
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ / ATATÜRK UNIVERSITY

CULTURE AND CIVILIZATION

İŞLEVSEL HALKBİLİMİ KURAMI BAĞLAMINDA RİZE
SOFRA KÜLTÜRÜ*

The Table Culture of Rize within the Context of Functional
Theory of Folklore

Damlanur KÜÇÜKYILDIZ GÖZELCE**

Geliş Tarihi/Received	Kabul Tarihi/Accepted	Yayın Tarihi/Published	Tür/ Type
04.07.2021	05.10.2021	28.10.2021	Araştırma Makalesi
Atıf/Citation: Küçükyıldız Gözelce, Damlanur (2021) "İşlevsel Halkbilimi Kuramı Bağlamında Rize Sofra Kültürü", <i>Culture and Civilization</i> , 1 (1), 51-77.			

ÖZ

Yemek, yalnızca bir karın doyurma eylemi değildir. Beslenme, temel ihtiyaç olmakla birlikte, bu ihtiyaç etrafında oluşan pek çok sosyo-kültürel işlev vardır. Dolayısıyla yemek, ihtiyacın dışına çıkarak kendini kültüre dönüştürmeyi başarmıştır. Ritüellerinin bir sofraya etrafında belirginleştiği yemek kültürü, toplumların değer yargıları, inançları, düşünce yapıları, tutum ve davranışları, eğlence biçimleri, iletişim yöntemleri gibi pek çok konu hakkında bilgi verir. Bu açıdan sofraya kültürünün besin maddelerinin üretiminden toplanmasına, hasat zamanından mutfağa girişine, saklama yöntemlerinden pişirme araç ve yöntemlerine, pişirilen yiyeceğin sofrada yerini alışından yeme sırası ve şekline, sofraya düzeni ve öğün sayısına kadar çok yönlü bir bütün olarak değerlendirilmesi gerekir. Araştırmada bu düşünceden hareketle sofraya kültürü, işlevsel halkbilimi kuramı bağlamında değerlendirilmiştir. Çalışmada Rize yöresinde görüşme ve gözlem teknikleri kullanılarak saha araştırmasından elde ettiğimiz verilerden hareketle yemeğin, karın doyurma; hoş vakit geçirme, eğlenme-eğlendirme; kişisel ve toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma; eğitim ve kültürü genç kuşaklara aktarma; iletişim; turizme katkı sağlama; statü ve rol model kazanma; kültürel kimlik; imtihan; değerlere, toplum kurallarına ve törelere destek verme, sosyalleşme, toplumsal bağları güçlü kılma ve birlik-beraberlik duygusunu geliştirme; hediyeleşerek paylaşma ve protesto işlevleri üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yemek, sofraya kültürü, işlevsel halkbilimi kuramı, Rize.

ABSTRACT

Eating is not just an act of filling one's stomach. Although nutrition is a basic need, there are many socio-cultural functions around this need. Therefore, food has succeeded in transforming itself into a culture by going beyond the need. Food culture whose rituals become clear around a table gives information about many issues such as the value judgments, beliefs, mentalities,

* Bu çalışma, yazarın Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde hazırlanmakta olan doktora tezinden türetilmiştir.

** Arş. Gör., Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, damlanur.kucukyildiz@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-2205-1218

attitudes and behaviors, forms of entertainment, and communication methods of societies. In this respect, table culture should be handled as a whole, including the production of food substances and their collection, the harvest time and the entry of food into the kitchen, storage methods and cooking tools and methods, the place of the cooked food on the table and the order and shape of eating, the table arrangement and the number of meals. Based on this idea, in the study, table culture was evaluated in the context of functional theory of folklore. In the study, based on the data we obtained from the field research by using interview and observation techniques in the Rize region, the functions of food such as filling the stomach; having a good time, having fun; escaping from personal and social pressures; transferring education and culture to younger generations; communication; contributing to tourism; gaining status and role models; cultural identity; exam; supporting values, social rules and customs, socialization, strengthening social ties and developing a sense of unity; sharing by giving gifts and protesting were emphasized.

Key Words: Food, table culture, functional folklore theory, Rize.

Giriş

Halkbilimi çalışmalarında birçok alana uygulanabilecek işlev konusuna ilk dikkat çeken ve işlevin hangi durumlarda, hangi sebeplere bağlı olarak ortaya çıktığını bir sebebe bağlayan işlevselcilik kuramının kurucularından biri Bronislaw Malinowski'dir. Malinowski'ye göre kültürde bulunan her ögenin belli bir işlevi vardır. Bu ögeler, bireyin belli gereksinimlerini karşılamaktadır. Bu ifadeyi daha iyi anlamak için örnek vermek gerekirse "Niçin insanların midesi vardır?" gibi bir soru üzerinde durmak gerekir. İnsanların niçin mideleri olduğuna verilen cevap, aslında bir işlevsel açıklamadır (Abrahamson, 1990: 1). Benzer şekilde kalbin insan bedeninde kanın pompalanması işlevi vardır. Kalbin işlevini tam olarak yerine getiremediği durumlarda organlar hasara uğramakta, insan vücudunun çalışmasında aksaklıklar yaşanmakta, kalbin durması ise insanın ölümüne yol açmaktadır. Toplumda da durum aynıdır. Toplumun yapısının sürekliliğini sağlayan her bir kurum ya da yapının bir işlevi vardır ve bunu yerine getirmektedir. Malinowski'ye göre insan, toplumsal örgütlenme içinde önce temel ihtiyaçlarını karşılamalı ve kendini dış tehlikelere karşı korumalıdır. Bütün bu temel sorunlara, bireylerin yarattığı zanaat ürünleriyle, iş birliği yapan gruplar halinde örgütlenmeleriyle çözüm bulunur (Çobanoğlu, 2012: 246).

Malinowski, insan davranışının en temel ve en basit boyutunu ele alan işlevi, bedensel ihtiyaçların uygun bir eylemle doyuma ulaştırılması olarak tanımlar (2016: 81). Malinowski'nin bahsettiği temel ihtiyaçlar ve bu ihtiyaçların kültürel karşılıkları ise şu şekildedir:

Temel İhtiyaçlar	Kültürel Cevaplar
Metabolizma	Beslenme
Üreme	Akrabalık
Bedensel Rahatlık	Barınma
Güvenlik	Korunma
Hareket	Faaliyetler
Büyüme	Eğitim
Sağlık	Temizlik

(Malinowski, 2016: 88).

Tabloya bakıldığında Malinowski, ilk önce açlık, barınma gibi biyolojik ve doğuştan gelen ihtiyaçlar üzerinde durur. Bu dürtülerin karşılanması bir bakıma zorunludur. Başka bir ifadeyle her toplumda bu dürtüler için önlemler alınmalıdır. Bu temel ihtiyaçları engelleyen ya da temin edilebilmelerini sağlayan ise kültürdür. Malinowski, kültürü sadece insan dürtülerinin biçimleyicisi değil, fakat aynı zamanda bu dürtülere işlevsel tepkiler verilmesini sağlayan bir öge olarak da görür. Temel sosyal kurumları bireysel gereksinimlere karşı kolektif tepkiler olarak öne sürer.

Malinowski'ye göre dağılma ya da tamamen parçalanma noktasından uzak olup normal özellikler gösteren herhangi bir kültür ele alındığında ihtiyaç ve buna verilen "kültürel cevabın" birbiriyle doğrudan ilişkili ve uyum içinde olduğu anlaşılacaktır. Bu duruma göre kendi kültürel şartları altında insanlar sabah, iştahlı ve kahvaltı yapma motivasyonu uyanırlar. Gerek iştah gerekse isteğin karşılanması eş zamanlı bir rutin olarak karşımıza çıkar. Beklenmedik durumlar dışında organizmanın ihtiyaç duyduğu ısı düzeyi, kendisini koruyan giysilerle, ateş yakılarak ısıtılmış oda ya da barınak veya yürüme yahut koşma gibi faaliyetlerden sağlanır. Bu bağlamda organizma her bir temel ihtiyaç için belirli davranışlar geliştirir. İnsan davranışına ilişkin çalışmalar, bu noktada biyolojik belirlemecilikten kesin bir şekilde ayrılmaktadır (Malinowski, 2016: 91; Çobanoğlu, 2012: 248).

Halk edebiyatı ürünlerinin metinlerinden ziyade bu metinlerin oluşturuldukları, yaratıldıkları ve yeniden yaratılarak nakledildikleri bağlamın incelenmesi, işlevsel kuramın hareket noktasıdır. Bu halk edebiyatı yaratmalarının anlatılma ve söylenmesinin temel nedeni, anlatıcı ve icracının onu anlatma, aktarma ve kullanma nedenleri, dinleyicilerin bu anlatmayı dinleme, anlama ve kullanma nedenleri vb. işlevsel kuramın temel sorunlarını oluşturmaktadır (Ekici, 2007: 124). Metni kendi bağlamından ayrı düşünmek onu ölü bir metin olarak değerlendirmek anlamına gelir ve bunun toplumsal çerçevede faydasını görmek pek mümkün olmaz. İşlevsel kurama göre, icra edilen bir folklor ürününün onu anlatan ve dinleyende oluşturduğu duygular göz önünde bulundurulmalıdır. İşlevsel kuramın amacı, bu duygu ve düşünceleri ortaya koymaktır. Bir başka ifadeyle folklorik ürünlerin ve onun insan hayatındaki yerini tam olarak anlayabilmek için folklorun mitler, efsaneler, ninniler, türküler vb. ürünlerinin değişik kültürlerdeki icra ve uygulamaları hakkında bilgi sahibi olunması gerekmektedir (Çobanoğlu, 2012: 256).

Bir folklor ürününün birden fazla işleve sahip olduğu söylenebilir. Ayrıca bir folklor ürününün işlevi icra edildiği bağlama göre de değişebilir (Çobanoğlu, 2012: 256). Örneğin, bir yemek seremonisinin bulunduğu bağlama göre anlamı ve işlevi değişebilmektedir. Kutlama, eğlence, paylaşma, tebrik gibi anlamları içinde barındırabilen bu seremoni, bulunduğu ortama göre folklorik malzemeye kaynaklık eder. İşlevsel tezin en anlaşılır uygulaması William Bascom tarafından yapılır. Bascom, Malinowski'nin görüşlerini genişleterek folklorun çeşitli işlevlerine dikkat çeker (Dorson, 2020: 34).

Bascom, işlevsel kurama göre folklor ürünlerini incelemiş ve bunları: Hoş vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme işlevi; değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme; eğitim ve kültürün gelecek kuşaklara aktararak eğitilmesi işlevi; toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için bir kaçıp kurtulma mekanizması olmak üzere dört temel başlıkta ele almıştır (2014: 71-86). İlhan Başgöz, Bascom'un sözünü ettiği bu dört işleve beşinci bir işlev olarak protestoyu da ekler (Başgöz, 1986: 181-191; 1996:1-4). Folklorun bu gibi

işlevleri, toplum düzenini sağlayan, kültürü destekleyen, koruyan ve devam etmesini sağlayan işlevlerdir. Bir türü veya toplumu şekillendiren, folklorla destek veren bir unsuru yalnızca bir işlev etrafında değerlendirmek eksik olacaktır. Bu açıdan bakıldığında konumuz olan yemek ve sofraya kültürünün de görünen işlevlerinin yanında görülmeyen, örtük çok sayıda işlevi üzerinde durmak gerekir.

Malinowski'nin işlevsel kuramı ele alırken üzerinde en çok durduğu konulardan biri beslenmedir. Onun beslenme üzerine düşünceleri, yemek-işlev konusunu ele alan araştırmacılar için yol göstericidir. Yiyeceklerin çevreden edinilmesi ve nasıl dağıtılacağı konusu onun ilgi alanını oluşturmuştur. Yemeğin bireysel nitelikteki temel fonksiyonu yanında, toplumsal nitelikteki fonksiyonlarına da dikkat çekmiştir. Hangi seviyede olursa olsun bütün insan topluluklarında aynı sofrada yeme, aynı sofrayı paylaşma olgusu vardır. Yemek yemek için bazı araçlar kullanılır ve sofraya adabına ve tanımlanan toplumsal şartlara göre hareket etmeye özen gösterilir. Yemek evde pişirilir, dışarıda yenilebilir. Bazen yiyeceklerin depolandığı yer, ticari veya toplumsal bir kuruluş olabilir. Besinin üretilip dağıtılması da bir dizi örgütlü davranış sistemine sahiptir (Malinowski, 2016: 93). Kısacası buradaki süreçler dizisi, türetilen ama kaçınılmaz zorunluluklar listesinde çok geniş bir envanter durumunda aletlerin, aygıtların veya makinelerin yer almasına yol açar. Bunlar zamanla bozuldukça veya kullanılıp tüketildikçe yerlerine yenilerini bırakmak zorundadırlar. Kullanılan ve zaman içerisinde bozulan bu nesnelerin geliştirilmesi ve yenilenmesi gereklidir. Örgütlenmiş besin sağlama kurumunun çalışmalarından elde edilen çıkarım, hem besinin korunması gerekliliği hem de yiyecek üretim araçlarının yapımının ve yemek hazırlama faaliyetlerinin önemini ortaya koymasındadır (Malinowski, 2016: 94; Çobanoğlu, 2012: 249).

Besin sağlama sürecinde tohumun ekilmesi, avın yakalanması, çiğneme ve yutkunma gibi beslenmeye ilişkin her bir faaliyet düzenlenmiş ve norma bağlanmıştır. Her bir teknolojik faaliyete ilişkin davranış kuralları, mülkiyete sağlanan katkıya yönelik hukuki kurallar ve iştah düzeni, hazırlanan ürünlerin paylaşımı ve besin tüketim yollarına ilişkin kurallar sistem için maddi işlevlerde de olduğu gibi kaçınılmazdır. Gerçekte ikisini ayırmak mümkün değildir. İster bir tencere veya bir çubuk, bir tabak veya bir şömine söz konusu olsun, ustalıklı ve kurallara uygun bir şekilde kullanılmalıdır; çünkü nesnelerin etkin kullanımı sadece teknoloji açısından değil aynı zamanda geleneksel ve ahlaki düzenlemeler açısından da toplumda bir etki meydana getirir (Malinowski, 2016: 94).

