

SOSYAL MEDYADA ALDIĞI ELEŞTİRİLER BAĞLAMINDA KARADENİZ MUTFAĞININ SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

PROBLEMS OF THE BLACK SEA CUISINE AND SOLUTION PROPOSALS IN THE CONTEXT OF THE CRITICALS RECEIVED ON SOCIAL MEDIA

Berk YILMAZ*

ÖZ: Mutfak kültürü, toplumların geçirdiği değişimlerin bir sonucu olarak tarihî süreç içerisinde gelişim göstermektedir. İnternet teknolojilerinde yaşanan ilerlemeler sonucunda ortaya çıkan sosyal medya kavramı, 2000’li yılların başından itibaren toplumların sosyal ve kültürel yapılarında izler bırakmaktadır. Çok geniş bir kullanıcı ağına sahip olan sosyal medyada yemek konusu büyük bir ilgi görmektedir. Türkiye’nin Ege, Güneydoğu Anadolu, Antakya, Adana gibi farklı şehir ve bölgelerinin yöresel yemek örneklerine kadar kapsamlı bir görsel ve yazılı içerik sosyal medyada yer almaktadır. Ancak her yemek, övgü ve beğenmeyi içeren yorumlar almamaktadır. Özellikle Twitter’da, Karadeniz mutfağı genel anlamda beğenilmemekte; kullanılan malzemeler, servis vb. noktalar üzerinden eleştirilmektedir. Bu eleştirilerin bir kısmı mizah çerçevesinde kalırken bir kısmı ise argo ifadeleri içermektedir. Çalışmamızda örneklem olarak seçilen tweetlerden, Karadeniz mutfağı yemeklerinin sosyal medya kullanıcıları tarafından bilinirliği, farklı yörelerde yapılan benzer yemeklerle kıyası ve beğenilme nedenleri anlaşılmaktadır. Karadeniz mutfağına ait “çay maması”, “melevcen/dikenucu kavurması”, “karalahana sarması”, “zeytinli hamsi”, “balıklı dondurma” ve “karalahana tatlısı” gibi yöresel yemeklerle ilgili atılan eleştirel tweetler üzerinden yöre mutfağının tanıtımı, sorunları ve sürdürülebilirliğine ilişkin çözüm önerilerinin bulunması amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, mutfak kültürü, Karadeniz mutfağı, yöresel yemekler, sosyal medya.

ABSTRACT: Culinary culture develops in the historical process as a result of the changes that societies have undergone. Social media concept, emerging as a result of advances in internet technologies, leaves traces in both the social and cultural structures of societies since the early 2000s. The subject of eating, attracts a great deal of attention on social media, which has a wide user network. There are comprehensive visual and written contents about Turkey’s different local cuisines on social media such as Aegean, Southeastern Anatolia, Antakya, Adana etc. However, all dishes don’t receive praise and admiration comments. Especially Black Sea cuisine is generally not liked and criticized for the materials used, service etc. on Twitter. While some of these criticisms remain within the framework of humor, some of them include slang expressions. From the tweets selected as the sample in our study, the awareness of Black Sea cuisine dishes by social media users, and the reasons for being comparable and disliked with similar dishes made in different regions are understood. It is aimed to find solutions for the promotion, problems and sustainability of the local cuisine through the critical tweets about local foods in this study by the examples of Blacksea cuisine, “çay maması”, “melevcen/dikenucu kavurması”, “karalahana sarması”, “zeytinli hamsi”, “balıklı dondurma” ve “karalahana tatlısı” etc.

Keywords: Nutrition, culinary culture, Blacksea cuisine, local cuisine, social media.

* Arş. Gör. Dr. – Karadeniz Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü / Trabzon - berkyilmaz@ktu.edu.tr (Orcid ID: 0000-0002-6225-6779)



This article was checked by Turnitin.

Giriş

Mutfak, bireyin içinde yaşadığı toplumla kurduğu en önemli kültürel bağlardan biridir. Toplumların yaşadığı göçler, kıtlık, doğal afetler, salgın hastalıklar, sosyo-ekonomik değişimler vb. beslenmelerine doğrudan etki etmektedir. Uzun vadede ise bu etki, mutfak kültürünü değiştirmekte ve geliştirmektedir. İnsanlığın ilk dönemlerinde avcılık toplayıcılık yapılmışsa da zaman içerisinde hayvanların evcilleştirilmesi öğrenilmiş ve yabancı bitkiler yetiştirilmeye başlanmıştır. Ateşin bulunmasıyla üretim biçiminde büyük bir değişme olmuş, buna bağlı olarak yemek türleri ve pişirme biçimleri sürekli gelişmiştir (Ögel, 1982: 15).

“İnsanların yaşadıkları fiziksel çevre ile olan etkileşimi, besinlerini veya genel anlamda beslenme kültürlerini belirler. Bu belirlemede toplumun fiziksel coğrafyayı en iyi şekilde değerlendirmesi ve bu coğrafyanın ürünlerini yiyeceğe dönüştürmesi söz konusudur” (Tekten Aksürmeli ve Beşirli, 2019: 225). Bu bağlamda yöresel mutfak kavramı, yöreye özel ürünler ve geleneklerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre insanları tarafından kendine has yöntemlerle *“dinî veya milli duygular”* çevresinde hazırlanıp sunulan yiyecek ve içeceklerin tümü şeklinde tanımlanabilir (Şengül ve Türkay, 2015: 600). Türkiye’de iklim, yağış rejimi, coğrafi yapı, tarım, hayvancılık, balıkçılık gibi bölgeler arası farklılık gösteren özellikler; yöresel mutfakların oluşumunu etkilemektedir.

