

TÜRK VE YUNAN KÜLTÜRLERİNİN BENZERLİK VE FARKLILIKLARI ÜZERİNE BİR İNCELEME

An Examination On The Similarity And Differences Of Turkish And Greek Cultures

Emre İDACITÜRK¹
Mehtap UYGUNGÖZ²

Öz

Türk ve Yunan ilişkileri uzun bir tarihsel geçmişe dayanmaktadır. Türk milleti Yunanlılarla, Osmanlı Devleti'nde yoğun olarak Ege bölgesi, İzmir ve İstanbul'da yüzyıllar boyu bir arada yaşam sürmüşlerdir. Bu birliktelik birçok alanda ortak özelliklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Popüler kültür içerisindeki güncel algılar, sosyal medyanın da etkisi ile Türk ve Yunan halklarının birbirine ne kadar çok benzediği ekseninde toplanmaktadır. Siyasal bakımdan ise bu başlık, her iki ülke halkının zihnine Kurtuluş Savaşı yılları (1919-1923) veya savaş sonrası, karşılıklı nüfus mübadeleleri olarak kazınmıştır. İki toplumda da ortak kültürel yönlerin daha çok müzik ve mutfak kültüründe yoğunlaştığı görülerek bu alanlara odaklanılmıştır. Ortak coğrafyalarda sürdürülen yaşam sonucunda ortaya çıkan kültür bileşenleri zamanla farklı şekillerde yorumlanarak bir zenginlik oluştursa da algı yanlışlarının önüne çoğunlukla geçilememektedir. İki toplum içinde yer alan çeşitli kültürel unsurların birbirine çok benzese de farklı olduğu görülmüştür. Bu araştırmada her iki toplumdaki sosyo-kültürel yönlerin kesişim ve ayrımlarını ortaya çıkarmak ve uygulama yönünden farklılıkların altını çizmek amaç edinilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ortaklık, Ege, İstanbul, Rembetiko, Mutfak.

Abstract

Turkish and Greek relations are based on a long historical background. The Turkish nation lived together with the Greeks for centuries in the Ottoman Empire, mostly in the Aegean region, Izmir, and Istanbul. This unity has led to the emergence of common features in many areas. Current perceptions in popular culture are gathered on the axis of how much the Turkish and Greek peoples are similar to each other, with the effect of social media. Politically, this title was engraved in the minds of the people of both countries as the years of the War of Independence (1919-1923) or as the post-war population exchanges. It has been observed that the common cultural aspects of both societies are mostly concentrated in music and culinary culture, thus focusing on these areas. Although the cultural components that emerged because of life in common geographies were interpreted in different ways over time, creating a richness, misconceptions could not be avoided. Although the various cultural elements in the two societies are very similar to each other, it has been seen that they are different. In this research, it is aimed to reveal the intersections and distinctions of socio-cultural aspects in both societies and to underline the differences in terms of practice.

Keywords: Partnership, Aegean, Istanbul, Rembetiko, Kitchen.

¹Öğr.Gör., Antalya Belek Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Grafik Tasarımı Programı, Antalya/Türkiye, idaciturk@gmail.com, ORCID: 0000-0003-2632-4698.

²Dr. Öğr. Üyesi, Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik Sanatlar Bölümü, Eskişehir/Türkiye, muyungoz@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-0716-6372

Giriş

Türk-Yunan kültürleri üzerine araştırma fikrinin ortaya çıkmasındaki nedenler sıralandığında, iki halkın Osmanlı Devleti'nde aynı coğrafyayı paylaşmaları ilk sırada yer alır. Birbirlerinin kültüründen etkilenmelerinin yanında farklı inançlara ve kültürlere bağlı halklar olmalarına rağmen hemen hemen aynı yazgıları paylaşmaları da en önemli faktördür. Ortak paydası insan olan hiçbir yaşam şeklinin birbirinden bağımsız olamayacağı gerçeği göz önüne alındığında, iki halkın da kültürlerinde önemli ortak özellikler vardır. Bu bulgulara ışık tutmak ve katkı sağlamak mutlaka daha farklı araştırmaların kapısını aralamalıdır. Politik yaklaşımlar yerine kalıplaşmış fikirlerden, ön yargılardan arınık kültürleri değerlendirmek bilimsel temele dayalı sosyal bir katkı sağlamalıdır.

Araştırmanın kapsamı, Türk ve Yunan halklarının birlikte geçirdikleri sürelerde kültürel ve sanatsal olarak birbirinden ne şekilde etkilendiklerini ortaya çıkarmaktır. Konunun araştırma alanları; mutfak ve müzik kültürü ile sınırlandırılmıştır.

