayan bir kadındır. Dolayısıyla kültürel yakınlık ve uyum konusunda Patriyot bir kadından farkının olmadığı varsayılmıştır.

Çalışma planlanırken ilgili literatür taranmış ve birtakım ön görüşmeler yapılmak suretiyle yemek eşleşmesinin paydaşları olan Patriyot böreği ve agurida hakkında sorular hazırlanmıştır. Mülakatta, demografik verileri de içeren toplam 16 adet açık uçlu soru sorulmuştur. Yemek kültürünün aktarımı konusunda yaşın, medeni durumun ve çocuk sayısının etkili olduğu düşünüldüğünden katılımcıların sosyodemografik bilgilerini öğrenmeye yönelik soru ile mülakata başlanmıştır. Çalışmanın konusu bakımından göç de bir değişken olarak kabul edilmiş ve bu kapsamda göçle ilgili soru da ilave edilmiştir. Sorular ağırlıklı olarak Patriyot Böreği ve Agurida eşleşmesi üzerine yoğunlaştırılmıştır. Görüşmede sorulan sorular şu şekilde sıralanmıştır:

1. Kendinizi tanıtabilir misiniz? (ad, soyad, yaş, medeni durum, çocuk sayısı)
2. Nereden göç ederek Kestanelik köyüne yerleştiniz?
3. Siz Patriyot böreği ve agurida yapmayı nasıl ve kimden öğrendiniz?
4. Bu ürünleri yapmayı ne zaman öğrendiniz?
5. Bize biraz Patriyot böreğinin yapılışından bahsedebilir misiniz?
6. Patriyot böreğinin soğanlı bir iç harcının olmasının sebebi var mı?
7. Bu böreği başka malzemelerle yapan patriyotlar da var mı?
 - Yanıt evet ise orijinali hangisidir?
8. Agurida nasıl yapılır?
9. Agurida yapmanın belli bir zamanı var mıdır?
 - Yanıt evet ise yapım zamanı ne zamandır?
10. Agurida kullanmak yerine nar ekşisi kullananların olduğu söyleniyor. Siz bu durumu nasıl değerlendiriyorsunuz?
11. Neden agurida ve Patriyot böreği bir araya gelmiş?
12. Büyükleriniz bu ürünleri nasıl tüketti?
13. Siz, sizden sonra gelecek olan yeni nesillere bu kültürü aktarmak için neler yapıyorsunuz?
14. Bu ürünler gibi başka yiyecek eşleşmeleri kültürünüzde var mıdır?
 - Yanıt evet ise hangi eşleşmeler yapıyor?
 - Neden Patriyot böreği ve agurida, diğerlerinden ön plandadır?
15. Kültürünüzün yansıtılması, yiyecek içeceklerinizin ön plana çıkması için sizin tavsiyeleriniz nelerdir?
16. Agurida ve Patriyot böreği konusunda eklemek istediğiniz hususlar var mı?

Mülakatlar, Kestanelik mahallesinde, katılımcıların kendi evlerinde, yüz yüze yapılmıştır. Yapılan görüşmelerin en kısıyası 8 dakika 21 saniye, en uzununu 24 dakika 18 saniye sürmüştür. Katılımcılardan onay alınmak suretiyle görüşmeler, o esnada ses kaydına alınmıştır. Ayrıca görüşmeler sırasında katılımcılara gönüllü onam formu imzalatılmış ve bir nüshası teslim edilmiştir. Görüşmelerin tamamlanmasının ardından, kayıt altına alınan ses dosyaları dinlenerek, bilgisayar üzerinden yazılı formata dönüştürülmüştür. Oluşturulan belgeler üzerinden veriler, betimsel analiz yöntemi kullanılarak analizi yapılmıştır. Betimsel analiz, var olan bir çerçeve üzerinden verilerin işlenmesi, bulguların tanımlandıktan sonra yorumlanması adımlarını içeren bir yaklaşımdır (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Katılımcıların kişisel verilerini korumak amacıyla gerçek ad soyad bilgileri yerine K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8 biçiminde kodlamalar yapılmıştır.

Çalışmada yarı yapılandırılmış mülakat tekniğinin kullanımı için Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nin Etik Komisyonu'ndan 14 Aralık 2022 tarihinde, 2022/336 araştırma kodu ile izin alınmıştır.

Bulgular

Katılımcılara yöneltilen ilk soruda demografik bilgilere odaklanarak katılımcıların kendilerini tanıtmaları istenmiştir. Tablo 1'de katılımcıların yaş, medeni durum ve çocuk sayıları gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Kişisel Bilgilerine Yönelik Bulgular

Katılımcı No	Yaş	Medeni Durum	Çocuk Sayısı
K1	65	Dul	3
K2	61	Bekâr	0
K3	53	Evli	2
K4	63	Evli	2
K5	65	Dul	2

K6	75	Evli	3
K7	72	Evli	4
K8	60	Evli	3

Tablo 1’de görüldüğü üzere, katılımcıların en küçüğü 53, en büyüğü 75 yaşında olup, yaş ortalamaları 64’tür. Katılımcıların hepsi ev hanımıdır. 5’i evli, biri bekâr, ikisi ise eşini kaybetmiştir. Katılımcılardan birinin 4 çocuğu olup, diğerlerinin 2 ya da 3 çocuğu vardır.