Eğitim, iş vb. sebeplerle yapılan göçler, kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması, son 20 yılda internet teknolojilerinde yaşanan gelişmeler yöresel mutfakların sadece yapıldığı yerde değil; ülke genelinde de tanınmasını sağlamaktadır. Günümüzde İstanbul, Ankara gibi büyükşehirlerin yanı sıra İzmir, Muğla, Antalya gibi turizm geliriyle ön plana çıkan noktalarda da Güneydoğu, Karadeniz, Antakya, Adana, Gaziantep gibi bölgelerin yöresel yemeklerinin sunulduğu restoran, lokanta, kafe, kahvaltı salonu gibi işletmeler bulunmaktadır. Bu bölgelerin mutfaklarına duyulan ilgi, söz konusu şehirlerde gastronomi turizmini öne çıkarmaktadır. Çünkü *“yöreye özgü başka yerde tadılamayacak lezzetler kişilerde yöreyi ziyaret etme isteği oluşturacak böylece bölge tercih edilen bir destinasyon haline gelecektir”* (Özel vd., 2017: 356).

Karadeniz mutfağı, bölgenin coğrafya ve iklim özelliklerinden büyük ölçüde etkilenecek oluşmuştur. Kıyı kesiminde balıkçılığın yaygınlığı, yağışlı gün sayısının fazla oluşu, tarıma elverişli düzlüklerin ve hayvan otlatılacak arazilerin azlığı gibi hususlar; Çorum, Tokat, Amasya, Gümüşhane, Bayburt, Düzce, Bolu gibi iç kesimlerde kalan şehirlerde karasal iklimin etkilerinin görülmesi vb. etkenler bölge mutfağının karakteristik yapısını ortaya çıkarmıştır. Bunun yanı sıra Karadeniz’in kırsal kesimlerinde kadınların bağ, bahçe, hayvancılık vb. evlerinin dışında etkin bir meşguliyetlerinin olması; kadınların mutfak işlerine daha az zaman ayırmasına yol açmaktadır. Bu durum Karadeniz mutfağına “pratik” bir özellik kazandırmaktadır. Çünkü acıkmak ve açlığı gidermek biyokimyasal olay; bu açlığın ne şekilde ne

zaman ve hangi yemeği seçerek giderileceği antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur (Haviland, 2002: 71-73).

Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesiminin her mevsim fazla yağış alması sebebiyle, yörede yetişen otların çeşidi oldukça zengindir. Yaz kuraklığı isteyen buğday, arpa, yulaf, çavdar, mercimek gibi tahılların bu kıyılarda yetişememesi ve makineli tahıl tarımının arazi şartları yüzünden yapılamaması sebebiyle mısır ekimi yapılmakta; mısır unu, ekmeğ yapımında temel malzeme olarak kullanılmaktadır. Mısırın yanı sıra fındık, çay, tütün, pirinç, elma, şekerpancarı, keten ve kenevir, soya fasulyesi, zeytin, turunçgiller, lahana, üzüm, kabak, kivi ve sarımsak gibi ürünlerin bölgede tarımı yapılmaktadır.

Karadeniz mutfağı bir bütün olarak ele alındığında sebze ağırlıklı bir mutfak olduğu görülmektedir. Mantar, kabak/ balkabağı, lahana/ kara lahana, fasulye, ısırgan gibi sebzelerin yemeklerinin yanı sıra hamsi, mezzit, istavrit, palamut gibi Karadeniz balıkları, ekmeğ ve pide çeşitleri, bakliyat yemekleri, çeşitli otlarla hazırlanan tencere ve tava yemekleri, süt ve süt ürünleri ile yapılan tatlılar ve kahvaltılıkların; yöre mutfağında önemli bir yeri bulunmaktadır. *“Karadeniz mutfağı denince ilk akla gelen çoğu yemek Trabzon ve Rize’ de yapılan yemekler”* (Kabacık, 2016: 10) olarak kabul edilmektedir. Bu şehirlerin yer aldığı Doğu Karadeniz'in yöresel mutfağını, “kısa sürede hazırlanan, sürekli başında olmayı gerektirmeyen pratik yemekler” (Çokişler, 2013: 224) oluşturmaktadır. Doğu Karadeniz’de kadınların ev dışında hayvancılık, bağ ve bahçe tarımı gibi işlerle meşgul olması bu biçimde pişirilen yemekleri ortaya çıkarmıştır.

Karadeniz mutfağı, tarihsel süreç içerisinde geleneksel özelliklerini koruyarak günümüze gelmiştir. Geleneksel yemeklerin büyük bir kısmı, yeni nesiller tarafından bilinmekte ve tüketilmektedir. Örneğin, mısır ekmeği, karalahana sarması, turşu kavurması, karalahana çorbası, ısırgan çorbası, hamsikuşu, kaygana, kuymak, ziron/silor, hamsili pilav gibi yöreye has yemekler günümüzde de yapılmaktadır. Karadeniz Bölgesi'ne ait “menşee adı” ve “mahreç işareti” olarak tescillenen pek çok tarım ürünü ve yemek bulunmaktadır.