Anadolu'nun dünyaca "medeniyetin beşiği" sayılması, uygarlık tarihinin köklü devletlerine ev sahipliği yapmış olması, ticaret yollarının üzerinde bulunması gibi sebeplerden çok kültürlü bir yapısının olduğu bilinmektedir.

Osmanlı Devleti'nin çok milletli yapısı, birçok ulusun bir arada ve farklı aidiyet duygularına sahip olması, kültürel açıdan etkileşimli bir yapı ortaya çıkartmıştır. Tarih çizgisinde bir noktayı iyi bir şekilde kavrayabilmek için onu çevreleyen zamanı ve insan ilişkilerini, çizilen sınırları ve devletler arası ilişkileri kavramak gerekir. Haritalar, savaşlar, göçler, yıkımlar, insanlık tarihinin ayrılmaz bir parçasıdır.

Armaoğlu (2014: 58), yirminci yüzyıl siyasi tarihini konu ettiği eserinde de belirttiği üzere, "Yunanlılar 1829 yılında Osmanlı Devletinden ayrılarak bağımsızlığını ilan eder ve iki toplum arasında siyasi bir sınır çizilir" demiştir. Türk ve Yunan halkları yüzyıllar boyunca yan yana yaşam sürmüş ve birbirlerinden etkilenmişlerdir. Ege Denizi'ni paylaşan bu iki kültürün arasındaki benzerliklerin ortaya çıkarılması ve uygulamalardaki farklılıkların altının çizilmesi gibi konular araştırma için oldukça önemli olmuştur.

Gürel'e (1993) göre,

"Türk toplumu ile Yunan toplumu arasındaki ilişkiler uzun bir tarihsel geçmişe dayanmaktadır. Tarihten günümüze zaman zaman aynı coğrafyayı paylaşan iki toplumun birbirlerinden uzaklaşmaları sadece, coğrafi komşuluğun ötesindeki bir ayrışmayla sınırlı kalmıştır. Diğer bir ifade ile Türkler ve Yunanlılar ya yan yana aynı coğrafi sınırlar içerisinde ya da komşu toplumlar olarak günümüze kadar yaşamışlardır..." (akt. Yağbasan, 2010).

Türk ve Yunan halklarının ortak yaşamı dikkate alındığında genel olarak Anadolu coğrafyası özelde ise Ege Bölgesi ön plana çıkmaktadır. Nüfus mübadelesi ile Yunanlılar 1922'de Anadolu'dan Yunanistan'a göçmüş olsalar da 400 yıldan fazla bir süre Türklerle ortak bir coğrafyayı paylaşmışlardır (Monos, 1987: 303).

Ege Bölgesi'nin tarihsel sürecini bilmek bu araştırma için önemli bir aşamadır ve iki kültürün etkileşimi bu anlamda mantıksal temellere oturmaktadır. Yerasimos'a (1989) göre, Ege Bölgesi'nin tarihsel geçmişi incelendiğinde Antik Çağ'da ilk önce Atinalılar sonrasında ise Roma ve Bizans İmparatorlukları dönemi yaşanmıştır. Truvalıların ardından Perslerin ve Osmanlıların egemenlik sürdüğü Anadolu'da batıda Ege'ye, kuzeyde Marmara ve Doğu Karadeniz'e, güneyde Doğu Akdeniz'e uzanan liman şehirleri bulunmaktaydı. Aynı zamanda Anadolu'yu Ortadoğu'dan Balkanlar'a uzanan karasal bir bölge olarak da değerlendirmek gerekir. Birçok alanda Ege, Anadolu'nun bütünleşik bir parçası olsa da kendine has özellikleri ve kültürel zenginlikleri ile farklılık gösterir. Tarihsel süreç içerisinde birçok kültüre ev sahipliği yapmış olması, farklı kimliklerin etkileşimine de olanak sağlamıştır (akt. Yıldırım, 2014: 19).

Türk ve Yunan Müziği

Türk ve Yunan kültürlerinde ortak paydadan birinin müzik olduğu ve birçok ortak şarkının bulunduğu bilinmektedir. Orijinali Türkçe olup da Yunancaya çevrilen eserler olabildiği gibi, tam tersi durumlar da mevcuttur. Müziğin her iki toplumda da yaşam bulduğu mekanlardan biri kuşkusuz tavernalardır.

