

UNUTMAK MÜMKÜN MÜ? NİĞDELİ SELANİK MUHACİRLERİNDE YEMEK, BELLEK VE KİMLİK*

Is It Possible to Forget? Food, Memory and Identity of Selanik Refugees of Niğde Province

Dr. Saim ÖRNEK**

ÖZ

İnsan yaşamının en merkezi unsurlarından biri olan yemek, biyolojik olduğu kadar kültürel olarak da bir ihtiyaçtır. Sahip olduğu sosyal ve kültürel anlamlar ile toplum veya topluluk içinde bir dizi işlevlere sahiptir. Bu işlevler sayesinde biyolojik bir ihtiyaç olmasının ötesine geçerek sembolik anlamlar yüklü bir araştırma alanı haline gelir. Bu nedenle basit gibi görünen yemekler ait olduğu topluma, topluluğa veya gruba dair sayısız bilgi verir. Örneğin topluluklar arası sınırların çizilmesinde, yani kimlik inşa etmede, topluluk üyelerinin kim olduklarını anımsamada ve geçmişle kurulan ilişkide yani toplumsal belleğin aktarımında mutfak kültürü belirleyici bir konumdur. Bu anlamda bir topluluğun mutfak kültürüne odaklanarak onun kimliği ve belleği üzerine birçok bilgi edinilebilmektedir. Bu çalışmada 30 Ocak 1923 tarihinde Lozan Barış Konferansı sırasında imzalanan zorunlu nüfus mübadelesi anlaşması ile Yunanistan'ın Kozana, Kesriye ve Grevena illerine bağlı yerleşim birimlerinden Niğde'nin 15 farklı yerleşim birimine (il merkezi, ilçe ve köyler) yerleştirilen Selanik muhacirlerinin mutfak kültürü konu edinilmektedir. Çalışmada Selanik muhacirlerinin yaşadığı zorunlu göçün topluluğun geçmişinde bir kırılmaya ve kültürel travmaya neden olduğu değerlendirilmektedir. Böylesi bir geçmiş deneyimleyen Selanik muhacirlerinin sahip oldukları farklı yemekler aracılığıyla geçmiş nasıl anımsadıkları, hatırlanan geçmiş sayesinde bugünü ve Selanik muhaciri kimliğini nasıl kurguladıkları, diğer topluluklarla aralarındaki sınırları yemekleri kullanarak nasıl belirginleştirdikleri anlaşılmaya çalışılmaktadır. Çalışma için yaklaşık 12 aylık süre içinde Niğde merkezi, ilçe ve köylerinde 97 kişiyle (29 kadın – 68 erkek) yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelerden bazıları ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınmış, bazı ritüel ve etkinliklere dâhil olunarak gözlem gerçekleştirilmiş, fotoğraflar çekilmiştir. Araştırmada ayrıca Selanik muhacirlerinin birlikte yaşadıkları diğer muhacir gruplardan ve Niğde yerlilerinden görüşmeciler de yer almıştır. Çalışmada belirlenen amaçlar doğrultusunda Selanik muhacirlerine özgü bir dizi yemek derlenmiş ve değerlendirilmiştir. Sonuç olarak bugün Niğde'de yaşayan Selanik muhacirlerinin atalarının yaşadıkları zorunlu nüfus mübadelesinin üzerinden yaklaşık yüz yıl geçmesine karşın sahip oldukları mutfak kültürü yoluyla da bu travmatik deneyimi canlı bir şekilde anımsadıkları görülmektedir. Selanik muhacirleri sahip oldukları yemek kültürü aracılığıyla mekâna ve zamana uyum sağlarken geçmişini yeniden inşa etmektedirler. Yanı sıra nohutlu ekmeğe, muhacir ekmeği, bide – pita/börek, muhacir tarhanası ve Helva Şenliği gibi yiyecek ve etkinlikler sayesinde ataların yaşamış olduğu travmatik zorunlu göç anlatısı sonraki kuşaklara aktarılmaktadır. Bu nedenle her bir yiyecek, pişirme yöntemi ve yemeklere dahil edilen her bir malzeme bugün yaşayan Selanik muhacirleri için kimlik ve bellek oluşturmada önemli bir yere sahiptir. Ayrıca Selanik muhacirlerinin biricik mutfak kültürü zaman içinde içerik ve pişirme tekniği açısından değişim geçirmiştir. Fakat buna karşın bellek ve kimliğe yönelik ifade ettiği anlamlar devam etmiş, yeniden uyarlamalarla geçmişten getirilen anlatıyı bugüne değin sürdürmüştür.

Anahtar Kelimeler

Yemek, mübadele, Selanik muhaciri, zorunlu göç, kültürel bellek, kimlik.

ABSTRACT

Food, one of the most central elements of human life, is not only a biological requirement, but also a cultural need. It performs a variety of functions for society or the community due to its social and cultural connotations. It becomes more than just a biological requirement because of these functions, and it develops into a field of study with symbolic implications. As a result, foods that appear simple at first glance can reveal a great deal about the community they come from. For instance, culinary culture plays a significant role in defining the boundaries between communities, that is, in creating identity, remembering who the community's

* Geliş tarihi: 1 Ocak 2023 - Kabul tarihi: 8 Ağustos 2023

Bu makale Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel'in danışmanlığında hazırlanan "Niğde İli Selanik Muhacirleri Mutfak Kültüründe Kimlik ve Bellek Üzerine Bir Çalışma" başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.

Örnek, Saim. "Unutmak Mümkün mü? Niğdeli Selanik Muhacirlerinde Yemek, Bellek ve Kimlik" *Milli Folklor* 140 (Kış 2023): 155-167

** Erciyes Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü, Kayseri/Türkiye, saimornek@gmail.com, ORCID: 0000-0002-3953-7652.

members are, and in the connection to the past, and thus in the dissemination of social memory. In this regard, concentrating on a community's culinary culture can reveal a lot about its identity and memory. This study examines the culinary culture of the refugees of Selanik, who came from different places in Kozana, Kesriye and Grevena in Greece as a part of the forced population exchange agreement signed during the Lausanne Peace Conference on January 30, 1923 and were settled in 15 different places (province center, districts, and villages) in Niğde. In the study, it is determined that the community's forced population exchange experience led to cultural trauma and diffraction. In this study, it is attempted to comprehend how Selanik refugees remember the past with the assistance of various foods they eat, how they construct the present and their identity as Selanik refugees using the past, and how they define the boundaries between their community and other communities using food. During the nearly a year fieldwork, 97 individuals (29 women and 68 men) from 16 distinct places in Niğde participated in semi-structured interviews. Some of these interviews were recorded with a voice recorder, several rituals and events were observed and photographed by participating in them. In addition to the interviews with Selanik refugees, the study also included interviews with Niğde's local people and other refugee groups. According to the study's objectives, a list of dishes made by Selanik refugees was prepared and assessed. As a result, it is seen that Selanik refugees, who live in Niğde today, remember this traumatic experience vividly through their culinary culture, even though nearly a hundred years have passed since the forced population exchange of their ancestors. Selanik refugees are reconstructing the past while adapting to space and time through their food culture. In addition, the narrative of traumatic forced migration experienced by the ancestors is transferred to the next generations through food and activities such as chickpea bread, muhacir bread, bide – pita / börek, muhacir tarhana and Halva Festival. For this reason, each food, cooking technique and the ingredients included in the meals has an important place in creating identity and memory for the Selanik refugees living today in Niğde. In addition, the unique culinary culture of Selanik refugees has changed over time in terms of ingredients and cooking technique. However, its references to memory and identity continued and maintained the narrative until today.