Doğu Karadeniz’de, Trabzon’da Akçaabat köftesi, Hamsiköy sütlacı, Sürmene pidesi, Tonya tereyağı, Vakfıkebir ekmeği, Yomra elması; Rize’de Çayeli kuru fasulye yemeği, Derepazarı pidesi, Rize baston ekmeğ, Rize kavurması, Rize simidi; Giresun’da Alucra oğlak kebabı, Çamoluk şeker kuru fasulyesi, Çavuşlu ekmeği, Giresun fındık ezmesi, Giresun kalınkara fındığı, Giresun sivri fındığı, Giresun tombul fındığı, Görele dondurması, Piraziz elması; Artvin’de Hopa laz böreği, puçuko; Bayburt’ta Bayburt balı, Bayburt ekşi lahana, kavut çorbası, kete, lor dolması, süt böreği, tatlı çorba; Gümüşhane’de dut pestili, Gümüşhane ekmeği, köme, siron, şeker fasulye ve Kelkit şeker fasulye, Kürtün Araköy ekmeği tescilli ürünlerdendir. Orta Karadeniz’de, Ordu’da Akkuş şeker fasulyesi, Kabataş helvası, Ordu kivisi, Perşembe ceviz helvası, yayla pancarı turşusu; Samsun’da Bafra'nın

kaymaklı lokumu, nokulu ve pidesi, Çarşamba pidesi, Samsun kaz tiridi, Samsun simidi, Terme pidesi, Yakakent mantısı; Amasya'da çiçek bamyası, misket elması ve Merzifon keşkeği; Çorum'da leblebi, İskilip dolması ve turşusu, Oğuzlar cevizi; Tokat'ta Erbaa Narince bağ yaprağı ve salamura asma yaprağı, Niksar cevizi, Tokat kebabı, Turhal yoğurtmacı, Zile kömesi ve pekmezi tescillidir. Batı Karadeniz'de Sinop'ta Boyabat Gazidere domatesi, Boyabat sırık kebabı, Sinop kestane balı ve nokulu; Zonguldak'ta Çaycuma manda yoğurdu, Devrek beyaz baklava, Devrek cevizli kömeci; Bolu'da Çivril fasulyesi, dağ fındığı, fıındık şekeri, Göynük uğut tatlısı, kabaklı gözleme, keş peyniri, Kıbrıscık pirinci, kızılıcık tarhanası, manda kaymağı, sarı patates, patatesli ekmek, Gerede şakşak helvası, Bombay fasulye, Göynük dik börek/oklava tatlısı, kabaklı yufka tatlısı, Mudurnu basma helva; Düzce'de Akçakoca'da mancarlı pide, melengücceği tatlısı ve sarı fıındık, Düzce acıkası, kestane kabağı, Düzce sırası, Konuralp pirinci, Düzce köftesi; Karabük'te Safranbolu lokumu ve kıtırı, Eflani hindi bandırması; Kastamonu'da Cide ceviz helvası, Daday etli ekmeği, Devrekani cırık tatlısı ve hindi banduması, Kastamonu çekme helvası, simidi, siyez buğdayı, siyez bulguru, simit tiridi, Pınarbaşı kara çorba, Taşköprü kuyu kebabı ve sarımsağı, Tosya pirinci; Bartın'da ağda tatlısı, beyaz baklava, incir dondurması/ incir dondurma tatlısı, kabak burma tatlısı, tatlı börek, pirinçli mantı tescilli ürünler arasındadır¹.

1. Mutfağın Sosyal Medyaya Taşınması

Web 2.0 denilen ikinci nesil internet hizmetlerinin 1990'lı yılların sonunda gelişmeye başlaması, "sosyal medya"yı ortaya çıkarmıştır. "Sosyal medya, bireylerin internet üzerinden yer ve zaman sınırlaması olmaksızın fikirlerini ve görüşlerini belirtmelerine olanak sağlayan, internetin sunduğu multimedya özelliklerini sınırsız bir şekilde kullanım imkânı tanıyan, aynı zamanda başka bireyler ile karşılıklı görüş alışverişine ve paylaşımaya dayalı bir interaktif ortamın varlığını hayata geçiren bir geniş tabanlı platform olarak tanımlanabilir" (Bulunmaz, 2011: 30). 2000'li yılların başında çevrimiçi sözlükler, forumlar ve blog sayfalarından oluşan sosyal medya, günümüzde Facebook, Twitter, Instagram vb. sosyal ağları da kapsayan çok geniş bir elektronik ortamı ifade etmektedir.

Kullanıcıların fotoğraf, video, her türlü yazılı ve sözlü ileti paylaşabildiği sosyal medyada en çok ilgi gören konulardan biri "yemek"tir. Sosyal paylaşım sitelerinde, Youtube vb. video arşiv sitelerinde, forum ve blog sayfalarında "yemek"le ilgili sınırsız sayıda fotoğraf, video, bildirim, bilgi ve öneri bulunmaktadır. Semra Özdemir'e göre, "Sosyal medyada yenilecek yemeklerin fotoğraflarının çekilip profillere atılması ihtiyaç giderme eyleminden kendini tanımlamaya dönüşmüştür. Bu yeni tüketim tarzına dışarıda yemek yeme alışkanlığı da katkı sağlamıştır. Gittiği mekânı,

¹ Karadeniz Bölgesi'ne ait tescilli ürünlerin tamamına ilişkin ayrıntılı bilgi için bk. (URL-33)

yediği içtiği yiyeceklerin görselleri gibi tükettikleriyle görünür olan bireylerin yemek yeme alışkanlıkları değişmiştir” (2019: 23).

Sosyal medyada paylaşılan yemek fotoğrafları arasında, yöresel mutfaklara ilişkin ürünler de kendilerine yer bulmaktadır. Dar bir çevrede bilinen kimi yemeklerin bile görseli ve tarifi, paylaşan kişinin internetteki görünürlüğüne bağlı olarak geniş kitlelere ulaşmaktadır. Böylelikle Ege, Güneydoğu, Karadeniz gibi farklı bölgelerin mutfaklarına ait tanınmış yiyeceklerinin yanı sıra; henüz “keşfedilmemiş” yemeklere dair yazılı ve görsel verilere erişilebilmektedir. Bunun yanı sıra yaşadıkları bölgenin mutfağını tanıtmak isteyen turizmciler, işletmeciler ve şefler, yörelerine ait çeşitli yemeklerin yapılış ve servis aşamalarını gösteren “iştah açıcı” videolar çekip paylaşarak söz konusu yemeklere turistik bir yapı kazandırmaktadır.