Katılımcılara nereden göç ederek Kestanelik köyüne yerleştikleri sorulduğunda biri dışında (K1) hepsi, Selanik’ten geldiklerini söylemişler, hatta bazıları kasabalarının, köylerinin ismini bile vurgulamışlardır. K5, “Vaypis”ten; K7, annesinin “Vaypis”, babasının ise “Vroştan”dan; K8, ailesinin “Nasliç” ve “Vroştan” bölgelerinden Kestanelik’e göç etmiştir. K1, Yunanistan sınırında bulunan bir Bulgaristan ili olan Harmanlı/Kırcaali’den geldiğini, Patriyot olmadığını, evlenerek aileye katıldığını ve 40 yılı aşkın bir süredir Patriyotlar’la yaşadığını ifade etmiştir.

Kültürlerinin devamlılığına önem verdiğini bildiğimiz Patriyotlar’a, börek ve agurida yapmayı kimden öğrendikleri sorulduğunda bir kişi “Eltimden” (K1), üç kişi “Babaannemden” (K2, K4, K7) ve dört kişi “Annemden” cevabını vermiştir (K3, K5, K6, K8). Verilen cevaplara bakıldığında börek yapmanın babaanne tarafından öğretilmesinin ailenin yaşlı üyesinin kültürel mirası aktarmaya yönelik bir girişimi olduğu düşünülebilir.

Börek ve aguridayı yapmayı ne zaman öğrendiniz sorusuna yanıt olarak, K1 dışındaki katılımcıların hepsi çocukken öğrendiğini aktarmıştır. Bu katılımcılardan K3 ve K8, annelerinin komşuya misafirlige gittiği bir anda, evde yalnız kaldıklarını ve bu sırada ilk kez kendi başlarına börek yaptıklarını söylemiştir. Yaptıkları böreklerin, aileleri tarafından büyük bir mutlulukla karşılandığını ifade etmişlerdir. Katılımcılardan K7, böreğin önemi ile ilgili kavramsal çerçeve başlığı altında belirtilen bir konuyu, kendi başından geçen bir olay ile şöyle aktarmıştır:

“Ben 21 yaşında geldim buraya, evlendim. Dışarıda hepsi toplandı başıma börek yaptırıldılar masada. Eskiden öyle vardı. Daha 3 günlükken masayı bahçeye kurdular. Hepsi toplandı etrafıma, bakalım börek yapabilir miyim? Tabii eskiden be yavrum. Şimdi yok öyle bir şey yavrum. Şimdi yapar mı gelinler... Yapmaz öyle bir şey!”

Katılımcılardan böreğin yapılışını anlatmaları istenmiştir. Alınan cevaplar doğrultusunda böreğin iki farklı yöntem ile yapıldığı görülmüştür. Yöntem farklılığının ana sebebi börek hamurunda bulunan mayadan kaynaklanmaktadır. Katılımcılardan K1 ve K5 hamuru mayalandırdıklarını söylerken, diğer katılımcılar hamuru mayalandırmadan işlediklerini söylemişlerdir. Katılımcıların hepsinin ev hanımı olması ve yaşları sebebiyle tecrübelerinden kaynaklı böreği göz kararı ölçülerle yaptıkları anlaşılmıştır. Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre börek tarifi aşağıdaki gibidir:

Hamuru için:

- Küçük tepsiye 1, büyük tepsiye 2 kilo un,
- Tuz,
- Ilık su,
- Küçük bir parça maya.

Arasına sürmek için:

- Tereyağı ve sıvıyağ karışımı

İç harcı için:

- 1 kilo soğan,
- 1-2 yemek kaşığı salça,
- Birkaç domates ya da biraz domates suyu
- Karabiber, pul biber, nane, tuz.
- 1 bardak kadar su.

Temel börek malzemeleri belirtildiği gibi olsa da katılımcılardan bazıları bu malzemelere ilave olarak kıyma eklediğini söylemiştir (K1, K5, K7). Katılımcılardan K7, böreğin iç harcıyla ilgili şu ifadede bulunmuştur:

“Soğanı kavuruyorum. Bizimkiler kıymalı yiyor. Sonra kıymayı da koyuyorum. Salçasını domatesini atıyorum. Bol soğanlı olacak. Kıyma da koysan yine soğan bol olacak. Sırf kıymayla olmaz, onun adı soğanlı börek.”

Buna karşıt bir görüş olarak K8, böreğin iç harcıyla ilgili şunu söylemiştir:

“Bazen patlıcan, biber, domates onları da bazen yapıyorum. Ama bizim Patriyotta öyle şeyler yok içinde. Sadece soğan. Şimdi kıyma atıyorlar, patlıcan atıyorlar, biber atıyorlar ama annemlerin yaptığı sade soğan. Soğanı güzelcene kavuruyorsun, kavurduktan sonra salçasını atıyorsun. Salçasını attıktan sonra su atıyorsun, mesela yarım su bardağı. Tuz, karabiber, kuru nane atıyorum. Bir de pul biberi. Başka da bir şey atmıyorum. Orijinal olanı da budur.”