Yemeğin işlevlerinden söz edilirken aslında çevremizde gördüğümüz mutfakla ilgili her şeyin insana hizmet etme işlevine sahip olduğunu unutmamak gerekir. Mutfak kendi içerisinde müthiş bir uyum içerisindedir. Ateşin çiğ besinleri pişirmeye, tencerenin içine konan yemeğin pişirilmesine, tabağın servis etme, çatal, kaşık ve bıçağın yemeye yardımcı olma işlevi vardır. Malinowski, katı bir lokmayı tabaktan alıp ağza götürmek için kullanılan çatalın gözlemlenebilir kültürel çevre içindeki işlevini tanımlarken onun sahip olduğu "ilk köken" in *de facto* konumundaki en üst seviyedeki ispatına ulaşıldığını söyler. Bu nesne sahip olduğu biçim ve işlev ile kültürel bir fenomen olarak besin tüketimi içerisindeki yerini alır ve bulunduğu her yerde benzer işleve sahiptir. Çatalın kullanımına ilişkin kökenin tek geçerli hipotezi, bu nesnenin asgari düzeyde görevini yerine getiriyor olmasıdır (2016: 110). Malinowski, bireysel ya da ortak olarak ilişkilendirilemeyen herhangi bir ihtiyacın ya da makul bir şekilde ele alınan tarihî yazgının, çatalın üzerindeki etkisini şu şekilde formüle eder: "*Çatal ihtiyaç duyulan bir yönde seyretmektedir ve yeni ihtiyaçlara ve kültürün yerel*

belirleyici etkenlerine göre biçim ve işlev kazanmaktadır.” İşlevselcinin bir kaşık ya da çatalın ne olduğunu tanımlayabilmesi için bu nesnelerin ayrıca nasıl kullanıldığına, sofrada adabıyla ilişkisine, şenlik ve ziyafetlerdeki işlevine, pişirilmiş yemek tüketimindeki kullanımına, tabak ve peçete gibi araçların düzenine değinmeli ve aralarında kurulan ilişkiyi belirtmelidir (Malinowski, 2016: 109, 110). Çevremizde gördüğümüz bitkilerin, sebzelerin, tahılların, baharatların ve düşünebileceğimiz her şeyin doğadaki işlevlerinin yanında insan için de çok sayıda işlevi bulunmaktadır. Tüm bu ürünler mutfakta yemek yapımına, yemekler ise insana hizmet etme işlevine sahiptir. Bu açıdan bakıldığında gördüğümüz her varlığın, nesnenin bir başka varlığa, nesneye hizmet etme işlevi vardır.

Yemek yapmanın çoğunlukla bir sanat olduğu söylenir. Bu ifade bedensel yetenekleri de içerir. Teknolojik aletleri kullanmak yerine örneğin lahanayı mikser işlevi gören el yapımı bir çarkla çırpmakta, mısırı el değirmeninde öğütmede, kullanılan tahta kaşıklarda, toprak küplerde, çanaklarda ve daha sayılabilecek birçok araçta bir tür sanat işlevi vardır. Yiyeceklerin ve araç-gereçlerin sayılan işlevleri kadar sayılamayan ve akla gelmeyen sayısız işlevi olduğu söylenebilir.

Yemeğin birçok kültürel aktivite ve organizasyonda hep ilk sırada olduğunu ifade etmek yanlış olmaz. Kız istemede çikolata ve lokum alma; kız evinde görüncülere acı kahve sunma; ev, araba gibi yeni bir şey alındığında veya dükkan gibi yeni bir yer açıldığında, sınavı kazanmada, atanmada, çocuk sahibi olunduğunda, bir dilek gerçekleştiğinde, uzun zamandır beklenen hayırlı bir olayın haberi alındığında, yeni bir başarı elde edildiğinde yemek ısmarlama; ağır bir misafir geldiğinde koyun veya kuzu kesme; eve misafir geldiğinde pasta, börek ikram etme gibi durumlar bir yandan yemeğin kültürel organizasyonlardaki önemini ortaya koyarken diğer yandan tüm bu eylemlerin arkasında yatan işlevlerin çeşitliliğini akla getirir. Örneğin bazı yörelerde söz kesme törenlerinde kahve ikramı, kız istenmeden önce olurken bazı yörelerde kız istendikten sonra yapılır. Bu durumun iki şekilde de sembolik bir işlevi vardır. İstemeden önce ikram edilen kahve; sözü açma, kızın aileden istenmesinin zamanının geldiğini haber verme işlevi taşırken kız verildikten sonra ikram edilen kahve ise kızın artık verilmiş olduğunun kişiler arasında anlaşmaya dökülmüş halidir. Misafir geldiğinde ikram edilen yiyecekler, hem sosyal ilişkilerin güçlenmesi noktasında bir önem taşımakta hem de kuşaklar arası kültür aktarımıyla genç nesillere gördüklerini uygulamaları noktasında kültür taşıyıcısı rolüne sahiptir. Bazen yemeğin taşıdığı anlamlar, sunulmadığı veya özensiz sunulduğu zamanlarda insan ilişkilerinin bozulmasına dahi sebep olabilmektedir. Aksi durumda ise yani özenle sunulduğunda kişiye toplumsal statü kazandırır. Tüm bunlar, yemeğin sadece görünen boyuttaki işlevleridir. Yemeğin çok sayıda işlevi bünyesinde taşıdığı düşünülürse, bu kısımda ele alınan başlıklar; genelde Türk kültürü, özelden ise saha araştırması sırasında görüşme ve gözlem teknikleri kullanılarak elde edilen verilerle Rize’deki sofranın kültürünün öne çıkan birkaç işlevini yansıtmaktadır. Bu çalışmada Rize sofrası kültürü işlevleri bakımından ele alınacaktır. Doktora çalışması olarak hazırladığımız Rize sofrası kültürü, görüşme ve gözlem yöntemiyle derlenmiş ve işlevleri bakımından tasnif edilmiştir.

1. Temel İşlev: Karın Doyurma

Yiyeceklerin temel işlevi hayatta kalabilmek için karın doyurmaktır. Açlık, susuzluk gibi birincil ihtiyaçları karşılayamayan insanın diğer sosyal ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılaması beklenemez. Malinowski’ye göre insan öncelikle beslenmek, barınmak, ısınmak,

giyinmek gibi temel ihtiyaçlarını karşılamak, bu ihtiyaçlar için çözüm üretmek zorundadır (2016: 42). Yeme-içme eski dönemden beri insanoğlunun önceliği idi. İlk çağlarda erkeklerin avcılık, kadınların toplayıcılığa yönelmesindeki temel sebep beslenmenin hayatın merkezinde olmasıdır. Savaşların sebeplerinden biri besin tedariki veya tarıma ve hayvancılığa uygun alanları ele geçirmektir. Savaş ganimetlerin de büyük kısmını yiyecekler oluşturmaktadır. Türk devlet töresindeki aç doyurmak, zayıfı semirtmek beslenmenin ehemmiyetine işaret eder. Kabile reislerinin güçlü liderlere bağlılıklarını sunmalarındaki temel sebeplerden biri elde edilecek ganimetten daha fazla pay alabilmektir. Besin eksikliği veya yokluğu insanlığın en derin endişelerinden biridir. Türkçedeki birçok atasözü ve deyim bu kaygıyı ifade eder. Ailenin temel geçim ihtiyacı olan besinin yetersizliği fiziksel veya ruhsal problemlere, ailede geçimsizliğe, toplumsal uyumsuzluğa yol açar. Yetersiz beslenen, ekme bulamayan bir insan için özgürlükten söz edilemez. *Sosyalizmin Alfabetesi*'nde yeterli beslenme, barınma olanaklarına sahip olanlar için ifade özgürlüğü, basın özgürlüğü gibi değerlerin oldukça önemli olduğu söylenir; fakat aç, eğitimsiz, sömürülen insanlar için bunun özel bir ivedilik taşımadığına vurgu yapılır. Karnı tok olanlar, dünyadaki en önemli şeyin serbest seçimler olduğunu söylese de aç olanlar yeterli ekme, giysinin kendilerinin önceliği olduğunda hemfikirdirler (Huberman ve Sweezy, 2019: 134, 135). Malinowski, sadece ekme için yaşamasalar da ekmeğin insanların hayatında öncelikli bir değere sahip olduğunu söyler (2016: 73). Açlık duygusu, insana bazen de çözümler üretir, çeşitli çareler arattırır. Aynı zamanda sanata yöneltir. Felsefeciler, ressamalar vb. kendini düşünce ve sanata adanmış kişilerin çoğunlukla açlık çektiği söylenebilir, ancak fikrin de sanatın da devam ettiği görülür. Açlık, yoksulluk gibi problemleri ise kimi zaman fikir ve sanatlarına yansıtma çalışırlar.

İhtiyaç duyulan günlük besini tüketmek Rizeliler için de bir zorunluluktur. Tarıma elverişli olmayan arazi yapısı, iş imkânlarının kısıtlılığı besin tedariki veya satın almada Rizelilerde endişeye yol açmıştır. Özellikle çay tarımından önce çocuk yastakiler dâhil erkekler gurbete gitmeye özendirilmiş, “gurbetçilik” diye bir kavram ortaya çıkmıştır. Öyle ki insanlar gurbete gitmeyene kız vermez olmuşlardır. Bu sebeple gerek yurt dışına gerekse yurt içinde farklı şehirlere giden yöre insanı fırıncılık, lokantacılık, pastacılık gibi çeşitli meslekler öğrenmişlerdir. Bu mesleklerle yönelmelerinde annelerin etkisi büyüktür. Oğlunun aç kalmasını istemeyen yöre anneleri, onların para kazanabilecekleri, karınlarını doyurabilecekleri işler yapmasını istemiştir. Bu endişeler, çeşitli mesleklerin gelişmesine de ortam hazırlamıştır (KK.6, KK.7, KK.8).

Rize’de beslenmenin merkezinde mısır, lahana ve hamsi vardır. Bunların farklı kullanımları, beslenme zorunluluğunu lezzetli hale getirmek içindir. Yeterli yiyeceğin olmadığı zamanlarda ise lezzet arzusu yerini aç kalma endişesine bırakmış ve fındık kabuğunu öğütürerek temel ihtiyaç karşılanmıştır.

Açlığın ardından gelen doyum, insana rahatlama duygusu verir. “Açlığın azabını tatmayan yemeğin lezzetine varamaz.” (İbn Miskeveyh, 2006: 24) sözü yemeğin insana rahatlama işlevi sağladığını gösterir. Gereksinimlerin sorun yarattığını, bu gereksinimlerin karşılanmasının rahatlamaya yol açtığını söyleyen Abraham Maslow, kişinin yemekten hoşlanması durumunda, elinde de iyi bir yemek yeme olanağı varsa acıkma duygusunun bilinçli hale gelmesinden korkmayıp aksine hoşlanacağını söyler (Maslow, 2001: 34). Öyleyse acıkma duygusu, yiyecek olmadığı durumlarda tehlikeli görülür ve insana korku verir. Uzun süre aç kalmış bir insan, yediği yemek ne olursa olsun ağzına aldığı yiyeceklerle mutluluğa erişir. Yörede açlığın insana sıradan bir yiyeceğin sıra dışı bir tat verdiğini

örnekeleyecek anlatılar vardır: Adamın birinin oğlu uzun bir yolculuğa çıkacaktır. “Babası oğluna ekme verir ve bunu yanına al acıkırsın.” der. Oğlu almak istemeyince babası, ”Sen bunu al, bu sana helva olacak.” der. Oğlan şaşırır, “Babam ne diyor böyle, bu nasıl helva olacaktı?” diye düşünmeye başlar. Yolda giderken arada çantasını açıp ekmeğin helva olup olmadığını kontrol eder, fakat bir türlü ekme helva olmaz. Oğlan acıkınca çantasını açıp ekmeğini çıkararak yer ve gerçekten ekmeğin tadı helva gibi gelir. Bunun üzerine, “Babam haklıymış, acıktın mı yediğin her şey helva olurmuş.” der (KK.1).

2. Hoş Vakit Geçirme/Eğlenme-Eğlendirme

Bascom’a göre eğlence, folklorun en önemli işlevlerinden biridir (2014: 78). Yemeğin eğlenme ve eğlendirme işlevinin yöre kültüründe önemi oldukça fazladır. Aslında her yemekli toplantı; eğlenme, hoş vakit geçirme işlevini de beraberinde getirir. Yemek yemek başlı başına hoşça vakit geçirme aracıdır. Dünyada televizyonun ya da bilgisayarın karşısına geçerek bir şey izlerken, iş yaparken aynı zamanda yemek yiyen, bir şeyler atıştıran veya içen sayısız insan vardır. Bu durum tek başına karın doyurma olarak düşünülmemelidir. Bunda en önemli etkenlerden biri elbette zevk alma, geçirilen vakti eğlenceye dönüştürmedir. İnsanın güzel bir yemek yediğinde yediği şeyden haz duyduğu herkes tarafından bilinmektedir. Özellikle gençler, yemek vasıtasıyla bir araya gelerek arkadaşlarıyla, sevdikleriyle hoş vakit geçirmektedirler. Bir araya gelen insanlar müzikli ortamlara gitmekte, müzikle yemeği de birleştirerek müziğin eğlendirme işlevinden de faydalanmaktadırlar. Rize’de kadınların kabul günleri, erkeklerin özellikle eski dönemlerde birbirlerinin evinde toplanarak yiyip içip eğlenmeleri, çeşitli oyunlar oynamaları, yılbaşlarında toplanan yiyeceklerin bir araya gelerek horon eşliğinde yenilmesi, düğünlerde horon oynanırken horondan çıkıp yemeğe gelen kişilerin yerini sofradakilerin alması (KK.1, KK.9, KK.10, KK.11, KK. 12, KK.13) hep hoş vakit geçirme, eğlenme, eğlendirme işleviyle ilgilidir. Bu ortamlarda bazen aksaklıklar, eksiklikler olabilmekte, oynanan oyunların yerini başkaları alabilmektedir, fakat eksik olmayan tek bir şey vardır, o da yemektir. Bu eğlencelerden yemek çıkarılırsa hoş vakit geçirme ve eğlenme işlevi zayıflayacaktır. Belki de yemeğin olmadığı bir durumda böyle toplantıların, törenlerin sayısı azalacak veya hiç olmayacaktır. Günümüz salon düğünlerinde bile meşrubat, kuru pasta ikramı yapılması belki de kişilerin saatlerce aynı ortamda sıkılmadan beklemelerini sağlayıcı bir işleve sahiptir. Kişi, yediğiyle meşgul olacak ve bu sayede en azından vaktin nasıl geçtiğinin farkına varmayacaktır.

Rize’de nişan, düğün ritüellerinde gençlerin, yaşlıların bir araya gelerek hem yemek yemesi hem de yiyecekler üzerinden sofrada şakalar yapılması sofranın bir eğlenme, hoşça vakit geçirme aracı olduğunun en önemli göstergesidir. Kız isteme törenlerinde ülkemizin neredeyse her yerinde rastlanan tuzlu kahve geleneği, Rize’de de karşımıza çıkmaktadır. Bu tören sırasında damadın yüz ifadesini merak eden aile üyeleri ve davetliler, damadın kahve içme süresi boyunca onu izleyerek eğlenmeye devam etmektedirler. Nişan törenlerinde helva keserken bıçağın kesmediğini söyleme âdeti, bu âdetler yerine getirilirken takınılan ciddiyet yöre insanının eğlence ortamını çeşitlendirmektedir. Yörede gerçekleştirilen önemli ritüellerden olan sofraya kesme âdeti, enişte sofrası gibi eğlenceler sofraya ve eğlence, hoş vakit geçirme işlevi noktasında belki de en dikkat çekici rolü üstlenir (KK.10, KK.14). Enişteye sofrada yapılan şakalarla çevredekiler eğlenir, neşeli anlara tanık olunur. Onun yaşadığı zorluklara şahit olan kişiler, özellikle aynı süreçlerden geçmiş olanlar bir nevi kendilerini damadın yerine koyarlar ve damadın düştüğü komik durumlardan veya gösterdiği kurnazlıklardan kendilerine de pay biçerler.