Keywords

Food, population exchange, refugees of Selanik, forced migration, cultural memory, identity.

Giriş

İnsanların hayatta kalmak için yemeğe ihtiyaç duyması yemeği insan yaşamının en temel öğelerinden biri haline getirir. Bu nedenle yemek, insanın varoluşuyla paralellik sergiler; insanla birlikte var olmuş, insan var oldukça da hayatın önemli bir parçası olacaktır. Bu durum yemeğin insan için biyolojik yanını göstermektedir. Fakat bu biyolojik ihtiyacın giderilmesi coğrafyadan coğrafyaya, topluluktan topluluğa değişmektedir. Kültürel grupların yaşadıkları coğrafyalar, coğrafyanın beşerî çeşitliliği, grupların geçim kaynakları ve dinsel inançları gibi değişkenler bu biyolojik ihtiyacın nasıl giderileceğini belirlerken yemeğe simgesel anlamlar da yüklemektedir. Bu da yemeği aynı zamanda kültürel bir olgu haline getirir. Gündelik yaşamın büyük bir kısmını belirleyen bu olgu insan toplulukları hakkında temel bilgiler verir – statü ve güç ilişkilerini ortaya koyar, toplumsal tabakalaşmayı gösterir, dinsel inançlarla diyalektik bir ilişki içindedir ve toplumsal rolleri yeniden üretir (Beşirli, 2010). Bu doğrultuda Marvin Harris tüketilen her bir besinin mideden önce toplumsal bellekle alakalı olduğunun altını çizerek. Ona göre birçok yemek bize güzel görüldüğü veyahut tadı güzel olduğu için değil toplumsal belleğin ihtiyaçlarını karşıladığı için yenir (Harris, 1998: 15). Başka bir deyişle yemeklerin beraberinde taşıdığı anlamlar ve semboller de “tüketilir.” Dolayısıyla ağızımızla yediğimiz kadar zihnimizle de yeriz (Akarçay, 2020: 3).

Topluluklara göre yemeğe dâhil edilen farklı malzemeler, çeşitli pişirme teknikleri ve farklı tüketim şekilleri yemeğin kültürel yanını işaret ederken topluluklar arası farklılıkların açığa çıktığı temel alanlardan birisi haline gelir. Bir başka ifadeyle yemek, insan yaşamında kimlik, bellek, toplumsal yapı, kutsallık, hastalık-sağlık, ritüeller ve kaçınmalar gibi birçok kültürel unsur ile ilişkilidir. Yemeğin toplumsal yaşamın her alanına sirayet etmiş bu hali onu bireye, dâhil olduğu topluluğa/cemaate ve toplu-

ma/ulusa/cemiyete dair sayısız bilginin kümelendiği bir çalışma alanı haline getirir. Bu sayede yemek kültürü toplumsal yaşamı, kültürü araştırmak için önemli bir kaynaktır.

Yemek, büyük oranda nesilden nesle aktarılması, toplumsal roller, statüler, inançlar hakkında bilgi vermesi sayesinde bellekle de ilişkilidir. Pek çok toplum bu ilişkiyi farklı yollarla kurar fakat bu süreç bilinçli bir şekilde işlemez ve çoğu kez nesiller boyu aktarılan bilgiler yoluyla gerçekleşir. Örneğin basitçe bir elma (elmanın bu noktada basitliği pişmemiş olmasıdır), sahip olduğu vitamin ve tatlar bir yana bazı dinlerin inanmalarınca ilk günahın sembolü olarak resmedilmektedir. Başka bir deyişle elma, sadece bir elma değildir. Diğer taraftan gündelik yaşamda eklemek sadece ekmeğe ritüele dâhil olduğunda sembolik anlamlar kazanır. Örneğin ekmeğe Müslümanlar için “nimet,” kutsal bir sembolken ritüele dâhil olduğunda Hristiyanlar için İsa’nın bedenini simgeler. Alkollü içecekler ve domuz eti Müslümanlar için uzak durulması gereken şeylerken Yahudiler için sadece domuz eti bu statüdedir. Alevi ve Bektaşî inancında tavşan tabudur ve tavşanın tüketilmemesi gerektiğine inanılır.¹ Yanı sıra bazı yiyecekler için tayin edilmiş özel zaman dilimleri vardır. Mesela Anadolu’da ve Balkanlar’da birçok topluluk keşkeği evlilik törenlerinde pişirir. Yine Anadolu’da ölümlerin ardından helva dağıtılır. Muharrem ayı geldiğinde aşure pişirilir. Yemeklerin hazırlanmasındaki bu zamansallaştırma hem toplulukları birbirinden ayıran belirteçler hem de belleğin sürdürülmesinde yapı taşları olarak görülür. Diğer taraftan farklı topluluklarca tüketilebilir görülen alkol, domuz ve tavşan eti beraberinde taşıdığı anlatılar ve inanışlar nedeniyle belleğe ve kimliğe dair unsurlar haline gelir.

1. Yemek, Bellek ve Kimlik

Yemeğin bellekle ilişkisi ilk anda olanaksız, zorlama bir bağdaştırma gibi görünse de her bireyin basit görünen bir yemekten aldığı tat veya kokuyla bireysel bir yolculuğa çıkmışlığı vardır (Bkz. Proust, 2002). Yemek, en basit haliyle özellikle yemek tariflerinin, kullanılan tekniklerin ve bazı yemeklere özgü anlatıların önceki nesillerden sonrakilere aktarılmasına dayandığı için bellekle ilişkilidir. Özellikle toplulukla özdeşleşen yemeklerde kültürel belleğe vurgunun daha net olduğu görülür. Ayrıca yemek, belleğe atıfların kümelendiği bir kültürel pratik olmasının yanı sıra bireyin topluluk üyeliğinin altını çizen ve topluluklar arası farklılaşmanın kristalleştiği bir alandır. Yemeğin bu niteliği bellek ve kimlik arasındaki güçlü ilişkiyi de ortaya koymaktadır. Bu nedenle çoğu kez kimlik, özünde bir hatırlama sorunu olarak da tanımlanır. Belleğin işlevleri arasında kimlik oluşturma ve kimliği sağlamlaştırma da yer alır. Güngör (2018: 202), bellek ve kimliğin zaman içinde sürekli birbirini destekleyerek devamlılık sağladığının altını çizer. Ona göre bu durum hem toplumsal hem de bireysel olarak geçerlidir. Bu sırada, grubun hatırlamayı ve sürdürmeyi seçtiği ile unutmayı tercih ettikleri arasında bir sınır çizilir. Kabaca “bu bize ait; şu bize ait değil” söylemiyle kabul edilenler veya edilmeyenler arasındaki ince ayırım kimliğin neleri kapsadığını belirlemektedir. Sadece topluluk içindeki bireyler topluluğun nelere sahip oldukları ve neleri dışladıklarını bilirler (Güngör, 2018: 202). Jeffrey K. Olick (2014: 194) de hatırlamanın özünde topluluğu bir araya getirci bir özellik sağladığını öne sürer. Ona göre hatırlamak İngilizce “*remembering*” yani topluluğa yeniden dâhil olmak demektir: “Biz sadece grubun üyeleri olarak hatırlamayız; aynı zamanda bu grupları ve üyelerini de hatırlama eylemiyle eş zamanlı olarak kurarız” der. Olick, bu nedenle bazı araştırmacıların topluluk kavramı yerine “bellek topluluklarını” önermiş ve kurucu anlatıların bu noktadaki önemini vurguladıklarının altını çizmiştir. Ona göre “bireysel ve toplumsal kimlik iki ayrı olgu olmaksızın ziyade, bir madalyonun iki yüzüdür” (Olick, 2014). Bu noktada ortak bir anlatı etrafında buluşan topluluklarla birlikte anılan yemeklerin geçmişi ve kimliğin yeni-

