



Levi-Strauss'un Eksik İletişim Yaklaşımı Temelinde Didim Yoran Köyü Mübadilleri ve Didim'in Yerleşik Toplumunu İlişkilerinde Yemek Kültürü

Culinary Culture in the Relations Between Exchangeimmigrants of Yoran Village and Settled Population of Didim on The Basis of Levi-Strauss' Incomplete Communication Approach

Özgehan ÖZKAN¹, Ebru ÇİTİL²

Geliş Tarihi (Received): 29.11.2022

Kabul Tarihi (Accepted): 13.06.2023

Yayın Tarihi (Published): 31.07.2023

Öz: Türkler kültürel etkileşimi ve sosyal hareketliliği yüksek olan bir millettir. Tarihte geniş bir coğrafyada zengin bir kültürel yapıya ulaşmıştır. Yemek, kültür kavramının maddi yönünün önemli bir bileşenidir. Farklı toplulukların kaynaşmalarında çok önemli bir etkidir. Bu araştırmanın amacı mübadele ile Didim Yoran köyüne gelen Selanik Türkleri ile Yoran köyünün yerleşik toplumunun kaynaşmasında yemek kültürünün etkisini ortaya koymaktır. Araştırmanın bulguları belirlenen örneklem ile yapılan görüşme sonucunda mübadiller ile yerleşik halkın birbirlerinin yemek kültürlerinden etkilendikleri yönündedir. Araştırmanın sonucunda yemek kültürünün iki toplumun kültürel iletişimde ve kaynaşmasında etkin rol oynadığı ortaya çıkmıştır. Teorik temel Levi-Strauss'un "eksik iletişim" kavramıdır. Eksik iletişim, iletişim sürecindeki tarafların kültürlerini korurken, karşı tarafın kültüründen de belli oranda etkilenmesi ve her iki taraftan unsurlar taşıyan yeni bir kültürel yapının ortaya çıkmasıdır. Bu bağlamda kültürler eksik iletişim şartlarında özgünlüklerini kaybetmeden kaynaşarak üretici olabilmektedir. Nitel analizde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile Didim Yoran köyünde yaşayan ailelerle görüşülerek Levi-Strauss'un ileri sürdüğü "eksik iletişim" bağlamında yemek kültürünün bir arada yaşama motivasyonundaki rolü tespit edilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Eksik İletişim, Mübadele, Yemek Kültürü

&

Abstract: As a nation with high cultural interaction and social mobility, Turks have reached a rich cultural structure in a wide geography in history. Food is an important component of the material aspect of the concept of culture and in this respect it has always been a very important factor in the cohesion of different communities. The aim of this study is to reveal the effect of culinary culture on the cohesion of Thessaloniki Turks who immigrated to Yoran village in Didim as a consequence of the population exchange, with the community settled in Yoran. The findings obtained as a result of the interviews conducted with the selected sample indicate that the exchange migrants and the settled people are influenced by each other's culinary cultures. The results of the study have shown that food culture plays an active role in the cultural communication and cohesion of the two communities. The theoretical basis is Levi-Strauss' concept of "incomplete communication". Incomplete communication is defined as the emergence of a new cultural structure that carry elements from both sides in which the parties in the communication process preserve their cultures, but are also influenced to a certain extent by the culture of the other party. In this context, cultures can be productive by fusing without losing their originality under conditions of incomplete communication. In the qualitative analysis, semi-structured interviews were conducted with families living in Yoran village in Didim and the role of culinary culture in the motivation to live together in the context of "incomplete communication" proposed by Levi-Strauss was tried to be determined.

Keywords: Incomplete Communication, Exchange, Food Culture

Atıf/Cite as: Özkan, Ö., Çitil, E. (2023). Levi-Strauss'un Eksik İletişim Yaklaşımı Temelinde Didim Yoran Köyü Mübadilleri ve Didim'in Yerleşik Toplumunu İlişkilerinde Yemek Kültürü. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 783-801. doi: 10.11616/asbi.1211895

İntihal-Plagiarizm/Etik-Ethic: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelenmiş ve intihal içermediği, araştırma ve yayın etiğine uyulduğu teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two referees and it has been confirmed that it is plagiarism-free and complies with research and publication ethics. <https://dergipark.org.tr/pub/asbi/policy>

Copyright © Published by Bolu Abant İzzet Baysal University, Since 2000 – Bolu

¹ Doç. Dr., Özgehan Özkan, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, ozgehan8@yahoo.com.tr. (Sorumlu Yazar)

² Dr., Ebru Çitil, İzmir Büyükşehir Belediyesi, ebr-76@hotmail.com.

1. Giriş

İnsanlık tarihi var olmaya başladığı günden bugüne kadar “göç” insan yaşamında varlığını sürdüren bir olgudur. Zaman zaman isteyerek ve gönüllü olarak zaman zaman ise zorunlu, mecbur bırakılarak yaşanan göçler insanların tüm yaşamları üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olmuştur.

Dünya yüzünde yer alan toplumlar, yaşamlar gibi, kendi yorumlarını üretir ve bu yorumları kapsar (Geertz, 2010:490). Üzerinde yaşadığı toprağın niteliğine ve özelliklerine göre günlük yaşamını şekillendiren insan; kültürünü, değerlerini, alışkanlıklarını kısacası yaşam şeklini yaratır. Yaratığı yaşamı gittiği topraklara kendisi ile birlikte götürür, mevcut yaşam tarzında var olan her unsuru yeni coğrafyalara da taşır. Gelenekleri, görenekleri, giysileri, sahip olduğu canlı ve cansız varlıklar ve beslenme alışkanlıklarını göçtüğü topraklara götüren insanlar yeni coğrafyalarda yeni bir yaşam kurarken kendi kültürlerini de yaşatmaya özen gösterirken, bir yandan da gittikleri yerlerdeki var olan kültürlerle uyum sağlamaya başlarlar. Onların kültüründen kendilerine kimi unsurları dâhil ederler.

Beslenme, besinlerin hazırlanma süreci, doğada var olan ve insan gıdasına yönelik malzemelerin yemeğe dönüştürülmesi süreci insanların yaşamlarında kimliklerini ortaya koyan ve bu kimliklerin sürdürülmesine olanak sağlayan araçlar, köprüler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bugün üzerinde yaşamımızı sürdürdüğümüz Anadolu toprakları birbirinden çok farklı göç olgularına maruz kalmış bir kara parçasıdır. Vatanımızın kültürel çeşitliliğinin bir nedeni olarak sayabileceğimiz bu durum özellikle toplulukların kendi kültürlerini korurken aynı zamanda diğer kültürlerle kaynaşmasında önemli bir etken olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu araştırmada Didim Yoran köyünde yaşayan ve Kurtuluş Savaşı sonrasında imzalanan Lozan Antlaşması uyarınca zorunlu göçe tabi tutulan mübadil (Özsoy, 2014; Arı, 1995) toplumun kendi yemek kültürlerini gittikleri coğrafyalara götürerek orada yaşayan topluma öğretmeleri ve yemek kültürünün özgünlüğünü muhafaza ederek kültür kaynaşmasında ne yönde etkisi olduğu araştırılmaktadır. Yeme içme alışkanlıklarının kültürel boyutunun vurgulandığı çalışmada Kurtuluş Savaşı sonrasında Lozan antlaşması uyarınca gerçekleştirilen mübadele tarihi açıklanarak, özellikle Didim Yoran bölgesine gelen mübadil topluma ilişkin açıklamalar yapılmış ve farklı kültüre mensup insanlar arasındaki kaynaşmada yemeğin ve beslenme kültürünün etkisi ortaya konulmak istenmiştir. Bu araştırma Levi-Strauss’un “eksik iletişim” yaklaşımını temel alarak gerçekleştirilmiştir. Eksik iletişim; içinde bulunan kültürlerin etkileşim sürecinde kendi kültürlerini muhafaza ederken, aynı zamanda karşı tarafın kültüründen de belli oranda etkilenmesi ve her iki taraftan unsurlar taşıyan yeni bir kültürel yapının ortaya çıkması esasına dayanan bir yaklaşımdır. Bu araştırmanın gelecekte yapılacak olan ve kültürlerarası etkileşim ile ilgili literatüre dâhil olacak araştırmalar için farklı bir bakış açısı ve perspektif oluşturacağı varsayılmaktadır. Böylece, ilgili alanda yapılacak olan araştırmalara eksik iletişim bağlamında ulaşılan sonuçlar ile geliştirici etki sağlanacağı düşünülmektedir.

2. Mübadele Kavramı, Lozan Antlaşması ve Yoran Köyü’nün Tarihine Genel Bakış

“Mübadele” kökeni Arapça olan ve Türkçede takas, değiş tokuş anlamında kullanılan bir sözcüktür (Öğünç, 2017). 1923 yılında Lozan Antlaşmasında yer alan Türkiye-Yunanistan Nüfus Mübadelesi ve Değişimi sözleşmesi gereğince Türkiye ve Yunanistan vatandaşlarının din esasına göre zorunlu göçe tabi tutulması diğer bir ifade ile Türk-Yunan toplumlarının değişimi Mübadele olarak adlandırılırken söz konusu zorunlu göçe dâhil edilen kişiler de Mübadil olarak adlandırılmaktadır (Yalçın, 2019). Tarihte özellikle büyük savaşlar sonrasında ortaya çıkan göçler toplumların hafızalarında önemli izler bırakmaktadır (Gökaçtı, 2003).

Anadolu onu kendine vatan edinen toplumlar ile birlikte çeşitli özelliklere sahip, farklılıklar içeren göç deneyimleri yaşamış ve bunun sonucunda günümüzde var olan kültür özelliklerini oluşturmuştur. Anadolu tarihinde en çok iz bırakan göç deneyimlerinden biri de Osmanlı İmparatorluğu’nun parçalanması sürecinde meydana gelen ve büyük kitlelerin yer değiştirmesi ile sonuçlanan Balkan göçleridir (Tekeli, 2007).

Osmanlı İmparatorluğu'nun yükselme döneminde fethettikleri topraklar sınırlarının çok genişlemesine ve Balkanlar'da büyük bir Türk nüfusu ortaya çıkmasına neden olmuştu Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme dönemi ve ardından gelen dağılma dönemi sürecinde Balkan Savaşları sonucunda, İmparatorluğun kaybettiği topraklarda yerleşik durumlarını sürdüremeyen Türk ve Müslüman nüfus Balkanlar'dan, Anadolu'ya yoğun göçler gerçekleşmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun dağılma süreci, Türkiye Cumhuriyeti'nin ise kurulma ve yükselme süreçleri Balkanlar'dan özellikle Yunanistan ve Bulgaristan'dan gelen "kitlemel" göçlere sahne olmuştur (Ünal, 2012; Tekeli, 2007).

İsviçre'nin Lozan kentinde toplanan barış Konferansında öncelikle savaş tutsaklarının değişimi ve mülteciler konusu ele alınmıştır. Konferansta ulaşılan mutabakat yönünde 30 Ocak 1923 tarihinde Türkiye ve Yunanistan arasında Türk ve Yunan ahalinin Mübadelesi ile ilgili Sözleşme ve Protokol imzalanmıştır (Özsoy, 2014). "Halkların Mübadelesi" adı verilen bu sözleşme 1926 yılına değin çok sayıda insanın yurdundan ayrılmasına ve bir insan değişimi sürecine sahne olmuştur (Öğünç, 2017).