Rize’de düzenlenen güneş dualarında çocuklar bir arada yemek yemenin tadına varırken bir yandan da eğlenme ortamı oluşmuştur. Yine yılbaşlarında çocuklar tarafından kapı kapı gezerek alınan yiyecekler, geleneğin icrası sırasında ortamı eğlenceye dönüştürmek için fırsat oluşturmaktadır (KK.15, KK.16). Benzer şekilde kabul günlerinde yapılan yemekler, kadınların bir araya gelmelerine bir sebep olduğu gibi onların eğlenmelerine de ortam oluşturur. Bu günlerde yemek bazen araç, çoğu kez ise amaçtır.

İnsanlar yemek yemek kadar yapmaktan da zevk alırlar. Yemek, hayatın her alanında bir eğlenceye dönüşmüştür. İmecelerde beklenen en güzel an, yemek zamanıdır. Özellikle güzel yemek yapan kişilerin imcesine katılmak, güzel yemekleri tatmaya da bir vesilesi olur. İş çıkışı, bir yerde oturma planı yapıldıysa öncelikle oturulacak mekânda hangi yemeklerin olduğuna bakılır. Yemeksiz bir eğlence düşünülemediği gibi yiyeceklerin, yemeklerin veya içeceklerin ana tema olduğu yarışmaların ve festivallerin sayısı da yörede oldukça fazladır. Düzenlenen bu yarışma ve festivaller insanların birlikte eğlenip hoşça vakit geçirmeleri için önemli birer fırsat oluşturur.

Özellikle fırınlarda çıraklara yapılan şakalar, çalışanlar için en eğlenceli zamanlardır. Bu şakalar vesilesiyle kişilerin fırında çalışma gibi zorlu bir mesleğe katılma seviyeleri artar. Dolayısıyla insanlar için ekmek gibi önemli bir gıdanın üretimi için uygun ortam sağlanmış olur.

3. Kişisel ve Toplumsal Baskılardan Kaçınma

Sofra kültürünün kişisel ve toplumsal baskılardan kaçınma işlevine farklı açılardan yaklaşmak mümkündür. İlk olarak yemek kültürünün toplumun dayattığı veya bireyin yaşadığı baskılardan kaçınma işlevi üzerinde durmak gerekirse buna çeşitli örnekler verilebilir. Toplum, şuur altına yönelik mesajları bebeklikten itibaren verir ve bireye tahakküm eder. Genellikle kurallara uymayan bireyler, dışlanmayı göze alamaz ve bu yüzden pek çok kişi toplumun baskısından kurtulmak için onun dayatmalarını kabullenir. Örneğin, sürekli sol elle yemek yiyen bir kişi, sağ elle yediği takdirde toplumun yadırgayıcı bakışlarından kurtulur. Yemek yapmayı bilmeyen bir kişi, ailenin, annenin baskıcı davranışlarıyla karşı karşıya kalır. Bunun çözümü ise genç kızın yemek yapmayı öğrenmesidir. Öğrendiği takdirde ailenin dayatmış olduğu baskıcı tutumdan kurtulmuş olur. Yine yörede evlenecek yaşta genç kızların yemek yapmayı öğrenmeleri, gittikleri evde eşi ve ailesinin yemek yapmayı bilmemesinden dolayı verecekleri tepkiden uzaklaşmasına imkân tanır. Aşure ayında evinde aşure pişirmeyen bir kişi, görünen tarafıyla toplumsal herhangi bir baskıya uğramasa dahi psikolojik olarak herkesin yaptığı bir ritüeli yerine getirememiş olmaktan kaynaklanan bir baskı yaşar. Bunun üzerine pişirdiği aşureyi komşularına dağıtarak rahatlar. Eve gelen misafiri iyi ağırlamak neredeyse toplumsal bir kural olarak kabul edilmektedir. Bu yapılmadığı takdirde kişi toplumsal bir baskıya maruz kalmasının yanında toplumsal bir kural olan eylemi gerçekleştirmediği için de kişisel bir baskıya uğrar. Bundan kurtulmanın yolu ise eve gelen misafiri mümkün olduğunca iyi ağırlamak, sofrada kendisine özel ikramlarda bulunmaktır. Bunu yaptığı takdirde toplumsal bir baskıdan kaçınmış olur. Aynı şekilde çocuk görmesine, hasta ziyaretine yiyeceklerle vb. gidip sosyal ritüelleri yerine getiren bir kişi toplumun kendisinden beklediği davranışı gerçekleştirmiş olacaktır. Bu gibi örnekler, bireyin topluma uyum sağlamak amacıyla gerçekleştirdiği eylemlerdir ve bu durumda birey toplumun baskısından kurtulduğu için kısmi bir rahatlama yaşar.

Sofra kültürünün kişisel ve toplumsal baskılardan kaçınma aracı olarak bir diğer işlevi ise bireylere toplumun dayattığı unsurlardan kaçıp bir süreliğine kendi sofra kültürlerini inşa etme olanağı sunmasıdır. Böylece bireyler herhangi bir dayatmaya maruz kalmaksızın sofrayı günlük hayatın vermiş olduğu sıkıntılardan uzaklaşma aracı olarak kullanmaktadırlar. Kadın günleri, erkek toplantıları vb. yemekli birçok etkinlik toplumun dayattığı baskılardan, gün içinde maruz kalınan problemlerden bir süreliğine kaçıp kurtulma işlevi görür. Rize’de kadın günlerinde karşımıza çıkan bir durum ise yemeğin ev içinden ev dışı alana taşınmasıyla geleneğin yeniden şekillendirilmesidir. Kadınlar, kabul günlerinde yemek yapmak konusunda yaşadıkları baskı unsurunu dışarıda yemek ritüeline dönüştürerek ortadan kaldırmış olurlar. Yemek yapmak, gün içerisindeki birçok sıkıntıdan pek çok kadını uzaklaştırır. Mutfaka girmek, burada vakit geçirmek bazıları için günün en keyifli zamanlarıdır. Bu süre zarfında kadınlar, maruz kaldıkları sıkıntılardan kaçmış olurlar. Bu da insanda rahatlamaya sebep olur. Erkekler, herhangi bir toplumsal sorunun çözümü için bir araya gelme vesilesi kıldıkları mangalı toplumun dayattığı bazı kurallardan bir süreliğine kurtulma vesilesi olarak görürler ve mangal yakarak günlük sıkıntılarından uzaklaşırlar. Benzer şekilde birçok insan, evde yaşadığı herhangi bir olumsuz durum sonrası dışarıda yemeğe çıkar, arkadaşlarıyla vakit geçirir.

4. Eğitim ve Kültürü Genç Kuşaklara Aktarma

Yemek yapmak her şeyden önce bir eğitim işidir. Yörede anneler, genç kızlara eğitimi mutfakta verirler. Mutfakta yemek yapmasını öğrenemeyen, yemek yapmayı bilmeyen kız, evlendiği zaman eşinin evinde sıkıntı yaşayacaktır. Bu yüzden kızların küçük yaştan itibaren mutfakta bir eğitimden geçtiği söylenebilir. Yörede söylenen “Yaptuğun bana, ellerun sana” ifadesi, yemek eğitiminin nesilden nesile geçtiğinin halk arasında bulduğu karşılıktır. Özellikle yöresel yemeklerin öğretimi, ancak bu sayede mümkün olur. Yaşlıların genç kuşaklara geleneksel yemeklerin yapımını öğretmesiyle kültür de kuşaklar arası aktarılır. Kültürün taşıyıcısı olan genç kuşakların yemek yapımını, geleneksel yemekleri öğrenmesi kültür aktarımı açısından son derece önemlidir. Yörede genç nesil geleneksel yemekleri sadece büyüklerinin tarif etmesiyle öğrenmezler. Umumiyetle büyüklerin bu iş için ayırarak çok vakti ve sabrı olduğu da söylenemez. Buradaki en önemli kültür aktarımı görerek, yaparak ve yaşayarak öğrenmektir. Büyüğünden yaptığı yemeği seyreden genç kuşak, daha sonraki zamanlarda ve gerek duyulduğunda kendisi de gördüklerini tatbik etmeye ve başkalarına öğretmeye başlar. Bu eğitim işlevi sadece yemek yapımında olmaz. Aynı zamanda sofra da kişilerin eğitildiği, kültür aktarımının yapıldığı önemli bir yerdir. Sofra, her açıdan bir eğitim yeridir. Genç kuşakların ailelerin verdiği nasihatleri en çok duyduğu yer sofradadır. Günlük hayata dair birçok konu sofrada görüşülüp konuşulur ve gençler bir şekilde sofrada bir eğitimden geçerler. Sofra, görgü kurallarının, sofra düzeninin öğretildiği yer olması yönüyle de ayrı bir eğitim alanıdır. Oturuş şekli, yeme düzeni vb. şeyler sofrayla gençlere aktarılır. Ekmeğin kutsallığı sofrada öğretilir. Besmele çekilerek oturulması, sofradan kalkarken elhamdülillah denmesi, büyükler sofraya gelmeden yemeğe başlanmaması gibi kültürümüzün önemli parçaları genç kuşaklara sofra ortamında öğretilir. Bu ise kültürden yeni kuşakların haberdar olmasıyla değerlerin korunmasını, toplumun önemli kodlarının geleceğe taşınmasını sağlar. Böylece eğitim yoluyla yeni nesillere kazandırılan bilinç, toplumsal zenginliğin ve özgünlüğün korunmasında ve sürdürülmesinde etkili olacaktır.

Yemek kültürü aynı zamanda geçmişle gelecek arasında bağ kurma aracıdır. Yörede anlatılan mutfak kültürüyle ilgili eski yaşayış şekli, genç neslin hafızasında yer eder. Dolayısıyla geçmişteki yaşayış şekliyle bugün arasında gelecek nesillerin bağ kurması sağlanır. Bu durum genç kuşakların geçmişten kopuk yaşamalarının önüne geçer ve gençler eskilerin nasıl sıkıntılar yaşadığını bilerek elindekilerin değerini bilir. Eskilerin zor zamanlardan geçtiğini bilen yeni nesil, içinde bulunduğu şartların zorlayıcılığı karşısında sabırlı olma konusunda eskiyi örnek alarak yetişir.

Toplumların doğum, evlenme, ölüm, bayramlar, hasta ziyaretleri, misafirperverlik gibi önemli sosyo-kültürel geleneklerinin genç kuşaklara aktarılmasıyla kültürün yaşatılması ve unutulmaması sağlanır. Bu sayede millî ve manevî değerlerine saygılı yeni nesiller yetişir. Bu sosyo-kültürel geleneklerin ayrılmaz bir parçası olan yemek, çoğu zaman bir dayanışma, yardımlaşma aracı olur. Bu değerler etrafında yetişen nesiller gelecekte de başka kuşaklara yönlendirici bir rol üstleneceklerdir. Böylece değerlerin kuşaklar arası korunması ve aktarılması sağlanmış olur. Rize’de eskisi kadar yaygın olmasa da doğum törenlerinde kültürel aktarım devam ettirilerek doğan çocuğun tok gözlü olması için sofrta kurulmakta veya kurban kesilerek eti dağıtılmaktadır. Çocuğun belli özelliklerde olması için birtakım yiyecekleri yemek veya bazı yiyeceklerden kaçınma gerekliliği, gelen misafirlere ikram kültürü vb. uygulamalar kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze taşınmıştır. Bu gibi durumların zayıflayarak da olsa günümüzde devam etmesi, kültürün bazı belirleyici kodlarının yeni nesillerce sürdürülebileceği göstermektedir. Düğün törenlerinde yardımlaşmalara, yapılan hazırlıklara şahit olunması, genç kuşağın törenlerin gereklerini öğrenerek bu gerekler etrafında birleşimini ve geleceği bu yönde gelenekten yararlanarak şekillendirmelerini de sağlar. Cenaze törenlerinde de benzer şekilde acılı aileye yardımda bulunmak gerektiğini bilen, yapılan bazı uygulamaların altında yatan inanç unsurunu fark eden nesil, bu törenlerde komşulara yardımsever davranabilmekte, bazı gelenekleri yaşatmasa bile inanç unsurunu anlatarak kültürün geleceğe taşınmasına yardımcı olabilmektedir.

Yöre lokantacıları, pastacılar, fırıncılar ve simitçiler birer meslek erbabı olarak yanında çalışanlara mesleğin inceliklerini öğretme vazifesi üstlenirler. Usta-çırak ilişkisi bağlamında yetişen genç neslin bu tarz meslekleri devam ettirmesi sağlanarak meslek kaybı önlenmiş olur. Böylelikle geleneksel meslek dalları eğitim ve kültürü aktarıcı birer kurum olma vazifesi üstlenirler. Gençler de bu meslek dallarında çalışarak hem ekonomik kazanç sağlayıp aynı zamanda da birer meslek edinmiş olurlar. Bu meslek dallarındaki geleneksellik aynı zamanda halk arasında kültürel bir övünç kaynağı olur. Nesiller bu övünç kaynağıyla benliklerini güçlendirerek kendi kimliklerini oluştururlar.

5. İletişim

Yiyecek-içeceklerin ve sofranın bazı durumlarda tanışma ve kaynaşma işlevini yerine getirdiğini söylemek yanlış olmaz. Özellikle günümüzde birbirlerini ilk defa gören insanların bir sofrta ortamında tanışmaları olağan bir durumdur. Bu tanışmalar bazen yeni arkadaşlıkları, ilişkileri de beraberinde getirir. Kutlama yemekleri, düğün, doğum, cenaze ve bayram günleri, insanların çeşitli duyguları paylaşmak için bir araya geldiği önemli davetlerdir. Bu davetlerde ortama uygun yiyecek ve içecekler servis edilir. Bu açıdan yiyecekler, insanların bir araya gelmeleri, daha yakından kaynaşmaları, hoş sohbet etmeleri ve dost olabilmeleri için bir araç olmaktadır. Yörede sofranın tanışma ve kaynaşma işlevini özellikle geçmişte

yapılan düğün merasimlerinde görmek mümkündür. Bazı durumlarda eşlerin düğün gününden önce birbirlerini görmesi pek mümkün olmadığından düğün günü yapılan enişte sofrasında, kızla erkeğin birbirini tanması imkânı olurdu. Bu bir anlamda ikili arasındaki yakınlaşmanın ilk adımıydı.