den inşasında özel bir öneme sahip olduğu anlaşılır. Çalışmanın konusunu oluşturan Niğdeli Selanik muhacirleri de her ne kadar Selanik'e oldukça uzak üç bölgeden gelmiş olsalar da Selanik'in taşıdığı sembolik anlamların yoğunluğu nedeniyle kendilerini "Selanik muhacirleri" olarak adlandırmakta ve ortak bir anlatı temelinde buluşmaktadır. Bu çerçevede çalışmada, Yunanistan sınırları için kalan Kozana, Kesriye ve Grevena'dan göç ederek Niğde'nin farklı ilçe ve köylerine² yerleşen/yerleştirilen Selanik muhacirlerinin bugün mutfak kültürü üzerinden kurdukları bellek ve kimlik konu edilmekte; yemek, bellek ve kimlik yakınlığının Niğde'deki Selanik muhacirleri özelinde değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Niğde merkez, ilçe ve köylerindeki Selanik muhacirlerinin yemek alışkanlıklarının topluluğu nasıl bir arada tuttuğu, geçmişi hatırlamada, başka bir deyişle bellek üretmede nasıl bir işlev gördüğü, Selanik muhaciri kimliğini inşa etmede nasıl bir yere sahip olduğunun anlaşılması çalışmanın diğer amaçlarını oluşturmaktadır. Çalışmada topluluğun sahip olduğu yemeklerin halkbilimsel unsurlardan tarihsel olaylara bellekteki yansımaları da irdelenmektedir. Nitel araştırma yöntemine ve yarı yapılandırılmış görüşmelere dayanan çalışma, 5 Haziran 2021 - 29 Mayıs 2022 tarihleri arasında yaklaşık bir yılda mübadillerin yaşadıkları yerleşim birimlerinde gerçekleştirilen alan araştırmasında elde edilen bilgilere dayanmaktadır.

2. Selanik Muhacirleri

Çalışmanın odağındaki Niğdeli Selanik muhacirleri³ 30 Ocak 1923'te Lozan Barış Konferansı sırasında imzalanan "Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol" kapsamında 1924 yılı ve sonrasında zorunlu göç ettirilmiş bir topluluktur. "Nüfus mübadelesi" olarak anılan bu olay sadece onu deneyimleyenlerin değil sonraki nesillerin de yaşamlarında etkide bulunan, yansımaları bugüne kadar süren bir olgudur (Örnek ve Nahya, 2017). Öyle ki Niğde'de nüfus mübadelesini yaşayan insanların sonraki kuşakları bugün dahi kendilerini bu olaya referansla "Selanik muhacirleri" olarak adlandırmaktadır. Jeffrey C. Alexander (2004: 1), bir topluluğun grup bilinci üzerinde kalıcı izler bırakan, belleğine sonsuza dek damga vuran ve radikal, değişmez bir şekilde onların gelecek kimliğini şekillendiren dramatik bir olaya maruz kalmaları sonucu ortaya çıkan bir olgu olarak "kültürel travma" kavramını ileri sürer. Nüfus mübadelesini yaşayan topluluklar nesillerdir üzerinde yaşadıkları çevreyi, mekânı terk etmeye zorlanmış, bunun sonucunda toplumsal yaşamları radikal bir şekilde değişim geçirmiştir. Bu durum onların grup bilinci üzerinde kalıcı izler bırakmış ve mübadeleyi sonraki nesillere aktarılan bir miras haline getirmiştir. Bunun oluşmasında büyük oranda mekânın değişimi etkilidir. Pierre Nora (2006) belleğin somut mekânlar üzerinden oluşturulduğunun altını çizirken bazı imgelerin de anıt, ritüel gibi unsurlarla somutlaşarak anımsamayı tetikleyen "hafıza mekanları" oluşturduğunu belirtir. Benzer şekilde Paul Connerton (2014: 14-15) da mekânların değişmesiyle belleğin etkilendiğini düşünür. Her ne kadar Connerton modernite bağlamında konuyu ele alsın da mekân ve bellek ilişkisinin altını çizmesi anlamında önemlidir. İnsanların yaşadıkları yerden koparılması sürecinde yaşadıkları kaos; zaman, mekân, kültür ve iletişim sorunlarına neden olabilmektedir (Stelaku, 2007: 271). İlhan Tekeli de konuyu başka bir boyuttan değerlendirerek her göçmenin göç ettiği yerde artık aynı kişi olmadığını ifade eder. Beraberinde yerinden edilmenin acısını da taşıdığını ve bu acıyla artık "derin kökleri olan 'ötekiler'" haline geldiğini öne sürer (Tekeli, 2007: 453). Türkiye ile Yunanistan arasında Rum Ortodoks ve Müslüman nüfusların değişimini içeren nüfus mübadelesi protokolü, yaklaşık iki milyon insanın köklerinden koparılacak yeni bir coğrafyaya yerleştirilmesine ve travmatik bir deneyim yaşamasına sebep olmuştur (Örnek ve Nahya, 2017). Niğde'ye yerleştirilen Selanik muhacirleri de bu gruplar içerisinde yer almaktadır. Bu anlamda

zorunlu nüfus mübadelesi Selanik muhacirlerini mekândan kopararak bir kaos yaşamalarına neden olmuş, belleklerinde geri döndürülemez bir kırılmaya, “travmaya” (Bozdağlıoğlu, 2014: 30) ve Alexander’ın işaret ettiği kavramla “kültürel travmaya” neden olmuştur. Bu durum elbette sadece Niğde’deki Selanik muhacirleri için değil, köklerinden koparılarak yeni bir coğrafyada yaşamaya zorlanmış tüm gruplar için geçerlidir.

Mübadele anlaşmasının öncesinde yaşanan olaylar, göç süreci ve yeni topraklarda farklı kültürel özelliklere sahip gruplarla yaşamak zorunda kalınması ve bunun neticesinde ortaya çıkan uzun süreli çatışma ortamı, tüm muhacirler için travmayı şiddetlendiren ve sonraki nesillere aktarılmasında uygun zemini sağlayan etkenler olarak sıralanabilir. Bu doğrultuda toplulukların yaşadığı travmatik deneyimler mübadele sonrasında çeşitli kültürel unsurlarla görünür hale gelir. Örneğin göç sırasında bilinçli veya bilinçsizce “memleketten” Niğde’deki yeni yerleşim yerlerine getirilen mısır tohumu; geçmişin, geride bırakılanların, ataların yaşadığı acının ve “muhacirliğin” sembolü haline gelmektedir. Ya da bugün tüm Türkiye’de bilinen “muhacir böreği” mübadeleyi yaşamış grupların kimliğinin bir parçası haline gelir. Dolayısıyla muhacir belleği ve kimliğinin en görünür olduğu alanlardan biri de hazırlanışından tüketilişine kadar yemek kültürüdür.