24 Temmuz 1923 tarihinde imzalanan Lozan Anlaşması'yla gerçekleşen Türk-Yunan nüfus mübadelesi, göç olgusunun en somut göstergelerinden biridir (Arı, 1995). İmzalanan Lozan Antlaşması Yunanistan'daki Türkleri, Batı Trakya dışındaki Yunanistanlı Müslümanlar ile İstanbul dışındaki Türkiyeli Ortodoksları zorunlu göçe tabii tutmayı gerekli görüyor ve bu süreci belirli kurallarla şekillendiriyordu (Arı, 2003). Yeni bir devlet olarak var olma sürecinde Türkiye, Lozan Konferansı ile birlikte tarihe karışan Osmanlı imparatorluğunun tasfiye davaları ile karşılaşmak zorunda kalmıştı (Sezer, 2012) Lozan Antlaşması sonucunda gerçekleşen Mübadele, diğer bir ifade ile karşılıklı olarak gerçekleştirilen bu göç "mecburi" bir göçü anlatmaktaydı (Yalçın, 2017) Mübadele ile birlikte Balkanlar'dan Anadolu'ya gelen mübadiller anavatandaki gelenek ve görenekleri taşıyan, kaybedilmiş topraklardan anavatana gelen kişilerdir. Ortak kültür ve tarih unsurlarını taşımaları mübadillerin yeni yaşam alanlarına ve yaşam koşullarına uyumlarını kolaylaştıran bir etken olmuştur (Göç, 2014).

1923 yılının son dönemlerinde fiilen başlayan Mübadele karşılıklı olarak göç etmek zorunda kalan Müslümanlar ile Ortodokslar için kalacak yer, açlık ve salgınlar gibi birçok güçlüğü içinde barındıran bir süreç olmuştur (Yalçın, 2019). Her iki ülkeden yaklaşık olarak iki milyon insan, doğdukları ve yaşadıkları toprakları geride bırakarak Türkiye'ye gelmek üzere yola çıkmıştır (Güvenç, 2015). Türkiye'ye göç eden mübadiller Selanik, Kavala, Pire, Hanya, Resmo, Kandiye gibi limanlara yanaşan Türk gemileri tarafından, Türkiye'de yaşayan Ortodokslar ise Samsun, Trabzon, Mersin, İzmir, İstanbul gibi liman kentlerine yanaşan Yunan gemileri tarafından alınarak yerleştirilecekleri yeni yerlere taşındılar (Yalçın, 2019). 1924 yılının mart ayında Yunanistan'ın Selanik ve Kavala kentlerindeki Kuçkar, Devekıran, Konyar, Podaviş, Demirli köylerinde yaşayan ve Bulgaristan'da yaşayan Türklerin yerleştirildiği Gülcemal vapurunun (Öğünç, 2017) göçteki ilk durağı İzmir limanıydı. Geminin ismi en çok "Gülcemal" olarak bilinmesine karşın tarihte "Sürat Gemisi" ve "Kadeş" isimleri de yer almaktadır (Yalçın, 2019). Mübadiller, İzmir'den Türkiye Cumhuriyeti'nin kendileri için uygun gördüğü farklı il ve köylere gönderildiler (Öğünç, 2017). Selanik Kavala'ya bağlı köylerden gelen mübadilleri taşıyan Gülcemal Gemisi 1924 yılının nisan ayında Bugünkü Didim Mavişehir'in sol tarafında Sedef Koy'un bulunduğu yerde o zamanki adı ile Kovela limanına yanaştı (Yalçın, 2019). Böylece o dönemler Aydın ilinin Söke ilçesine bağlı, Yoran adlı bir köy olan Didim'in Kovela limanına 1924 yılının Şubat ayında sayıları 938 olan ilk mübadiller adım atmış oldu (Arı, 2008). Yoran Köyü'ne Yunanistan'ın Selanik iline bağlı, Kavala kentine bağlı köylerden; Drama Livası Pravişte Kazası, Koçkar Köyü (Elehori) ve Devekıran (Melisa) köylerindendi. Yesirli, Samaklı, Mestanlı, Podahor, Kınalı köylerinden aileler de bulunmasına rağmen çoğunluk Koçkarlı ve Devekıranlı ailelerden oluşmaktaydı. Didim Yoran toplumunun tamamı Rumeli Mübadili ve Balkan Göçmenidir (Yalçın, 2019).

Yunanistan'dan ve adalardan gelen Aka'lar tarafından M.Ö 14. ve 13. yüzyıllarda kurulduğu var sayılan (Bilgin, 2013) Didim; İyonlar, Persler, Romalılar ve Bizanslılardan sonra ve Türklere ev sahipliği yapmaktadır (Poyraz, 2018). Didim bugün Aydın ilinin bir ilçesidir ve doğuda Muğla il sınırı, Güllük Körfezi ve Akbük Koyu; batıda ve güneyde Ege Denizi, kuzeyde Bafa Gölü ve Menderes Nehri ile

çevrelenmiş bir yarımada konumunda bulunmaktadır (<https://www.9thgeochemistry.com/portfolio/didim-aydin/>).

Antik çağdaki ismi Didyma olan Didim Osmanlı imparatorluğu hâkimiyetinde olduğu sürece Yoran ismiyle anılmaktaydı (Yalçın, 2019). Yoran sözcüğü Yunan'daki Yoranas "Yeronda" Kutsal Tepe sözcüğünden türemiştir. Apollon Tapınağının çevresinde kurulu olan Yoran/Yeronda (Yalçın, 2019). Cumhuriyet öncesinde tamamında Osmanlı imparatorluğu tebaası altında bulunan Rumların yaşadığı küçük bir Rum köyü durumunda bulunan Yoran (Poyraz, 2018) Yunan işgalinden 7 Eylül 1920 tarihinde kurtulmuş (<http://www.didimportal.com/index.php/tr/208/yoran>) ve Türk-Yunan Nüfus Mübadele Anlaşması gereğince 1922 yılında boşaltılmıştır (Aydoğan, 2018). Yunan işgalinden kurtulduktan sonra 1922-1924 tarihleri arasındaki iki yıl boyunca boş kalan Yoran köyü (Arı, 2008) o dönemlerde kırık dökük taş evlerin, kurak, verimsiz, taşlı toprakların olduğu ıssız bir köy olarak tasvir edilmektedir (Yalçın, 2019).

Bugün ataları tarafından terk edilen Rumlar için "Yoranda", ataları bu topraklara yerleştirilenler için "Yoran" olan kent dünyada (Öğünç, 2017) sadece bir yerde bulunan ve "Didymaion" kökünden gelen Didim ismi ile anılmaktadır (Yalçın, 2019).

Didim 1936'da Bulgaristan'dan bir göç daha yaşar (Aydoğan, 2011). 1936 yılı ile başlayan ve 1936- 1938 yılları arasında Bulgaristan'dan gelen Türk ailelerin yerleştikleri mahallenin adı Macur Mahallesi olur (Yalçın, 2019). 1924 yılında Mübadele ile gelen ve bu hüznü yolculuğu daha önce yaşamış olan Yoran'lılar Bulgaristan gelen arkadaşlarının da Yoran'lı olma sürecine de yardımcı olmuşlardır (Aydoğan, 2011). Aynı zaman döneminde Didim'de farklı bir etnik-kültür olarak Yörüklerin de bulunduğu, yüksek kesimlerde küçükbaş hayvancılık yaptıkları ve göçebe bir kültüre sahip oldukları bilinmektedir (Kalkan, 2019). Yoran köyünde yerleşimin artmasıyla birlikte yöredeki Yörüklerden de göçebe hayatı bırakıp, Yoran köyüne yerleşenler olmuştur. 1940'lı yıllarda da bazı Balkan ülkelerinden ve Girit'ten gelen göçmenler de Yoran köyüne yerleşmiş fakat daha sonra Yoran köyünden taşınmışlardır (<http://www.didimportal.com/index.php/tr/208/yoran>).

Göç, göç eden toplumun kendi kültürünü başka bir coğrafyaya aktaran en güçlü etmenlerden biri durumundadır. Dış göçlerin Türkiye'ye siyasal, toplumsal, ekonomik ve kültürel yönden önemli katkılarda bulunduğunu ve izler bıraktığını ifade etmek mümkündür (Arı, 2015).

3. Kültürel Yapıda Yemek Kavramının Yeri

Yeme-içme ve beslenmenin kültürel boyutlarını tanımlayan, yemek deneyimlerini inceleyen gastronominin yemek bağlamında bireylerin benliklerine ilişkin önemli bilgiler içerdiğini ifade etmek mümkündür (Kanık, 2016). Yeme içme kültürü insanların gündelik yaşamlarını belirleyen unsurları doğrudan etkilemektedir (Kanık, 2018). Mübadillerin Yoran'da yaşayan ataları yıllarca bu toprakları ekip biçtiler. Kısıtlı malzemelerle hazırladıkları geleneksel yemeklerini gelecek kuşaklara aktardılar ve yaptıkları kültürel lezzetlerle sofralar donattılar (Öğünç, 2017). Yoran'ın iklimi ile de bağlantılı olarak geldikleri topraklara göre nispeten sınırlı olan besin çeşitleri ile Mübadiller, Balkan'ların yemek kültürünü, yerel olanaklar ile bir araya getirdiler (Yalçın, 2019). Bu gün mübadil ailelerin sonraki kuşak temsilcileri yemek kültürlerini yaşatmakta, büyüklerinden öğrendikleri tarifleri muhafaza etmektedir (Öğünç, 2017). İçinde buldukları koşullarda ekonomik ve doyurucu yönde yemekler yapmaya önem veren mübadiller genelde buğday ve mısır unu ile yapılan yemekleri yerleşik topluma öğretmektedir. Böylece bu kültürü onların da benimsemesini sağlamaktadırlar.

Didim'de bulunan malzemelerle yeni yorumlar ile çeşitlendirdikleri sebze ve ot yemekleriyle pidelerinden örnekler vermek gerekirse; Bayramlarda ikram edilen soğanlı, zeytinyağlı, tereyağlı pilav üzerine haşlanmış, kemikli, yağlı kuzu, keçi eti veya tavuk eti sıralanan, kaynamış et suyu, tuz karabiber, nane ilave edilerek fırına verilen **Kapama** mübadil lezzetlerinin en özel kültürel miraslarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Yalçın, 2019). Kaynayan suyun içine soğuk su ile özenmiş mısır unu ağır ağır dökülerek, karıştırılarak ve tuz ilave edilerek kaynatılan, tepsiyeye kesme şekeri büyüklüğünde doğranan ekmeğin üzerine dökülen, üzerine çiğ zeytinyağı gezdirilerek yenilen **Kaşa** ise yine mübadil torunlarının gelecek kuşaklara aktaracakları bir lezzet olarak literatürdeki yerini almıştır (Yalçın, 2019).

Yoran'a (Didim) yerleştirilen ilk mübadillerin geleneksel mutfak kültürünün diğer bir ürünü ise taze soğan, dereotu, ısırgan otu, pırasa ve maydanozların harmanlanarak mısır nu, buğday unu ve ufalanmış peynirle karıştırılarak su ilave edilmesinden sonra elde edilen hamurun fırınlanması ile pişirilen bir yemek olan **Kaşopita**'dır (Öğünç, 2017). Bayat ekmeklerin küçük küçük doğranarak bir tepsiye yayılması ve üzerine süt veya bir gün önceden kalan kuru fasulye yemeğinin suyunun dökülmesi ile yapılan, yağda kavrulmuş kırmızıbiberin ekmeklerin üzerine gezdirilmesi ile tamamlanan **Papara** ise günümüzde sofralardaki yerini koruyan mübadil lezzetlerden biridir.