Karadeniz mutfağı hakkında sosyal medyada pek çok içerik mevcuttur. Hamsi, mezgit, istavrit vb. balıklarla hazırlanan tava yemekleri, kuymak, kaygana gibi kahvaltılıklar, Akçaabat köfte, Hamsiköy sütlacı gibi ürünlerin fotoğraf ve videoları geniş bir kullanıcı kitlesi tarafından paylaşmakta; bu paylaşımlara büyük ölçüde beğenilme ve övgüyü ifade eden yorumlar gelmektedir. Ancak sosyal medyada, özellikle Twitter’da, bu yöresel yemeklere ilişkin her yorum olumlu olmamakta; Karadeniz mutfağı neredeyse aldığı övgü kadar eleştirilmektedir. Bu eleştirilerin bir kısmı mizahî bir üslup barındırmakta; bir kısmı ise argo ifadeler içermektedir. Çalışmamızda ele alınan tweetler, eleştirel, önyargılı ve olumsuz bakış açılarına sahip olanları kapsamaktadır.

Twitter’da Karadeniz mutfağından bahseden tweetlerin aldığı yorum, favori ve alıntı gibi etkileşimler üzerinden, sosyal medya kullanıcılarının bu yörenin yemeklerine duyduğu beğeni, önyargı vb. tepkilerine ulaşılabilir. Tipik durum örneklemesi tekniğinden yola çıkılarak Twitter’da “Karadeniz mutfağı”, “Karadeniz yemekleri” anahtar kelimeleri ile aramalar yapılmış; etkileşim sayısı sebebiyle üst sıralarda gösterilen tweetler seçilmiştir. Bu tweetlerde Rize’ye ait “çay maması” ve “karalahana tatlısı”, Ordu’ya ait “melevcen/dikenucu kavurması”, Karadeniz Bölgesi’nin tamamında yapılan “karalahana sarması” ve geleneksel lezzetlerin modern yorumları sayılabilecek “zeytinli hamsi mezesi” ile “balıklı dondurma” konu edilmektedir. Bahsi geçen tweetlere verilen cevaplarla bu yemeklerin sosyal medya kullanıcıları tarafından bilinirliği, farklı yörelerde yapılan benzer yemeklerle kıyası ve beğenilmeme nedenleri anlaşılmaktadır. Ayrıca söz konusu yemeklerin Karadeniz’in çeşitli yörelerinde aldığı isimlere ve malzemelerindeki farklılıklara dair bilgilere de bu tweetlerden ulaşılmaktadır.

2. Karadeniz Mutfağının Sosyal Medyadaki Örnekleri

Çay Maması



Görsel 1. (URL-1)

“Kralchar” isimli kullanıcı tarafından 05.01.2020 tarihinde atılan bu tweette (URL-1) “çay maması” isimli Rize mutfağına ait, çayla ıslatılmış kurutulmuş ekmek parçaları, peynir, zeytin ve tereyağı ile yapılan bir tür kahvaltılıktan övgüyle bahsedilmektedir. Tweete gelen cevaplardan “çay maması”nın sadece Rize’de değil, Türkiye’nin farklı bölgelerinde ve Balkanlarda da farklı isimlerle ve kimi malzeme değişiklikleriyle yapıldığı anlaşılmaktadır.

sessizku4: Offf mükemmel. Ben hala bununla kahvaltı yapıyorum akdkdkf. Bende adanalıyım. Zeytin ve tereyağı koymuyoruz ama biz² (URL-1).

SVurduvara: Balkanların poparası (URL-1).

karetta02: Yoo bunu bizde yapıyoruz hatta biz buna fırt diyoruz yer: #Adıyaman (URL-1).

Yukarıda yer alan tweette söz konusu yemeğin, içindeki malzemeleri açıkça belli olan bir fotoğrafı da yer almaktadır. Twitter kullanıcılarının bir bölümü tarafından çay maması, özellikle görüntüsü üzerinden önyargılı eleştiriler almış ve mizahî bir dille “yiyecten başka şeyler”e benzetilmiştir.

sakuraitobu: dünyanın en kötü yemekleri sıralamasında asya yemeklerinden sonra karadeniz yemekleri geliyor artık... iyi ki Karadenizli değiliz diye şükrediyoruz yediğiniz şeyleri gördükçe (URL-2).

BurakAlderson: Ben de kahvaltıyı toplarken bütün artıkları tek bi tabağa toplayınca böyle oluyor (URL-3).

iamsinaan: daha çok yemek sonrası masaya dökülenlerin topladığı tabağa benziyor (URL-4).

carantina_s: Rakı içilen gecenin sabahında lavabonun hali (URL-5).

meowpaww: kilo vermeme yardımcı bir görsel bugün de bir şey yiyemedik (URL-6).

lilhamsi61: Karadenizliler girmeyelim abi şu yemek işine harbiden gidip otlanalım ineklerle beraber bunu yemekten daha şerefli bir şeydir (URL-7).

² Alıntılardaki imla ve noktalamaya müdahale edilmemiştir.

benkisacasey: karadeniz mutfağı hakkındaki görüşlerim güçlendi. şimdi daha eminim oralarda aç kalacağıma. (URL-8).

nilvibes: Mutfak lavabosu gibi koktuğuna o kadar eminim ki lütfen yapmayın bunu midenize (URL-9).

epitelyioma: Gördüğün en çirkin görüntülerden biri olabilir bazen Karadenizli olduğuma üzülüyorum (URL-10).

ozylazarus: radyasyonlu çay içerim yine de bunu yemem (URL-11).