Böreğin kaç kat yufkadan yapılacağı ile ilgili de katılımcılar tarafından çeşitli görüşler sunulmuştur. K1, K4, K6, K7 ve K8 toplam 12 kat, K2 toplam 19 kat, K3 ve K5 ise toplam 16 kat olması gerektiğini söylemiştir. Bu değişikliklerde tepsinin boyutunun önemli olduğu da vurgulanmaktadır:

“Hamurun en az 7-8 beze olması lazım. Tepsinin büyüklüğüne göre 10-12’ye kadar da çıkabiliyor. Katları ne kadar çok olursa o kadar güzel oluyor. Daha tel tel ayrılıyor. İşte bezeleri 8 ile 12 tane yaparsın. Boyutuna göre değişiyor.” (K3)

Böreğin iki farklı hazırlanışı olduğu bilinmektedir. Bunlardan biri böreğin “Pita” olarak adlandırıldığı ilk halidir. Katılımcılardan konuyla ilgili öne çıkan şu görüşlere yer verilmiştir:

“İki çeşidi var. Bi hemen yaparsın bi de eskiden, şimdi çok yapmadığımız için, ekmek mayasıyla yaparlardı. Ekşi mayayla. Hamuru çoğaltırdık unla sonra örterdik peşkirle. Baya dururdu, kabarırdı. Sonra onla yapardık. Altını tek yufka yapardık. 6 tane tek değil 1 tane yapardık, kalın. Bir de kabarırdı ya. Pizza yaparlar ya şimdi, ama pizzaları ince yaparlar. Bizim kalın olurdu. İşte esas soğan böreği o. Şimdi öyle yemiyorlar, ekmek gibi yaparsın derler. Şimdi kat kat yaparız işte.” (K6)

“Ben gerek duymadığım sürece maya atmam. Atsam da bi çay kaşığı, fazla atmam. Bir de annemler pita diyorlar. Onu mayalı yapıyorlar. Onun altını gözleme olarak açmıyorlar. Sade altını bir hamur ayırıp bütün açıyorlar. O pita oluyor. Üstüne de 5 tane 6 tane kaç kat yaparsan yağlanıp üstü birden açılıyordu. Ama şimdi biz börek diyoruz altını da üstünü de aynı şekil yapıyoruz.” (K8)

“Mayalatmıyorum, çünkü ekmek gibi oluyor. Hemen karıyorum açıyorum. Tabi şimdik çağ atladıkça biraz nesiller de değişiyor. Önceden insanlarda ekmek mi vardı, fakirlik vardı. Ekmek gibi yaparlardı, geçinirler yerlerdi işte. Bir öğün, iki çeşit gibi yiyorlardı.” (K2)

Günümüzde yapılan börek ise K6 tarafından şöyle anlatılmıştır:

“Hamurunu tutarız. Şimdi maya var, maya atarız. Eskiden maya yoktu, karbonat atardık: yemek sodasından. Tuz atarız, suyla yumuşak yoğururuz. Tepsinin şeyine göre yapardık. Büyük tepsiye iki kilo un; normal tepsiye bir kilo un koyardık. Hamurunu tutarız. Bir taraftan da soğanları doğrarız. Soğanların içine domates suyu atarız. Hafif salça, karabiber, pul biber, nane atarız soğanın içine. İyice o soğanları kavururuz. Kavrulduktan sonra bi bardak kadar su koyarız, biraz kaynar yumuşasın diye. Ondan sonra alırız o hamuru ikiye böleriz. Bir tanesini altı beze yapıyoruz, böyle yuvarlak. Onu böyle un atarak küçük gözleme yaparız. İçine yağ süreriz, biraz un atarız, yağı emsin diye. Sonra diğer altı taneyi de öyle üst üste yağlıyoruz. Tepsiyi de yağlıyoruz. Ondan sonra, o altı taneyi bir yufka yapıyoruz. Sonra tepsiye koyarız. O kavurduğumuz soğanları da içine dökeriz. İyice her yerine böyle kaşıkla yayarız. Sonra kalan diğer altı bezeyi daha büyük açarız. Onu da açtıktan sonra oklavaya dolarız. Sonra sererken böyle dümdüz olmaması için biraz büyük yaparız üstteki yufkayı. Böyle buruşuk buruşuk olur. Sonra etrafını kıvırıyoruz. İster tepsinin içine doğru ister dışına doğru iki türlü yaparız. Sonra pişiririz. Piştikten sonra sofraya koyarız. Açarız, böyle keseriz kaç kişiysek. İsteyen alır aguridayı, üst yufkayı açar içine de ondan koyarız. Sonradan koyarız yani. Yeyen de var yemeyen de var. Sonradan ekleriz. Pekmez gibi olur zaten o agurida. Pekmez kalınlığında, koyuluğunda olur. Mesela bir fincana koyarız. Herkes kendi böreğine alır koyar.”

Patriyot böreğinin diğer böreklerden ayırt edici özelliklerinden biri de K6’nın da söylediği gibi üzerinin buruşuk bir görünüme sahip olmasıdır.