3. Niğdeli Selanik Muhacirlerinde Yemek, Bellek ve Kimlik

Niğde⁴ 1924 yılı sonrasında Yunanistan dışındaki Balkan ülkelerinden de yoğun göç almıştır. Sokaklarında dolaşıldığında şehrin göç tarihine ve farklı coğrafyalardan muhacirlerin yemek kültürüne atıfla kurulan işletmelere rastlamak olasıdır. Ancak sayısal olarak fazlalığı nedeniyle Selanik muhacirleri daha fazla görünür durumdadır. Örneğin şehrin işlek bir caddesine konumlanmış “Selanik Göçmen Börekçisi” ve merkeze bağlı Yeşilburç köyündeki “muhacir ekmeği” satan fırın ilk bakışta göze çarpanlardan birkaçıdır. Selanik muhacirlerinin mutfak kültürü açısından farklılığı şehirdeki diğer gruplar tarafından da işaret edilmektedir. Bunun nedeni Selanik muhacirleri ile özdeşleşen birçok farklı yemeğin olmasındandır. Bu yemekler gündelik yaşamda topluluğu diğer gruplardan farklı kılmakta, bireylerin topluluk aidiyetinin altını çizmektedir. Aynı zamanda geçmişi anımsamada da birer araç konumundadır. Bu durum özellikle tören yemeklerinde belirgindir.

Törenler gündelik yaşamdaki belirsizlikleri ve belirsizliklerin insanlar için yarattığı kaygıyı ortadan kaldırması ve gündelik yaşama kesinlik kazandırmasıyla önemli bir işlevi yerine getirir (Gennep 2022; Xygalatas, 2007). Yılın belirli zamanlarında gerçekleşen törenlerde insanlar adım adım neler yapacağını bilir. Törenler gerçekten de insanın düşünmesine pek de alan bırakmayan, yapılacak işlerin toplumsal olarak sıralı bir şekilde listelendiği aktivitelerdir. Törenin tarihi, katılacak kişiler, etkinlikler ve etkinliklerin düzenleniş şekli verilir, bellekte saklıdır ve her sene tekrarlanmasıyla unutkanın önüne geçilir. Yenilecek yiyecekler de bu anlamda kesindir. Değişme olasılığı çok azdır. Bu anlamda törensel bir yemeğin paylaşılması bir topluluk olunduğu hissini yaratır. Bütün aile üyelerini sofraya başında bir araya getirerek aradaki iletişimi ve duygusal bağı kuvvetlendirir. Aynı zamanda topluluk belleğinin sürekliliğini sağlar (Münüşoğlu, 2021). Her toplulukta bu anlamda bazı törenlerle özdeşleşen yemeklerden söz edilir.

Niğdeli Selanik muhacirleri geride bıraktıkları memleket fark etmeksizin hem Kurban hem de Ramazan Bayramı arifesinde farklı adlarla insanlar da bayrama özgü pişirdikleri nohutlu ekmeğe bu anlamda özeldir. Bu ekmeğin adı Kozana’dan göçen Selanik muhacirlerinin yaşadığı bazı köylerde “nohutlu” ve “nohutlu ekmeğe,” Kesriye’den göçen ve Bor’da yaşayan muhacirlerce “bukimekikra” (Arnavutça *bukı* ekmeğe, *kikra* ise nohut anlamına geldiği aktarılır), Grevena’dan göçerek Yeşilburç’a yerleşen-

lerde ise “*rufteynu*” olarak adlandırılır.⁵ Daha önceleri düğünlerde de yapılırken günümüzde sadece bayramlarda hazırlanan bir ekmek haline gelen “nohutlu” anlatılanlara göre mübadele öncesinden bu yana hazırlanan bir ekmektir. Ekmeğin en önemli özelliği olarak uzun süre bayatlamadığı belirtilmesine rağmen bu bilgi tüm Selanik muhacirlerince paylaşılmamaktadır. Nohutlu ekmeğin bayatlamama niteliğine vurgu yapan muhacirler bayram ve düğün zamanlarında her gün ekmek yapmanın imkânsız olduğu bir yoğunluk yaşadığı için bu ekmeklerin yapıldığını belirtirler.



Nohutlu Ekmek, Fotoğraf: K.K.: Menekşe (2001)***

Bayramın bir gün öncesinde hazırlanmaya başlanan nohutlu ekmeğin hamur mayasını tutturabilmek son derece güçtür. Bazı muhacirler bu ekmeği “nazlı” olarak nitelendirir. Bu nedenle yapılacak bazı pratikler yardımıyla bu süreç kolaylaştırılmaya çalışılmaktadır:

Çarıklı; Melek (1952): Biz nohut hamuru tutarız nohut hamurundan ekmek yaparız. Nohutlu ekmek o onlardan gelenek (birinci nesilden) ... Kuru nohutu döveriz. Ondandır böyle bir avuç dövdün mü, bir avuç nohuttan bir şişeye koysak, önceden çömlere koyardık sarardık, çabuk soğutmaz ya, o zaman onu tutarkene derdik ki “aşeren karılar acıkmış, İncekara taşmış.” İnce kara taşmış dedin mi o taşarmış. İşte annelerimiz bize bunu öğretti.... Ben öyle dağıtırdım, bana hamurun hakkını getirecekler. Şu kadarcık bir ekmek. Hamurun hakkı verilmezse o hamurun gelmez diyorlardı eskiden analarımız babaannelerimiz.

Bor; Remziye (1958): Mesela ben sana onu tutuyorum ben komşulara söylüyorum akrabalara, nohutlu tuttum, isteyen mayasından alsın, alıyorlar, onu geri getirecek. Ekmeğini geri getirecen. Mesela ben sana hamur verdim sen bana bir somun pişirmiş ekmek getirecen. Onu getirmedi mi o küsüyor, babaannem derdi küser bir daha kabarmaz. Çok harika olur. Bu nohutlu ekmeği arefe günleri yaparız dört, beş tepsi yaparız.

Bugün Niğde’deki neredeyse tüm Selanik muhacirlerinin yaşadıkları yerleşim birimlerinde bayramlarda nohutlu ekmek geleneği sürdürülmektedir. Bir kişinin mayayı hazırlaması ve geri kalanları ondan aldıkları maya ile nohutlu ekmek pişirmesi topluluk için dayanışmanın bir metaforu olarak öne çıkmakta ve topluluk aidiyetini pekiştirmektedir. Diğer taraftan Melek (1952)’in mayalama işlemi sırasında aktardığı tekerleme geçen “İncekara” mübadele öncesindeki yerleşim yeri Kazana sınırlarındaki bir nehirdir. Bu tekerleme ile topluluğun mübadele tarihi de anımsanmış olmaktadır. Conner-ton’un (1999) Yahudilik ve Hristiyanlık inançları üzerinden örneklerle açıkladığı üzere ritüellere eşlik eden yemekler birer anımsatıcı görevi üstlenmektedir. Nohutlu ekmekte anımsananlar aynı zamanda topluluk kimliğini kurgulayan farklılıklar ve geçmişte yaşanan olaylardır.

Yemek, topluluk kimliğinin belirginleştiği önemli bir alandır. Gruplar, diğer grupları yemeyi tercih ettikleriyle veya etmedikleriyle tanımlayabilirler (Goody, 2013: 190-

191). Bu nedenle muhacirlerin iskân edildikleri bölgelerdeki “yerliler” de yemek temelli Selanik muhaciri bellek ve kimliğinin kurgulanışında belirleyicidir. Bu durum sadece Niğde’de değil muhacirlerin yerleştirildikleri neredeyse tüm Türkiye’de meydana gelmektedir. Kendisi de bir mübadil aileden gelen Eleni Psaradaki (2021: 90), Bodrum Giritlileri ile yaptığı çalışmasında yerliler tarafından Giritlilerin çok fazla ot yemeği yediklerini işaret eden “*bir tarlaya hayvanlar ve Giritliler girmiş, tarlanın sahibi demiş ki hayvanları bırakın Giritlileri çıkarın*” anekdotunu kaydeder. Bu örnek yerli ve mübadil/muhacir karşılaşmasının mübadele sonrası ilk yıllarda kültürel ve toplumsal düzeyde çatışmalara sebep olduğunu göstermektedir. Niğde’de durum farklı değildir. Görüşmeler sırasında muhacirlere özgü “bide”yi gören yerlilerin kaşıkla yemeye çalışması, yerlilerin bir kısmının tarhanayı bilmemesi ve misafir edilen yerlilerin tarhanaya ekme banarak yemeleri aktararak yerliler medeniyetsizlikle “suçlanmıştı.”