Melevcen/ Dikenucu Kavurması



Görsel 2. (URL-12)

“FilizDrm” isimli kullanıcı tarafından 15.02.2019 tarihinde atılan bu tweette (URL-12) “melevcen/diken ucu” otunun kavurmasının Ordular için öneminden bahsedilmektedir. Tweete gelen cevaplardan bu otun hem Ordu’da hem de Karadeniz’in farklı şehirlerde farklı isimlerle anıldığı anlaşılmaktadır.

NurKapp: Giresunda da melevcen (URL-12).

kimbilirneoldu: Kırçan da derler çarşambada buna. Yaprak sarması pişirirken tencereye bi tutam atılır lezzetli olur (URL-12).

Krulanyali: Iyy, melocan. Hiç sevmem. İnsan pancar çorbası paylaşır illa güzel bir şey olsun diyorsanız (URL-12).

pasofik: Adı kaldirik ama genelde galdirik diye telaffuz edilir. Galdirik demeyen çakma Orduludur (URL-12).

mertbarr: Dikenucu diyorlar Kastamonu’da efsane bir şeydir. Bunu bulmak için dağ bayır gezer toplarız (URL-12).

ogotubidownload: Hshdhs menelcan diyoruz biz buna Giresunda (URL-12).

hakansencan55: Sadece Ordu’ya has bir şey değil ki, kırçan bu bizde yiyoruz çokta severiz Çarşambalılar olarak (URL-12).

SAKIRTLAK: Merulcan, Garulcan denir. Dikenli bir tür sarmaşık bitkisinin uç kısımlarından yapılan yiyecektir. Az yağda, az kavru olarak yapılır. Az Soğan doğranır veya bir yumurta kırılır. Yurdun her yerinde yetişen bir bitkidir. Büyük Buhranlı yıllarda yüzbinlerce insanı doydurmuştur (URL-12).

depresifari: Kastamonu-Çatalzeytin’de de Müzmüldek deriz. Ne çok farklı ismi varmış (URL-12).

Vaveyla37: bizim Abanada müzlimek derler diğer ilçeler ne der bilemeyon (URL-12).

moganca: Müzmelek, melevcen ve dikenucu olarak bilirim. Bir Bozkurt'lu olarak (URL-12).

iamcansuhamer: Zonguldak, Bartın ve Karabük'te buna ısbıt diyorlar (URL-22).

"FilizDrm" isimli kullanıcının attığı tweette, söz konusu ot kavurmasının bir fotoğrafı da yer almaktadır. Twitter kullanıcılarının bir bölümü tarafından bu yemek beğenilmemiş; küçük bir porsiyon halinde servis edilen "karışık" görüntüsü nedeniyle eleştirilmiştir. Ayrıca, Orduluların bu yemeği "kurşun atıp kurşun yiyecek" kadar çok sevmesiyle alay edilmiştir.

diionur: fotoğrafta bir sürü böcek var ama kanıtlayamam (URL-13).

ozgekest: bunu yiyen kurşunu ekmeksiz götürür zaten (URL-14).

SerhanZeyli: Bu ne olum orduda çöp yiyorlar para toplayalım aramızda yardım edelim (URL-15).

ozerrmm_10: anladığım kadarıyla anadoluda kriz var yiyecek için birbirlerini vuruyorlar (URL-16).

adamingoldiyo: zeytinyağlı soğanlı çalı çırpı mı bu? (URL-17).

Fiilamingo: Şunu biraz ucundan karıştırırsam içinden babaannemin üç yıl önce sahilde kaybolan terliği çıkacak gibi. (URL-18).

alprnchdr_8: Kurşun daha lezzetlidir muhtemelen (URL-19).

unukled: Evinizin kapısını penceresini kapatın yoksa kuşlar tabaklarınıza böyle yuva yapar (URL-20).

papayaga1903: Çok çirkin bi görsel affet ya rab içinden her an sinek çıkabilirmiş gibi duruyo (URL-21).

murathandogus: yememek için kesinlikle kurşun atılır da yenir de (URL-23).

Karalahana Sarması



Görsel 3. (URL-24)

"senicomic" isimli kullanıcı tarafından 16.08.2020 tarihinde atılan bu tweette (URL-24), Karadeniz'in neredeyse tamamında yapılan karalahana sarması, Türkiye'nin pek çok noktasında yapılan zeytinyağlı yaprak sarmasından üstün bulunmaktadır. Tweste verilen cevaplarda ise

karalahana yerine farklı malzemelerle yapılan sarmaların daha lezzetli olduğu belirtilmiştir.

OnurzDemirci: Lor dolması>Karalahana dolması (URL-24).

bitmiyokiderdim: Diyemeyiz, zeytin yağlı sarma>hersey (URL-24).

deadcattbounce: Diyemeyiz damarsız oluşu ile pazı ikisinide geçer (URL-24).

iremdmr_: Beyaz lahana>kara lahanadan (URL-24).

Recaizadeeee: Asma yaprağı>Karalahana (URL-24).

backstageofsila: ben de Karadenizliyim ve karahanayı çok severim ama asla bi zeytin yağlı etmez 17.08.2020 (URL-24).

NeosBey: Tokatlı kardeşlerimi göremiyorum bizim nohutlu yaprak sarmamız var lan bunlar ne ki... (URL-24).

nedieyim: Kabak çiçeği dolması > karalahana dolması > zeytin yağlı dolma (URL-24).

sempatizanbiri: Benim sıralamam Enginar sarması > zeytinyağlı kuş üzümlü dereotlu dut yaprağı sarması > beyaz lahana > kara lahana sarması Enginar yaprağından olanı yemeyenler için genelde böyle (URL-24).

Yukarıda yer alan tweette karalahana sarmasının, üzerine yoğurt eklenerek servis edildiği bir fotoğrafı da bulunmaktadır. Bu görüntü, Twitter kullanıcılarının bir bölümü tarafından beğenilmemiş ve “hoş olmayan” görsel çağrışımlara yol açmıştır.

efendimatlim: Off yoğurt ne alaka... küflenmiş sandım (URL-24).