Araştırma sırasında edinilen verilere göre Patriyot böreğinin soğan dışında başka iç harçlarla da yapıldığı verisi edinilmiştir. Bu bağlamda katılımcılara “Bu böreği başka malzemelerle yapan Patriyotlar da var mı?” ve “Patriyot böreğinin soğanlı bir iç harcının olmasının sebebi var mı?” soruları sorulmuştur.

Şekil 1. Patriyot Böreği (Katılımcılar tarafından yapılmıştır.)



İlk soruya tüm katılımcılar evet cevabını vererek böreğin pırasalı, ıspanaklı, peynirli, yoğurtlu olarak da yapıldığını belirtmişlerdir. İkinci soruya zamanın ekonomik koşullarının etkili olduğu belirtilmiştir. K3, farklı iç harçlarla yapılmaya başlansa dahi orijinalinin soğanlı olduğunu vurgulamıştır:

“Herhalde daha önce imkânlar gereği, herkesin evinde ettikleri için, soğan bol olduğu için ya da muhtemelen ıspanak olduğu için. Ama şu an mesela soğanın içine kıyma katan oluyor, patlıcan katan oluyor. Ama orijinali sadece soğanı kavuruyorsun domates sosu varsa domatesi baharatları, salçası bu kadar. Yani orijinalinde ilk yapılan öyleydi. Ama tabi şu an onu çeşitlendirdik; içine patlıcanı, biberi, kıyması, değişik şeyler hatta patates bile katmanı olabiliyor.”. (K3).

Böreğin orijinalinin iç harcının soğanlı olması nedeniyle aslında Patriyot böreğinin adının “soğan böreği” olduğu katılımcılar tarafından dillendirilmiştir. K6 da her daim yaptığı böreği anlatırken “soğan böreği” kavramını kullanmıştır:

“En güzeli bizde soğan böreği. Gelen misafire de gidene de, çocuklarıma da, herkese soğan böreği yaparım ben.”. (K6).

Patriyotların soğan böreğini “agurida” denilen bir sos ile yedikleri bilinmektedir. Bu sos aslında bir erik ekşisi olarak adlandırılabilir. Katılımcılardan K4 ve K8 aguridayı “erik sirkesi” olarak tanımlamıştır. Aguridanın yapılış süreci şu şekildedir: Erikler toplanır ve yıkanır. Yıkanan erikler, bir kazana alınarak kaynamaya bırakılır. Suyunu salıp iyice yumuşayan erikler, ocaktan alınarak bir çuvala boşaltılır. Burada önemli nokta eriklerin süzülürken, süzülen suya herhangi en ufak bir posanın karışmamasıdır. Süzülen eriklerin suyu, tekrar bir tencereye alınır ve minimum 6-7 saat, ara ara dibi tutmaması için karıştırılarak kaynatılır. Pekmez kıvamına gelen erik suyuna, ocaktan almadan önce bir miktar tuz atılır ve şişelenerek saklanır. (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8)

Eskiden aguridanın sulandırılmak suretiyle içecek haline getirilip içildiği de bazı katılımcılar tarafından şöyle aktarılmıştır:

“Mesela kuskus yapıyorsun, makarna yapıyorsun eritiyorsun aguridayı suda. Biraz da şeker atıyorsun. Eskiden bunu yapardık sürahiye, içerdik. Annelerimiz yapardı. “Şürbet” derdik.”. (K7)

“Mesela eskiden nerde bolluk! Bu aguridayı biraz şeker atıp, suyla açıp, şerbet yapıp içerlerdi. Nerde meyve suları o zaman... Gerçi erikleri içseydiler de böyle hastalık olmasaydı!” (K2)

Katılımcılardan aguridanın yapılışını öğrendikten sonra, belirli bir yapım zamanı olup olmadığı da sorulmuştur. Bu soruya katılımcıların hepsi “Ağustos sonu” olarak yanıt vermiştir. Bu zamanın, eriklerin olgunlaştığı ve aguridada kullanmak için en uygun zaman olduğu belirtilmiştir.

Yemek eşleşmesinin kritik sorusu olan “Neden agurida ve Patriyot böreği bir araya gelmiş?” sorusu, katılımcılara yöneltilmiştir. Cevap olarak katılımcıların bir kısmı lezzet dengesini sağladığını söylerken (K2, K3, K6), bir kısmı ise büyüklerinden öyle gördükleri için bu şekilde tükettiğini söylemiştir (K5, K8). K1 bilmediğini K4 ise daha lezzetli olduğundan dolayı böyle olduğunu söylemiştir.

Şekil 2. Agurida (Solda K7'nin, Sağda K8'in Yaptığı)



Katılımcılardan K3 ve K6, yemek eşleşmesinin temelinde yatan duruma şu şekilde dikkat çekmiştir:

“Lezzet açısından onu lezzetlendiriyor. Börek, yani ağır bir hamur, onun ekşiliği dengeliyor.” (K3)

“Sadece soğanla yediğin zaman biraz tatlımsı olur. Bunu attın mı ağırıdayı, mayhoş olur. Güzel olur. Daha güzel yersin, daha lezzetli gelir.” (K6)

K2 ise duruma başka bir örnek vererek yemek eşleşmesinin kültürel boyutuna dikkat çekmiştir:

“Agurida dengeliyor, güzel gider. Ama mesela ıspanak böreğini, bizim Patriyotlar yoğurtla yer. Ispanağa yoğurt yakışır soğan böreğine de agurida yakışır. Yani soğan böreğini kalk yoğurtla ye, gitmez. Ama agurida kattığın zaman bi hoş veriyor, tat veriyor, gidiyor.”