Turan (2011: 92)'a göre canlı müziğin de bulunduğu tavernalar genel olarak kentli bir karakter taşımaktadır. Şehir hayatının olanaklarından faydalanmak isteyen aileler için bu mekanlar, aynı zamanda sosyal statü sembolü de olmuştur. Türkiye'deki tavernaların müzik anlayışı ise arabesk ve pop müzik ağırlıklı olarak devam etmiştir. Tavernalar, 1980'ler ve 1990'larda halktan çok ilgi görmüş, daha sonraki süreçte ise eski popülerliğini yitirmiştir.

Türkiye'de gazinoların yaygınlığına nazaran tavernaların sayısı büyük şehir merkezlerinin dışında oldukça sınırlıdır. Turan (2011: 56)'a göre taverna kavramı ile ilgili tanımlamalar genellikle Yunan Tavernası üzerinden yapılmaktadır. İstanbul özelindeki tavernaların genellikle Rum ve Yunan asıllı vatandaşlar tarafından işletildiği ve bu mekânların "deşarj olma yeri" olarak konumlandığı bilinmektedir. Bu anlamda tabak kırma ritüeli ile açığa çıkan bu gerilim Yunan tavernasının ana karakteristiklerinden biridir. Türk tavernaları ise popüler olduğu yıllarda daha çok restoran-taverna olarak assolistleri ile ön plana çıkan mekânlar olmuştur.

Osmanlı Devleti'nde Ortodoks-Hristiyan Yunanlılar ve Müslüman Osmanlı kültürleri politik ve ideolojik olarak rakip olsalar da Ermeniler, Ortodoks Yunanlılar ve Yahudiler aynı müzik anlayışını benimsemişlerdir. Tüm etnik grupların ortaklığı ve değiş tokuşu müziksel bir "Lingua Franca" oluşturmuştur. Lingua Franca, Anadili birbirinden farklı olan halkların konuştuğu ortak dil. Bir zamanlar Osmanlı yönetimindeki Balkan Halklarının ve Yakın Doğu Asya'nın karakteristik ortak anlayışı, içinde bulunduğumuz 21. yüzyılda bile hissedilmektedir. İstanbul'un fethinden önce, Yunan Ortodoks kilisesi müziği, Doğu Roma kültürünün hayati bir olgusuydu. Fetih sonrasında ise kilise açık kalarak gelişimine sonraki yüzyıllarda da devam etmiştir. Ancak kesin olan bir şey vardır ki yaklaşık on yedinci yüzyıl ve sonrasında Osmanlı saray müziği, Yunan kilise müziğine eklenmiş, bir nevi tamamlayıcı bir unsur gibi tanınmaya başlamıştır. O zamanlar, 18. yüzyıl yaratıcılığının yükselerek "Post-Bizans" müziğinin muhteşem yenilenmesine şahitlik etmiştir. Birçok teorik söylem, dinsel ve dünyevi müzik antolojileri, Yunan kilise müzisyenlerinin müzik eğitiminde kullandıkları teknik, başvuru ve esin kaynağı olarak Osmanlı etkisine girdiğini doğrulamıştır. İçinde bulunduğumuz 21. yüzyılda Yunanlı müzisyenler ve müzik öğrencileri Türk müziğini yeniden keşfetmeye başlamış, Türkiye'yi ziyaret ederek Türk ustalarla yakın temas halinde çalışmışlardır. 19. yüzyılda var olan ve popüler müzik alanında halen devam eden iki ortak müzik kültürü arasındaki etkileşimi, müzikolojik araştırmalardaki şablonlarla açığa çıkarmak, her zamankinden çok daha büyük zorluklarla yüz yüzedir. Bunun için tarihsel, karşılaştırmalı, analitik ve sistematik yaklaşım kombinasyonlarına ihtiyaç vardır. Yunan müziği terminolojisi ve tınısının Türk müziği üzerindeki etkisi, önemli müzik teorisyenleri Al-Farabi ve İbn-i Sina gibi filozofların yüzyıllar önce savunmuş olduğu gibi Yunan Ortodoks Müziği ve Osmanlı Saray Müziği'nin tınısı ve temel esasları gibi konuların aynı kökten geldiğini ortaya çıkartmaktadır (Zannos, 1990, s:42).