Ekşileme adı verilen ve kaynayan suya yıkanan ot, sebzelerin konulması ve bu malzemelerin birlikte birkaç dakika daha haşlanması ile hazırlanan, içine limon suyu, dövülmüş sarımsak ve tuz ilave edilerek salata gibi tüketilen **Ebegümece Ekşileme**, **Isırgan Otu Ekşileme**, **Pazı Ekşileme**, **Sarı Ot Ekşileme**, **Sirken (Hıştır) Otu Ekşileme**, **Radika Otu Ekşileme**, **Şevketibostan Ekşileme**, **Tilkimen Ekşileme** çeşitleri ise mübadil yemek kültürünün sebze yemekleri örneklerini oluşturmaktadır. Aynı ot ve sebzelerin Kavurma olarak, ince ince kıyılarak veya çok küçük doğranmadan, az kavrulmuş soğan ile zeytinyağında çok öldürülmeden kavrulması, tuz ilave edilerek sade, yoğurtla veya üzerine yumurta kırılarak tüketilmesi de farklı bir seçenek olarak mübadil lezzetleri kapsamında karşımıza çıkmaktadır. **Manca ise** sebze yemeklerinden; zeytinyağında kavrulmuş kuru soğanların içine doğranmış yeşilbiber, domates, pul biber ilave edilerek pişirilen ve kara ekmek ile yenilen zamansız bir lezzet olarak mübadil mutfak kültüründeki yerini korumaktadır. İnce kıyılarak kavrulmuş soğanlara çiğ olarak rendelenen pancarların ilave edilmesi, tuz eklenerek sarımsaklı yoğurtla servis edilmesi ise **Yoğurtlu Pancar** olarak isimlendirilen lezzeti sunmaktadır.

Nohutların haşlanması ile küçük küçük doğranan ve kavrulmuş soğanlara doğranan domateslerin ilave edilmesi ile hazırlanan, kıyılan Şevketibostanların nohutlarla tencereye ilave edilmesi, tuz ilave edilerek pişirilmesi ile ortaya çıkan **Nohutlu Şevketibostan** yemeği ise zamansız olarak tanımlanabilecek diğer bir mübadil lezzeti olarak mutfaklarda yerini almaktadır. Kıyılmış pırasaların zeytinyağında hafifçe kavrulması, içine mısır unu ilave edilerek biraz daha kavrulması ve ilave edilen süt ile mısır unu özdeşleşene kadar pişirilmesi ile içine 2 yumurta kırılarak, baharatları eklenen fırına verilerek tamamlanması ise **Gornik** olarak isimlendirilen diğer bir lezzetin ortaya çıkmasını sağlamaktadır.

Bir baş kuru soğan ile kaynatılan pavalardan üzerine soğuk sıkım zeytinyağı gezdirilerek servis edilen ve nohutlu ev ekmeği ile yenilen **Pava Çorbası**, biberlerin, domateslerin, soğanların zeytinyağında tuz, karabiber, kimyon, toz kırmızıbiber, kekik, nane ilave edilerek kavrulması ve su ilave edilerek kaynatılması ile yapılan, yumurta ile hazırlanan hamurun ufalanarak suya salınması ve pişirilmesi ile tamamlanan **Umaç Çorbası**, küçük küçük doğranarak kavrulmuş soğanın içine pul biber, su ve tuz ve kekik ilave edilerek kaynatılan, üzerine limon sıkılan, su ile karıştırılan mısır ununun kaynayan suyun içine dökülüp kaynatıldığı **Ekşili Kekik Çorbası** ise mübadil mutfak kültürünün ve çorba kategorisinde yer alan eşsiz lezzetlerinden örnekler sunmaktadır.

Mayalı hamurun küçük parçalar halinde kesilerek tepsiye bitişik olarak dizilmesi sonrasında üzerine yoğurt ve yumurta karışımı dökülerek fırınlanması **Dızmana Böreğini**, Buğday ununun zeytinyağında muhallebi kıvamında kavurularak üzerine tuz, zeytinyağı ve kırmızıbiber ilave edilerek servis edilmesi ise **Mamalinga'yı** oluşturmaktadır.

Diğer bir mübadil lezzeti olarak kabul edilen **Kabak Çiçeği Çöreği ise** taze toplanan kabak çiçeklerinin dikenlerinin içeri alınarak un, tuz, yumurta, süt ve kabartma tozu bulamacına batırılarak kızartılması sonrasında servis edilmesi ile sofralardaki yerini almaktadır. Yoğurt, zeytinyağı, tuz, un, yumurta ve ev sodasının karıştırılması ve dikdörtgen biçiminde açılan hamurların kesilerek keçitırnağı biçimi verildikten sonra yağda kızartılması ise **Keçi Tırnağı** olarak isimlendirilen lezzeti ortaya çıkarmaktadır. Diğer bir tarifte yoğurt, yumurta, zeytinyağı ve yemek sodası ile elde edilen karışımın tepsiye yayılan yufkaya sürülmesi ve en üste yumurta ve zeytinyağı sürülerek fırınlanması olarak ortaya çıkmış ve **Yoğurt Pidesi** ismi ile mübadil mutfağının lezzetlerinden biri olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Mübadil mutfağında

Kabak Böreği tarifinin ise rendelenmiş bal kabağının içine yeşil soğan, maydanoz ve çökelek ilave edilmesi, tepsiyeye serilen yufkaya yumurta, karabiber ve tuzdan hazırlanan karışım sürüldükten sonra bal kabağı harcı ilave edilerek diğer yufka ile kapatılması ve fırına verilmesi ile tamamlandığı görülmektedir (Öğünç, 2017).

Kuru bulgurun ağaçtan yapılmış uzun hamur teknesine üzerine konması daha sonra içine un, çırpılmış yumurta, süt ve sıvı yağ ilave edilmesi ve hamur teknesinin iki tarafından iki kişinin ileri geri bulguru sürtmeleri ile ortaya çıkan, pembeleşinceye kadar fırınlanarak hazırlanan lezzet ise **Kuskus** yemeğini oluşturmaktadır. Labada yapraklarının kaynamış suya suya batırılıp, çıkartılması ve daha sonra içine sarma harcının konulması ile kısık ateşte pişirilmesi ile ortaya çıkan **Labada Yaprığı Sarması** ise yine günümüze ulaşan mübadil lezzetleri arasında sayılabilmektedir (Yalçın, 2019).

Tatlı çeşitlerinden; Yağsız tavada yakılan şekere başka bir kapta karıştırılmış su ve nişasta ilave edilmesi ve bu aşamadan sonra elde edilen sabun görünümlü karışımın bir kaba yayılması ve üzerinin badem veya ceviz ile süslenmesi **Sabuni** isimli lezzeti sofralara sunmaktadır (Öğünç, 2017). Kavrulan susamların limon tozlu şerbet ile karıştırılmasından sonra şerbeti çeken susamların tepsiyeye yayılması ve şekillendirilmesi ile oluşturulan **Susam Helvası** ise donduktan sonra servis edilen diğer bir lezzettir. Sütün ve toz şekerin pişirilmesi, sütlü karışımın kavrulan irmiğe ilave edilmesi ile yapılan **Sütlü İrmik Helvası** ise lezzetli helva çeşitleri arasındaki yerini günümüzde de korumaktadır. Kaynatıldıktan sonra dinlendirilmiş köy sütünün yumurta, toz şeker ve mısır unu ilave edilerek muhallebi kıvamına getirilmesi ve bu harcın araları zeytinyağı ile üst üste döşenen hamurların üzerine dökülmesi sonucu hazırlanan, hamurların kenarlarından tepsiyeye doğru kapatılması ve fırınlanması ile de yapımı tamamlanan günümüze ulaşan bir diğer lezzet ise **Kulumuştu**'dur.

Mübadil kültürüne ait olan, mübadillerin geldiği topraklarda hazırlanan ve yukarıda ifade edilen tüm yemek çeşitleri günümüzde Didim'in yerleşik halkı tarafından da öğrenilmiş bulunmaktadır. Didim'de ve özellikle Yoran köyünde yaşamını sürdüren yerleşik halk ise mübadil hemşerilerinden öğrendikleri bu tarifleri yoğun ve tek taraflı bir etkilenme yaşamadan Levi-Strauss'un eksik iletişim yaklaşımı ile örtüşür şekilde zaman zaman birebir alıp olduğu gibi kullanmak yerine, kendi topraklarına özgü malzemeler ile, kendi damak tatlarına, alışkanlıklarına uyacak şekilde değişiklikler yaparak aroma ve lezzet bakımından özgün, yeni bir kültürel öğe meydana getirmişlerdir. Selanik'teki yaşam sürecinde tavşan avının yaygın olması nedeni ile tavşan eti kullanılarak yapılabilen bir börek çeşidinin Didim'de gerek mübadil ailelerin torunları, gerekse yerleşik Didimliler tarafından tavuk eti kullanmak sureti ile değiştirilmesi veya Selanik'te çeşit olarak daha rahat yetişebilen ve bu nedenle de kullanılabilen kimi otların yerine Didim'lilerin kendi yörelerinde daha rahat bulabildikleri ot çeşitlerini kullanmaları ve böylece yeni aroma ve tatlara ulaştıklarını belirtmeleri ifade edilen açıklamalara örnek niteliği taşımaktadır.

4. Araştırma

4.1. Kuramsal Çerçeve ve Yöntem

Araştırmada üçüncü ve dördüncü nesil mübadil torunlarından beş kişi ve yerleşik halka mensup beş kişi olmak üzere 10 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile konuşulmuştur.

Bu çalışmada Levi-Strauss'un Mit ve Anlam eserinde ileri sürdüğü gibi Kültür, insanın doğa ile mücadele sürecinde ortaya çıkan sosyal bir gerçeklik olgusudur ve bu gerçeklik içinde her üretilen anlam taşımaktadır (Levi-Strauss, 2013). Levi-Strauss kültürlerarası etkileşimin bir zenginlik, yeni bir yapı ortaya çıkarabilmesi için aşırı iletişim olarak tanımladığı tam ve mutlak etkilenme yerine eksik iletişim olarak ifade ettiği kendi özgün kültürel yapısını korurken, belli oranda belli kısımlarının gerekli olduğunu ifade etmektedir: "Kültür sadece eksik iletişim koşullarında bir şeyler üretebilir. Artık yalnızca tüketiciler olmamız, dünyanın herhangi bir noktasından ve her kültürden bir şeyler tüketebilmemiz, fakat bütün özgünlüğümüzü de kaybetmemiz ihtimali bizi tehdit ediyor" (Levi-Strauss, 2013).

Kültürel yapıyı oluşturan maddi ve manevi bileşenlerdeki çeşitliliğin toplumların kültür zenginliği bağlamında verimli olduğu görüşünü ifade eden Strauss ilerlemelerin de yalnızca farklılıklar aracılığı ile ortaya çıktığı görüşünü benimsemektedir. Tüm dünyada var olan toplumların kültürel yapıları ve özellikleri aşırı iletişimin kültürün kendine özgü niteliklerini kaybettirebileceğini, kültürün kayıplara

uğramalarına da sebep olabileceğini ifade eden Strauss kültürün kendine has özellikler taşıyabilmesi, kendisi olabilmesi ve üretebilmesi için özgün olması gerektiğini savunmaktadır. İletişim sürecindeki tarafların kendi kültürlerini muhafaza ederek karşı tarafın kültüründen etkilenmesi gerekliliğini ve sonuçta her kültürlerin uyumu ile yeni unsurlar taşıyan bir kültürel yapının ortaya çıkmasına işaret etmektedir. Diğer bir ifade ile Strauss, kültürün yalnızca eksik iletişim şartları var olabildiğinde üretici olduğunu ifade etmektedir. Strauss belirli bir kültüre mensup bireylerin kendi kültürlerine ait özellikleri kaybetmeden ve diğer kültürler içinde kaybolmadan diğer kültürler ile iletişim gerçekleşmesinin kültürün kendine özgü yapısını muhafaza edebileceğini ileri sürmektedir (Levi-Strauss, 2013).