Yine geçmiş yıllarda yiyecekler, yemek üzerinden kurulan eğlenceler, kişilerin “sevdalık yapma”sına⁴ ortam hazırlardı. Bunun için en iyi ortam imece usulüyle pekmez yapımı veya mısır hasadıydı. Bu ortamlarda kız ve erkeğin birbirleriyle iletişim kurmaları kolaylaşırdı. Yiyecekler bir nevi iletişim işlevi görürdü. Kızlar eğratlık sırasında arpa ekerlerken erkeklerin uzaktan kızları gözlemesi, birbirlerini seven çiftlerin ise bunu fırsat bilip bakışmaları bir gıda ürününün haberleşme aracı olarak kullanılmasına örnektir. Mısır imeceleri de kız ve erkeğin birbirlerini görüp iletişim kurabildiği yerlendendi (KK.1). Bu imecelerde pişirilen kolivalar, bazen yiyeceğin verildiği kişiye sevgiyi ifade etme aracı olurdu. İletişimin imkânlarının kolaylaştığı bu çağda, yiyeceklerin mesaj anlamı taşıma özelliği kendini korumaktadır. Günümüzde çikolatanın duyguları ifade etme işlevinde kullanılması buna örnektir. Örneğin bir erkeğin kıza aldığı çikolata, onu sevdiği anlamına gelebilmektedir.

Yörede verilen ziyafetlerin işlevlerinden birisi de duyurmaktır. Ziyafet veren kişi, yaptığı yemek organizasyonu ile kendisini, ailesini ilgilendiren bir olay, durum veya haberi toplumla paylaşır. Örneğin düğün gibi mutlu bir haberin duyurulması için ziyafet verilir. Yörede eskiden köylerde düğün olduğu zaman, “düğünümüz var, yemeğe buyurun.” diye (KK.1) sevinçli haberin duyurulmasında yemeğin işlevine başvurulurdu. Bu bağlamda bir konu hakkında haber verilmesi, görüşülmesi gereken kişinin yemeğe çağrılarak önemli bir olayın konuşulacağına söylenmesinde de yemeğin duyurma işlevi ortaya çıkmaktadır.

Yemek kültürünün iletişimsel yönünün başka bir tarafı ise yöreyle ilgili şiirlerdir. Bu şiirlerde yemek kültürünün birçok farklı yönüne temas edilmektedir. Yemek kültürü hakkında mesajın şiir aracılığıyla alıcıya gönderilmesi, yemeğin iletişim özelliği taşıdığı bir göstergesidir (Abdurrezzak, 2014: 8). Yemek kültürü konulu şiirlerle beğeni ve tercihler, yemeklerin sunum özellikleri, sofranın kuralları, yiyecek ve içecek isimleri, yemekler, mutfak araç gereçleri vb. hakkında önemli bilgilere ulaşılabilir. Bu şiirler aracılığıyla yemeğin iletişim işlevi ortaya çıkar. Yörede yaşamayan bir alıcı bile şiirde verilen mesajlar aracılığıyla yemeklerin özellikleri, yeme şekilleri, isimleri, sofrada nasıl hareket edilmesi gerektiği konularında bilgi sahibi olur. Bu vesileyle şiirle alıcı arasında yemek üzerinden bir iletişim kurulur. Bazen atma türkülerde yiyecekler üzerinden çeşitli mesajlar verilirken içinde bulunulan durumun da eleştirisi yapılır. Bu durum yemek veya yiyecek ile ilgili bir eleştiri olmasa dahi yiyeceklerin kullanımıyla içinde bulunulan durumun ifadesi olur. Buna güzel örneklerden biri bir atma türküdür. Geline kaynanasıyla arasının nasıl olduğunu sorarlar. Gelin: “Kaynanam karabiber, kaynatam ondan beter/ Al onları Allah’ım, yaşadıkları yeter.” der (KK.3). Türküde karabiberin acılığıyla kaynananın özelliği arasında bağ kurulduğu görülmektedir. Yiyeceğin bu özelliğinden hareketle türkü söyleyen kişi karşısında merakla bekleyenlere ayrıntılı bir açıklamada bulunmadan kaynana ve kaynatasının özelliğini yalnızca “karabiber” ifadesiyle anlatmış olur. Yemeğin şiirdeki işlevine benzer durum fıkralar için de geçerlidir. Fıkralarda Rize’de önemli yiyeceklerin isimleri geçer, umumi

⁴ Birini veya birbirlerini şiddetli bir biçimde sevmek.

alanlarda yeme-içme vb. çok sayıda konu ele alınır. Böylece mizah yapılırken birtakım mesajlar da alıcıya iletilmiş olur. Bu mesajlar, örneğin yemek yerken nasıl davranılmasına yönelik olduğu gibi eleştirel amaçlı olarak da karşımıza çıkabilmektedir.

Kişinin önüne konulan sofrayla çeşitli mesajlar verilebilir. Sofranın şatafatı veya sönüklüğü misafirin kim olduğuna göre değişebilmektedir. Bazı misafirler saf su ile uğurlanırken bazıları sayısız yemek çeşidiyle karşılanır. Örneğin yeni tanışılan bir komşuya, bir misafire çay veya kek ikram edilirken daha yakın ilişki kurulan kişilere, aile çevresi, yakın arkadaşlar ise yemekle ağırlanır. Gelmesinden rahatsız olunan kişilere veya bir an önce kalkması istenenlere ise genellikle hiçbir şey ikram edilmez. Bunun güzel bir örneğini birçok yörede kız görmeye gelen insanlara karşı takınılan tutumda rastlarız. Eğer aile kızı vermeye niyetliyse kahve, çay gibi çeşitli ikramlarda bulunur, fakat vermeye gönlü yoksa gelenlerin önüne bir şey konmadan uğurlanır. Doğum günleri vb. etkinliklerde pastanın üzerine yazı yazmak veya duyguları çeşitli sembollerle ifade etmek de yemeğin iletişim işlevini ön plana çıkarır.

Bazen sofraya, sevginin gösterildiği bir yer olur ve kişiler arası iletişim kurma aracına dönüşür. Örneğin yörede sevdiği bir kişinin muhlamaya veya balığa olan düşkünlüğünü bilen birinin, onun gelmesi üzerine sevdiği yemekleri yapması kişiler arası sözsüz iletişime araç olur. Bunun yanında yörede pilavın ortasına kaşık saplayarak evlenme isteğini belli etme durumu da geçmiş dönemlerde karşımıza çıkan sözsüz iletişim yöntemidir (KK.1). Kişilerin sofrada takındığı tutum ve davranışlar da karşısındakine bazı mesajları verebilmektedir. Birey, yemeği yapana karşı tepkisini sofradaki yemeklere dokunmamasıyla gösterebildiği gibi elindeki tabağı yahut çatalı sert vurarak da gösterebilir. Bu durumda tepki gösterenle gösterilen arasında bir iletişim kurulmuş olur. Tepki gösteren yaptığı eylemle karşısındakine tavrını ortaya koymuş olur.

Yiyecekler gibi kap kacaklar da bazı mesajların iletildiği bir araçtır. Yörede evlenecek yaşa gelmiş genç erkeklerin elindeki tabak, çatal gibi araçları o yana bu yana atması, tabakları elinden düşürüp kırması gibi eylemlerinin temelinde evlenmek isteği yatmaktadır. Çocuklarının bu hareketinden onun evlenmek istediğini anlayan anne-babalar: “Demek ki bu uşak evlenmek istiyor, başladı kabı kacağı kırmaya.” diye düşünerek harekete geçerler (KK.1).

Yemeğin, yiyeceğin iletişim işlevi yaşamın her alanında karşımıza çıkmaktadır. Bu sessiz iletişim yöntemi düğün evine götürülen yiyeceklerle “mutluluğunuzu paylaşıyorum.” anlamına gelirken cenaze evine götürülenlerle “acınıza ortağım” anlamı taşır. Evine yeni taşınan birine komşunun götürdüğü yemek “hoş geldiniz.” sözünün simgesel bir aracı olur. “Erkeğin kalbine giden yol midesinden geçer.” sözü de yemeğin iletişim işlevini ortaya koyan örneklerden biri olarak düşünülebilir.

6. Turizme Katkı Sağlama

Yemeğin turizme katkı sağlama işlevi, her geçen gün daha da önemli bir hâle gelmektedir. Ekonomiyi canlandıran, turizme hareketlilik kazandıran, ülkeleri birbirine yakınlaştıran yemek kültürü, yörelerin, şehirlerin tanınmasında reklam rolü üstlenir. Gittiği ülkenin veya şehrin farklı yemeklerini tadan kişi, tattığı yemeklerin etkisinde kalarak turizm etkinliğini yenileyebilir veya başkalarını da turizme katılmaları konusunda teşvik edebilir. Yemek, turizm yoluyla ülkelere kimlik kazandırır. Döner ve kebab deyince yabancı

turistlerin aklına Türkiye'nin gelmesi, başka ülkelerin gözünde Türkiye'nin turizm yoluyla sağladığı başarının bir yansıması olarak düşünülebilir. Turizm, yemek sektörüne çeşitlilik de sağlamaktadır. Daha fazla turist çekmek isteyen otel işletmecileri, restoran sahipleri gelenlerin tercihlerine göre yemek çeşitliliğini menülerde zenginleştirmektedir. Özellikle yöresel yemeklerin çeşitliliğinin artırılması, bulunulan yerin kültürel değerlerini öne çıkarmak ve tanıtmak için oldukça önemlidir. Böyle durumlar, turistlerin ilgisini çekebilme ve turizmde talebi artırabilmektedir. Rize üzerine hazırlanan bir çalışmada, katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda turistlerin çoğunlukla yöresel yemeklere ilgi duyduğu belirtilmiştir. Muhlama, alabalık, lahana çorbası, Laz böreği ve mısır ekmeği en çok ilgi görenlerdir (Çokişler ve Türker, 2015: 591, 592). Bu yolla işletmeler, geleneği pazarlayarak yöre turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadırlar. Turizm, gelenek sayesinde ziyaretçilerine yeni seyahat alanları sunmakta, gelenek ise turizmle daha geniş kitlelere ulaşmaktadır (Şahin, 2009: 53). Yöredeki bazı restoranların, Rize'nin geleneksel kültürünü yansıtan mutfak araç-gereçlerini kullanması, kaybolmaya yüz tutmuş öğelerin geniş kitlelere turistik forma dönüştürülerek aktarımına imkân tanır. Böylece yalnız yemekler/yiyecekler değil mutfak araç-gereçleri de turisti gelenekselle buluşturur.

Yaşam tarzı ve kültürün bir parçası olan yemek, turistleri bir yöreye çekmede kilit role sahiptir. Turizm ve yemek kültürü arasındaki yakın ilişkiyi en net gördüğümüz yerlerden biri ise festivallerdir. Rize'de yeme-içme temalı bu festivallere farklı yörelerden insanlar gelebilmekte, hiç tanımadıkları bir kültürü bu vesileyle yakından tanıyabilmektedirler. Bu tanıma işine ise öncelikle o yörenin tanınmış, kültürüyle özdeşleşmiş, hatta festivallerin yapılmasına ortam hazırlayan yiyeceklerinden başlamaktadırlar. Yeme-içme konulu festivallerde bir araya gelen insanlar yiyeceklerin yakınlaştırıcı özelliği sayesinde birbirleriyle tanışabilmekte, yeni arkadaşlıklar kurulabilmektedir. Bu festivallerin önemli bir özelliği de yöre ürünlerini ön plana çıkarması dolayısıyla kültürün tanınması aracılığıyla şehir dışından gelen turistlerin bölgenin yemek çeşitliliğinden haberdar olmasını, yöre kültürünü yakından tanınmasını sağlamasıdır. Böylece Rize deyince insanların aklında bazı yiyecekler, yemekler yer edip şehirlerarası dolaşıma girecektir. Şehir dışından düzenlenen turlarla yöreye gelen turistler, Rize'nin çay, simit, peynir, bal gibi geleneksel ürünlerine ilgi göstererek almakta, hem yerel ekonomiye katkı sağlamakta hem de aldıkları ürünlerin şehir dışına çıkarak dolaşıma girmesi sağlanmaktadır. Bu vesileyle turizm, alınan yiyeceklerin başka kültürler tarafından kolayca tanınmasına hizmet etme işlevine sahip olmaktadır. Yöresel yemeklerin turizmde kullanılmasıyla geleneksel Rize mutfak kültürünün devamlılığı sağlanmaktadır. Bu açıdan bakıldığında turizm, kültürel değerleri korumak ve onların sürdürülebilirliğini sağlamak için birer araç olarak düşünülebilir.

7. Statü ve Rol Model Kazanma

Gıda sembolizminin bir başka işlevi ise kişinin belirli bir kültürel grup içindeki konumu veya sıralaması olan statüyü tanımlamasıdır. Jean Baudrillard, tüketimin okul gibi bir sınıf kurumu olduğunu belirtir. Bu sebeple herkes sınıfsal konumuna göre bir şeye sahiptir ve tercih, satın alma vb. eylemler de ayrılmış alana göre işler (2008: 65). Zengin ve ihtişamlı yemek sofraları bir yandan gücün ve saygının sembolü olarak görülürken diğer yandan toplumsal sınıf içerisindeki yoksul insanların kırgınlıklarının kaynağı olmuştur. Bu anlamda yemeğin sınıf ayrımının sofradaki yansıması olduğu görülmektedir. Yiyecekler ekonomik-sosyal konumu belirtmek için kullanılabilir. Şampanya ve havyar zenginliği simgelerken fasulye veya patates geleneksel olarak yoksullarla ilişkilidir (Kittler ve Sucher,

2007: 5). Yeme-içme pratikleri, bireylerin statü inşasında önemli bir işlev üstlenerek toplumsal hiyerarşide belirleyici bir yere sahiptir. Kittler ve Sucher'nın belirttiği gibi bazı yiyecekler yüksek statü ile eşleştirilmekte veya toplumsal olarak üstün kabul edilen bir zümreye mahsus zevklerle ilişkilendirilmektedir. Bazı yiyecekler ise alt seviyedeki sınıflar, statüler veya yoksulluk durumlarıyla bağdaştırılabilir (Beşirli, 2017: 27). Örneğin, ekmeğin fazla yenmesi pek çok kişi tarafından bir yoksulluk belirtisi olarak görülür. Böyle kişiler için "Ekmekle karnını doyuruyor." ifadesi kullanılır. Rize yöresinde özellikle geçmiş yıllarda bir tas çorbayla ekmeği yiyerek karnını doyuran pek çok insan olduğu kaynak kişilerin birçoğu tarafından ifade edilmektedir. Bu durum "yokluk" belirtisi olmakta ve düşük statülü kişileri tanımlamaktadır. Buna benzer şekilde mısır ekmeği herkesin ulaşabildiği bir besin olması dolayısıyla bir statü belirtmezken geçmiş dönemlerde evinde buğday ekmeği bulunan kişiler statüsü yüksek olanlar şeklinde ifade edilmektedir. Buğday ekmeğinin bir evde bulunması o dönem için zenginlik göstergesi olarak kabul edilmekteydi. Yine evde zeytin gibi parayla almayı gerektiren yiyeceklerin bulunup bulunmaması da bir statü farkı olarak halkın yeme-içme pratiklerindeki ayrımı yansıtmaktadır. Yöre yemek kültüründe, şehirli ve köylü olarak statü ayrımına gidildiği görülmektedir. Bu ayrım özellikle geçmiş yıllarda daha belirgin bir şekilde kendini göstermektedir. Şehirlinin ulaştığı her yiyeceğe köylünün ulaşması kolay olmazdı. Bunun için öncelikle paraya ihtiyaç duyulurdu, bunun yanında bahçesinde olmayan bir ürünü satın almanın köylü için pek kolay olduğu söylenemezdi. Geçmiş yıllarda hiyerarşinin görüldüğü en belirgin yer ise konak kültürüyle yetişmiş varlıklı insanlara karşı diğer halkın yediği yiyecekler veya kullandığı araç-gereçlerde görülmekteydi. Konaktaki halkın varidatı, birçok yiyeceğe ulaşmayı, daha modern bir sofraya düzeninde yemeyi, çeşitli araç-gereçleri kullanmayı olanaklı kılarken konağın karşısında yer alan orta veya düşük gelirli ailelerin ise mutfak düzenlerinden yemek çeşitliliğine hatta yemeklerin içine konan malzemeye kadar büyük farklılıklar görülmektedir. Bu fark bireylerin yemek üzerinden statü ayrımını tespit etme noktasında oldukça işlevseldir. Bunun yanında yemek için mekân seçimi de toplumsal hiyerarşiyi gözler önüne serer. Kimileri daha makul fiyatlı yerleri; kimileri ise gösterişin sınırlarını zorlayarak en lüks mekânlarda yemeyi tercih eder. Tüm bunlar, bireyler arası ayrımın yanında toplumsal katmandaki farkları da yemek kültürü üzerinden gözler önüne serer.