Aktarılan ifadelerden de anlaşılacağı üzere Patriyot böreği ve aguridanın bir lezzet dengesi kurulması amacıyla yemek eşleşmesine dâhil oldukları görülmektedir. Soğanın içerisinde bulunan şekerli tat, hamurla birleştiğinde tatlı bir yeme hissi vermektedir. Patriyotlar, bu durumun önüne geçmek ve kendilerinin de dediği gibi böreği daha lezzetli hale getirmek için aguridanın ekşiliğinden faydalanarak, bir denge mekanizmasının kurulmasını sağlamışlardır.

Sahaya çıkılmadan önce elde edilen bilgilerde, agurida yapan kişi sayısının azaldığı ve artık marketlerde satılan nar ekşilerinin, börekle birlikte tüketildiği öğrenilmiştir. Bu durumun daha çok genç kuşak arasında yayılmakta olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Genç kuşakların bu yaklaşımı hakkındaki görüşleri katılımcılara sorulmuştur. Katılımcılardan K1, K4 ve K7, nar ekşisinin de benzer metotlarda olduğunu ve börekle kullanılabileceğini söylerken; diğer katılımcılar buna karşı çıkmışlardır:

“Ya tabi yapmayanlar için, onun da ayrı güzel bir tadı var. Benziyor. Ben şimdi alıştığım için ötekenden yerim. Komşuyla beraber yaptık biraz. Eskiden çok yapardık, satardık. Şimdi yaşlandık, ayaklar gitmez. Ama işte, birbirimize yardım ede ede yaptık biraz.” (K6)

“Aguridanın yerini tutmaz. O da aynı tabi ama aguridanın lezzeti başka. O şimdi daha çok ekşi oluyor. Şimdi biz tatlı erik sarı erik karıştırınca daha lezzetli bir tat oluyor.” (K8)

Katılımcılara “Bu ürünler gibi başka yiyecek eşleşmeleri kültürünüzde var mıdır?” diye sorulmuştur. Tüm katılımcılar bu soruya: “Ispanak böreği ve yoğurt birlikte yenir.” cevabını vermiştir. Başka herhangi bir eşleşme olduğunu söyleyen olmamıştır. Geleneksel Türk damak tadında ıspanak ve yoğurdun bir arada yenmesi, Patriyotların kültürüne de börek üzerinden yansımıştır.

Bu bilgiler sonrasında, yeni nesil gençlerin Patriyot kültürüyle ilgili yaklaşımları konusunda görüş alınmıştır. Katılımcıların çoğunluğu, eskisi kadar ilgiyle karşılaşmadığını ve belki börek yapımının devam edeceği ancak aguridanın kaybolacağı düşüncesindedir:

“Aguridayı belki kimse yapmayacak. Agurida, çok zor olduğu için şimdi gençler bilmiyorum dışarda ateş yakar mı? Aguridayı tüple yapmaya kalksan, yani bütün gün evde kapalı, evin batar, çünkü buhar olur çok. O devamlı kaynaya kaynaya olacak bir şey.” (K8)

“Kimse yapmaz bizden başka. Halam var Hamide. Onlar yapar muhakkak. Biz yaparız yani. Yöremizin. Onsuz yapamayız. Ben ne olursa olsun onu yapıyorum. Koyuyorum mesela kenara, hiçbir şey olmuyor 2-3 sene gidiyor.” (K7)

“Şimdi pek yapan yok. Yemesini yerler buldular mı. Yapmak çok zor gelir. Bak ben yaparım, gelinlerim de yer, çocuklarım da. Her pazar yaparım. Herkesi toplarım. Bütün herkesin evi ayrı. Ben de pazar günü görüşün kardeşler diye gelinler, torunlarım... Dört tane erkek torun var. Kimisi çalışır kimisi okur. Pazar günü evde olurlar hepsi bir arada. Kızım da gelir Çatalca'dan kocasıyla. Hep beraber yeriz. Bahçemiz var arkada çok güzel, kamelya yaptık. Orda yeriz, soğuk oldu mu burda yeriz.” (K6)

K6'nın bu ifadesi, yemeğin sosyolojik boyutunu ortaya koymaktadır. Aile üyelerinin, fiziksel olarak bir araya gelmesi amacıyla ailenin büyüğü tarafından börek yapılmakta ve toplanılmaktadır. Aile büyüğü, aile arası bağları korumak ve güçlendirmek amacıyla üyeler farklı lokasyonlarda olsa dahi herkesi aile büyüğünün evinde bir araya getirmektedir.