Bu çalışmada Levi-Strauss'un "aşırı iletişim ve eksik iletişim" görüşleri temel alınmıştır (Levi-Strauss, 2013). Yeni ve zengin bir kültürel yapının ortaya çıkabilmesi için küreselleşme sürecindeki yoğun ve tek taraflı etkinin aksine farklı toplulukların bir yandan kendi özgünlüklerini koruyarak bir yandan da kendilerini diğer toplumlara tamamen kapatmamaları, onlardan da bazı kültür öğelerini alarak yeni ve özgün bir yapı ortaya çıkardıkları tezi işlenmektedir. Çalışmada Selanik mübadillerinin yemek kültürü ile Didim'in yerleşik kültürünün yemek kültürü özelinde iki tarafın eksik iletişiminden yeni tarifler ortaya çıkıp çıkmadığı, özgün yemek tariflerine ulaşip ulaşmadığı sorgulanmaktadır. Selanik'ten gelen mübadil torunları köklerine bağlıdır ve tarihlerini unutmuyarak sonraki nesillere de kültürlerini aktarmaktadır. Diğer yandan bu toplumun yerleşik toplumla kaynaşması ve aynı zamanda yemek kültürünün rolü incelenmektedir.

4.2.Araştırma Bulguları

Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler mübadele ile Didim Yoran köyüne gelmiş ailelere mensup son kuşaktan beş temsilcisi ve yaşamlarını Didim Yoran köyünde sürdüren beş yerleşik toplum üyesi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın gerçekleştirildiği bölgede yemek kültürüne kadın bireylerin daha hâkim olması, kadın bireylerin yemek malzemeleri ve yapımı konusunda daha derin bilgi sahibi olmaları nedeni ile araştırma sürecinde gerçekleştirilen görüşmelerde bir katılımcı dışında tüm katılımcılar kadın bireylerden oluşmaktadır. Araştırmada kullanılan sorular ve bu sorulara verilen yanıtların analizleri ayrıntılı bir şekilde ifade edilmeden önce katılımcıların demografik özelliklerini kapsayan tablo 1 aşağıda sunulmuştur.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri (Model 1)

Bilgiler	Mübadiller	Yerleşikler
Görüşülen Kişi Sayısı	5	5
Yaş Aralığı	57-42-40-44-63	42-38-44-43-53
Cinsiyet	4 kadın 1 erkek	5 kadın
Eğitim Durumu	2 üniversite, 1 lisansüstü, 1 lise, 1 ortaokul mezunu	5 üniversite mezunu
Meslek	Emekli asker, öğretmen, tıbbi sekreter, restoran işletmecisi, ev hanımı	4 öğretmen, 1 memur
Kaçıncı Nesil Mübadil	İki kişi 3. nesil - üç kişi 4. Nesil	-
Ne Kadar Süredir Mübadillerle Birliktesiniz?	-	7 yıl, 13 yıl, 18 yıl, 17 yıl, 30 yıl
Mübadil Olarak Gelen Büyüklerinizden Hayatta Olan Var Mı?	2 kişinin yok, 3. Halası hayatta 2. Nesilden dedesi hayatta,	

	2. Kuşaktan anneannesi 96 yaşında yeni vefat etmiş	
Mübadale İle Gelenlerin Topraklarını Hiç Gidip Gördünüz Mü?	3 kişi gitmemiş, 2 kişi Selanik'e gitmiş	Hiçbir yerleşik, mübadillerin geldiği coğrafyaya gitmemiş
Diğer Grubun Yemek Kültüründen Etkilendiniz Mi?	5 kişi de etkilendiğini belirtti	5 kişi de etkilendiğini belirtti
Diğer Gruba Yemeklerinizden Öğrettiniz Mi? ve Siz Onlardan Öğrendiniz Mi?	Katılımcıların tamamı olumlu yanıt verdi.	Katılımcıların tamamı olumlu yanıt verdi.
Yemek Kültürünün İki Grubu Kaynaştırıcı Etkisi Var Mı?	5 Kişi de kesinlikle etkilediğini belirtti	5 Kişi de kesinlikle etkilediğini belirtti

Mübadil Ailelerin Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

- 1- Mübadale öyküsünü biliyor musunuz? Bu öyküyü dinlediğiniz zaman neler hissediyorsunuz?
- 2-Büyüklerinizin geldiği yerleri gidip gördünüz mü?
- 3-Büyüklerinizin oradan getirdiği kültürel değerleri yaşatıyor musunuz?
- 4-Büyüklerinizin size aktardığı kültürü siz de gelecek kuşaklara aktarmak için çaba sarf ediyor musunuz? Özellikle yemeklerinizi öğretip sonraki nesillerde yaşaması için çalışıyor musunuz?
- 5-Büyüklerinizin geldiği toprakların yemeklerini buradaki yerleşik topluma öğretiyor musunuz?
- 6-Yerleşik toplum size yemeklerini anlatıp öğretti mi?
- 7-Tariflerde değişim oldu mu?
- 8-Unutulan yemekler oldu mu?
- 9-Yemek kültürü mübadil ve yerleşiklerin kaynaşmasında etkili oldu mu?

Yerleşik Ailelerin Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

- 1-Mübadale öyküsünü biliyor musunuz? Bu öyküyü dinlediğiniz zaman neler hissediyorsunuz?
- 2-Mübadillerin kültürü, kimi gelenekleri vb. sizi etkiledi mi?
- 3-Mübadillerin yemek kültürü sizi etkiledi mi?
- 4-Mübadillerin sizden öğrendiği yemekler oldu mu?
- 5-Siz Siz kendi yemek kültürünüzün ölmemesi adına çocuklarınıza, buradaki diğer insanlara öğretiyor musunuz?
- 6-Sizce yemek insanları kaynaştıran bir öge mi?

Mübadil Ailelerin Yanıtları ve Bulguların Değerlendirmesi

1-“Mübadale öyküsünü biliyor musunuz? Bu öyküyü dinlediğiniz zaman neler hissediyorsunuz?” Bu soruya katılımcıların tamamı mübadale öyküsünün nesilden nesile aktarıldığını, hem aile büyüklerinden dinlediklerini, hem de farklı kaynaklardan yararlanarak bilgi sahibi olduklarını belirttiler. Didim’de yer alan Mübadale Müzesi katılımcılar için o öyküyü canlı tutmak ve ayrıntılarını öğrenmek için önemli bir kaynak. Bu durumu bir katılımcı şu sözleri ile ifade etmiştir:

“Burada müzemiz var bizim. Mübadile müzesi var. Öğrencilerimizle beraber orayı ziyarete gittik. Öğrencilerimle birlikte sinevizyon gösterilerini izledik. Onlarla beraber aynı duyguları yaşadık”.

Bilgilerinin büyük çoğunluğunu mübadale sürecinde yaşanan zorluklar ve sıkıntılar yer alıyor. İnsanın evinden ayrılmak zorunda kalmasının yarattığı travma nesilden nesile aktarılan başlıca duygu. Sadece çantalarına sığan eşyalarını alabildiklerini, geri kalan her şeylerini arkalarında bıraktıklarını ve bunun açtığı yarayı tüm katılımcılar vurgulamıştır. Didim’i geldikleri yere göre taşlı, kurak bulduklarını, yemek yapacak malzeme konusunda yetersizlik hissettiklerini belirtiyorlar. Bir katılımcı Kavala’da çok fazla

üzüm bağı olduğunu, oradaki evlerinin önünden dere aktığını, büyüklerinin geldikleri zaman o özellikleri burada bulamadıklarını ifade ediyor. Katılımcıların tamamı geldikleri yerlere ilişkin bilgiler ile karşılaştıklarında duygulandıklarını ve bir gönül bağı hissettiklerini ifade etmiştir. Kendilerini her iki coğrafyaya da ait hissediyorlar. Bir katılımcı kendisini bu hayatta en çok duygulandıran şeyin diğer mübadillerle birlikte çeşitli etkinliklerde İstiklal Marşı'nı okudukları anlar olduğunu ifade ediyor. Türklük bilincinin kendi aralarında yerleşiklere göre daha yüksek olduğunu belirtiyor.

2-“Büyüklerinizin geldiği yerleri gidip gördünüz mü?”

Bu soruya beş mübadil katılımcıdan ikisi “Evet” yanıtını verdiler. Her ikisi de Selanik'e giden katılımcılar oraya ilk kez gitmelerine rağmen hiç yabancılık çekmediklerini, mübadil atalarının oradaki kültürün pek çok özelliğini buraya getirip kendilerine aktarmış olduğunu belirtmiştir. Buranın deniz kıyısında olmasından mutlu olduklarını ifade etmektedirler.

3-“Büyüklerinizin oradan getirdiği kültürel değerleri yaşıyor musunuz?”

Bu soruya katılımcıların tamamı “Evet yaşıyoruz” yanıtını vermiştir. Katılımcıların ifadelerinden yola çıkarak bu unsurların neler olduğunu şu şekilde özetlemek mümkündür:

- Kız çocuklarının çok değerli olması ve mutlaka okutulması
- Bayramların tatil olarak değil, gerçek anlamı ile kutlanması
- Orada kullanılan belli sözcük ve cümle kalıplarının burada da kullanılmaya devam etmesi
- Geçim kaynaklarının orada da burada da tarım olması
- Martenciğa adlı geleneksel aksesuarın burada da kullanılmaya devam etmesi

Bir katılımcı büyüklerinin kültürünün burada kendileri tarafından devam ettirilmesi ile ilgili olarak şu sözleri kaydetmiştir:

“Bizim en çok süregelen kültürümüz bayramlar, düğünler...Gerçekten biz 4. Kuşak, bizim çocuklarımız 5. Kuşak olmasına rağmen hepsine vakti var. Bir de bu Yoranlılara has bir konuşma tarzımız var. Şive daha çok. Günlük yaşamda onları da kullandığımız oluyor. Biz kullanırken farkında olmuyoruz ama dışarıdan biri duyunca bize siz göçmen misiniz diyor. Ben bir süre mesela kızımın eğitimi için Aydın'da kaldım, orada mesela hemen fark ediliyordu. Söz göçmen misiniz? Mübadil misiniz? Ben normal konuştuğumu düşünüyorum ama ses tonundan, harfleri belki uzatmaktan bilemiyorum hemen fark ediliyorum.”

Bir diğer katılımcı kızı ile günlük hayatında yaptığı paylaşımları örnek göstererek şunları söylemiştir:

“Mübadil olarak gelen büyüklerimizin geldikleri yerlere özgü gelenek ve göreneklerini çocuklarımıza aktarmaktan büyük bir haz alıyoruz. Ben çok keyif alıyorum kendi adıma. Çünkü oradan gelen tek miras gibi bir şey bunlar bize. Unutulmaması gerekir. Mesela benim kızım 22 yaşında. O bile tek tek bunları anlayabileceği bir dilde not ediyor. Bizim çocuklarımız da çok önemsiyor bunları”

4-“Büyüklerinizin size aktardığı kültürü siz de gelecek kuşaklara aktarmak için çaba sarf ediyor musunuz? Özellikle yemeklerinizi öğretilip sonraki nesillerde yaşaması için çalışıyor musunuz?”