IrgatBey: Fotoyu açmadan baktığımda üstüne kireç dökülmüş serçe ölüsü sandım (URL-24).

demetdegildemo: Açmadan fare sandım (URL-24).

itsqueenofdrama: Bunu nasıl minik minik yavru kediler olarak görebildim bilmiyorum.. sanırım delirdim.. (URL-24).

justborednazli: Üstüne bebek kustu sandım lkjhgfdfghjkl (URL-24).

gitarsisttt: Küçük hemsterlar zannettim aklım çıktı bi an (URL-24).

os_pirik: İlk başta serçeleri yoğurtlamışlar sandım (URL-24).

cuuloglu: dolu küllük yiyolar sandım (URL-25).

Zeytinli Hamsi Mezesi- Balıklı Dondurma-Karalahana Tatlısı



Görsel 4. (URL-26)

“prenseseunii” isimli kullanıcı tarafından 28.01.2020’de atılan bu tweette (URL-26) bir tür meze olan zeytinli hamsi³, Rize’ye ait lahana tatlısı⁴ ve balıklı dondurma⁵ bir arada gösterilmekte; Karadeniz mutfağı “alışılmamış malzemelerin bir arada kullanılmasıyla” Çin mutfağına benzetilmektedir. Tweette gösterilen yiyeceklere Karadenizli kullanıcılar tepki göstermiş; bu ürünleri hiç görmediklerini ve Karadeniz mutfağına ait olmadığını belirtmişlerdir. Bu cevaplardan, söz konusu yiyeceklerin yöresel veya geleneksel olmadıkları ortaya çıkmaktadır. Fotoğrafta zeytinli hamsi ve balıklı dondurma, pastane, restoran vb. bir işletmenin tezgahında yer almakta; bu durum, bahsi geçen ürünlerin “farklılık yaratmak” veya “ilgi çekmek” amacıyla yapıldığını düşündürmektedir.

dileksensy: Öğhhhh iğrenç o zeytinler ne hale gelmiş?? Ben de karadenizliyim hiç böyle bişi görmedim görmez de olaydım (URL-26).

Eda41245894: Karadeniz de doğdum büyüdüm hiç böyle yemek görmedim bazıları sadece laf olsun diye saçmalamış sen kurban ol karadenizimize (URL-26).

Saadebirisi: Yav bunlar uzungöl çevresi turist avı falan olur ancak 20 yıllık trabzonluyum böyle bir şey görmedim karadenizime laf ettirmem lütfen. (URL-26).

fnc53: Bu hangi karadeniz acaba (URL-26).

ozgencz1: 21 senedir Trabzon'da yaşıyorum, böyle şeyler hiç yemedim. Tamamen birilerinin uydurması ve sizin de boş yaygaranız. He unutmadan hiç bir Karadenizli hamsiyi mısır ununa bulamadan yemez:) (URL-26).

rberkpoyraz: 22 yaşımdayım rizede doğdum buyudum annem aşçı ben bile hiç görmedim nerenin karadenizi burası (URL-26).

VolkanY5353: Bunlardan hiç birini ne yedim ne de gördüm. 31 senelik karadenizliyim. (URL-26).

Mka_6183: Bir Karadeniz li olarak söylediklerinize katılmıyorum. Çünkü bazı kendini akıllı sanan geri zekalı Hemşehrilerim dikkat çeke bilmek için bu yolu deniyor... (URL-26).

mrtkrmf: Trabzon Ofluyum, Samsun Bafrada yaşıyorum, Ordu Giresun Rize Artvin Sinop komple gezdim Şu yemeklerin hiçbirine rastlamadım! (URL-26).

³ Zeytinli hamsi mezesinin hangi şehirde yapıldığı bilgisine ulaşılamamıştır. Ancak Kocaman Balıkçılık, Sagun, Cunda Marin ve Sastaş gibi firmalar tarafından marine edilmiş ve paketlenmiş haliyle satışı yapılmaktadır. Ayrıntılı bilgi için bk. URL-29, URL-30, URL-31, URL-32 (Erişim: 26. 02. 2021)

⁴ Lahana tatlısına ilişkin Rize mutfağına ilişkin yapılan çalışmalarda (Dokur, 2009; Kabak, 2016; Başaran, 2017) herhangi bir bilgiye rastlanılmamıştır. Görsel Kanal D televizyon kanalında 29.05.2014 tarihinde yayımlanan “Mutfağım” programına aittir. Ayrıntılı bilgi için bk. URL-28 (Erişim: 26. 02. 2021)

⁵ Balıklı dondurmanın hangi şehirde ve kim tarafından yapıldığı bilgisine ulaşılamamıştır. Muğla’da pastane sahibi Özcan Çamur, çocuklarına balık yedirebilmek için balıklı dondurma yapmış ve patent başvurusunda bulunmuştur. Ancak söz konusu haberde bu fotoğraf yer almamaktadır. Ayrıntılı bilgi için bk. URL-27 (Erişim: 26. 02. 2021)

Sonuç

İnternet teknolojilerinin gelişmesiyle ortaya çıkan “sosyal medya” kavramı, son yıllarda mutfak kültürü üzerinde etkili olmuştur. Sosyal medyada, dünya mutfakları ve Türkiye’nin yöresel mutfakları üzerine “sınırsız” sayıda görsel ve yazılı içerik bulmak mümkündür. Karadeniz mutfağı da sosyal medyada kendine yer bulmuş; aldığı beğenilme ve övgü dolu yorumların yanı sıra azımsanmayacak kadar çok sayıda da eleştiriye maruz kalmıştır.