Sofra ve sofraya adabıyla bireyler hem kendi statü ve rollerinin farkına varır hem de diğer aile bireylerinin statü ve rollerini bilerek davranışlarının yönünü belirler, kime nasıl davranacağını önceden bilir. Sofra, statüyü belirlerken aynı zamanda günlük hayattaki toplumsal düzeni de şekillendirir. Sofrada büyüğe hürmet edilmesinin önemli olduğunun farkına varan birey, günlük yaşamında da büyüklerin aile ve toplum için önemini kavrayarak davranışlarını şekillendirir.

Türk toplumu için yemeğin paylaşımı kişinin sosyal ve siyasal hiyerarşideki yerini belirlemek açısından oldukça önemlidir. Birçok ziyafette planlamalar yapılmakta, davetli listesi ve oturma düzenine önem verilmektedir. Kimin nerede oturacağı, yemeğin ilk kime verileceği de belirlenmektedir. Ülkenin diğer yerlerinde olduğu gibi Rize'de de özel davetlerde genellikle en yaşlı kişiye veya saygınlığı en fazla olana ilk önce hizmet edilir. Diğer türlü ise öncelik kadınlara verilir. Bu durum dışarıda böyle olmakla birlikte ev içinde kadın, erkeğe öncelik verir. Onun yemesini önemser. Yörede eskiden en son gelinin yemek yediği ifade edilmiştir. Bazı durumlarda gelin, sofrada herkes yemek yedikten sonra yemeğini yer. Bu, toplumun ona biçtiği rolle yakından ilgilidir. Onun evin büyükleri varken

yemek yemesi uygun düşmezdi. Böylece yemek konusundaki âdet ve geleneklerin toplumsal rolleri şekillendirdiği görülmektedir. Yine evde yemeği yapanın genellikle kadın olarak görülmesi de toplumun kadın üzerine biçtiği rolle yakından ilgilidir. Erkek, para kazanan sıfatıyla kadının mutfak hâkimiyetine girmeyi seçmez. Orası kadına ayrılmış bir yer olarak görülür. Kadın ve erkeğe biçilen bu rolün günümüze yaklaştıkça daha zayıfladığı, roller arasındaki farkın mutfak alanında giderek daraldığı bilinse de yörede mutfağın kadının yükümlülüğünde olması eskiden olduğu gibi bugün de devam etmektedir. Bu yükümlülük aynı zamanda kadın ve erkeğin iş tanımındaki en önemli farklardan biri olarak görülebilir. Kadının bugün için de cinsiyete dayalı iş bölümünde ev işi olarak kabul edilen mutfak ve yemekle ilgilendiği ve mutfağın kadının sorumluluğunda olduğu, erkeğin mutfağı temel ihtiyaçlarını giderme yeri olarak kullandığı görülmektedir. Sofra kurup kaldırmak, misafir ağırlamak, bulaşık yıkamak, tarladaki sebzelerle ilgilenmek de yine kadının görevidir. Her evde görülmemekle birlikte erkek ise ara sıra salata yapmaya yardım etmekte, bazen çay demleme gibi işleri yapmakta, çok nadir olmakla birlikte sofrayı kaldırmada eşine, ailesine vb. yardım etmektedir. Kadının mutfaktaki bu rolü, kendi kızlarına da örnek olmakta ve kızına mutfakta yemek yapmayı öğreten kadın, ona biçilmiş olan rolü aktarmaktadır. Yörede kız çocuklarının küçük yaşlardan itibaren mutfak işleri konusunda bir eğitim aldığı görülmektedir. Bu eğitim daha sonra kişiye çevredekilerin onayıyla bir saygınlık da kazandıracaktır. “Falancanın kızı şöyle güzel baklava yapar, şunun kızının muhlaması çok güzel olur.” (KK.1) gibi sözler, kişilerin saygınlığını artırma işlevi görür. Yani yemek yapmayı bilmekle aynı zamanda folklorun saygınlık kazanma işlevi yerine getirilmiş olur. Bu sayede bireyler, mutfağın kadınsal iktidarını koruyup geleceğe taşımaktadırlar. Bu toplumsal rol, ev içi alandan ev dışı alana taşındığı anda yemek işi erkeğin hâkimiyetine girmektedir. Yaşanan bu rol değişiminde erkeğin kendini “dışarıda” yapılan bir eylem içinde buldurması yemek yapımını kadın işi olmaktan çıkarır ve erkeğin ticaretini yaptığı bir alan içine sokar. Ticarileşen mutfak içinde erkeğin yaptığı yemek, yine toplumun kendisine biçtiği rolün belirginliğini göstermesi açısından işlevseldir.

8. Kültürel Kimlik

Sofra ve sofrada bir kültürü başkalarından ayırt etmeye yarar ve toplumlara kendine özgü bir kimlik kazandırır. Claude Fischler, insanın yemekle olan ilişkisini “etçil-otçul paradoksu” ve “birleştirme ilkesi” şeklinde tanımlayarak hem etçil hem otçul olduğumuz için birleştirmenin anlam yüklü bir eylem olduğunu söyler. Fischler, birleştirme ilkesi nedeniyle yemeklerin tanımlanmasının kimliğin inşasında kilit bir unsur olduğunu, kimlik ve kimlik saptamanın hem hayati hem de sembolik bir önem taşımasından dolayı insanın mutfağı “keşfettiği”ni vurgular (1988: 277). Fischler’in ifadelerine bakıldığında yemeğin insan yaşamının en temel özelliklerini aksettirdiği ve insanın mutfağı keşfetmesinin kimliği saptamanın öneminden kaynaklandığı gibi bir yoruma gidildiği anlaşılabılır. Yiyecekler ve yemeği ilgilendiren her şey toplumları tanımlamak için kullanılır. Kruvasan Fransız kültürünün, kebab Arap toplumunun, hamurlu tatlılar Türk kültürünün, fast food Amerikan kültürünün, Türkistan pilavı Uygur kültürünün etnik ve kültürel kimliklerinin bir göstergesidir (Beşirli, 2010: 168, 169). Ulusal bir yemek kültürünün varlığı, ulus ve kimliği somutlaştırmak için işlevsel bir öneme sahiptir. Etnobotanist Gary Naphan’ın, “Bizler, atalarımız ne yiyip içtiyse oyu.” (Civitello, 2019: vii) sözü, yemek-ulusal kimlik arasındaki önemli ilişkiyi ortaya koymaktadır. Kimliğin yemek üzerinden ifade ediliyor olmasına birçok örnek vermek mümkündür. Fransızlar için İtalyanlar makarnalar, Belçikalılar kızartma

Yiyenler ve İngilizler bifteklerdir. İngilizler için Fransızlar kurbağalar, Belçikalılar için Hollandalılar peynir kafalardır (Scholliers, 2001: 18). Burada birçok kültürün yemeyeceği, hatta günah ya da iğrenç olarak görecekları yeme alışkanlıklarına da toplumların sahip olabileceği ve bu kültürel farkların da kimlik açısından belirleyici öneme sahip olduğu söylenebilir. Yemekler ve yiyecekler, içinde üretildiği toplumun simgesel niteliklerini taşıır. Bir yemek hazırlanışından sunuluşuna kadar var olduğu toplumdan izler barındırır. Farklı kimliklerin, etnik yapıların, kültürel değerlerin değışiklik göstermesiyle yeme-içme geleneklerimiz farklılaşmaktadır. Bir yörenin kültürünün diğlerinden farklı yönleri kimliği ortaya koyar. “Ben kimim?/ Biz kimiz?” sorusuna verilen cevap, kimliğin de tanımını oluşturmaktadır. Yemeğin bu “kim yapan” özelliği toplumsal kurumların kendilerini ifade ettikleri, kimliklerin tanımlanmasında önemli birer sembolik araçtır. Rize deyince akla gelen birtakım yiyecek ve yemekler vardır. Bu yiyecek ve yemeklerin yöre insanının kimliğini oluşturduğu söylenebilir. Hamsi, mısır, çay, karalahana, kavurma, Rize simidi, enişte lokumu, pepeçura, termoni, Laz böreği, muhlama, lahana sarması, hamsikoli, mısır ekmeği gibi pek çok yemek, yiyecek ve içecek yöre kimliğini tanımlayıcı bir özellik gösterir. Başkaları için “onlar” olan bu kimlik Rizeli için “biz”e dönüşerek ayırt edici bir özellik gösterir. Bayramlarda komşuların öncesinde bir araya gelerek baklava, Laz böreği gibi yiyecekleri hazırlamaları, bayram günü ortak kesilen kurbandan hazırlanan kavurmanın yine hep beraber yenilmesi, karşılıklı diyalogun ve toplumsal ilişkilerin geliştirilmesine imkân sağlayarak yerel kimliğin oluşması ve yaygınlaşması sürecine destek verir. İmecelerin hamsikoliyle, sofraların mısır ekmeğiyle, nişan törenlerinin, düğün, düğün sonrasının ve fırınların enişte lokumuyla, özellikle pekmez zamanlarının pepeçurayla, kahvaltılarının, sokakların Rize simidiyle, evlerin kokusunun lahana yemeğiyle özdeşleşmesi yerel kimliğin inşasını ve ulusala katkısını ortaya koyar.

Yemek ve kimlik arasındaki ilişkinin yemeğin nerede, kiminle yenildiğiyle de bağlantılı olduğu düşünülebilir. Kişilerin yemek için gittiği yerler onların kültürel kimliklerini ortaya koyar. Büyük bir şehirde yöresel yemekler yapan bir restoranda yemeyi istemek, kişinin geleneksel tatlara düşkünlüğünü, kültürel bağlarına sahip çıktığını gösterirken bir Fransız, Çin veya Japon yemekleri yapan bir yerde yemeyi tercih etmek ise yeniliklere açık olmayı, farklı ülkelerin lezzetlerini tatma konusundaki merakı veya farklı olma arzusunu ortaya koyan kimlik göstergesi olarak düşünülebilir. Sürekli aynı mekânda yemek yiyen bir kişinin kimliği artık orasıyla özdeşleşmiş olur ve mekân-kimlik ilişkisi bağlamında kişiyle mekân birlikte anılır. Öyle ki birisinden bahsedileceği zaman “sürekli şu mekâna giden” diye söz edilir. Bu durum kişinin statüsü kadar kimliğini de ortaya koyar. Lüks bir restoranda veya salaş bir mekânda yenilen yemeğin kimliği yansıttığı gibi yemeğin paylaşıldığı kişi de kimliği ortaya koyacak önemli göstergelerdendir. Bir Karadenizlinin gittiği şehirde Karadeniz yemekleri yapan bir mekânda yemek yemesi yahut evinde yaptığı, yediği Karadeniz’e has yemekler, elbette kültürel kimliği yansıtan en dikkate değer noktalarıdır. Rize’de yerel halkın kendi kültüründe pek rastlanmayan bir yemeği anlatacağı sırada bunu “Erzurumlular veya Gürcüler yahut Çerkezler yapar.” şeklinde farklı bölgeler, milletler veya etnik gruplar ayırımına gitmeleri, tam olarak söylenen yemeklerin veya sofrta geleneklerinin kültürel kimliğini ortaya koymaktadır.

Yemek yenilen yerlerde kişi, kültürel varlığını da hissetmek arzusundadır. Bu yüzden ki başka şehirlere gidildiğinde kendi memleketinin yemeklerini, yiyeceklerini görmek kişinin kimliğini rahatça ortaya koyabildiği ortamlar olur. Yemeğin varlığı, kişilerde

ve toplumlarda bir gurur ve kimlik duygusunun uyanmasına ortam hazırlar. Kendi yemek kültürünün zenginliği veya farklılığını bilen kişilerde bu kültürel varlıkla dışa karşı güçlü olunur.

Yemeklerin etnik kimlikle ifade edilmesi, olumsuz bir sonuca da sebep olup birbiriyle çatışan ve mücadele eden nesilleri veya milletleri doğurabilmektedir. Bu yüzden milletler arasında yemek kültürü açısından kimlik ayırımına gitmek, çok doğru değildir. Bu kimlik ayırımı bazı durumlarda yemek çeşitliliğinin zenginleşmesine engel olur. Ülkeler için zengin yemek çeşitliliğini birleştirerek değerlendirmek oldukça önemlidir.

Festivaller, törenler ve eğlencelerde kullanılan yeme-içme ritüelleri bir mutfağın kimlikle ilişkisini de ortaya koymaktadır. Yörede öne çıkan yiyecekler ve yemeklerle ilgili çeşitli festivaller yapılmaktadır. Bu festivallerde tanıtılan ve sunulan yiyecek ve içecekler yörenin yemek üzerinden kültürel kimliğini daha geniş kitlelere tanıtmada konusunda işlevseldir. Örneğin, Rize'nin Derepazarı ilçesinde meşhur olan Derepazarı pidesi için festival düzenlenmektedir. Bu festivalde yörenin pide açısından kültürel zenginliği duyurulmuş olurken aynı zamanda da bir ilçenin kimliği ortaya konulmaktadır. Yöredeki insanlar ve farklı şekillerden yöreyi araştıran kişilerin zihninde Derepazarı deyince akla pidenin gelmesi, pidenin o yörenin kimliğiyle özdeşleştiğinin önemli bir göstergesidir. Hatta bu durum, "Derepazarı'nın deresi, çok meşhurdur pidesi" şeklinde bir söylem de doğurmuş ve söz sloganlaşmıştır. Benzer açıdan yapılan hamsi festivallerinde yörenin kimliği canlı bir şekilde ortaya konulmaktadır. Bir yabancıya böyle bir festivalde Rizeliler hakkında, "çokça horon oynayıp hamsi seven insanlar" şeklinde bir yorum yapması halkın kim olduğunu ortaya koyar, kimliğini tanımlar.