Bu soruya katılımcıların tamamı “evet” yanıtını vermiştir. Bununla birlikte bir katılımcı yeni neslin bu kültürü almakta çok istekli olmadığını, aile fertleriyle bir araya gelip paylaşımda bulunmak yerine kendi odalarında teknoloji ile iç içe olduklarını üzüntülü bir ifade ile anlatmıştır. Diğer katılımcılar ise başta yemekler olmak üzere pek çok gelenek ve göreneği çocuklarının da benimseyip sürdürdüğünü ifade etmiştir. Örneğin bir katılımcı bu durumu şöyle ifade etmektedir:

“Mübadil büyüklerimizin geldiği yerlerin kültürü bizim özümüz, geçmişimiz, bize bir miras. Bu bayrağı biz aldık, gelecek nesillere de vermek zorundayız. Benliğimizi kaybedersek yok oluruz”

Selanik'e hiç gitmemiş olan mübadil katılımcılar dahi ata kültürünü yaşatma konusunda duyarlılık ve özen dolu bir yaklaşım içindedir.

5-“Büyüklerinizin geldiği toprakların yemeklerini buradaki yerleşik topluma öğretiyor musunuz?”

Bu soruya bir katılımcı çocuklarına öğretmek istediğini ancak artık onların sosyal medya ile daha ilgili olup köklerin kültürünü öğrenmeye çok hevesli olmadıklarını belirtti. Diğer katılımcılar büyüklerinden öğrendikleri kendilerine özgü sözcükleri, cümle kalıplarını evde de kullandıkları için çocuklarının da bunları benimsediğini ve günlük hayatlarında kullanarak yaşattıklarını belirtti. Gelenek, görenekleri de, bayram kutlama alışkanlıklarının da çocukları tarafından yaşatıldığını ifade etmişlerdir. Tarifleri öğrettiklerini, yapılışını anlattıklarını, her fırsatta tattırmaya, paylaşmaya özen gösterdiklerini belirtmişlerdir. Bununla birlikte bir katılımcı bu konuda artık istekli genç kalmadığını, yemek alışkanlıklarının çok değiştiğini belirterek

“İnsanların yemek kültürü değişti. Daha çok tostmuş, hamburgermiş tercih ediyorlar. Tarhana çorbası bizim bildiğimiz usullerle yapılır, pek tercih edilmiyor yani” cümlesi ile bu konuda çok iyimser olmadığını vurgulamıştır.

Katılımcılar yemek kültürüne özellikle önem verdiklerini ifade etmektedir. Diğer kültürel unsurlara göre yemek alışkanlıklarının, büyüklerinin geldikleri topraklara özgü yemeklerin unutulmaması için özellikle duyarlılık gösterdikleri görülmektedir. Örneğin bir katılımcı bu konuda şunları aktarmıştır:

“Yemek kültürünü de aynı şekilde. Mesela bayram sabahları kapama yaparız mutlaka. Pilav ve et. Geleneksel bir yemek. Bayram sabahları yapıyor. Olmazsa olmaz. Her evde olur. Mesela eskiden onlar çok yokluk yaşamışlar. Tatlılar bu kadar çeşitli değilmiş. Kısırtma dedikleri. Lokumlu bisküvi. Lokumu bisküvinin arasına koyuyoruz. Mesela kısırtma yapıyoruz. Bunu çocuklarımıza da anlatmaya çalışıyoruz. Büyüklerimiz zamanında çok yokluk çekmiş. Buraya geldiklerinde ikramlar yokmuş. Daha çok ot yemekleri yapmışlar ama yokluktan dolayı. Şimdiki nesi ot yemiyor ama biz, bizim kültürümüz olduğu için ot yemeklerini, o ot yemeklerini bilerek yapıyoruz yaşasın diye.

Bir diğer katılımcı da yemek kültürünü gelecek nesillere aktarmaya çok büyük önem verdiğini, bunu çok ciddiye aldığını vurgulayarak şu sözler ile düşüncelerini ifade etmiştir:

“Bu damak tadını sevdiğimiz için, alıştığımız için, bu lezzetlerle büyüdüğümüz için çocuklarımızı da alıştırmaya çalışıyoruz. Belki unutulmasını istemiyoruz. Bunun yaşamasını ileriki kuşaklara aktarılmasını istiyoruz.”

Bir diğer katılımcı ise yemek kültürünün yerleşik toplum arasında daha çok tanınıp öğrenilmesi için daha geniş çaplı faaliyetlerde yer aldığını ifade etmektedir.

Yapılan görüşmede net bir şekilde ortaya çıkmaktadır ki mübadiller mübadele ile Türkiye’ye gelen aile büyüklerinin başlıca geleneklerini yaşatmaya ve yerleşik toplum tarafından da öğrenilmesine önem vermektedirler. Bu önem özellikle yemek kültüründe daha net bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Düzenli aralıklarla evlerinde, festival gibi etkinliklerde, bayramlarda bu yemekleri yapıp yerleşik toplumla ve birbirleriyle paylaşarak aradaki dostluk bağlarını güçlendirdikleri görülmektedir. Konu ile ilgili bir katılımcı şu cümleleri sarf etmiştir:

“Tabii, yaşıyorum. Mesela bu tarifemiz tamamen orijinal oradan gelen bir tarif. Bu düğün yemeklerimizden en meşhur olanlar kuru fasulyeler, etli pilavlar, bayramda yapılan yoğur böreğimiz var. Mesela yoğurt böreği denildiği zaman çok bilinmiyor hatta hiç bilinmiyor. Mesela bizim bayram sabahlarında mutlaka börek çeşitlerimiz olur. Ondan sonra etli pilav mutlaka olur. Kapama tarzında olur. Fırında pişer, tepside. Üstüne kuzu eti sıralanır. Bol baharatlı, bir iç pilav tarzında. Bunlar hala yaşattığımız tarifler. Bunun yanı sıra ot çeşitleri mesela. Ot bizim için olmazsa olmazdır. Mesela turp otunun toplanışı farklıdır. Sarı otumuz var, sarmaşık var. Tilkimen deriz, şevketi bostan. Hepsi belli tarihlerde oluyor. Şevketi bostanı topluyoruz bolca derin dondurucuda saklayıp her mevsim tüketebiliyoruz”.

Bir katılımcı da anneannesinin annesine öğrettiğini, annesinin de kendisine öğrettiğini, şimdi de aynı şekilde kendisinin gençlere aktardığını belirterek:

“Onların yemeklerini yapıyoruz. Annelerimiz yaptı yani. Şimdi mesela siz burada bulamaç diye bir yemek siz bilmezsiniz. Papara, böyle değişik türden yiyecekler var. Onlar bunları yaşatmış. Yemek kültürünü yaşıyoruz” cümlelerini sarf etmiştir.

Mübadil torunlarının orada yaşamış olan büyüklerinin yemek kültürünü terk etmediği, bulduğu uygun malzemeler doğrultusunda sürdürüp aktarmaya çalıştığı anlaşılmaktadır. Bir diğer katılımcının konuyla ilgili yanıtı şu şekildedir:

"Mümkün olduğunca evde geleneklerimize uygun yemekleri yapmaya devam ediyoruz. Festivallerde tanıtım amaçlı yapıyoruz. Her yerde göstermeye çalışıyoruz açığı unutulmaması için"

"Tabii ki, kesinlikle, çok seviyorlar, yapıyorlar. Arkadaşlar hatta yapıp bize de ikramda bulunuyorlar"

"Evet, evet. Yapıyorlar"

"İnsanlar da beğeniyor, yabancılar mesela nasıl yapıyorsun diye soruyor. Tarif veriyorum"

6- Yerleşik toplum size yemeklerini anlatıp öğretti mi?

Mübadillerin bu soruya verdiği yanıtları özetlemek gerekirse mübadiller uzun süredir zaten burada yaşadıkları için yerleşiklerin kültürünün içine doğmuş ve yaşamış durumdadırlar. Mübadil ataların yemeklerini sürdürmekle birlikte yerleşik toplumun yemeklerini zaten bilmekteler ve ayrıca öğrenme gereksinimi duymamaktalar. Yalnızca bir katılımcı yerleşiklerin yemeklerini çok benimsemediğini, ağırlıklı olarak ata kültürünün yemeklerini yaptığını ifade etmektedir. Katılımcının ilgili açıklaması şu şekildedir:

"Yok, buradan ne öğreneceğiz ki? Annelerimizden öğrendik işte geçmişimizin kültürümüzün yemeklerini sürdürüyoruz. Kendi bildiğimiz gibi annelerimizden nasıl öğrendiysek devam ettiriyoruz. İçine başka bir ot koyabiliyoruz anca o kadar fark vardır."

7-Size özgü başlıca yemekler hangileri ve buraya geldikten sonra tariflerde değişim oldu mu?

Bu soruya verilen yanıtları özetlemek gerekirse

- Börülce, nohut, soğan gibi farklı ot ve baharatlarla zenginleştirilmiş tarhana,
- Mısır ununun yoğun kullanıldığı yemekler
- Yumurta ile yapılan Zömbek
- Tilkimen (Yabani kuşkonmaz ile yapılan bir yemek)
- Yoğurt böreği
- Susamlı baklava
- Isırgan otlulu yemek
- Kare ekmekek
- Kapama
- Kaşopita
- Ebegümece, ısırgan otu, turp otu gibi çok ve çeşitli otlardan kavrularak yapılan yemekler
- Pırasa böreği
- Tavşanlı börek (Didim'de av eti çok bulunmadığı için bu böreği artık tavukla yapıyorlar)

Mübadil ailelerin yemeklerinde az et, yoğun olarak ot kullanımı söz konusudur. Bazı yemeklerde Selanik'te bulunup Didim'de bulunmayan otları veya et malzemesini değiştirerek tarifleri güncellemiş oldukları görülmektedir. Böylece iki kültürün kaynaşmasından yeni ve özgün tarifler ortaya çıkmış ve bu tarifler yerleşik toplum tarafından da benimsenerek uygulanmaktadır. Mübadil katılımcıların konu ile ilgili başlıca düşünceleri şu şekildedir:

"Bizde çok yemek var aslında. Mesela bizde mısır ununu çok kullanıyorlar. Mısır unuyla yapılan çorbalarımız var. Soğan ile yapılan yemeklerimiz var. Yumurta ile yapılan Zömbek var. Biz Tilkimen diyoruz, kuşkonmaz, yabani kuşkonmaz. Bunun patentini almaya çalışıyoruz. Bütün restoranlarımızda Didim'in yöresel yemeği diye sunumlarımızı yapacağız. Bayramlarda yoğurt böreği, baklava yapılır. Susamlı baklava yapılır. Bizimkilerin orada zaten susamları çok meşhur. O yüzden biz de susamı çok kullanıyoruz. Buraya geldiklerinde ben hatırlıyorum, susamlarımız vardı, onları topluyorlardı. Ama sonra artık buralar şehirleşmeye başlayınca ekim olayı azalmış"

Bir diğer mübadil torunu, otların yemeklerinde çok önemli bir yeri olduğunu, kendilerine özgü toplama ve pişirme yöntemleri olduğunu belirterek bu konuda şu açıklamayı yapmıştır:

"Zamanı farklı, turp otu kök bir bitkidir. O ilk çıktıktan iki hafta, üç hafta sonra filiz şeklini alır. Ondan iki hafta sonra da çiçeklenmeye başlar. O gördüğünüz sarıçiçek artık onun toplanmaması anlamına gelir. O sarıçiçeğe dönmeden halini toplarsanız ona filiz deriz biz. Diğerine kök deriz. Onlara dikkat etmemiz lazım. Artık çiçeklenmeye döndüğünde yenmeyecek kartlıkta olur"

Bir katılımcı da yerleşik toplumun da kendilerinin ot kültüründen çok etkilendiğini ve onlarla birlikte taşımaya başladıklarından beri yemeklerinde ota daha çok yer verdiklerini belirterek şunları ifade etmiştir:

"Kapama var, Kaşopita var, çok çeşitli otlarla yapılan yemeklerimiz var. Otu çok aktif olarak kullanıyoruz. Ebegümece var mesela. Biz genel olarak birçok otu kavurarak yaptığımız için evet. Yerel halktan farklı yapıyor olabiliriz. Zaten burada bizim dışımızdaki halkın, sonradan buraya gelmiş olan halkın ota çok bir ilgisi yok. Onlar yiyorlarsa da daha çok bizden öğrendikleri şekilde yiyorlar. Onlar zaten genellikle ülkenin farklı yerlerinden geldikleri için pek tanımıyorlar otları. Mesela Tilkimen var, arapsaçı var. Tilkimen yabani kuşkonmazdır. Çok yararlı bir ottur ve müthiş lezzetlidir".