Günümüzdeki duruma bakıldığında ise Türkçe'den alınıp Yunanca yorumlanan veya Yunanca aslından Türkçe'ye uyarlanan birçok şarkıya rastlanılmaktadır. Bu alandaki en önemli isim ise kuşkusuz Fedon'dur. Fedon'un, Yunan/Rum müziğini Türkiye'de TRT ekranlarında söyleyen ilk ses sanatçısı olduğu bilinmektedir. Türk ve Yunan/Rum şarkılarını yorumlayan bir diğer isim ise ses sanatçısı Candan Erçetin'dir. Erçetin şarkıları hem Türkçe hem de Yunanca seslendirmiştir. Bu şarkılar ise; *Aman Doktor*, *Fırtına*, *Küçük Yaşta Aldım Sazı Elime*, *Bir Dalda İki Kiraz*, *Sallasana Sallasana*, *Darıldın mı Gülüm Bana*, *Enterasi Ala Benziyor*, *İndim Havuz Başına*, *Zeytinyağlı Yiyemem Aman*, *İndim Havuz Başına*, *Dillirga*, *Ağlama Anne*, *Gözünaydın*, *Katibim*, *Konyalım*, *Adem Olan Anlar*, *Feslikan*, *Sıra Sıra Siniler*, *Bekledim de Gelmedin*, *Darla Dirladada*, *Ne Olacak Şimdi*, *Kasap Havası*, *Civan Yarım*, *Berber Oğlan*, *Kara Biberim*, *Top Şekerim*, *Hamsi Koydum Tavaya*, *Ela Ela Leose*, *Kara Sevda*, *Aşk Yasak Bana*, *Diyemem Diyemem*,

Telgrafın Tellerine Kuşlar Mı Konar, Ada Sahillerinde Bekliyorum, Kadıfeden Kesesi, Kalenin Bedenleri, İzmir'in Kavakları, Çadırımın Üstüne, Sürüverin Cezveler Kaynasın'dir.

Her iki ülkede pop müzik alanında ortak yorumları bulunan, hem Türkçe hem de Yunanca olan en yaygın şarkılara değinilecek olursa: *Sarışınım, Her Şeyi Yak* (Sezen Aksu), *Olmasa Mektubun* (Yeni Türkü), *Maskeli Balo* (Yeni Türkü), *Yemin Ettim* (Kayahan), *Kanım Akmaz* (Aşkın Nur Yengi), *Benimsin* (Aşkın Nur Yengi), *Sevda mıdır Yoksa* (Gülay), *Sevgili* (Sezen Aksu), *Sildim* (Sinan Özen), *Hopa-Hopa* (Ayşegül Aldinç), *Baba* (Ziyet Sali), *Sevdim* (Hülya Avşar), *Senden Çok Var* (Rober Hatemo), *Çok Uzaklarda* (Nilüfer), *Yakışır* (Burcu Güneş), *Aşka Yürek Gerek, İsyankar* (Mustafa Sandal), *Hey Yıllar*, (Leman Sam), *Beni Unut* (Serdar Ortaç) bu eserlerden bir kaçıdır. Bu şarkılara göre daha eski ve geleneksel tarzda sayılabilecek; *Telli Turna, Kapris, Yedikule, Bulutsu Pazar* (Yeni Türkü), *Zeytinyağlı Yiyemem* (Zara), *Şimdi Ne Yapar* (Fuat Saka), *Yalnızlık Yarası* (Erol Büyükburç), *Sor bana* (Hayko), *Hatalyım* (Fatih Erkoç), *Yeniden Başlasın* (Funda Arar), *Aç Gözünü* (Füsün Önal), *Hasret* (Tanju Okan) şarkılarıdır. Bunların bir kısmı anonim iken önemli bir kısmının söz yazarı bellidir.

Ses sanatçısı Zülfü Livaneli de Yunan sanatçı Maria Farandouri ile düet yaptığı şarkıların belli başlıları ise *"Leylim Ley"*, *"Sus Söyleme"*, *"Kardeşin Duymaz"* dir. 2000 yılında Amerika'da birlikte "Türk-Yunan Dostluk Konseri" veren iki sanatçı, birçok ortak eseri birlikte seslendirmişlerdir. Konsere ilişkin detayların paylaşıldığı haber bültenlerinde Türk ve Yunan seyircilerin büyük ilgi gösterdiğinden bahsedilen konser, iki halkın ortak müzik kültürünü yansıtmaya bakımdan da önemlidir.