Sosyal medyada yöresel mutfakların gördüğü ilgi, o yemeklerin yapıldığı bölgelerin halkı açısından bir tür “rekabet” ortamı doğurmaktadır. Çeşitli yörelerin yemekleri, yerel halk tarafından “gurur” kaynağı olarak görünmekte; memleketlerine duydukları sevginin yansıması olarak sosyal medyada “kurşun atıp kurşun yiyecek kadar” (URL-12) savunulmaktadır. Bu “abartılı” beğenilme, sosyal medya kullanıcılarının büyük bir bölümü tarafından olumsuz bir biçimde karşılanmaktadır. Yöresel bir yemeğe duyulan sevginin mübalağalı ifadesi, o yöreden olmayan insanlara önyargılı bir bakış açısı kazandırmaktadır. Ancak bu önyargılı bakış açısı, Adana kebab, Gaziantep’in baklavası gibi ulusal, hatta uluslararası düzeyde tanınan yiyeceklere değil; yukarıda (URL-12) görüldüğü üzere Ordu’nun “melevcen/dikenucu kavurması” gibi yöre sınırları dahilinde kalan yemeklere yöneltilmektedir.

Yukarıda yer alan “çay maması”, “melevcen/dikenucu kavurması” ve “karalahana sarması”ndan bahseden tweetlerde (URL-1, URL-12, URL-24); Karadeniz mutfağı ürünlerinin yerel halk tarafından sevilerek tüketildiği anlaşılmaktadır. Ancak bu tweetlerin aldığı eleştirel cevaplar doğrultusunda Karadeniz mutfağının karakteristik özelliklerinden biri olan “pratiklik” ve kullanılan malzemeler sebebiyle beğenilmediği düşünülmektedir. Özellikle Doğu Karadeniz’de tarıma elverişli arazinin azlığı, kadınların mutfak dışında bağ, bahçe ve hayvancılık işleriyle meşguliyeti, geçmiş dönemlerde yaşanan kıtlıklar ve ekonomik sıkıntılar; yöre insanını yemeklerini yerel malzemeler kullanarak hızlı bir biçimde hazırlamaya yöneltmiştir. Bu yönelim, geleneksel bir mutfak kültürünü oluşturarak günümüze kadar gelmiştir. Söz konusu yemeklerde kullanılan sebze ve çeşitli otların varlığı ise, Karadeniz mutfağını vegan ve vejetaryen beslenmeyle uyumlu hale getirmektedir. Bu noktada bölgenin yöresel mutfağının, 2017’de Aydın Didim’de⁶ ve 2020’de İstanbul’da⁷ düzenlenen vegan festivalleri gibi organizasyonlarda temsil edilerek, Karadeniz’in vegan ve vejetaryen yemekleri konulu kitapları, belgeselleri vb. hazırlanarak ulusal ve küresel boyutta daha geniş kitlelere hitap edecek konuma gelmesi tarafımızca önerilmektedir. Ayrıca, “melevcen/dikenucu kavurması”ndan söz edilen tweete gelen cevaplarda

⁶ Festival 8-9 Nisan 2017 tarihlerinde düzenlenmiştir. Ayrıntılı bilgi için bk. URL-34 (Erişim: 26. 02. 2021)

⁷ Festival 20-21 Haziran 2020 tarihlerinde “çevrimiçi” ortamda düzenlenmiştir. Ayrıntılı bilgi için bk. URL-35 (Erişim: 26. 02. 2021).

(URL-12, URL-22), melevcen/dikenucu otunun Karadeniz'in içerisinde farklı isimler taşıdığı belirtilmekte; isimlendirmedeki bu farklılık, bölgenin ot zenginliğini ortaya koymaktadır. Belediyeler, üniversiteler ve ilgili kuruluşların iş birliğiyle "Karadeniz'in ot haritası"nın hazırlanması da bölge mutfağının tanıtımına katkıda bulunması açısından tarafımızca önerilmektedir.

Yukarıda yer alan "zeytinli hamsi", "balıklı dondurma" ve "karalahana tatlısı"nın konu edildiği tweet ve ona gelen cevaplarda (URL-26) Twitter kullanıcıları, söz konusu yiyeceklerin Karadeniz mutfağının geleneksel ve yöresel ürünlerinden olmadığını belirterek yöre mutfağının bu türden örneklerle öne çıkmasına tepki göstermektedir. Bu durum, bahsi geçen yemeklerin sosyal medyada ilgi görmek, takipçi sayısını artırmak amacıyla özellikle işletme sahipleri ve şefler tarafından "bilinçli bir şekilde" yapıldığını düşündürmektedir. Çeşitli yemeklerin, birbiriyle uyumsuz malzemelerle ve geleneksel özelliklerinden ayrılarak yeni bir içerik ve görünüşle yeniden oluşturulduğu bu yemeklerin, yapılış ve servis aşamalarını gösteren fotoğraf ve videolar büyük ilgi görmektedir. Ancak bu ilgi, Türk mutfağına ve geleneksel/yöresel yemeklere zarar vermekte; ortaya çıkan "yeni" yemek, geleneksel bağlamı bozularak sunulmaktadır. Karadeniz mutfağının sürdürülebilirliği için, yöresel yemeklerin reçeteleri standartlaştırılmalı ve Türkiye genelinde bu bölgenin yemeklerinin sunulduğu kafe, restoran, kahvaltı salonu vb. yeme-içme işletmelerinde aslına uygun bir biçimde hazırlanıp sunulması sağlanmalıdır.