Yemek ve kimlik arasındaki ilişkiyi ortaya koyan önemli göstergelerden biri ise yemek etrafında gelişen törenlerdir. Geçiş dönemleri ve özel günler bunlar içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bayramlarda yörede helva yapılarak gelenlere ikram edilmesi, yiyecek festivallerinin ve yarışmalarının düzenlenmesi yerel kimliği güçlendirir. Ramazan ayı gelmeden önce yufkaların açılması, yılbaşlarında kısımet çöreklerinin yapılması, güneş duası için evlerden yiyecek toplanması vb. uygulamalar ve kurban ritüelleri, Rize'nin yerel kimliğini güçlendirmektedir. Her ülke, toplum veya ülke içindeki her şehir kendine has gelenekler oluşturur. Bu gelenekler içerisinde yer alan yemeklerden, törenin uygulanış şekline kadar her aşama toplumların kimliklerini ortaya koyar. Bir ülkenin/ bölgenin/ şehrin veya yörenin diğerinden farkını ortaya koyan yemekli geleneklerin hepsi milletlerin kimlik farkını ortaya koyan göstergeler olarak düşünülebilir.

9. İmtihan

Sofranın en önemli işlevlerinden biri imtihandır. Burada çeşitli konulardan insanlar imtihan edilir ve sınavı kazananlar halkın gözünde takdir toplar. En başta aç bir insanın sofraya oturduğunda yemek için beklediği her dakikanın onun için bir imtihan olacağı zihnimizde hemen belirginleşir. Bunu özellikle iftar sofralarında görürüz. Ramazan ayında ezanın okunmasına birkaç dakika kala oturlan sofralarda beklenen her dakikada nefisle aklın çatışmasına şahit olunur. Ezanın okunmasına kalan birkaç dakikanın uzunluğu, bazen gün içinde çekilen açlıktan daha zor gelir. Bu noktada yemeğin imtihan işlevi kendini açık bir şekilde gösterir ve nefsine hâkim olan kişi bu imtihanı başarıyla geçer. Yörede sofranın imtihan özelliğini en iyi görebileceğimiz yer, başka işlevlerde de ön plana çıkan evlenme ve düğün sonrası eğlencelerdir. Nişan, düğün ve düğün sonrası eğlencelerde karşımıza çıkan

enişte sofrası, eniştayi imtihan etme alanıdır. Orada enişteye yönelik çeşitli sınavlar yapılır ve sınavı geçen enişte bir nevi kızı almaya hak kazanır. Nişan sonrası yapılan eğlencelerde eniştinin masadan canlı horoz çalması gerekirdi. Horozu çalamayan damada çeşitli cezalar da verilirdi. Örneğin damadın tek ayak üstünde beklemesi verilen bu cezalardan sadece birisiydi (KK.10, KK.17). Yine düğünde kurulan enişte sofrasında damadın yakınlarından birtakım isteklerde bulunulur ve damat tarafının bunları karşılaması istenirdi. Damadın eline verilen sopayı kabuğunu yere dökmeden soymaya çalışması, masaya konan pişmiş tavuğun ipini açıp açamaması, bulunulan istekleri karşılaması gibi gelenekler enişte sofrasının tam bir imtihan yeri olduğunu gösterir. Düğün yedisinde eniştinin sofrayı tek elle kaldırması ise onun cesaretini ölçme konusunda önemli bir işlev görür. Sofra böyle günlerde eniştinin imtihan alanı olması kadar, enişte sofrasında bulunanların da önemli bir imtihan yeridir. Özellikle düğün yedisinde sofradan şaka amaçlı çalınan tabak, çatal vb. eşyalar kişilerin yetenekli oluşuyla ölçülürdü. Eğer kişi, kıymetli bir eşya çalabilmişse başkalarının gözünde de kıymete biner ve takdir görürdü. Evlenme ritüellerindeki buna benzer birçok eylemde sofranın imtihan işlevi ön plana çıkar.

Sofranın imtihan işlevinin belirginleştiği alanlardan biri de mevsimlik işçi alımlarında karşımıza çıkmaktadır. Çay toplama vb. işler için işçi alınırken işçiye önce yemek yedirilir. Hızlı yemek yiyen kişinin işi de hızlı yapacağı düşünülür. Böylelikle sofrada imtihanı kazanan kişi, işi de hak etmiş olarak görevine başlar (KK.5).

Kişilerin önemli bir konu hakkında konuşmak ve karşıdakinin tavrı hakkında fikir sahibi olmak, kişiyi tanımak için onu sofraya davet etmesi her dönem bilinen bir şeydir. Bir aile, kızını vermek istediği genci yakından tanımak için yemeğe davet eder. Bir iş adamı, kişiye vereceği iş büyük bir önem arz ediyorsa onu yemeğe davet ederek tanımaya çalışır. Özellikle dostluklar, akrabalık ilişkileri vb. sağlam temellere dayanması sofranın aracılığıyla olur. Burada kişiler birbirini yakından tanır, bir açıdan imtihan etmiş olur. Bunun sonucunda daha sonra devam edecek ilişkinin seyrini belirlemiş olurlar. Başka bir konu ise sofranın kişinin yemek yiyiş tarzından bile imtihan yerine dönüşmesidir. Kişinin sofraya oturuş, çatalı tutuş şekli, kaşığı hangi eliyle tuttuğu, yemek yerken ağzını şapırdatıp şapırdatmadığı, ekmeği nasıl kestiği gibi basit görünen eylemler başkalarının yanında imtihana dönüşür ve karşıdakinin kişi hakkındaki tutum ve davranışlarını belirler. Bu yüzden özellikle başkalarıyla yemek yerken bu tür davranışlara daha fazla dikkat etmeye çalışırız, çünkü bizi izleyen bir gözün üzerimizde olduğunu böyle zamanlarda daha fazla hissederiz.

Sofra zekânın, kurnazlığın da gösterilme alanı olabilmektedir. Yörede anlatılan yemekle ilgili bazı fıkralarda bunun örneklerini görmek mümkündür. Fıkralara benzer şekilde bazı anlatılarda da doğrudan sofranın üzerinden bir zekâ gösterisi olmasa da dolaylı olarak buna verilebilecek örnekler vardır. İkizdere’de yol olmadığı zamanlar, çarşıya (Rize) yaya gelinirdi. Böyle bir zamanda üç arkadaşın birlikte çarşıya gitmesi gerekir. Dağarcıklarını ekmek, minci ve yağ doldurup yiyerek yola koyulurlar. Böyle giderken iki arkadaş bir olur ve diğerini dışarıda tutarlar. Boşta kalan arkadaşın birisi, “Ben onunla konuşmuyorum, sen bu dağarcığı al, acıktığında masayı kurarsın yeriz.” der. Diğer de ben onunla konuşmuyorum, diyerek kendi dağarcığını buna verir. Böylece dışarıda kalan adam, kendisinininkiyle birlikte üç dağarcığı taşımak zorunda kalır. Sofra kurulurken, birlikte oturup yiyerek kalkarlar. Tabii bu adam üç dağarcığı da taşıdığı için yorulur. Sonunda Rize’ye varırlar. Konuşmuyoruz diyen iki arkadaş güle oynaya konuşmaya başlarlar. Bunu gören adam, hani siz konuşmuyordunuz, dağarcığı bana taşıttınız, şimdi nasıl konuşuyorsunuz? der.

İki arkadaş da “Senin gibi avanak varken biz mi taşıyacaktık. Bizim dağarcıklarımızı taşımak yerine sizde kalsın, sofrayı kurarken birlikte kurarız ortaya deseydin.” şeklinde cevap verirler (KK.1).

10. Değerlere, Toplum Kurallarına ve Törelere Destek Verme

Sofra, günün önemli konularının konuşulduğu, bu konular üzerine istişare edildiği bir yerdir. İnsanların, sofrada birlikte yemek yemesi onların birlik ve beraberliğini güçlendirir, aile bağlarını sağlamlaştırır. Çocukların huzurlu bir sofrada ortamında bulunmasının ve sofradaki birlikteliği görmesinin onların gelecekte sofraya yükleyecekleri değeri de etkileyeceği söylenebilir. Rize sofrası kültüründe toplumsal değerlere saygı işlevinin büyük bir önem taşıdığı anlaşılmaktadır. Rize’de ayakta yemek yemenin günah olarak addedilmesi, sofranın yemek yendikten sonra meleklerin kolları ağrıyacağı inancıyla yerde fazla tutulmaması (KK.1) inanışları ön plana çıkarma noktasında oldukça işlevseldir. Sofrada oturarak yemenin önemi, ayakta yemenin hoş karşılanmaması, bu konuda titiz olunması gerektiği yönünde şöyle bir kıssa anlatılır: Halil İbrahim Peygamberin koyunları çokmuş. Malının azalması için Allah’a dua etmiş. Bunun üzerine Cenab-ı Hak, İbrahim (as)’e “Şayet malının azalmasını istiyorsan ekmeği eline al ve gezerek ye” demiş. Bir gün Hz. İbrahim, ekmek elinde gezerken kırıntıları bir yere düşürmüştü. Cuma saati gelip de bunları bir türlü bulamayınca kimse basmasın diye değneğini oraya dikip gitmiş. Geri geldiğinde değneğinin altın olduğunu görünce şaşırarak ve “Ya rab, ben malımı azaltmak için ayakta yiyordum, daha fazla artıyor.” demiş. Bunun üzerine: “Sen bunu döke döke gitmedin, döktiğinde belli olsun diye oraya değneğini diktin. Ben de bu yüzden onları altın ettim.” cevabını almış (KK.1). Özellikle dinî değerlerin korunması noktasında titiz davranılmaktadır. Ekmeğin kutsallığını da vurgulayan bu olayın bilinmesi ve genç kuşaklara aktarılması işlevsel açıdan dinî ve toplumsal değerlerine sahip çıkan, koruyan bir neslin yetişmesine imkân tanır. Sol elle yemek yiyen çocukların uyarılması da dini ve ahlaki değerlerin sofrada aktarılması yönüyle önemlidir. Yemek söz konusu olduğunda Rize’de herhangi bir olay üzerine verilen fıkra vb. örnekler, birtakım alışkanlıkları, yöreler açısından yaşanan farklı sofrada kurallarını yansıtır. Fıkra vb. anlatılar vasıtasıyla toplum içinde nasıl yemek yenilmesi gerektiği, aksi takdirde nasıl bir tepkiyle karşılaşılacağı, toplumun dayattığı kuralların neler olduğu da anlaşılmış olur. Malinowski, toplu şekilde yemek yemenin görgü, âdet ve davranış gibi birçok koşulu beraberinde getirdiğini söyler (2016: 85). Günlük hayat içerisinde kendi evinde, yalnız olduğunda yemek yerken birtakım kuralları hiçe sayan kişiler, toplu ortamlarda yemek yediğinde bazı konularda daha dikkatli davranmaya çalışmaktadırlar. Örneğin, kaynak kişinin yabancı biri evde misafir olduğunda elle yemediğini ancak tek başına kaldığında yediğini söylemesi (KK.4) toplumun sofrada kuralları açısından yönlendirici bir etkisinin olduğunu gösterir. Sofraya otururken besmele çekmek, kalkarken elhamdülillah demek, genellikle büyükler oturmadan sofraya oturmamak, önce erkekler düşünülerek onlara yemek verilmesi değerlere, toplum kurallarına ve töreye saygı işlevinin ön plana çıkan örnekleridir.

Yumurtanın, bıçağın elden ele verilmemesi, ekmeğe kutsallık atfedilmesi, nimetin yüceltilmesi, halkın birtakım değerlerini, toplum kurallarını koruduğunu, onlara sahip çıktığını gösterir. Yiyeceklere ve mutfağa dair bu inanışlar aynı zamanda yöre halkının düşünce yapısını, değerlerini de yansıtan bir işleve sahiptir. Ocak ve ateşle ilgili bazı araç-gereçler yüceltilerek mutfak haricinde de kötülükleri önleme, nazardan koruma yönüyle işlevsel kullanılmaktadır.

Sofra, insan mevcudiyetinin bütün özelliklerini yansıtır. Yörenin yemek kültürü incelendiğinde aile ve toplum düzeni, kimin nasıl yediği, kimlere yiyecek yardımı yapılması gerektiği konusunda toplumun sosyo-kültürel yapısıyla ilgili pek çok bilginin yer aldığı görülecektir. Yemek kültürüyle ilgili söylenen şairler, yörenin beslenme anlayışını, geçim kaynağı olan ürünlerin değerinin anlatıldığı, yiyecek ve içeceklerin kıymeti üzerinde durulduğu önemli ürünlerdir. Bunlar da sofrada adabı, yeme-içme üzerine birtakım değerleri kişilere aktarma konusunda önemli bir işleve sahiptir. Eğlenceler, misafir ağırlama, imeceler, düğün, nişan, bayram gibi toplumsal olgu ve törenlerde kurulan sofralar, aynı zamanda toplumsal dayanışma ve yardımlaşmayı ön plana çıkarmaya, kültürel değerleri içselleştirmeye yardımcı olur. Kişilerin önemli gün ve olaylarda toplu hareket etmeleri ve bu vesileyle yardımlaşma ve dayanışma duygularının güçlenmesi Rize’de karşımıza çıkmaktadır. Düğün, nişan, imece gibi ortamlar, yörede buna imkân tanıyan toplumsal olgulardır. Doğum, sünnet, asker uğurlama ve karşılama, evlenme, ölüm gibi törenlerde verilen yemekler, bu törenlerin önemini ve değerini ortaya koymak için gereklidir. Bu günlerde yapılan yemekler, toplumumuzda düğün, sünnet, doğum, evlenme gibi önemli ritüellerin değerini anlama ve bu çerçevede geleneğe destek verme noktasında araç işlevi taşımaktadırlar.

11. Sosyalleşme, Toplumsal Bağları Güçlü Kılma ve Birlik-Berberlik Duygusunu Geliştirme

Yörede sofrada en önemli sosyalleşme araçlarından biridir. İnsanların damak tadı, bulunulan sosyal çevre içinde şekillenmektedir. Birey, içinde doğduğu topluma göre damak tadını şekillendirmekte, onun ileride nasıl bir damak tadına sahip olacağını da temelleri bu dönemde atılmaktadır. Hangi besinin bebek için uygun olduğunu belirleyen kültür besinin nasıl alınacağını da belirleyicisi olacaktır (Beşirli, 2017: 210). Doğumdan itibaren bir sosyal grup içinde bulunan çocuk, hayatının geri kalan kısmında da beslenme ihtiyacını sosyal bir grup içerisinde karşılar. Üretim, gıda temini, yeme eylemi gibi birçok durum sosyalleşme sürecinde karşımıza çıkmaktadır.