“Yok yok hiç merak yok şimdikilerde. Çünkü eziyetli. Önceden mecburdu. Herkes kışlığını öyle olur olmaz bakkala oraya buraya yoktu yani kışın. O zaman yoktu diye yapıyodular. Ama şimdi her şey var. Kimse uğraşmıyor. Önceden kazanlar yakılırdı dışarlarda. Odun ateşinde pişirilirdi. Çuvallarda, böyle erikleri koyarlardı, süzülürdü suyu mesela aguridanın. Kim uğraşacak şimdi. Yapan var mı!” (K5)

Kültürlerini, geleneklerini korumak ve devam ettirme gayreti içerisinde olan Patriyotlar, mübadele derneklerinin önderliğinde, kendi örf ve adetlerini yaşatmaya devam etmektedir. Bu konuyla ilgili açıklamalar şu şekildedir:

“Büyük Mübadele Derneği, yemekler için ekstra böyle kitapları çıktı. Dernek çok fazla uğraşiyor bunlarla. Ben de taraftarım çünkü her şeyi ayrı güzel. Yaptığımız, yani bilmeyenler bile yediği zaman, çok memnun oluyor. Yabancı misafirlerim gelmişti mesela benim daha önce. Vallahi o kadar seve seve yediler ki mesela biz bi yabancı ülkeye gittiğimizde her şeyi yiyemiyoruz. Ama onlar burada bizim yaptığımız her şeyi severek yediler.” (K3)

“Valla şimdi her sene mübadele dernekleri Pita gecesi yapıyorlar bir köyde. Aman gelecek nesiller de yapabilsin diye!” (K8)

“Şimdi bizim bu Çatalca'da olsun, Silivri'de olsun Büyük Mübadele Dernekleri var, bunlar çok tanıtım yapıyorlar. Unutulmasın diye yapıyorlar. Hatta pita gecesi yaptılar burda. Ben de baya bir pita yaptım.” (K2)

Yapılan görüşmeler sırasında katılımcılardan birinin (K3) mübadele öncesi dedelerinin yaşadığı bölgeye ziyaret gerçekleştirdiği öğrenilmiştir. Mübadelenin ruhu ve göçün sadece bir yer değişimi olmadığı, bilinmeyen birçok duygunun örtülü olarak yaşandığı bir olay olduğu şu sözlerle anlaşılmaktadır:

“Orada Yunan bir tanıdığımız vardı, amcamın tanıdığı. O bizi dedemin köyüne getirdi. Köyü gezdik, böyle köy, küçücük bir köy. Mesela gezerken eski taş bir ev, Ayten yengenin eski ev gibi. Duvar taşında, hemen ay yıldız dikkatimi çekti ve orda öyle ağlamaya başladım ki! Nasıl kötü oldum. Dedim, bizim ailemiz gerçekten buradaymış. Türk bayrağının resmi taşa oyulmuş, ay yıldızı... Yani Türklerin bıraktığı bir ev. O kadar gurur duymuştum ki hatta fotoğraflarını falan çektik ama benim sonra telefonum gitti. Mesela orada bir teyzeye uğradık. Yolumuzun üstünde. Daha doğrusu tuvalet ihtiyacı için durduk. Bir teyze kapıyı açtı, yaşlı bir teyze. Onlar Türkiye'den göç etmiş. Kadın nasıl ağlıyor! Türkçe de biliyor. Hem Türkçe hem Yunanca. Mübadelede, değiş tokuşta onlar Türkiye'den Yunanistan'a gelmişler Rum; biz oradan buraya geldik. Aynı bizimkiler gibi aslında biliyor musun? Bizimkilerin üzüldüğü gibi onlar da üzüliyor, topraklarını bırakmış. Kadıncağz nasıl ağlıyor! Ama bizi görünce o kadar mutlu oldu ki... O kadar yaşlı ki ama maşallah eli ayağı tutuyor, kendi başına yaşıyor. Evi muntazam düzenli. O kadar güzel anlatıyor ki, bizler diyor oradan geldiğimizde her şeyimizi bıraktık, çok zor. Nasıl duyulanıyor kadın ya! Diyorsun ki, yazık biz geldik yerini yurdunu terk etti herkes. Ama onlar da aynı şeyi yaşamış. Gece düzenlediler orada, hepimize böyle barış için barış güvercini, bir de toprak, dedelerin toprakları diye verdiler hatıra. Yani çok duygulu ve çok güzeldi.”