Yemek kültüründe çok farklı belirteçlerle topluluk üyeliğinin altı çizilebilir. Bir yiyeceğin nasıl yıkandığı veya kesildiği, hangi yolla pişirildiği (rostolayarak, kavurarak, buharda, haşlayarak) hangi pişirme aracının kullanıldığı, çeşnilendirmek için baharatların hangi oranda kullanıldığı aynı malzemeleri kullanan farklı grupları ayırıştıran önemli unsurlardır (Goode, 1992: 238-239). Bu anlamda yemek ve hazırlanmasında kullanılan ekipmanlar, farklı grupları/kültürleri tanımlamada işlevsel hale gelir. Buna örnek olarak Selanik muhacirlerinin birçok yemeği pişirdikleri “kapama,” “kapak,” “sac” veya “sac kapak” şeklinde adlandırılan düz renk verilebilir. Bu düz renk Selanik muhacirlerinin gündelik yaşamının merkezinde yer alan bazı yemek veya yiyeceklere, onların muhacir kimliğini vurgular şekilde “muhacir” sıfatının eklenmesine katkıda bulunmaktadır. Ekme, bu yiyeceklerden en başatı ve Selanik muhacirlerinin kendilerini yerlilerden farklı kıldıkları yiyeceklerden bir diğeridir.⁶ Farklı coğrafyalarda birbirine benzemeyen teknik ve formlarda üretilen ve tüketilen ekme bir kimlik ögesi haline de gelebilmekte ve topluluk adıyla anılabilmektedir (bkz. Ünsal, 2021). Öyle ki “muhacir ekmeği” Niğde’de bazı fırınlar tarafından özel olarak üretilip bu adla satılmaktadır.

Muhacir ekmeği olarak nitelendirilen ekme, İç Anadolu’da yaygın bir şekilde yapılan yufka ekmeğinden farklı olarak mayalı hamur ile hazırlanmaktadır ve farklı bir pişirme yöntemine sahiptir. Zaten bir kimlik unsuru haline gelerek muhacir ekmeği nitelendirmesini kazanmasının nedeni de kullanılan tekniğin ve pişirme aracının bölgede bilinmiyor olmasıdır. Genellikle Niğde’de taş fırında veya tandırda ekme pişirildiği için Selanik muhacirlerinin “kapama” olarak adlandırdıkları pişirme düzeneği bir farklılık oluşturmaktadır. Benzer bir olay mübadelenin diğer tarafında da yaşanmaktadır. Anadolu’dan Yunanistan’a giden mübadillerin de oradaki yerlilerden kendilerini ayırıştırdıkları yerlilerin kapakta pişirmesine vurgu yaptıkları görülür (Kravva, 2017: 170). Balıkan coğrafyasında yaygın olarak kullanılan kapama/kapak,⁷ bugün hala topluluklar arası ayrımın altını çizen bir unsurdur.⁸



Muhacir Ekmeği

Kapama, bir adet tepsi ile bir adet kapaktan oluşan taşınabilir bir fırını andırmaktadır. Ateşin üzerine tepsinin sağlam bir şekilde yerleştirilebilmesi için “üç ayak” olarak adlandırılan destek konulur. Kapağın üzeri külle kaplıdır, bunun nedeni bombeli bir şekli olan kapağın ateşten ilk anda aldığı sıcaklığı muhafaza etmesi içindir. Ateş yakıldıktan sonra kapak doğrudan ateşin üzerinde bir süre bekletilir. Pişirilecek malzemelerin konulduğu tepsi üç ayağın üzerine yerleştirilir ve kapak tepsinin üzerine konulur. Çok farklı çeşitte hamur işlerinin yanı sıra normal bir fırında yapılabilecek her türlü yemek pişirilebilmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken husus, tepsinin altındaki ateşin güçlü bir şekilde yanmamasıdır. Tepsi yerleştirildiğinde daha çok saman veya patates pürü gibi uzun süre yanmayan materyallerle sıcaklık korunmaktadır. Eğer güçlü bir ateş tepsiyi ısıtırsa pişirilmek istenen yemek hızlı bir şekilde yanmaktadır. Bu yöntem ve düzenekle bir ekmeğin pişme süresi yaklaşık on beş dakika kadardır.

Hasaköy; Cemil (1945): Yalnız bizim ekmekler nasıl olur bilir misin sen? Bizim ekmekler böyle olur bak na böyle (eliyle gösteriyor). Saç kapakta. Kapağın üzerine kül doldururlar, üç ayağı var, onun altına ateşi yakarlar. Ekmek tepsi var onu getirir üç ayağın üstüne koyar üstüne de sıcak kapağı kapatır. Kapak soğudu mu ekmek pişti denir.



Kapama

Niğdeli Selanik muhacirlerinin “memleket” olarak adlandırdıkları köy veya il fark etmeksizin hazırladıkları kapama ekmeği, önceki yıllarda günlük yapılmasının yanı sıra düğün gibi çok fazla kişinin yemek yediği etkinliklerde de yapılmaktaymış. Ancak talebin karşılanmasının giderek ekonomik ve fiziksel olarak zorlaşması nedeniyle artık düğünlerde ekmekler dışarıdan satın alınmaya başlanmış. Bor ilçe merkezinde yaşayanların büyük bir kısmı gündelik yaşamda kapama ekmeği pişiremezken Kozana’dan gelenler bu geleneği büyük oranda sürdürmektedir. Diğer yandan Grevena Krifçe’den göçerek Yeşilburç’a yerleşenlerin sonraki kuşakları, seyrek de olsa evlerinde kapama ekmeği pişirmektedir. Ancak köyde açılan bir muhacir fırını ve kadın kooperatifiyle “muhacir ekmeği” artık taş fırında pişirilmekte ve satılmaktadır. Ayrıca şehir merkezindeki Selanik muhacirlerinin sahip olduğu bazı fırınlarda da aynı isimle ekmekler yapıp satılmaktadır. Dolayısıyla burada ekmeğin “muhacir ekmeği” olarak nitelendirilmesinin nedeni artık pişirme yöntemi değil, ekmeğin pişirildiği köy veya ekmeği pişirenlerin topluluk kimliğidir.