Birlik ve beraberliğin korunması, geçmişi bilip örf, âdet, gelenek ve göreneklere bağlı kalmayla mümkün olur. Yöre kültüründe düğünler, imeceler, nişan ve buna benzer birçok önemli gün ve tören yardımlaşmayla yapılır. Düğünlerde insanlar birbirlerinin eksiklerini tamamlar, örneğin kaşık, tepsi, tabak, çanak gibi ihtiyaçlarda, yemek yapımında birbirlerine yardım ederler. Bu sayede hem bir ihtiyaç giderilmiş olur hem de yapılan yardımlaşmayla kişiler arasında sevgi ve üflet oluşur. Yardımlaşmanın yaygın olmasıyla kişilerde dostluk bağı güçlenir ve güven duygusu gelişir. Birlik ve beraberlik içinde hareket eden insanlar gelişip kalkınır. Toplu yapılan ev temeli atma, mısır ayıklama imecelerinden sonra kurulan sofralar, hem imeceye gelenler için bir teşekkür anlamı taşırken aynı zamanda gösterilen birlik ve beraberlik topluca oturulan sofrada bir anlam bulur. Bu durum dışarıdakilere, yabancılara karşı da güçlü görünme işlevine sahip olur. Bir kişiye, aileye veya bir köye karşı gösterilen düşmanlık duygusu, bir sofrada kalabalık bir grubun yemek yediği görüldüğünde korkuya ve çekinmeye sebep olur. Bu durum kişilerin ve toplumların dış tehlikelere karşı zarar görmelerini engeller. Cenazelerde ölü evine getirilen yemekler, acıyı paylaşma, üzüntüye ortak olma ve yardımlaşma amacı taşırken ölü evinde pişirilen helva, dağıtılan ekme vb. yiyecekler de evin ölünün hayrına yaptığı yardım işlevi görür, ölü için hayır duası alma işlevi taşır. Birtakım inanışları da beraberinde getirip toplumların değerlerini koruduğunu gösteren önemli bir araç olur. Ölüm gibi bazı özel günlerde topluca

sunulan yemek, toplumun kolektif gücünü göstermesi ve hayatını kaybeden kişinin yokluğundan duyulan üzüntüyle doğan boşluğun toplumsal dayanışma ve örgütlenmeyle giderilmeye çalışılması açısından önemlidir. Doğum, evlenme, ölüm gibi belirli zamanlarda belirli yemeklerin yenmesi ise kişiye aidiyet duygusunu hatırlatır ve geleneği besler.

Sofra sadece yiyeceklerin tüketildiği bir yer olmayıp çeşitli sosyal aktivitelerin, mesleki ve iş görüşmelerinin yapıldığı sosyal paylaşım alanıdır. Yörede yapılan festivaller, yılbaşılarında, güneş dualarında kurulan sofralarla sosyal ilişkiler gelişir, halkın paylaşım düzeyi yükselir. Lokantalarda yenilen yemekler, arkadaş, akraba, komşu davetleri, yemekli altın günleri, kabul günleri, doğum günleri, piknikler sofraya özelinde sosyalleşme araçlarıdır. Hasta ziyaretleri, sosyal bir sorumluluğu yerine getirme görevi görürken ziyarete gidilirken hastanın canının çekeceği muz gibi özellikle eskiden pahalı olan meyvelerin alınması (KK.2) hastayla onu ziyaret eden kişi arasında kurulan bir bağ olup iyi dilek göstergesi anlamı taşır.

Sofrada tek kaptan yenilen yemek, aile bağlarını güçlendiren, birlik ve beraberlik simgesi olarak geçmişten beri varlık gösterir. Aynı tabağı paylaşan, aynı ekmeği bölüşen insanlar, kardeşler arasında yakınlaşmalar artar. Böylelikle nefret azalır, samimiyet ortaya çıkar. Bununla birlikte paylaşma duygusu gelişir. Ortada bulunan tabaktan herkes eşit bir şekilde yiyemese bile kimse diğersinin lokmasına göz dikmez, kendisine düşen rızka razı olur. Bu da kişilerin birbirlerine olan güven ve paylaşma duygusunu artırır. Freud de yemeğin aile üyelerini bir araya getirdiğine, sosyal birlikteliğin sembolü olduğuna vurgu yapar (2013: 233). Böylece, sofraya etrafında gerçekleşen ilişkiler sayesinde bireylerde güven duygusu ve aidiyet gibi ihtiyaçlar da giderilmiş olur.

Bayramlar birlik ve beraberliğin en çok görüldüğü zamanlardır. Bayramlaşmalar, ardından misafire yapılan ikramların gelmesinden duyulan hoşnutluğu ifade etmenin yanında gelen kişinin önüne bir şey koymadan göndermenin doğru bulunmamasıyla da doğrudan ilgilidir. Bayramlarda misafire sunulan tatlı, misafirin ağzının tatlanması işlevi görürken özel bir güne ulaşmayı tatlıyla karşılamak da yemeğin başka bir yönüdür. Yemek ikramı aynı zamanda bir dostluk göstergesi olur. Kurban bayramında kesilen kurbanın yaratıcısıyla yakınlaşma anlamı taşıması gibi kişiler arasında da yakınlık oluşturduğunu söylemek gerekir. Yörede kurbandan sonra hissedarların kesilen kurbanın etini bölmeden önce bir miktar alarak paydaşların birinin evinde yemek yapmaları, sonrasında da bir araya gelinip yapılan yemeğin yenmesi, komşuluk bağlarını güçlendirme, komşularla yakınlaşma ve birlikteliğin simgesidir. Birinin sofrasında veya herhangi bir yerde yemek teklifini kabul ya da reddetmek onunla dostluğu kabul etmek veya arkadaşlık teklifini reddetmek anlamına gelebilir.

Sofra gibi yiyecekler de birlik ve beraberlik göstergesidir. Aynı yemeği yiyen kişilerin kendilerini birbirine daha yakın hissetmesi gibi aynı kültürün yiyecek ve içeceklerine sahip halk da ortak değerler etrafında birleşir ve bireylerin toplumsal bağları güçlenir. Yiyeceklerin önemini yörenin başlıca ekonomik gelir sağlayan ürünlerinde, tüketilen yiyecek ve içeceklerinin şiiirlere yansımış halinde de görürüz. Çayın önemini anlatan aşağıdaki şiiirde çayın işlevlerinden bahsedilir:

“...Bazen gönülleri birleştirmede

En güzel anıları pekiştirmede

Uzun uzun özlemler giderilmeye

Dostu dosta sebep kılar çayımız...” (Hunutlu, 2019: 30). Bu şiir, çayın güzel anıları pekiştirme, gönülleri birleştirme, muhabbet için araç olma gibi önemli işlevlerinden bahseder. Kaynak kişinin “kahveyi daha çok iki kişi baş başa içer, çay muhabbet işi derler.” sözü (KK.1) çayı sadece bir içecek olma işlevinden çıkarır ve ona çok yönlü sosyal bir işlev yükler.

Yiyeceklerin sosyal yönü her ortamda kendini gösterir. Yapılan resmi bir toplantıdan sonra konuklara sunulan yiyecekler veya toplantının yemekli olması, ortamdaki resmi havanın sıkıcılığını azaltır ve samimiyet sağlar (Tezcan, 2000: 16). Uzun süren toplantıların vermiş olduğu sıkıcılık, yiyecek ve içecek sunumlarıyla giderilmeye çalışılır. Böylece yiyecekler, bulunulan ortamlara aile ortamı sıcaklığı sağlar, muhabbet taşır.

Yemek, küskünleri barıştırmak, dargınlıkları gidermek için de bir sosyalleşme aracı olur. Ülkemizde kavgalı insanların barıştırılması için çeşitli yemekler düzenlendiği herkes tarafından bilinmektedir. İnsanların birbirine en yakınlaştığı yerlerden birinin sofrası olması, düzenlenen bu yemeklerin temel nedenlerinden biri olarak düşünülebilir. Büyük sofralarda tuzluk, biberlik, salata vb. şeylere ihtiyaç duyulduğunda bunların elden ele geçecek şekilde isteyen kişiye verilmesi, böyle bir ortamın sadece iletişim, yardımlaşma ve muhabbete yer vereceği anlamını içinde taşımaktadır. Yemeğin küskünleri barıştırma işlevine her yörede rastlandığı gibi Rize’de de rastlanır. Birlikte yenilen yemekte, özellikle geçmiş yıllarda “aynı kaba kaşık sallayan” insanların bir sofrası ortamında uzun süreli küslükler yaşaması pek görülen bir durum değildir. Aynı yemeği yiyen kişiler arasında manevi olarak da birliktelik bilinci güçlenir ve kin, nefret duyguları azalır.

Dostluk yemeği örneklerine siyasi parti gruplarında, rakip şirketler arasında vb. örneklerde de rastlanmaktadır. Bu tür yemekler, gruplar arası gerilimi azaltıp yapılan işe odaklanma ve yakınlaşma görevi taşır.

12. Hediyeleşerek Paylaşma

Yiyecek, hediye edenin endişe, sempati, teşekkür gibi duyguları ifade etmek, karşılıkta sevildiğini, önemli olduğunu hissettirebilmek için evrensel olarak kabul edilen bir armağandır (Fieldhouse, 1995: 88). Paul Fieldhouse, bu bağlamda çikolata ve diğer tatlıların yaygın bir şekilde kullanıldığını belirtir. Bir anne doğum günü için bir kutu çikolata alır, sevgililer gününde çiftler birbirine çikolata sunar, bir hostes hastanenin göstermiş olduğu misafirperverlik için onlara teşekkür anlamında çikolata alır (1995: 88). Malinowski, *Yabanıl Toplumda Suç ve Gelenek* adlı eserinde bir Melanezyalı için yiyecek ve servetin sergilenmesinden duyulan gurur ve bunların sergilenmesine gösterilen istekten daha heyecan verici hiçbir şey olmadığını söyler. Malinowski, onların armağanlarını verirken, fazla mallarını dağıtırken, güçlerini gösterdiklerini, kişiliklerini pekiştirdiklerine dair hislere sahip olduklarını sözlerine ekler (2019: 36). Hediyeleşme geleneği, bireylerin ortak duygu ve düşünceler etrafında birleşmelerini sağlar. Rize’de hasta ziyaretlerinde, çocuk görmede, düğünlerde, hacı ziyaretlerinde ve daha birçok önemli günde yiyecek ve içecek maddeleri hediye olarak götürülür. Hasta ziyaretlerine özellikle meyveyle gidilir. Eve gelen misafire yine ceviz, fındık gibi yiyecekler hediye edilir. Kişilere değerli hediyeler götürmek, verilen değerın manevi anlamda da fazlalığını göstermesi olarak düşünülür. Yörede eski dönemlerde evlenen kişilere bakır tencere, bakır tabak gibi mutfak araçları hediye edilirdi. Bu durum, yardımlaşma, genç çiftlerin evliliğine destek olma gibi işlevleri yerine getirirdi (KK.1).

Yiyecekler aynı zamanda bir çeşit yardımlaşma aracı olarak kullanılmaktadır. Yoksullara, ihtiyaç sahiplerine yapılan yiyecek yardımları, aynı zamanda onlara gösterilen sevgiyi ifade eder. Aslında bu tür yardımlar (potlaç), servetin yeniden dağılması için bir araç olma özelliği gösterir. Bazı Afrika toplumlarında görülen *potlaç*larda bu türden servetin yeniden dağılımı görülmektedir (Fieldhouse, 1995: 92). Rize yöresinde özellikle Ramazan aylarında ihtiyacı olana yiyecek yardımında bulunulması, ayrıca özel günlerde aşure vb. pişirilerek komşulara dağıtılması, yine böyle günlerde dağıtılan şeker, kandil simidi vb. ürünler, kaynakların enişteleri için nişan ve düğün sonrası yaptıkları lokum vb. yiyeceklerin tamamı yapılan hediyeleşmelere örnek teşkil eder.

Ülkemizde birçok şehirde uygulamaya konulan askıda ekmek ve yemek uygulaması Rize’de de bulunmaktadır. Rize’deki bazı fırın ve lokantalar, bu uygulamayla ihtiyaç sahiplerinin gururunu incitmeden hizmet sunmaktadır. Başlatılan bu eylemle, yörede durumu daha iyi olan kişiler, “askıda yemek” veya “askıda ekmek” uygulamasının olduğu yere giderek işletmeye istedikleri miktarda yardım yapabilmekte, böylece durumu iyi olmayan kişilerin gururu incinmeden ekmek ve yemek gibi temel ihtiyaçları temin edilmektedir. Böylelikle Hz. Peygamber’in (s.a.v) “Yanı başında komşusu açken tok olarak geceleyen kişi (olgun) mü’min değildir.” sözünde dile getirdiği şekliyle Rize’de hediyeleşerek paylaşmanın en güzel örneklerinden birini görmek mümkündür.

13. Protesto

Yiyecekler çoğu zaman protesto işleviyle kullanılabilir. Gösterilerde, mitinglerde kullanılan domates, elma gibi gıda ürünleri hükümete tepki, siyasi duruşu beğenilmeyen kişilerin istifasını isteme vb. çeşitli amaçlar için işlevseldir. Devletin verdiği parayı beğenmeyen üreticiler üzüm, fındık gibi ürünleri sokaklara, yollara dökerek tepkilerini belli etme yoluna gitmektedirler (URL 1, URL 2). Rize’de de bölgenin geçim kaynağı olan çay, özel sektörün verdiği fiyat beğenilmeyince üreticiler tarafından boykot edilmektedir (URL 3). Benzer şekilde herhangi bir markanın başındaki bir kişinin bir konu üzerine görüşleri beğenilmeyince (URL 4) başka bir markanın ürünü alınarak firmaya, kişiye veya kuruma gösterilen tepki ürün üzerinden sağlanmaktadır. Bu durum kişisel de olabilir. Herhangi bir kişiyle, market sahibiyle vb. sorun yaşayan insanlar, o kişinin veya marketin ürününü almayarak tepkisini, tavrını kişiye/kuruma göstermiş olur. Yakınındaki marketten sebze, meyve, bakliyat alacak bir kişi, market sahibinin çocuklara veya ihtiyaç sahiplerine takındığı olumsuz tavrından dolayı tutumunu değiştirerek daha uzağındaki bir markete gidebilmektedir. Aynı şey herhangi bir restoran için de geçerlidir. Örneğin, bir mülteciye yahut bir ihtiyaç sahibine, restoran sahibinin ve çalışanlarının olumsuz tepki göstermesi üzerine kişiye veya kuruma olan tepki yemeğe yansıtılarak mekân tercihlerini uzun süre başka yerlerden yana kullanan kişilerin sayısı oldukça fazladır. Yine restoranda çalışanların tutumunu ya da restoranda yapılan yemekleri beğenmeyenler, mekânla bağlarını koparak duruma tepki gösterirler. Farklı yemekleri denemek, gelenekselin dışına çıkmanın da bir yönüyle protesto olduğu düşünülebilir. Örneğin yöresel ürünler olan hamsi ve lahanayı kullanarak gelenekselin dışına çıkıp hamsili suşi adıyla yeni bir yemek ortaya çıkarmak geleneksele olan bir protesto şeklinde düşünülebilir. Yörede evlenmek isteyen delikanlının sofrada kaşığı pilava saplayarak kalkması veya bir kişiyle aynı sofrada oturmak istemeyen bireyin bunu dile getirmesi gibi örnekler, yiyeceklerin ve sofranın her zaman birer tepki aracı olarak yaşamımızda yer edindiğinin kanıtıdır.