Mübadillein yemek kültürüne ilişkin Didim'e getirdiği ve halen yaşattığı bir diğer kültür ögesi de fırınlarıdır. Bazı nitelikleri ile yerli toplumun fırınlarından farklılıklar arz eden bu unsurlar hakkında bir katılımcı şu açıklamayı yapmıştır:

"Bizde ata topraklarında kullanılan fırınlar vardır.. O fırınlar özel camla yapılıyor. Cam ve toprakla. Biz onun içinde ekme yapıyoruz. Kare ekme dediğimiz ekmeğimiz var. Böreklerimizi orada pişiriyoruz, bir de ekmeğimiz var. Haftada bir ekme yapıyoruz orda. Bir hafta boyunca o ekme yeniliyor. Didim'dekilerin hemen hemen hepsi aynı. Didimlilerin evinin çoğunun bahçesinde vardır bu fırın"

Bir mübadil torunu ise bu fırınları yaşatmaya çalışmalarına rağmen artık geleneksel kültür öğelerinin teknolojik yenilikler karşısında giderek yok olduğunu belirterek şunları kaydetmiştir:

"Büyüklerimizin oraya özgü fırınları vardı. Burada bir süre kullanmışlar. Onlar çamurdan ve tuğladan yapılmış fırınlar. Sanırım tabanı özel şekilde yapılıyor. Cam ve pullarla örülüyor. Çünkü ateşi hapsedmesi açısından. Ekme, börek, kapma gibi yiyecekleri fırında yapıyorlardı. Ama tabi zamanla her şeyin elektroniğe dönmesiyle onlar da kayboldu diyebiliriz artık. Evlerimizin apartmanlaşması, bahçeli evlerin kaybedilmesi"

Aradan geçen uzun zaman ve coğrafya, iklim gibi değişikliklerden dolayı özgün mübadil yemeklerinde bir değişim olup olmadığı konusunda ise verilen yanıt genelde değişim olmadığı, ancak burada bulunmayan malzeme varsa onun yerine buradaki bir malzemenin kullanarak tarifin yenilendiği şeklindedir. Bir katılımcının konuyla ilgili açıklaması şu şekildedir:

"Mevsimine göre yapmaya çalışıyoruz. Mesela ısırgan otu ile yapılan bir şey. Biz onu topluyoruz, mevsiminde olmasa bile biz onu saklıyoruz, değiştirmemek adına. Ama tavşan tavuğa döndü, doğru"

Benzer yönde açıklama yapan bir diğer katılımcı da konuyla ilgili şunları söylemiştir:

"Değişim Tabi, mutlaka olmuş. Mesela o tavuk böreği dediğim yemek annem, babaannem zamanında tavşanla yapılan bir yemekmiş. Onlar tavşan eti yiyorlarmış. Ama şimdi biz o kadar yiyemiyoruz, avlanma o kadar aktif olarak yapılmıyor. Ben hiç yemedim, bilmiyorum ama eskiden dedemler tavşan avlamaya giderlermiş. Ama zamanla hayvanlara çok fazla kıyılmadığı için, ava gidilmediği için bu börek tavuğa döndürülmüş"

Bir de genel olarak yiyeceklerin eski tadı ve kokusunun kalmamasından ileri gelen değişimden söz edilmektedir. Eski doğallığın artık kalmamasının yemeklerin lezzetine de yansığını belirten bir katılımcı:

"Biraz lezzet olarak değişmiş olabilir. O zamanki domatesin, biberin lezzeti şimdi yok. O anlamda değişmiştir ama tarif anlamında, malzeme anlamında bir eksilme olmadı. Ekleme de olmadı" şeklinde konuşmuştur.

8-Unutulan yemekler oldu mu?

Katılımcılar bu konuda çok bilgi sahibi olmadıklarını, unutulmuş yemekler varsa bile hangileri olduğunu bilmediklerini dile getirmiştir. Bu konudaki görüşleri tahmin düzeyinde kalmaktadır. İki katılımcının benzer yöndeki açıklamaları şu şekildedir:

"Mutlaka olmuştur ama biz bildiklerimizi yaşatmaya çalışıyoruz"

"Mutlaka olmuştur diye düşünüyorum ama hangisi dersiniz bilemem"

9-"Yemek kültürü mübadil ve yerleşiklerin kaynaşmasında etkili oldu mu?"

Bu sorunun yanıtı gerek mübadiller tarafından net bir şekilde "evet" olarak yanıtlanmıştır. Her iki toplum üyeleri ile yapılan görüşmelerde mübadil torunları ve yerleşik toplumun dostluk ilişkilerinin çok sağlam olduğu, karşılıklı sevgi, güven ve yardımlaşma, paylaşma motivasyonunun yüksek olduğu vurgulanmış, bu kaynaşmada yemek kültürünün, birlikte toplanılan sofraların, ev hanımlarının birlikte yaptıkları yemeklerin çok büyük yeri olduğu ortaya çıkmıştır. Hatta kimi katılımcılar iki toplumun kaynaşmasında yemek odaklı paylaşımların ilk sırada geldiğinin altını çizmiştir. Konu ile ilgili olarak katılımcıların başlıca açıklamalarını şu şekilde aktarmak mümkündür:

"Yemek kaynaşp dostlukları geliştirmemizde kesinlikle çok önemli. Birbirimizle iletişimimiz artıyor, birbirimizle sosyal iletişimimiz artıyor. Birçok otlarımız var, birlikte toplamaya çıkıyoruz, topluyoruz. Birlikte piknik yapıyoruz, onlar mesela çok merak ediyorlar, nasıl yapıyorsunuz, nasıl pişiriyorsunuz, hiç mesela ot yemeği yapmamış insanlar da yaşıyor Didim'de. Bize çok soruyorlar. Alıyorlar. Birlikte etkinliklerimizde birlikte yemek yapıyoruz, yemek organize ediyoruz, onları davet ediyoruz, bize soranlara gösteriyoruz"

Bir diğer katılımcı da bunu şu sözleri ile desteklemektedir:

"Tabi ki. Yemek kültürü önemli. Açıkçası bir misafir ağırladığımızda kendi kültürümüzü tanıtmak adına bu yemeklere öncelik verebiliyoruz. Vegan mutfağına çok yakın bir mutfağımız var bana göre çünkü genel olarak ot ağırlıklı beslenen insanlar olduğu için bence vegana çok yakın bir mutfak"

Katılımcılardan biri dostlarıyla yaşadığı deneyimlerden örnek vererek karşılıklı yemek paylaşımının, birbirlerine tarif öğretmenin, beraber festivallere katılmanın dostlukların ilerlemesi ve iki toplumun kaynaşmasındaki etkisini şöyle anlatmıştır:

"Kesinlikle yemek çok etkili. Bunun en iyi örneği Nalan ablamdır. Kendisi de bunu diyecektir zaten. Bizim kış hazırlıklarımız çok olur. Anneannem de çok önemserdi bu tür şeyleri. Bizde kışa hazırlık çok önemlidir. Hani çalışsak da çalışmasak da bir fırsat yaratırız, bizim çevremizdeki bütün insanlar da bunu öğrendi. Sosyalleşmemizi de sağlıyor"

Yerleşik Ailelerin Yanıtları ve Bulguların Değerlendirilmesi

1- Mübadele öyküsünü biliyor musunuz? Anlattılar mı size? Peki, bu öyküyü dinlediğiniz zaman neler hissediyorsunuz?

Bütün yerleşik katılımcıların bu soruya verdiği yanıt olumludur, Yerleşikler Selanik'e hiç gitmemiş olmakla birlikte yaşadıkları toplumun geçmişi ile kökleri ile yaşadıkları ile son derece ilgilidir. Gerek onlarla konuşarak, gerek Mübadele Müzesi'ni gezerek, gerekse çeşitli kaynaklardan bu konuda bilgi edinmiş oldukları görülmektedir. Konuyla ilgili yerleşik katılımcıların başlıca görüşleri şu şekildedir:

"Evet. Bilgi sahibiyim. Buradaki mübadil torunları anlattı. Mübadele evine gittik gezdik. Orada da baya bir bilgi edindim. Baya bir etkilendik. Duygulandım açıkçası. Böyle bir şeyi yaşadıklarını ilk defa duydum, öğrendim, resimlerini görmek, videolarını izlemek, açıkçası duygulandırdı."

Bir diğer katılımcı konu ile ilgili başlıca bilgisini oradaki Mübadele Müzesi aracılığı ile edindiğini belirterek

“Burada müzemiz var bizim. Mübadil müzesi var. Öğrencilerimizle beraber orayı ziyarete gittik. Öğrencilerimle birlikte sinevizyon gösterilerini izledik. Onlarla beraber aynı duyguları yaşadık” şeklinde açıklama yapmıştır.

Yerleşik ailelerin mübadil torunları ile yüksek bir empati içinde oldukları görülmektedir. Onların atalarının yerlerini yanlarında sadece bir çanta ile bırakmak zorunda kalmaları, yaşadıkları zorluklar onlar tarafından da içselleştirilmekte ve duyguları paylaşılmaktadır. Bu duygudaşlık ve paylaşım da iki toplumun kaynaşıp birbirini sevmesinde önemli bir etken olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir katılımcı duygularını şöyle ifade etmiştir:

“Çok hüznü öyküler duydum ben onlarla ilgili. Zaten Bulgaristan’dan göç eden ilkokulda da arkadaşlarımız olmuştu. Onların hikâyelerini de biliyorum. Burada tabi iki öğretmen arkadaşımın ağır şeyler duydum. Burada daha çok Yunanistan göçmenleri ile karşılaştım. İzmir’de daha çok Boşnaklar, Yugoslav göçmenleri vardı”

Aynı konuda bir diğer katılımcı da şunları kaydetmiştir:

“Çok zor dönemden geçmişler o dönemde, yokluklar, imkânların çok sınırlı olmasını yaşamışlar. Tamam, acı ama çok güzel bir hikâyeye. Ondan sonrası çok güzel bence. Buraya göç ettikten sonra burada yerleşik olarak kalmaları, savaşıyor, dışlarıyla, tırnaklarıyla kazarak bugünlere kadar gelmeleri çok güzel bir hikâyeye”

2-Mübadil ailelerin kültürü, kimi gelenekleri vb. sizi etkiledi mi?