Sonuç

Araştırmada elde edilen bulgularla birlikte, ele alınan konu olan yemek eşleşmeleri kapsamında, kültürel bir örneğin şablonu ortaya konmuştur. Yemek eşleşmeleri, çoğu zaman geleneksel dürtülerimiz ile ortaya çıkan bir sonuçtur. Bu durumdan hareketle, yeme içme kültürümüzün bir parçası olan göçmen mutfakları da oldukça önemli materyaller barındırmaktadır. Araştırma kapsamında, Yunanistan'dan mübadele sonucunda göç ederek Türkiye'nin çeşitli bölgelerine yerleşmiş Patriyot halkının mutfak kültürlerine ışık tutulmuştur. Yapılan görüşmeler ve uygulanan analizlerin sonucunda gastronomide, önemli bir trend olan yemek eşleşmelerine kültürel bir örnek gösterilmiştir. Birçok alanda olduğu gibi gastronomide de geçmişin izlerinden hareket etmek, çok daha sağlam adımlar atmak konusunda faydalı olmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş kültürel değerlerimizin hatırlanması, yazılı kayda geçmesi de bu çalışmada önemli bir sorumluluktur. Çekal ve Doğan'ın (2021) yapmış oldukları çalışmada da benzer bir sonuca varılmıştır. Kültürün önemli bir parçası olan yemeklerin yok olma ile karşı karşıya kaldığı ve tariflerinin kaybolduğu belirtilmiştir. Bu duruma yönelik yemek tariflerinin kayıt altına alınması, yaşlılar ile yemek kültürü hakkında istişare edilmesi ve elde edilen tariflerin standart hale getirilmesi önerilmiştir.

Her kültür, sosyal ve zaman boyutunda “bağlayıcı yapı” oluşturur. Bağlayıcı yapı bağlayıcı ve birleştiricidir. Beklentiler, ortak deneyimler, eylemler “sembolik anlam dünyası” yaratırlar ve insanları birbirleriyle birleştirirler, bağlarlar. Bağlayıcı yapının bir diğer özelliği, deneyim ve anıları canlı tutarak dünle bugünü birbirine bağlamasıdır. Kuralcı ve anlatsal bir özelliğe sahip kültür, tek tek bireyleri “biz” olgusunda birleştirerek kimlik ve aidiyet yaratır. Her bağlayıcı yapının temel ilkesi tekrarlamalar yaparak olay dizisinin canlı kalmasını sağlamaktır (Assmann, 2001: 23).

Yeni nesil gençlerin, yeme içme kültürlerinden uzaklaşması, kültürün yok olmasında tehdit edici bir unsurdur. Özdemir (2019), kuşaklar arası etkileşimlerin hoşgörüsü ile yaygınlaşacağını söylemekte ve kuşak çatışmaları yerine bilgi ve deneyim paylaşımının gerçekleştirilmesini önermektedir. Bu sebeple, her bir toplum kendi kültürüne sıkı sıkıya bağlanmalı ve sürdürülebilirliği için eyleme geçmelidir. Dernekler vasıtasıyla kültürlerinin tanıtımını ve devamlılığını sağlamaya çalışan Patriyotlar, kendilerine özgü kültürel motifleriyle Türkiye'nin renklerinden birini oluşturmaktadır. Gastronomide günceli takip edebilmek için, sağlam bir geçmişe sahip olma gereksinimi kuşkusuzdur. Bu durum, her bir halkın kendi kültürüne sahip çıkmasını zorunlu kılmaktadır. Sözlü gelenekte var olan kültürel motiflerin, yazılı kayıtlara geçmesi gastronomi tarihimiz açısından önem arz etmektedir. Bu önemli görev, toplumun yapılanmasında aldığı diğer önemli görevler gibi kadınlara verilmiştir. Kültür aktarımı konusunda kadınlar, anne olma rolleri nedeniyle ön plana çıkmaktadırlar. Zira toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında çocuğun içinde bulunduğu toplumun kültür ve değerleri doğrultusunda yetiştirilmesi görevi kadınlardadır. Yukarıda Patriyot Böreği ve Agurida örneğinde görüldüğü üzere bu eşleşme sadece bir yemek eşleşmesi olmayıp, aynı zamanda Patriyotların gelecek kuşaklara aktardıkları Assmann'ın tanımladığı bağlayıcı yapıdır.

Yapılan bu çalışma ile yemek eşleşmesi konusunun, diğer halkların mutfaklarında da incelenmesi, yemek kültürünün aktarımında kadınların rolünün araştırılması, yemek eşleşmesi kapsamında kültürel ve geleneksel örneklerin analiz edilmesi, yemek kültürünün aktarımındaki nesiller arası durum, gastronomi ve kültür araştırmacılarınca daha çok ele alınması önerilmektedir.

Kaynakça

- Ahn, Y. Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P. ve Barabási, A. L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1(1), 1-7. DOI: <https://doi.org/10.1038/srep00196>
- Akkuş, Ç. (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu?. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 731-750. DOI: [10.21325/jotags.2019.389](https://doi.org/10.21325/jotags.2019.389)
- Assmann, J. (2001). *Kültürel bellek*. (A. Tekin, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Atik, E. ve Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277. DOI: [10.32572/guntad.765114](https://doi.org/10.32572/guntad.765114)
- Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/joiss/issue/30785/358398>
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388. DOI: [10.31592/aeusbed.598299](https://doi.org/10.31592/aeusbed.598299)