Kapama/kapak düzeneğiyle birçok yemeğin yanı sıra hamur işleri de pişirilmektedir. Bu hamur işlerinden en bilineni “muhacir böreğidir.” Böreğin bu adı almasındaki

temel etken pişirme tekniğinin ve kullanılan malzemelerin farklılığıdır. Niğde’de Selanik muhacirlerince bu tarz hamur işleri bide/pide/pite, pita veya börek⁹ olarak adlandırılmaktadır. Genellikle soğanlı, peynirli, ıspanaklı, pırasalı, otlu (genelde labada otuyla), kabaklı, sütlü, kelle etli, kıymalı, patatesli yapılmaktadır. Bu bidelerin bazıları belli dönemlerde ve bazı özel günlerde yapılmaktadır. Patatesli ve kabaklı yapılan bidelerin mübadele sonrası yapılmaya başlandığı ifade edilmektedir. Bugün gündelik olarak evlerde her mevsim kapamada (bazı yerlerde artık elektrikli fırınlarda) pişirilen bideler daha çok etsiz yapılmaktadır. Bunun nedeni olarak bazı muhacirler “hamur ve etin yoğun olacağını ve insanı bayacağını” düşünmektedirler. Bazıları ise geçmişten bugüne bu şekilde yaptıklarını belirtmektedir ancak kıymalı bide yapımının son dönemde sıklığına belirtenler de vardır. Geçmişte yaşanan ekonomik zorluklar nedeniyle kırmızı et bulamadıkları için kıymalı bidenin sık yapılmadığı da belirtilmektedir. Yeşilburç köyünde satılan “pitaların” da soğanlı ve peynirli olduğu da burada kaydedilmelidir. İster kıymalı, soğanlı veya ister başka bir malzeme ile yapılsın bide/pita da tıpkı muhacir/kapama ekmeği gibi muhacir kimliğinin önemli bir belirteçidir¹⁰ ve yerliler tarafından bilinmemektedir.



Pita-Pide-Bide

Muhacirlik, aynı zamanda önceki neslin ilk iskân zamanında çektiği yoksulluk hali olarak anımsanmaktadır. Mübadeleyi ve ilk iskân dönemini yaşayan nesil sonraki nesillere bu anlatıyı çok canlı bir şekilde aktarmıştır. Çatalca’da yaşayan bir muhacir pita için “pita demek yokluk yemeği demek” (Örnek, 2023: 428-429) diyerek pitanın muhacirler için belirttiği anlam dünyasını ifade etmektedir. Görüşmelerin ilk soruları yaşanan zorunlu göçe dair olduğu için anlatılanlar genellikle birinci neslin yolculuk aşamasında ve iskân sırasında yaşadıkları zorluklar ve yoksulluk üzerinedir. Bu anlamda kullanılan malzemeler göz önüne alındığında muhacir mutfağının tutumluluk ve kıt kaynaklarla geçinebilme yeteneği bir anlamda “muhacir böreğinde” vücut bulmaktadır. Aynı şekilde Bor’daki Selanik muhacirlerinin yaptıkları böreklerin (*groşanik* (mercimekli), *fasulnik* (fasulyeli) vd.) önceki günden artan yemeklerle yapılması bunu doğrular niteliktedir.

3.1. Helva Şenliği

Yemek, hiçbir zaman sadece yemek değildir. Barındırdığı sembolik anlamların yanında nesiller boyu sürdürülen bazı anlatıları da beraberinde taşıyabilir. Örneğin aşure, toplumsal bellekte Kerbela olayını hatırlattığı gibi kuru üzüm hoşafı ve bir dilim ekmeğin Çanakkale’deki milli mücadeleyi anımsatmaktadır. Hatırlamak Olick’in (2014: 194) de altını çizdiği gibi grupla bütünleşmenin önemli bir yoludur. Bu durum tekil yemeklerle

gerçekleşebileceği gibi bir yemeğin etrafında şekillenen festival, şenlik, anma ve kutlamalarla da meydana gelebilir. Niğde'nin Yeşilburç köyünde düzenlenen Helva Şenliği, bu anlamda atlı çizilmesi gereken yemek temelli bir etkinliktir.

Festivaller, şenlikler toplulukların belleklerini tazeledikleri ve kimliklerini sağlamlaştırdıkları etkinliklerdir. Yeşilburç köyü, Selanik muhacirleri tarafından mübadele öncesinden bugüne kadar düzenlenen yemek temelli bir “şenliğe” ev sahipliği yapmaktadır. Yeşilburçlu Selanik muhacirleri, mübadele öncesinde bugünkü Grevena ilinin Krifçe (bugün Kivotos) köyünde yaşarken rivayete göre 1890'lı yıllarda köyde bir salgın hastalık neticesinde toplu ölümler yaşanmıştır. Tamamıyla çaresiz kalan köylüler bir cuma vakti camiye gelen bir yabancıya onlara camide neden bu kadar az kişinin olduğunu sorması üzerine köylerinde bir salgın hastalığın yaşandığını, çoğu kişinin öldüğünü veya hasta bir şekilde evlerinde yattığını yabancıya aktarmış. Yabancı, salgın hastalıktan kurtulması için tüm köy halkının ince bulgur, şeker, pekmez veya yağ gibi malzemeleri temin edip cuma namazı öncesinde cami avlusunda helva pişirmesi ve namaz sonrasında avluya toplanan tüm köy halkına helvayı dağıtması gerektiğini bildirmiş. Her yıl da bu etkinliğin aynı tarihte tekrarlanması gerektiğini söylemiş.¹¹ Yapılan bu helva etkinliği sonrasında köylüler salgın hastalıktan kurtulmuşlar. Yabancıya tavsiyesine uyarak her yıl mart ayının son cuma günü helva etkinliği tekrarlanmıştır.¹² O dönemlerde civardaki Türk köyleri de bu etkinliğe davet edilmiş. Mübadele gibi zorlu bir olayın sonrasında da bu şenlik sürdürülmüş. 1960'lı yıllarda bugün hatırlanmayan sebeplerle düzenlenmesine ara verilse de 2003 yılından itibaren tekrar canlandırılmış. Bu tekrar canlandırmada mart ayının son cuma günü Niğde'nin sahip olduğu karasal iklim nedeniyle soğuk geçtiği için etkinlik nisan ayının ikinci pazar gününe kaydırılmış ve daha organize bir hal almıştır. Diğer muhacirlerin ve yerlilerin katılımıyla 2022 yılında gerçekleşen şenlikte sabahın erken saatlerinde topluluk üyeleri tarafından kazanlarla pişirilmeye başlanan helvalar öğle vakitlerinde servise hazır hale getirilmiştir. Açılış konuşmaları yapıldıktan sonra hazırlanan helvalar dağıtılmış, yöresel oyunlar oynanmıştır. Topluluk üyelerinden bazıları saklama kaplarıyla etkinlikten artan helvalardan alarak evlerine de götürmüşlerdir.



2022 yılı Helva Şenliği

James W. Wertsch de kolektif belleği kolektif yapan şeyin, “bir grubun üyelerinin aynı hikâye kaynaklarını paylaşıyor olmasıdır” der. Ona göre “grup, bu hikâye kaynaklarından yararlanarak ve bunları tartışarak şekillenir” (Wertsch 2015:154). Bu anlamda

Helva Şenliği ve özel olarak helva, Yeşilburçlu Selanik muhacirlerinin topluluk belleğinin sürdürülmesinde kritik bir öneme sahiptir. Zaten süregelen Helva Şenliği mübadele gibi travmatik bir olaya rağmen sürdürülmüş, yeni yerleşilen ortama uyum sağlamada helva, tıpkı salgın hastalığın sağaltılmasındaki gibi topluluğun travmayı yönetebilmesine yardımcı olmuştur. Hazırlanan helva topluluğun geçirdiği salgın hastalık anlatısının ve mübadele deneyiminin hem topluluk bireylerine hem topluluk dışındakilere aktarıcısı konumundadır. Yeniden canlandırılan şenlik kapsamında yapılan açılış konuşmaları da herkese dağıtılan helva yoluyla topluluğu tanıtmakta ve geçmişi belleklerde yeniden ve yeniden inşa etmektedir. Ayrıca şenlikte hazırlanan helva da içerdiği malzemeler (tereyağı, irmik, şeker ve süt) dolayısıyla Selanik muhacirlerine özgü bir karaktere sahiptir. Bazı Selanik muhaciri köylerinde düğün yemeği olduğu da kaydedilmektedir. Tüm bu özellikler düşünüldüğünde Helva Şenliği ve özel olarak helva her yıl tekrarlanması ve pişirilmesi topluluk için bir “hafıza mekânı” haline gelmektedir.