Sonuç

İnsanlığın varoluş mücadelesinde yemek, giderilmesi gereken en temel ihtiyaçlardandır. Bu ihtiyaca cevap verme sırasında yemeğin kültüre dönüşümüne şahit olunmaktadır. Yemek kültürü, yaşanan toplumun sosyal, kültürel, dinî, ekonomik, coğrafi, teknolojik özellikleriyle doğrudan ilişkili kültürel değerler sistemidir. Rize sofrası kültüründe yemeklerde kullanılan malzemeler, bireyin fizyolojik ihtiyaçlarını gidermek için elverişlidir. Bir ritüelle dönüşen bu sofralarda sunulan yemekler ve yemek sonrası yapılan ikramlar; Rize'nin sahip olduğu coğrafyayı, iklim şartlarını, üretim şeklini ve ekonomisini yansıtmaktadır. Yemek, sosyo-kültürel hayatın zorunlu bir ihtiyacı olarak düşünülebilir. Doğum, düğün, ölüm törenleri toplumların sosyo-kültürel hayatlarının önemli bir parçasıdır ve burada beslenme doyma değil, paylaşma ve kolektif şuur oluşturma çabasıdır. Genelde Türk kültüründe özelde ise Rize sofrası kültüründe yemeğin toplumsal ve kültürel pek çok işlevi yerine getirdiği anlaşılmaktadır. Yemeğin temel amacı, bir mesaj vermek, bir düşüncüyü aktarmak, milli bir kimlik oluşturmak, turizme katkı sağlamak, kültürü geleceğe taşımak olmasa da yemek, bu işlevleri kendi içinde barındırır. Görülen kısmıyla insanların karın doyurmak için bir sofrası etrafında bir araya geldiği sonucuna ulaşılsa da görülmeyen taraflarıyla yemeğin yendiği ortama, uyulan kurallara, içinde bulunulan duruma, ikram eden, onu paylaştıran kişiye ve daha pek çok etkene göre farklı işlevler taşıdığı anlaşılmaktadır.

Rize yöresinde görülen sofrası kültürünün yöreye özgü bir kimlik meydana getirdiği, bu kimliğin toplumsal ve kültürel yapıyla, içinde bulunulan coğrafyayla da yakından ilişkili olduğu anlaşılmaktadır. Bulunulan coğrafyanın el verdiği imkânlarla, daha doğrusu yokluğun sofrasında kendilerine zengin bir çeşitlilik oluşturan halkın yiyeceklerle yerel kimliklerine sahip çıktıkları, yöresel yiyecekleriyle de ulusal kültürü besledikleri ve yöresel yiyeceklerin ulusal, hatta uluslararası boyutta tanıtımı için çaba harcadıkları anlaşılmaktadır. Değişen yaşam koşullarına ve beslenme alışkanlıklarına rağmen pek çok özel gün ve gecede yöresel yiyeceklerin tüketimi, başka şehirlerde de yaşasalar sofrası alışkanlıklarından ve geleneksel yemeklerinden kopmamaları, halkın kültürel kimliklerine sahip çıktığının birer göstergesidir.

Sofra adabında karşımıza çıkan davranış kalıpları, mevcut kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında son derece önemli bir rol oynamaktadır. Sofrada birtakım kurallar ve davranış kalıpları etrafında yetişen bir neslin, gelecek kuşaklara da kendi kültürünü aktarmada bilinçli davranacağı muhakkaktır. Özellikle yöresel yemeklerin unutulmasının önüne geçme ve genç nesillere aktarma noktasında annelerin, kız çocuklarını gerek bilgilerini aktararak gerekse yaptıkları işi görmelerini sağlayarak yetiştirmeleri oldukça önemlidir. Yemek kültürümüzün zenginliğinde önemli bir paya sahip olan yöresel yemeklerin yapımının, üretiminin geleceğe aktarımı, hazır yiyeceklerle beslenen ve fabrikasyon ürünleri tüketmeye alışkın bir neslin en azından bilinç düzeyini artıracak ve geleneksel bilgiyi gerektiği zaman kullanmalarına imkân tanıyacaktır. Rize sofrası kültürü, bireyleri statü ve rol kalıplarıyla ilişki içinde belirli ortak değerler ve normlar etrafında bir araya getirerek toplumsal bütünleşmeyi sağlamaktadır. Statüsel farkları belirginleştiren sofrası, aynı zamanda bulunulan ortama göre hiyerarşik düzeni de sağlamakta, toplumların cinsiyete dayalı kültürel yaklaşımlarını tanımda da yönlendirici olmaktadır. Kültürümüz açısından önem arz eden doğum, evlenme, kutlama vb. günlere verilen değerin korunmasında yemeğin eğlenme, eğlendirme işlevinin törenlerde, özel günlerde baskınlığını muhafaza etmesi etkilidir. Yemeğin hoş vakit geçirme, eğlenme, eğlendirme işlevi, insanları bir arada toplamak, birlik beraberlik duygusunu aşılamak ve insanın beslenme gibi temel ihtiyaçlarından sonra önde gelen ikincil ihtiyaçlarını karşılama açısından oldukça

elzendir. Yemeğin eğlendirme işlevi, Rize sofrası kültüründe özellikle düğün, imece, şenlik, yılbaşı vb. günlerde ön plana çıkmaktadır. Yöre halkına topluca eğlenme ve eğlenirken bedenen de rahatlama imkânı sunan yemek ortamları, toplumsal ve kişisel baskılardan kaçıp kurtulma işlevini de devreye sokar. Günlük sıkıntılardan, çeşitli problemlerden kaçmak isteyen bir kişinin akşam yemeğine çıkması, arkadaşlarıyla bir araya gelerek yemek yemesi veya ruhen rahatlama ihtiyacı duyan bir kişinin mutfağa girerek yemek yapması, yemeğin toplumsal ve kişisel baskılardan kaçıp kurtulma işlevini yerine getirir. Yemek ve sofrası etrafında karşımıza çıkan kuralların bazılarının ise birey üzerinde bir baskı oluşturduğu görülse de yapılan eylemin toplumsal kurallarla uyumu yönünde atılan her adımın kişiye kısmi rahatlama imkânı tanıdığı da bir gerçektir. Yöre halkı açısından erkek ve kadınların gerek birlikte, gerekse ayrı ayrı eğlenecekleri yemekli toplantıların olması, toplumsal birçok problemi geride bırakarak bireyin rahatlmasına ortam hazırlayan imkânların çeşitliliğini göstermektedir. Sofranın ve yemeğin gerek açık gerekse örtük işlevleri tespit edildiği takdirde toplumların yemek üzerinden pek çok konuda itici güç elde edecekleri muhakkaktır. Yiyecek bağlantılı kültürel unsurları ve yiyeceği kullanarak ekonomi, ticaret, işbirliği, iletişim ve tanıtım boyutlarında kazanımlar sağlanabilir. Turizmin canlandırılması, ülke içinde ve dışında Türk kültürünün tanıtılması, gelecek nesillerle bilgi birikimlerinin paylaşılması, kültürel kimliğin güçlendirilmesi, toplumsal karışıklıkların, ülkeler arası anlaşmazlıkların giderilmesi, kardeşlik duygusunun geliştirilmesi, yardımlaşma, paylaşma bilincinin oluşturulması, bireyler arası iletişim kurulması, ikili ilişkilerin sağlamlaştırılması, düşmanlıkların giderilmesi gibi konularda yemeğin işlevlerinden yararlanmak, kültürel değerleri ve çeşitliliği korumak, toplumsal birlikteliği sağlamak, bölgesel kalkınmayı elde etmek ve güçlü bir topluma sahip olmak açısından önem arz etmektedir.

Kaynaklar

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies*. 9(11), 1-16. http://turkishstudies.net/files/1128383474_1AbdurrezzakAliOsman-sos-1-16.pdf (Erişim Tarihi: 07.11.2019).

Abrahamson, M. (1990). *İşlevselcilik* (Çev. N. Çelebi). Konya: Sebat Ofset.

Bascom, W. R. (2014). Folklorun Dört İşlevi (Çev. F. Çalış), (s. 71-86). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2* içinde (Haz. M. Ö. Oğuz ve S. Gürçayır Teke), (3. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayınları.

Başgöz, İ. (1986). Türk Halk Edebiyatında Protesto Geleneği. *Folklor Yazıları* (s. 181-191). İstanbul: Adam Yayınları.

Başgöz, İ. (1996). Protesto: Folklorun Beşinci İşlevi (Fonksiyonu) (Haz. Ö. Çobanoğlu-M. Özarslan), (s.1-4). *Folkloristik: Prof. Dr. Umay Günay Armağanı*. Ankara: Feryal Matbaası.

Baudrillard, J. (2008). *Tüketim Toplumu* (Çev. H. Deliceçaylı ve F. Keskin). (3. Baskı). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür, Kimlik. *Milli Folklor*. (87), 159-169.

Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfaka Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.

- Civıtello, L. (2019). *Mutfak & Kültür İnsanın Beslenme Tarihi* (Çev. Z. N. Nahya ve S. Örnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Conwell, L. (2013). Food as Fear, Food as Social Change: A Split-Personality or a Dynamic System?. *Chrestomathy: Annual Review of Undergraduate Research*. Volume: 12, 1-36.
- Çaya Güfte Yarışması Eserleri* (2019). (Ed. Ü. Hunutlu). Rize: Rize Belediyesi Kültür Yayını.
- Çobanoğlu, Ö. (2012). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş* (6. Baskı). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Çokışler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği (s. 585-598). *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* (14-16 Mayıs 2015). (Ed. Akdu, U. ve Çalık, İ.). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi.
- Dorson, R. M. (2020). *Günümüz Folklor Kuramları* (Çev. S. Gürçayır Teke ve Y. Diniz). (3. Baskı), Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Ekici, M. (2007). *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri* (2. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and Nutrition, Customs and Culture*. London: Chapman@Hall.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27 (2), 275-292.
- Freud, S. (2013). *Totem ve Tabu* (Çev. A. Kanat), (16. Baskı). İzmir: İlyaz İzmir Yayınevi Matbaası.
- Huberman, L. & Sweezy, P. (2019). *Sosyalizmin Alfabetesi* (2. Basım). (Çev. M. Selik ve Ş. Alpagut). İstanbul: Yordam Kitap.
- İbn Miskeveyh. (Kış 2006). Benlik Üzerine (s.19-30). *Cogito Freud ve Kültür*. (49). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kittler, P. G. & Sucher, K. P. (2007). *Food and Culture* (5th Ed.). USA: Wadsworth Publishing.
- Malinowski, B. (2016). *Bilimsel Kültür Teorisi* (Çev. D. Uludağ). Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Malinowski, B. (2019). *Yabani Toplumda Suç ve Gelenek* (Çev. Ş. Yeğin). İstanbul: İthaki Yayınları.
- Maslow, A. (2001). *İnsan Olmanın Psikolojisi* (Çev. O. Gündüz). İstanbul: Kuraldışı Yayıncılık.
- Scholliers, P. (2001). *Food, Drink and Identity; Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. New York: Berg.

Şahin, H. İ. (2009). Dalyan ve Köyceğiz Çevresinde Gelenek, Turizm ve Folklorizm. *Milli Folklor*. Yıl: 21, (82), 50-58.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Web Siteleri:

URL 1, <https://www.evrensel.net/haber/331693/uzum-ureticisi-eylem-istiyor> (Erişim Tarihi: 13.05.2020).

URL 2, <https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-44511790> (Erişim Tarihi: 13.05.2020).

URL 3, <https://www.evrensel.net/haber/352078/cay-ureticisi-kadınlar-urettikleri-cayi-firtina-deresine-doktu> (Erişim Tarihi: 13.05.2020).

URL 4, <https://www.birgun.net/haber/sosyal-medyada-caykur-u-boykot-kampanyasi-hopa-cay-alin-203436>

KAYNAK KİŞİLER

KK.1	H. Ö.	1949/İkizdere/ Çiftköprü Köyü	Rize/ Merkez	Emekli Fırıncı	İlkokul Mezunu	25.09.2019
KK.2	N. E.	1976/Rize/ Merkez	Rize/ Merkez	Hizmetli	Ortaokul Mezunu	20.05.2019
KK.3	O. E.	1936/ Rize/ Taşköprü Köyü	Rize/ Merkez	Atma Türkücü	İlkokul Mezunu	12.07.2015
KK.4	S. A.	1954/Fındıklı/ Ilıca Mahallesi	Fındıklı/Sümer Köyü	Ev Hanımı	İlkokul Mezunu	14.10.2019
KK.5	H. A.	1969/ Rize/ Yolveren Köyü	İstanbul	Ev Hanımı	İlkokul Mezunu	22.10.2020
KK. 6	H. A.	1964/Çamlıhemşin/Toplu ca Köyü	Bursa'da yaşıyor.	Emekli/ Pastacı	İlkokul Mezunu	29.08.2019
KK.7	M. D. O.	1948/ Çamlıhemşin/ Havak Köyü	Antalya'da yaşıyor.	Emekli/ Pastacı	İlkokul Mezunu	29.08.2019
KK. 8	M. K.	1961/ Rize/ Çamlıhemşin/ Topluca Köyü	Rize/ Çamlıhemşin/ Topluca Köyü	Emekli	İlkokul Mezunu	11.07.2020
KK.9	S. K.	1956/İkizdere/ Tozköy	İkizdere/ Çiftköprü Köyü	Ev Hanımı	Okuma-yazma biliyor.	20.10.2019
KK.10	A. Y.	Ardeşen/ Pirinçlik Köyü	Ardeşen/ Merkez	Ev Hanımı	Okuma-yazma biliyor.	20.09.2019
KK.11	H. M.	1974/ Çamlıhemşin/ Topluca Köyü	Ardeşen/ Merkez	Ev Hanımı	İlkokul Mezunu	20.09.2019
KK.12	R. B.	1954/Çayeli/ Buzlupınar Köyü	Çayeli/ Buzlupınar Köyü	Ev Hanımı	Okuma-yazma biliyor.	20.09.2019
KK.13	E. K.	1949/Güneysu/ Kibledağı Köyü	Güneysu/ Kibledağı Köyü	Ev Hanımı	Okuma-yazma bilmiyor.	20.07.2019
KK.14	S. H.	Çayeli/Merkez	Ardeşen/ Yamaçdere Köyü	Ev Hanımı	İlkokul Mezunu	20.09.2019
KK.15	M. M.	1939/Hemşin/ Yaltkaya Köyü	Yaltkaya Köyü	Ev Hanımı	Okuma-yazma bilmiyor.	18.10.2019
KK.16	A.K.	1938/Çayeli/ Çilingir Köyü	Yavuzlar Köyü	Ev Hanımı	Okuma- yazması var.	16.10.2019
KK.17	M. H.	1964/Hopa	Ardeşen/ Merkez	Ev Hanımı	İlkokul Mezunu	20.09.2019