- Beoku Betts, J. A. (1995). We got our way of cooking things: women, food, and preservation of cultural identity among the gullah, *Gender and Society*, 9(5), 535-555. DOI: <https://doi.org/10.1177/089124395009005003>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Burns, C. (2004). Effect of migration in food habits of Somali women living as refugees in Australia, *Ecology of Food and Nutrition*, 43(3), 213-229. DOI: <https://doi.org/10.1080/03670240490447541>
- Çekal, N. ve Doğan, E. (2021). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/tucade/issue/71597/1075610>
- D'Sylva, A. ve Beagan, B. L. (2011). 'Food is culture, but it's also power': the role of food in ethnic and gender identity construction among Goan Canadian women. *Journal of Gender Studies*, 20(3), 279-289. DOI: <https://doi.org/10.1080/09589236.2011.593326>
- Donadini, G., Spigno, G., Fumi, M. D. ve Pastori, R. (2008). Evaluation of ideal everyday Italian food and beer pairings with regular consumers and food and beverage experts. *Journal of the Institute of Brewing*, 114(4), 329-342. DOI: <https://doi.org/10.1002/j.2050-0416.2008.tb00777.x>
- Durmuş, Y. (2022). Gastronomide gıda eşleştirme. Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi alanında tematik araştırmalar II*. içinde (147-155). Çizgi Kitabevi Yayınları (e-kitap).
- Eschevins, A., Giboreau, A., Julien, P. ve Dacremont, C. (2019). From expert knowledge and sensory science to a general model of food and beverage pairing with wine and beer. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100144. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100144>
- Galmarini, M. V. (2020). The role of sensory science in the evaluation of food pairing. *Current Opinion in Food Science*, 33, 149-155. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.05.003>
- Garnweidner, L. M., Terragni, L., Pettersen, K. S. ve Mosdøl, A. (2012). Perceptions of the host country's food culture among female immigrants from Africa and Asia: aspects relevant for cultural sensitivity in nutrition communication. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 44(4), 335-342. DOI: 10.1016/j.jneb.2011.08.005
- Goularas, G. B. (2012). 1923 Türk-Yunan nüfus mübadelesi ve günümüzde mübadil kimlik ve kültürlerinin yaşatılması. *Alternatif Politika*, 4(2), 129-146.
- Hunaefi, D., Zahidah, I., Hanıfa, Z. N., Fuhrmann, P. ve Smetanska, I. (2022). Consumer preference of food pairing tea: Sensory approach. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 5 (2), 219-231. DOI: 10.20956/canrea.v5i2.714
- Issa, L., Alghanim, F. ve Obeid, N. (2018). Analysis of food pairing in some eastern Mediterranean countries. In *2018 8th International Conference on Computer Science and Information Technology (CSIT)* (167-172). IEEE.
- Moller, P. (2013). Gastrophysics in the brain and body. *Flavour*, 2(1), 1-4. DOI: <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-8>
- Nizam Bilgiç, D. (2020). Yeni bir kırsal annelik: ticarileşen yöresel yemeklerin toplumsal cinsiyet rollerine etkisi. *Istanbul University Journal of Sociology*, 40 (1), 79-108. DOI: <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0018>
- Özdemir, G. ve Altıner, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/erzisosbil/issue/46366/436310>
- Özdemir, N. (2019). Kuşaklararasılık ve kültürel değişim. *Çocuk ve Medeniyet*, 4(7), 125-149. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/cm/issue/57213/807898>
- Pettigrew, S. ve Charters, S. (2006). Consumers' expectations of food and alcohol pairing. *British Food Journal*, 108 (3), 169-180. DOI: <https://doi.org/10.1108/00070700610650990>

- Polat, A. (2022). Nitel araştırmalarda yarı-yapılandırılmış görüşme soruları: Soru form ve türleri, nitelikler ve sıralama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(zel Sayı 2), 161-182. DOI: <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227335>
- Silverman, D. (2016). *Qualitative research*. London: Sage.
- Soysal, İ. (2000). *Tarihçeleri ve açıklamalarıyla birlikte Türkiye'nin siyasi andlaşmaları*. Cilt I. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Tarcan, B. H. (2020). Türk-Yunan nüfus mübadelesinde İstanbul'a gelen Türk göçmenlerin uyum ve entegrasyon süreci. *İçtimaiyat*, 5(1), 90-102. DOI: <https://doi.org/10.33709/ictimaiyat.906302>
- Ural, A. ve Kılıç, İ., (2011) *Bilimsel araştırma süreci ve spss ile veri analizi*. Ankara. Detay Yayıncılık.
- Vallianatos, H., Raine, K. (2008). Consuming food and constructing identities among Arabic and South Asian immigrant women. *Food, Culture & Society*, 11(3), 355–373. DOI: <https://doi.org/10.2752/175174408X347900>
- Vue, W., Wolff, C. ve Goto, K. (2011). Hmong food helps us remember who we are: Perspectives of food culture and health among hmong women with young children. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 43(3), 199-204. DOI: 10.1016/j.jneb.2009.10.011
- Yasun, S. (2018). Mbadillerin kültürel mirası. *Turkish Studies*, 19(4), 654-656. DOI: <https://doi.org/10.1080/14683849.2018.1455033>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, C. S. (2022). Balkan Türk mutfağında “ayvar”, “pite”, “börek” ve Makedonya çevresindeki durumları zerine. *Balkanlarda Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları*, 4(2), 141-155. DOI: <https://doi.org/10.47139/balted.1132814>
- Yılmaz, C. (2017). *Çatalca Patriyotları'nın halkbilimsel açıdan incelenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). T.C. Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.