Sonuç

Nüfus mübadelesi yüz yıl önce yaşanmış tarihsel bir olay olmasına rağmen topluluk bilinci üzerinde kalıcı izler bıraktığı ve topluluk belleğine damga vurduğu için günümüzde de güncel bir olgudur. Toplulukların sahip olduğu yemek kültürü bu travmatik deneyimin görünür olduğu alanlardan biri ve diğer kültürel unsurlar yanında Selanik muhacirleri için muhacirlik kimliğini ve belleğini sürdüren, yeniden inşaan eden bir karaktere sahiptir.

Mübadeleyle coğrafya değişmiş fiziki olarak bulunabilen malzemeler de farklılaşmış yapılan yemeklere eklenen malzemeler zorunlu olarak coğrafyanın sunduklarına göre şekillenmiştir. Bu değişim süreci elbette doğal bir şekilde bugün de devam etmektedir. Mübadele öncesinden farklı olarak pita-bide-böreğin iç malzemesine patates ve kabak eklenmiş, kapama/kapakta pişirilen ekmecekler artık taş fırınlarda pişirilmeye başlanmış ve Helva Şenliği’nde pişirilen helvaya pekmez yerine şeker eklenmiş, şenliğe protokol konuşmaları dahil olmuştur. Her ne kadar malzemeler değişse de yemeklerin beraberlerinde taşıdığı anlatılar süregelmiş, bellekteki çağrışımları, yani muhacirliği, zorunlu nüfus mübadelesini ve geride bırakılan memleketleri işaret etmeye devam etmiştir. Diğer taraftan yemeklerin toplulukla özdeşleştirilerek diğerlerince “muhacir” sıfatıyla anılması bu belleği canlı tutan önemli bir etkidir. Bu sayede yiyecekler ve etkinlikler zaman içerisinde köklü değişimler yaşasa da kimliğe ve belleğe yönelik referanslar devam etmiştir.

Selanik muhacirlerinin yemek kültürü, Niğde’ye iskânın ilk dönemlerinde yeni coğrafyanın beşeri ve fiziki şartlarına uyum sağlamada, yaşanan kaotik ortamı geride bırakarak gündelik yaşamı sıradanlığa kavuşturmada önemli bir yere sahip olmuştur. Yanı sıra yemek kültürü mübadele sonrası ilk yıllardan bugüne kadar topluluğun kendi içindeki dayanışmayı güçlendirmesinde ve aidiyet bağlarını sağlamlaştırmasında özel bir yer edinmiştir. Sahip olunan farklı yemekler Selanik muhacirlerini diğer gruplardan farklı kılarak mübadele sonrası edinilen muhacir kimliğinin ve geçmişin travmatik deneyiminin anımsatıcı unsuru haline gelmiştir. Bugün artık nohutlu ekmeğe, “muhacir” ekmeği, börek/bide/pite/pita gibi çeşitli yiyecekler ile geçmişin her yıl yeniden inşasını sağlayan Helva Şenliği gibi yemek etrafında topluluk üyelerini bir araya getiren her etkinlik Niğdeli Selanik muhacirleri için birer hafıza mekânı oluşturmaktadır. Bu bellek mekânları dönemin gerekliliklerine göre var olan Selanik muhaciri belleği ve kimliğini dönüştürerek yeniden kurgulamaktadır.

YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ: Birinci Yazar %100.

ETİK KOMİTE ONAYI: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonunca 07.09.2022 tarih ve 10 sayılı toplantısında araştırmamın etik açısından bir sakıncası olmadığına karar verilmiştir.

FİNANSAL DESTEK: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

TEŞEKKÜR: Tez çalışmamın ve bu makalenin oluşmasındaki destek ve katkılarından ötürü danışmanım Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel'e teşekkür ederim.

NOTLAR

1. Pervin Ergun, tavşan tabusunun Türk kültüründe mitolojik bir karaktere sahip olduğunun, tavşanla özdeşleştirilen çok farklı unsurlar olduğu için tavşan etinin Alevi, Bektaşiler tarafından yenilmediğinin altını çizer (2011).
2. Araştırmanın gerçekleştirildiği yerleşim birimleri Niğde şehir merkezi, Bor ilçe merkezi, Çarıklı, Dikilitaş, Konaklı, Gölcük, Tırhan, Hasaköy, Uluğaça, Aktaş, Yeşilburç, Fertek, Ovacık, Kavuklu, Karacaören, Maden köyleridir.
3. Çalışma boyunca çalışmanın odağı/öznesi olan kişiler kendilerini “Selanik muhacirleri” olarak adlandırdıkları için “muhacirler” kullanımına sadık kalındı. Ancak mübadele anlaşmasını konu alan çoğu çalışma onları mübadil, muhacir veya göçmen olarak adlandırmaktadır. Dolayısıyla adlandırmalar bölgeden bölgeye ve topluluktan topluluğa değişiklik göstermektedir. Bu çalışmada Niğde dışındaki zorunlu nüfus mübadelesini yaşamış insanlara ve sonraki kuşaklarına değinildiğinde “mübadil” adlandırması kullanılacaktır.
4. Niğde, 1923 yılı öncesinde Rum nüfusun yoğun yaşadığı bir şehir olması dolayısıyla buraya nüfus mübadelesi anlaşması sonrasında Rumlardan kalan evlere yerleştirilmek üzere sırasıyla Yunanistan, Yugoslavya, Bulgaristan ve Romanya'dan muhacir gruplar getirilerek iskân edilmişlerdir.
5. Kesriye, Kozana ve Grevena'nın haritada çizdiği üçgenin tam ortasında kalan Voyo bölgesinde “ruftenio” (ρουφτένιο) ismiyle son dönemlere kadar yapıldığı Naslıçlı Andreas Papoukidis ile yapılan kişisel sohbet sırasında aktarılmıştır (08.04.2022, Selanik).
*** Fotoğraflar aksi belirtilmedikçe yazara aittir.
6. Buna bir örnek Giritli muhacirlerden verilebilir. Girit'ten mübadele öncesinde gelen muhacirler, 120 yıldır yaşattıkları ekşi mayalarıyla ekme yapmakta, bu ekmeği Giritli olmanın önemli bir simgesi olarak öne çıkarmaktadırlar. Bkz. “Girit Türklerinin 120 Yıllık Ekşi Mayalı Ekmeği Türkiye'ye Açılıyor”. Erişim Tarihi: 18.05.2022.
7. Örneğin Hırvatistan'da bu düzener “peka” olarak adlandırılmaktadır. Bkz. Pisac, 2021.
8. 08.04.2022 tarihinde yapılan kişisel sohbet sırasında Yunanistan'ın Naslıç bölgesinde böyleleri bir ayrımın yerliler ve mübadiller arasında yaşatıldığı Andreas Papoukidis tarafından aktarılmıştır.
9. Kozana'dan göçen çoğu muhacir, görüşmelerin ilk aşamasında bu hamur işini börek olarak adlandırdıklarını söyledi. Fakat görüşme ilerledikçe normalde bu hamur işini “bide” olarak adlandırdıklarını, “böreğin” biraz daha “modern” görünmek için söylendiğini belirttiler: “bide bide börek şimdi çıktı ortaya. Biz bide biliriz macular. Pide demeyiz, bide deriz.” Aktaş; Recep, 1959.
10. Samsun Balkan Türkleri Derneği, 2019 yılında bir projeye Selanik muhacirlerinin yemeklerini bir kitapta toplamıştır. Samsun'da yapılan “pide” Niğde'den farklı olarak tavuklu, pirinçli, ciğerli pırasalı, yoğurtlu yapılmaktadır (Anonim, 2019).
11. Bu anlatı alan araştırması sırasında Yeşilburçlu Selanik muhacirleri tarafından aktarıldı. Ayrıca Yeşilburç köyüne dair geleneklerin derlendiği ve bu anlatının yazılı ortama aktarıldığı iki farklı kitap mevcuttur; bkz: Lütfi Kuzucu, *Krişçe'den Yeşilburç'a Mübadil Yaşamlar*, 2015; Aycan Yılmaz, *Mübadillerin Kültürel Mirası*, 2017.
12. 2022 yılında düzenlenen Helva Şenliği sırasında görüştüğüm Yeşilburçlu Selanik muhaciri Zafer (1971), mart sonunda yapılan bir etkinlik olması nedeniyle Helva Şenliği'nin aynı zamanda bir baharı karşılama bayramı olabileceğini belirtmiştir.