Sonuç olarak Karadeniz mutfağı, kendine has özellikler gösteren ve bu özelliklerini koruyarak günümüze taşınan bir yöresel mutfaktır. Ancak, kullanılan malzemelerin sayıca azlığı, estetik bir sunuma sahip olmayışı vb. gibi sebeplerle sosyal medyada fazlaca eleştirilmektedir. Karadeniz mutfağı; Akçaabat köfte, Sürmene, Bafra, Terme, Çarşamba pideleri, hamsili pilav, Hamsiköy sütlacı vb. tanınmış yemeklerinin dışında sahip olduğu sebze-meyve ve ot ağırlıklı yöresel lezzetlerinin geniş kitlelere tanıtılması durumunda aldığı kimi olumsuz eleştirileri bertaraf edeceği düşünülmektedir. Ayrıca yöresel yemeklerin reçetelerinin standart kazanması ve aslına uygun bir biçimde hazırlanıp sunulmasıyla Karadeniz mutfağının sürdürülebilirliğinin sağlanması; bu durumun bölgenin turistik kimliğine katkıda bulunacağı umulmaktadır.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), 135-149.
- Bulunmaz, B. (2011). Otomotiv sektöründe sosyal medyanın kullanımı ve Fiat örneği. *Global Media Journal Turkish Edition*, 2 (3), 19-50.
- Çokişler, N. (2013). *Türk halk kültürü ürünlerinin turizmde kullanımı: Doğu Karadeniz örneği*. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.

- Dokur, N. (2009). *Rize ili amlıhemşin ilçesi köylerinin yemek kültürü üzerine bir çalışma*. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Haviland, W. A. (2002). *Kültürel antropoloji*. (çev.: Hüsamettin İnaç-Seda Çiftçi), İstanbul: Kaknüs.
- Kabacık, M. (2016). *Yöresel mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Kabak, T. (2016). *Rize ili halkbilim monografisi*. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Kabak, T. (2018). Yerel mutfaktan ulusal mutfağa kuymak'ın seyrinin kültür endüstrisi açısından incelenmesi. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 4 (6), 347-352.
- Ögel, B. (1982). Türk mutfağının gelişimi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri*, 15-18, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi.
- Özdemir, S. (2019). Sosyal medyada yemek kültürüne bakış: Instagram örneği. *Anadolu Akademi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 21-32.
- Özel, G.- Yıldız, F.- Akbaba, M. (2017). Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis mutfağı örneği. *The Journal of Kesit Academy*, 3 (11), 351-364.
- Şengül, S. - Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 599-606, Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi.
- Tekten Aksürmeli, Z. S.-Beşirli, H. (2019). Vegan kimliğin oluşumu: vegan olmak ve vegan kalmak. *Akademik Hassasiyetler*, 6 (12), 223-249.

Elektronik Kaynaklar

- URL-1: <https://twitter.com/kralchar/status/1213922939529289729> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-2: <https://twitter.com/sakuraitobu/status/1214173471577645060> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-3: <https://twitter.com/BurakAlderson/status/1214473353840472064> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-4: <https://twitter.com/iamsinaan/status/1214277868416651269> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-5: https://twitter.com/carantina_s/status/1214272298590625799 (Erişim: 26.02.2021)
- URL-6: <https://twitter.com/meowpaw/status/1214163729388113925> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-7: <https://twitter.com/lilhamsi61/status/1214121115980836864> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-8: <https://twitter.com/benkisacasey/status/1214247179122020354> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-9: <https://twitter.com/nilvibes/status/1214238371989602304> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-10: <https://twitter.com/epitelyioma/status/1214142135647318016> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-11: <https://twitter.com/ozylazarus/status/1214132573066137600> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-12: <https://twitter.com/FilizDrm/status/1096436272195870720> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-13: <https://twitter.com/diionur/status/1155121650159030272> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-14: <https://twitter.com/ozgekest/status/1155040520118448129>

- (Erişim: 26.02.2021)
- URL-15: <https://twitter.com/SerhanZeyli/status/1099706922117353472>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-16: https://twitter.com/ozermm_10/status/1098279481494650880
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-17: <https://twitter.com/adamingoldiyo/status/1097833341372502018>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-18: <https://twitter.com/Fiilamingo/status/1098246763138478081>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-19: https://twitter.com/alprnbhdr_8/status/1098168066695929856
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-20: <https://twitter.com/unukled/status/1155088961628528640> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-21: <https://twitter.com/papayaga1903/status/1097981915599171584>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-22: <https://twitter.com/iamcansuhamer/status/1098220276955955200>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-23: <https://twitter.com/murathandogus/status/1099073296581177345>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-24: <https://twitter.com/senicomic/status/1295027087124975621>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-25: <https://twitter.com/cuuloglu/status/1295263939857715202> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-26: <https://twitter.com/prensesunni/status/1222134851295465477>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-27: <https://www.milliyet.com.tr/ekonomi/kizi-icin-yaptigi-balikli-dondurmanin-patentini-alacak-2082697> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-28: <https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/lahana-tatlisi/56173.aspx?p=1>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-29: <https://www.kocamanfish.com.tr/urun/hamsi-zeytinli-fileto-marine>
(Erişim: 26.02.2021)
- URL-30: <https://www.sagun.com/urun/zeytinli-hamsi/> (Erişim: 26.02.2021).
- URL-31: <https://www.sastas.com.tr/urundetay.php?no=4078&k=339> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-32: <https://cundamarin.com/urun/zeytinli-hamsi-marin/> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-33: <https://www.ci.gov.tr/anasayfa> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-34: <http://vgntr.com/didimveganlaringozebegi/> (Erişim: 26.02.2021)
- URL-35: <https://vegfest.istanbul/> (Erişim: 26.02.2021)

"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

İzinler ve Etik Kurul Belgesi/Permissions and Ethics Committee Certificate: Makale konusu ve kapsamı etik kurul onay belgesi gerektirmemektedir. / *The subject and scope of the article do not require an ethics committee approval.*

Çıkar Çatışması Beyanı/ Declaration of Conflicting Interests: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / *There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.*