Yerleşik toplum, mübadillerden öğrendikleri çeşitli gelenekleri benimsemiştir ve uygulamaktadır. Bu geleneklerin başında Marteniçka adlı bilekliğin yapılması ve kullanılması gelmektedir. Ayrıca bayramlarda tatile çıkmak yerine eski geleneklere göre bir araya gelerek, kalabalık sofralar oluşturarak bayramlaşma alışkanlığını mübadil torunları daha özenle korudukları için yerleşik toplum da bu artık yavaş yavaş değişen yaşam alışkanlığını tekrar benimsemiş ve daha özenle bayramlaşmaya başlamışlardır. Yerleşiklerin, mübadil torunlarının kendi üzerlerindeki etkileri hakkında başlıca açıklamaları şu şekildedir:

“Benimsedik. Ben mesela Marteniçka dedikleri o bileklik olayını hiç bilmezdim. Buraya geldiğim zaman bileklik olayını öğrendim. Açıkçası yaptım da. Çok hoşuma gitti. Ne olsa inançlarımız var. Denedim. Gerçekten hoşuma gitti”

Marteniçka ile ilgili bir diğer katılımcı da şu açıklamayı yapmıştır:

“Mutlaka oldu, mesela şu Marteniçka olayı ben burada öğrendim. Marteniçka bileğe bağlanır. Baharın gelişini kutlamak için iplerle yapıyoruz. Biz bunu öğrencilerimize de yaptırдық. Her sene yapılıyor. Onlar uğur getiriyor. Yaparken dilek tutuyoruz. Daha sonra dışarıda bir leylek gördüğümüz zaman onu çıkartıp bir ağaç dalına asıyoruz ve o işlemi tamamlamış oluyoruz. Dileğimizin olacağını anlatıyor”

Bir katılımcı bu etkilenmenin olumlu kendi kültürlerini zenginleştirici yönde olduğunu, onlardan bazı gelenekleri almaktan mutlu olduklarını ve artık kendilerinin de geleneği haline geldiğini vurgulayarak

“Daha çok olumlu yönde etkiledi. Benimsedim. Bahardaki o coşku, aralarındaki o ilişki, samimiyet, sıcak samimi insanlar. Aralarında ailece görüştüğümüz insanlar var şu anda. Bayramlar, özel günler onlar için önemli, birleştirici” şeklinde konuşmuştur.

Bir katılımcı ise mübadil torunlarının geleneklerini ve çeşitli kültürel unsurlarını kendisinin benimseyip uygulamakla kalmadığını, bunları çocuklarına da öğrettiğini belirtmiştir:

“Evet benimsedik. Onların öyküsünü de biliyoruz. İnternette okuyup çocukların da öğrenmesini sağladık”

Yerleşik katılımcıların ortak duygu ve düşünceleri karşılıklı etkileşimin çok olumlu olduğu, ortaya yeni ve zengin bir kültürel yapı çıktığı, saygı, sevgi, yardımlaşma duygularını arttırdığı ve özellikle yemek kültüründe bu etkileşimin Türk mutfağını güçlendirdiği yönündedir. Buna ilişkin bir katılımcı kendini şöyle ifade etmiştir:

“Her anlama karşılıklı farklı kültürlerden gelen insanların birbirlerine katkıları vardır. Ben almayı da seviyorum. Kendimi de, bilgimi de paylaşmayı çok seviyorum. Didim mübadillerinin en güzel taraflarından birisi de paylaşımcı”

olmaları. Onlar da hem kendi kültürlerini bilerek veya bilmeyerek hem de alışkanlıklarını paylaşmaktan büyük keyif alıyorlar. Karşılarında da buna açık insanları bulunca inanılmaz bir paylaşım ortamı doğuyor. Evet etkilendim. Konuşmalarını çok beğeniyorum. Onların mesela kendi aralarında benim Yoranca diye tanımladığım bir konuşma var. Mesela bazı sözcükler onların konuşmasında başka ifadeler geliyor. Anlamıyorsunuz. Küçük bir anımı paylaşmak istiyorum. Çok sevdiğim bir aile dostumuzun evindeyim. Yoranlı iki tarafta Muhabbet esnasında iki arkadaşımın konuşurken "kov var mı kov" dedi. "Kov". Ben de var dedim. Koşayım evden alıp geleyim dedim. Sinek kov anladım ben. Meğerse kov Yoranca'da dedikoduymuş. Çok ilginçti. Yoranca'yı bilenleri bir araya getirip dinlemeniz lazım. İnanılmaz bir şey ve inanılmaz bir acıcılık var ve herkes de başaramıyor ama. Herkes konuşmuyor. Mesela buna meraklı olanlar var"

3-Yeme-içme, beslenme kültürünün etkisi oldu mu, etkiledi mi?

Yapılan görüşmeler ortaya koymuştur ki karşılıklı etkileşim konusunda mübadillerin yerleşikler üzerindeki etkisi biraz daha fazladır. Mübadiller yerleşiklerin et yemeklerini çok benimseyememekle birlikte yerleşikler mübadil torunlarının çok ve çeşitli otlardan yaptıkları yemekleri hem çok sağlıklı hem de lezzetli buldukları için çok kolay benimsediklerini dile getirmektedir. Yerleşikler mübadillerden öğrendikleri ot toplama tekniklerini, ot yemeklerini, susamlı baklavayı uygulamakta ve çocuklarına da öğretmeye çalışmaktadır.

Bir yerleşik katılımcı mübadillerle bir arada yaşayana kadar et ağırlıklı beslendiğini, otları yemek olarak bile düşünmediğini, ot yemeklerine çok mesafeli olduğunu belirtmiş, ancak mübadil yemeklerini tattıktan sonra bunun tamamen bir ön yargı olduğunu anladığını söylemiştir. Kendi üzerindeki söz konusu etkiyi şöyle anlatmıştır:

"Benim yemek kültürüm biraz daha et ağırlıklı. Yemeklerimizde et eksik olmaz. Mutlaka et olur. Pek fazla ot kullanmayız. Ama buraya geldikten sonra değişik otlar gördüm. Onların tadına baktım. O kadar değişik lezzetler var ki. İlk defa yedim. Çok da hoşuma gitti. Yerim yani. Mesela benim babamlar geldi buraya. Üç sene oldu. Onlar da hiç ot yemezlerdi. Şimdi artık yemeklerde annem de ot yapıyor. Ne kadar güzel diyor bana da."

Bir yerleşik katılımcı da otları tanıma ve hayatına taşıma hikâyesini şöyle dile getirmiştir:

"Mesela Tilkikuyruğu diyorlar burada. Ben bunu ilk defa burada gördüm. İlk defa gittim, topladım. Çok da hoşuma gitti. Her sene şubat, mart aylarında çıkarım, onu toplarım. Kavururum. Çok da güzel oluyor"

Yerleşik katılımcılar mübadil yemeklerini günlük kahvaltı rutinlerine uygulayıp ailece benimseyip yediklerini şöyle anlatmıştır:

"Onların yemeklerini öğrendim ve sevdim. Mesela Kaşopita yapıyoruz. Sabah kahvaltısı ya da çayın yanına yaptığımız ikram olarak Kaşopita"

Mübadil yemeklerinden etkilenme çok belirgindir. Her katılımcı bu yemekleri sevdiğini ve kendi hayatlarına taşıyarak yaşattıklarını ifade etmektedirler. Bu konudaki değer katılımcı açıklamaları özetle şu şekildedir:

"Yemek kültürleri beni etkiledi. Kapamaları, tavuklu börekleri, otlu börekleri, ısırgan otlu, tilkimenler, tilkimen toplamaya başladık. Yabani kuşkonmaz çok lezzetli olur pırasayla karıştırdığımız zaman"

"Onların otlarını mutlaka kullanıyorum. Çünkü çok lezzetli oluyor"

"Yabancı lezzet olarak daha lezzetli bulduğumu söyleyebilirim. Onları yapmaya çalıştım ben de zaten. Yabancılık çektiğimi söyleyemem"

"Tabi. Biliyorum. Hepsini biliyorum ve hepsini yapabiliyorum. Buradaki yeşillik, ot yemeklerini daha fazla yapmaya başladım."

"Tabi tabi, mesela bu tarihi bugün benim için bekletti, bir türlü hamuru kararken yakalayamadım. Malzemeler var, biliyorum ama Emine yaparken kıvamını görmem lazım. Ama bir araya geliyoruz, börekler, gözlemeler, işte buranın tavuklu börekleri. Mesela bayramda yoğurt böreği, bayram için. Pirinç böreği"

4-Onların sizden öğrendikleri yemekler oldu mu?

Yukarıda da belirtildiği gibi yemek etkileşiminde mübadiller yerleşiklere göre daha ağırlık kazanmıştır. Mübadiller üçüncü ve dördüncü nesil olduklarından ataları itibariyle Selanik'e bağlı olmakla birlikte doğma büyüme Türkiye topraklarında yetiştikleri için artık buranın yemek kültürünü yerleşiklerden öğrenmek gibi bir durum söz konusu olmamıştır. Ancak Didim'e Türkiye'nin farklı bölgelerinden gelen yerleşikler kendi yörelerinin yemeklerini ikram olarak paylaşarak mübadil torunlarına tanıtmaktadır. Konu ile ilgili başlıca görüşler şu şekildedir:

"Ben Malatyalıyım. Mesela içli köftemiz vardır. Onlar yapabiliyor mu bilmiyoruz ama bizinkiler daha çok ikram boyutunda oluyor. Bizim tariflerimizi de onlara veriyoruz"

Hataylı bir katılımcı tatlı kültürlerini tanıttığını ve isteklilere öğrettiğini dile getirerek:

"Şöyle, benim eşim Hataylı olduğu için Hatay yemeklerini öğretmeye çalıştım. Ben kendi kendime öğrendiğim kadarıyla. Tabi ki onlara Hatay tavası, künefe tarzı şeyleri öğrettiğim olmuştur" demiştir,

Bir yerleşik katılımcı ise mübadillere kendi yemeklerini tattırmak yerine, yine onların yemeklerini farklı malzeme ve farklı pişirme teknikleri ile biraz değiştirdiğini, yeni bir lezzet yakaladığını ve bu yemekleri mübadil torunları ile paylaştığını ifade etmiştir:

"Şöyle oldu, onların yaptıkları yemeklere biz bir şeyler kattık. Yani "Senin yaptığın yemeği ben de bak bu şekilde yaptım", onların tariflerine eklemeler yaptım"

5-Siz Siz kendi yemek kültürünüzün ölmemesi adına çocuklarınıza mı öğretiyorsunuz? Buradaki insanlara mı öğretiyorsunuz? Neler yapıyorsunuz?

Yerleşik toplum her ne kadar yoğun bir şekilde mübadil torunlarının yemeklerinden etkilenmiş ve benimsemiş olsalar da özellikle Didim'e Türkiye'nin farklı bölgelerinden gelip yerleşenler kendi yörelerinin yemeklerini sürdürme ve çocuklarına öğretme konusunda duyarlı ve özenlidir. Konuyla ilgili bir katılımcı şunları ifade etmiştir:

"Genelde çocuklarıma öğretiyorum. Ben de mesela annemden öğrendiklerimi çok da fazla beceremesem de yine de bunun ölmemesi için öğretiyorum. Çocuklarım da yöresel yemekleri çok sever. Onlar büyüyor. Sürekli onlara Bitlis'i anlatırım, öğretirim. İnşallah gelinlerime de anlatırım. Torunlarıma da anlatırım inşallah. İnşallah böyle gider diye düşünüyorum"

Yerleşiklerin mübadil torunlarını yemeklerini öğretmesi genelde tarif vermekten çok evde kendileri yapıp ikram etme şeklindedir:

"İçli köfte var bizim. Çok tüketilen bir besin değil burada. Biz de yaprağa sararız, o anlamda benzerliklerimiz var. Etkileşim içerisindeyiz yani."