KAYNAK KİŞİLER

Cemil (1945)
Melek (1952)
Menekşe (2000)
Remziye (1958)
Zafer (1971)
Recep (1959)

KAYNAKÇA

Akarçay, Erhan. “Yemek Sosyolojisi ve Sosyal Teori”, *Yemek Sosyolojisi* içinde, Ed. Erhan Akarçay. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. 3-33. 2020.

- Alexander, Jeffrey C. "Toward a Theory of Cultural Trauma", Ed. J. C. Alexander, R. Eyerman vd., *Cultural Trauma and Collective Identity* içinde, Berkeley: University of California Press. 1-30. 2004.
- Anonim. *Mübadil Lezzetler*. Samsun. 2019.
- Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Millî Folklor*, 87(22): 159-169. 2010.
- Bozdağlıoğlu, Yücel. "Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi ve Sonuçları", *Türkiye'de Sosyal Araştırmalar Dergisi* 18(3):9-32. 2014.
- Connerton, Paul. *Toplumlar Nasıl Anımsar?*, Çev. Alaettin Şenel, İstanbul: Ayrıntı Yayınları. 1999.
- . *Modernite Nasıl Unutturur*, Çev. Kübra Kelebekoğlu, İstanbul: Sel Yayıncılık. 2014.
- Ergun, Pervin. "Alevilik-Bektaşılıktaki Tavşan İnancının Mitolojik Kökleri Üzerine", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 60, 281-312. 2011.
- Gennep, Arnold van. *Geçiş Ritleri*, Çev. Oylum Bülbül Beşler, İstanbul: Nora Kitap. 2022.
- Goode, Judith. "Food", Ed. Richard Bauman, *Folklore, Cultural Performance, and Popular Culture* içinde, New York: Oxford University Press. 233-245. 1992.
- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, Çev. Müge Günay Güran, İstanbul: Pinhan Yayıncılık. 2013 [1982].
- Güngör, F. Şule. "Toplumsal Belleğe Felsefi ve Edebi Yaklaşımlar: Nikos Kazancakis Örneği", *Researcher: Social Science Studies* 6(1):197-209. 2018.
- Girit'ten Gelen 120 Yıllık Ekşi Maya. <https://www.mersinhaberci.com/haber/26394/girit-turklerinin-120-yillik-eksi-mayali-ekmegi-turkiyeye-aciliyor.html> (18.05.2022). 2021.
- Harris, Marvin. *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Long Grove, IL: Waveland Press. 1998.
- Kravva, Vassiliki. "Η Τροφή ως Δείκτης Ανάγκης της Προσφυγικότητας: Χρονικές Τομές, Αποκλίσεις και Συγκλίσεις", Ed. Manolis G. Varvounis, Giorgos Tsigaras ve Elpida Vogli, *Διεπιστημονικές Διαδρομές Από το Παρόν στο Παρελθόν* içinde, Selanik: Ekdotikos Oikos K.& M. Ant. Stamouli. 163-180. 2017.
- Kuzucu, Lütfü. *Krişçe'den Yeşilburç'a Mübadil Yaşamlar*, İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayını. 2015.
- Münüşoğlu, Hasan. "Yemek, Bellek Kimlik: İmrozlu Rumların Ritüel Yemeği Kourkouta", *I. Uluslararası Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu "Akdeniz Gastronomi Kültürü"* içinde, 16-20. İstanbul: Bayçınar Tıbbi Yayıncılık. 2021.
- Nora, Pierre. *Hafıza Mekânları*. Çev. Mehmet Emin Özcan, İstanbul: Dost Kitabevi Yayınları. 2006.
- Olick, Jeffrey. K. "Kolektif Bellek: İki Kültür", Çev. Meral Güneşdoğmuş, *Moment Journal* 1(2):175-211. 2014. doi: 10.17572/mj2014.2.175211.
- Örnek, Saim, ve Nilüfer Nahya. "Yeniden Tanımlanan Bir Mübadil Kimliği: Kapadokyalı Rumlarda Aidiyet ve Kendini Tanımlama". *Mübadelenin 94. Yılı Anısına Uluslararası Mübadele Sempozyumu* içinde, Ed. Kemal Arı. 2017.
- Örnek, Saim. *Niğde İli Selanik Muhacirleri Mutfak Kültüründe Kimlik ve Bellek Üzerine Bir Çalışma*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara. 2022.
- . "Mübadile ve Yemek", *100. Yılında Mübadele*, Ed. Mehmet Söylemez, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları. 413-433. 2023.
- Pisac, Andrea. Croatian Peka Recipe: How to Make The Most Delicious Veal or Lamb Roast, <https://travellhonestly.com/croatian-peka-recipe/>. (09.06.2022). 2021.
- Proust, Marcel. *Kayıp Zamanın İzinde Swanların Tarafı*, Çev. Roza Hakmen. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 2022.
- Psaradaki, Eleni. "Μαγειρικές Πρακτικές και 'Κρητικότητα' Στους Απογόνους Τουρκοκρητικών Του Bodrum", *Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας (Greek Society For Ethnology)* (11). 81-94. 2021.
- Stelaku, Vasso. "Alan, Mekân ve Kimlik Kapadokyalı İki Rum Grubun Yerleşiminde Bellek ve Din", Ed. R. Hirschon, *Ege'yi Geçerken 1923 Türk-Yunan Zorunlu Nüfus Mübadelesi* içinde, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 271-290. 2007.
- Tekeli, İlhan. "Türkiye'nin Göç Tarihindeki Değişik Kategorileri", Ed. A. Kaya ve B. Şahin. *Kökler ve Yollar Türkiye'de Göç Süreçleri* içinde, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 447-74. 2007.
- Ünsal, Artun. *Nimet Geldi Ekine: Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 2021.
- Wertsch, James. V. "Kolektif Bellek", *Zihinde ve Kültürde Bellek* içinde, Ed. P. Boyer & J. V. Wertsch, Çev. Y. Aşçı Dalar, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. 149-174. 2015.
- Xygalatas, Dimitris. "An Anthropologist Explains Why We Love Holiday Rituals and Traditions". *The Conversation*. <https://theconversation.com/an-anthropologist-explains-why-we-love-holiday-rituals-and-traditions-88462>, (27.03.2022). 2017.
- Yılmaz, Aycan. *Mübadillerin Kültürel Mirası*, İstanbul: Lozan Mübadilleri Vakfı Yayınları. 2017.