Bir katılımcı ise geleneksel yemek kültürünün yaşatılması konusunda kendisinin istekli olduğunu ama yeni neslin ilgisini çekmediğini belirterek:

"Çocuklar çok hevesli değiller açıkçası. Çocuklarım daha çok Kore yemekleri, noodleler vs." demiştir.

Başka bir katılımcı ise yeni neslin geleneksel yemekleri benimsemesi konusunda daha iyimserdir:

"Çocuklarım en azından o tatları, o lezzetleri öğrensinler, tadına baksınlar istiyorum. 17 yaşında kızım var mesela. 11 yaşında bir oğlum var. Hazır yiyeceklerdense bunların tadına bakmalarını istiyorum. Yapıyorum, yiyorlar"

6-Sizce yemek insanları kaynaştıran bir öge mi?

Bu sorunun yanıtı her iki toplum nezdinde de kesin ve net bir şekilde "Evet" tir. Hatta katılımcıların çoğunluğu karşılıklı yemek odaklı etkinliklerin kaynaşmalarında, güven ve dostluk ilişkisi kurmalarında birinci sırada geldiğini, yemeğin insanları mutlu eden, pozitif duygular veren ve bunun da insan

ilişkilerine yansıyan bir unsur olduğunun altını çizmişlerdir. Konuya ilişkin başlıca görüşleri özet olarak toparlayarak aktarmak gerekirse şu açıklamaları aktarabiliriz;

"Kesinlikle. Kesinlikle. -İkramlar, yemek tarifleri, beraber yapılan ot toplamalar, yemek festivalleri... Bir arada dostluk içinde yaşamamızda yemek en etkili aktivite"

"Tabii, tabii. Kaynaşmamızda büyük etkisi oldu. Zeytinyağlılar buradaki birlikte yaparız."

"Daha çok yemek ortamlarında buluşup, o yemekleri paylaşıp, o yemekleri öğrenip daha sonra kendimize uyguladığımız için daha çok sofralar başlarında oluyor bu kültürel etkileşim. Kesinlikle yemek kültürünün rolü olmuştur"

"Tabii ki. Özellikle yemek masaları, O uzun kahvaltılar, uzun yemek masaları, oradaki sohbetler, mezeler, rakı sofraları, oldukça keyifli oluyor"

"Tabii ki. Çünkü severek bir şeyi yapıyorsunuz, masaya geldiği zaman onu severek yediğinizde tabii ki mutlu oluyorsunuz. O kültürden kaynaklanıyor. Severek yediğiniz bir lezzet yapmışlar. Apartman komşularım mesela buranın yerli halkı, yerlileri. Yaptıkları bir tabak yemeği getirip bana tattıran insanlar. Tadını bilmediğim tatları yedim mesela. Tadını bilmediğim otları yedim mesela. Zeytin topluyoruz, ot topluyoruz, festivaller oluyor."

"Olmaz mı? Kesinlikle. Şimdi normal sıradan bir keki yapmakla şu Kaşopitayı yapmak arasında çok büyük fark vardır. Eğer beni evinde ağırlayan arkadaşım bildiğin kek yerine bu geleneksel lezzeti bana sunuyorsa kendimi değerli hissediyorum"

5. Sonuç

Çalışmada mübadil toplumun yemek kültürü ve bu kültürün yerel toplum ile aralarında oluşan etkileşime katkıları nitel araştırma yöntemi ile incelenmeye çalışılmıştır. Amaç, insanların sahip oldukları kültürel özellikleri Levi-Strauss'un eksik ve aşırı iletişim görüşleri üzerine temellendirerek, özellikle eksik iletişim durumunda kültürel özgünlüğün daha fazla korunduğu ve kendi özelliklerini kaybetmeden diğer kişilerle aralarında meydana gelen yeni etkileşimlerin incelenmesidir. Didim Yoran köyünde yaşayan mübadil toplumun ve yerel halkla kaynaşmasında yemek kültürünün etkisi araştırılmıştır. Araştırma nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile gerçekleştirilmiş olup, 10 kişiye uygulanmıştır.

Bulgular ortaya koymaktadır ki mübadiller kendi yemek kültürlerini doğdukları topraklardan yaşamlarının daha sonraki bölümünü geçirecekleri topraklara getirmişlerdir. Örneğin Eski evlerin bahçelerinde az sayıda olsa da hala bulunan, cam ve toprakla yapılan özel fırınları, bu fırınlarda pişirilen ekmekele, börekleri ile mevsimine göre toplanan ot çeşitlerini Yoran köyüne getirmişlerdir. Ancak aynı zamanda bu kültürü Yoran'ın yerli halkının kültürel unsurları ile de harmanlayarak yeni ve özgün bir yemek kültürü ortaya çıkarmışlardır. Mübadil aileler kendi özgün yemeklerini de yerleşik halka öğretmiştir. Bu etkileşim ilişkilerin çok daha kısa sürede ve samimi bir şekilde gelişmesini sağlamıştır.

Görüşmeler sonucunda mübadil toplumun kendi yerel yemek kültürlerini günümüzde de yaşattıkları, bölgede yaşayan diğer kişilerle olan iletişimlerinin gelişmesinde yemek kültürlerinin olumlu bir rol oynadığı sonucuna ulaşılmıştır. Levi-Strauss'un eksik iletişim görüşünü destekler nitelikte ulaşılan sonuçlar arasında mübadil toplumun yerleşik toplumla iletişim ve ilişkilerinde kendi kültürel özelliklerini koruyacak şekilde bir etkileşim geliştirdikleri, ilişkilerin samimi olmasına rağmen kültürel özgünlüklerini yitirmeden diğer kültürler ile kaynaştıkları sonucuna da ulaşıldığını ifade etmek mümkündür. Kültürel bağlamda yemek kültürü ve bu kültürün kişiler arasında oluşan ilişki ve iletişimlere etkisinin incelendiği bu çalışmada kültürlerin kendi niteliklerini koruyarak diğer kültürlerle etkileşime girmesinin var olan kültürlerin ortadan kalkmasını engellediği, bunun yanında diğer kültürlerle kaynaşma sürecinde farklı bir takım kültürel sonuçların meydana gelmesinde de rol oynadığı ortaya çıkmıştır.

Bu çalışmada elde edilen sonuçlara dayanarak var olan kültürlerin gelecek kuşaklara aktarılmasında ve özgünlüklerini muhafaza etmesinde Levi-Strauss'un kültür bağlamında ileri sürdüğü görüşleri destekler yönde iletişim kurulması ifade edilebilir. Yemek tariflerinden örneklerin verildiği bölümde ve araştırma bölümünde de örnekleri verildiği gibi Selanik mübadillerinin kendi coğrafyalarına ait yemek tariflerinden bir kısmı farklı malzemelerle değiştirilerek yeni ve özgün tariflere ulaşılmıştır. Özellikle kültürlerarası iletişimlerde aşırı iletişim yerine kendi yerel niteliklerini koruyarak eksik iletişim oluşturulmasının var olan kültür zenginliğimizi muhafaza etmemizde önemli bir rol oynayacağını ifade etmek mümkündür.

Finansman/ Grant Support

Yazar(lar) bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

The author(s) declared that this study has received no financial support.

Çıkar Çatışması/ Conflict of Interest

Yazar(lar) çıkar çatışması bildirmemiştir.

The authors have no conflict of interest to declare.

Yazarların Katkıları/Authors Contributions

Çalışmanın Tasarlanması: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Conceiving the Study: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Veri Toplanması: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Data Collection: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Veri Analizi: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Data Analysis: A Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Makalenin Yazımı: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Writing Up: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Makale Gönderimi ve Revizyonu: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Submission and Revision: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Açık Erişim Lisansı/ Open Access License

This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY NC).

Bu makale, Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisansı (CC BY NC) ile lisanslanmıştır.

Kaynaklar

- Arı, K. (1995). *Büyük Mübadele: Türkiye'ye Zorunlu Göç 1923- 1925*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Arı, K. (2003). *Bir Araştırma Konusu Olarak Mübadele, Yeniden Kurulan Yaşamlar*, İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Arı, K. (2015). *Suyun İki Yanı "Mübadele" (Yazılar)*, Tarih Vakfı, İstanbul: Yurt Yayınları.
- Arı, K. (2008). *İzmir'den Bakışla Türk Ticaret-i Bahriyesi ve Mübadele Gemileri, Lozan'dan Kabotaja*, İzmir: Deniz Ticaret Odası İzmir Şubesi Yayınları.
- Aydoğan, Ö. (2018). Arzu Turan. İçinde N. Kozak (Ed.). *Türkiye Turizmi Sözlü Tarih Araştırması Görüşme Metinleri*, Cilt III, İstanbul: Yıkılmazlar Basın Yayın.
- Aydoğan, Ö. (2011). *Didim'in Dünü Yoran*, Didim Belediyesi, İstanbul: Renksan Matbaacılık.
- Bilgin, M. (2013). *Büyüteç Altında Didim*, Eys Basım.
- Güvenç, S. (Ed.) (2015). *Mübadiller: Onlar İki Kere Yabancıydılar*, Güvenç, (Ed.), İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları.
- Göç, B. (2018). Arzu Turan. İçinde N. Kozak (Editör). *Türkiye Turizmi Sözlü Tarih Araştırması Görüşme Metinleri*, Cilt III, İstanbul: Yıkılmazlar Basın Yayın.
- Gökacı, Mehmet A. (2003). *Nüfus Mübadelesi, Kayıp Bir Kuşağın Hikâyesi*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kalkan, A. (2019). Didim ve Çevresinin Tarihine Geleneksel Mutfak Kültürü Açısından Bakış: Zeytin/ Zeytinyağından Elde Edilen Yiyecekler ve Unutulmakta Olan Bir Tat: Kaşopita, *Adnan Menderes Üniversitesi MYO*, 1-13.

- Kanık, İ. (2016). Gastro Medya ve Gastro Kültürün Kavramsal İncelemesi, *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi, Folklor/Edebiyat*, 22(88), .83- 98.
- Kanık, İ. (2018). *Gastro Sinema*, İstanbul: Alfa.
- Lévi-Strauss, C. (2013). Mit ve Anlam, (Çev: Gökhan Yavuz Demir), İstanbul: İthaki Yayınları.
- Öğünç, B. (2017). *Mübadil Lezzetler Didim*, İstanbul: Boyut Matbaacılık.
- Özsoy, İ. (2014). *İki Vatan Yorgunları*, İstanbul: Bağlam Yayınları.
- Poyraz, E. (2018). *Dünden Bugüne Didim*, İstanbul: İleri Yayınları.
- Sezer, S. (2012). *Lozan ve Mübadele*, İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları.
- Tekeli, İ. (2007). *Türkiye'nin Göç Tarihindeki Değişik Kategoriler*, A. Kaya, B. Şahin (Editörler) Kökler ve Yollar: Türkiye'de Göç Süreçleri, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Ünal, S. (2012). Sosyal-Mekânsal-Siyasal Kümelenme Biçimi Olarak İzmir Kentinde Balkan (Rumeli) Kimliği, *Çağdaş Yerel Yönetimler*, 21(3), 49-77.
- Yalçın, Gülay Z. (2019). *Bir Öyküdür Yoran*, Didim Belediyesi.
- Yalçın, K. (2017). *Emanet Çeyiz Mübadele İnsanları*, İstanbul: Bir zamanlar Yayıncılık.
- <https://www.9thgeochemistry.com/portfolio/didim-aydin>, (Erişim Tarihi: 18.05.2022).
- <http://www.didimportal.com/index.php/tr/208/yoran>, (Erişim Tarihi: 12.03.2022).