Yunanca asıllarından Türkçe'ye uyarlanan belli başlı eserlere bakıldığında "Olmasa Mektubun"un orijinal ismi "Ola Se Thimizoun" olup, söz yazarının Manolis Rasoulis, bestesinin ise Manos Loizos'a ait olduğu ve ilk olarak 1979 yılında Haris Alexiou'nun 1979 tarihli "Ta Tragoudia Tis Haroulas" albümünde seslendirildiği bilinmektedir. Şarkının Türkçe sözlerini yazan Murathan Mungan, seslendiren ise Yeni Türkü'dür ve şarkı 1986 yılında "Günebakan" albümüyle dinleyici ile buluşmuştur. Bir diğer eser olan "Aşka Yürek Gerek" şarkısının orijinal sözleri ve bestesi Pheobus Tassopoulos'a aittir. Despina Vandi'nin 2001 yılında "Gia" albümüyle yer alarak Yunanistan'da hit olan "Aneveis Foties", Sibel Alaş'ın yazdığı sözlerle "Aşka Yürek Gerek" olarak uyarlanmış ve Türkiye'de de popüler olmuştur. Türkçede ilk olarak 2003 yılında Dilek Budak tarafından seslendirilmiş olsa da aynı yıl Mustafa Sandal tarafından da seslendirilmiştir. Söz konusu şarkı büyük bir kitle tarafından Mustafa Sandal şarkısı olarak bilinmektedir. Bir başka şarkı ise "Her Şeyi Yak" tır. Sözleri Lina Nikolakopoulou'ya ait olan ve Haris Alexiou'nun 1990 yılında "Kratay Hronia Afti I Kolonia" albümünde yer alan "Mia Pista Apo Fosforo" şarkısı Türkçe olarak Sezen Aksu tarafından "Her Şeyi Yak" ismiyle dinleyiciyle buluşmuştur. Aynı şarkı Duman grubu tarafından 2002 yılında "Belki Alışmam Lazım" albümünde yer alarak tekrar popüler olmuştur. Diğer bir eser ise Sotis Volanis'in 2002 yılında ilk albümünde "Poso Mou Lepei" ismiyle bilinen ve birçok dile çevrilerek ünlenecek şarkıdır. Türkçe sözlerle Serdar Ortaç'ın 2004 yılında çıkardığı "Çakra (Beni Unut)" albümünde "Beni Unut" adıyla seslendirilmiştir. Bir diğer şarkı ise "Foveri" şarkısıdır. Söz ve müziği Phoebus Tassopoulos'a ait olan 2003 yılında "Savvato" albümünde yer alan "Foveri", Yıldız Tilbe tarafından Türkçe söz yazılarak Rober Hatemo'nun 2006 yılındaki "Sihirli Değnek" albümünde "Senden Çok Var" ismiyle dinleyicilerle buluşmuştur ve oldukça popüler olmuştur.

Adela Peeva tarafından yapılmış olan "Whose is this Song?" belgeselinde Türk ve Yunan halklarının sahiplendiği bir türkü olan "Üsküdar'a Giderken" veya "Katibim" in, bilindiğinden farklı bir hikâyesi olduğu iddia edilmektedir. Hikâyeye göre Padişah Abdülmecid zamanında (1823-1861) alınan karar gereği tüm kâtip ve memurlara pantolon giyme zorunluluğu getirilmiştir. Bu karar, bir gurup tarafından tepkiyle karşılanmış ve alay konusu olmuştur. Kırım Savaşı (1853-56) sırasında Selimiye Kışlası, hastane olarak İngilizlere ve Fransızlara tahsis edilmiştir. O zamanlar, İskoç alayı için, yine bir İskoç bestekar marş bestelemiştir. O marşın müziği üzerine Türkçe söz yazılması ile "Üsküdar'a Gider İken" türküsü ortaya çıkmış olup, türkünün asıl amacının kâtiplerle alay etmek olduğu iddia edilmektedir (Peeva, 2003).

Türk ve Yunan müzik kültürlerinde ortak olan bir diğer payda ise Rembetikodur. Rembetiko müziği, özünde

Anadolu ve Yunan geleneklerinden ortaya çıkmış olan bir sentezdir. Yunan mültecilerin Yunanistan'da dışlanması ile doğan, derin acılı duygularını ifade eden "şiiir-ağıt" tarzıdır. Rembetiko tarzı müzik, müzisyenler tarafından bir çeşit alt kültür olarak inşa edilmiştir. Çünkü işsizliğin yanında ve geldikleri yere olan yabancılik duyguları oldukça sıkıntılı bir yaşamı beraberinde getirmiştir. Bu tarz müziğin tipik örneği Mikis Theodorakis (1964) tarafından yönetilen "Zorba Yunan" grubudur.

Rembetiko, 19. yüzyılın sonunda Türkiye'de Yunanlıların yaşadığı yerlerde ve Yunanistan'ın kırsal kesimlerinde ortaya çıkmış olan, aslen orta sınıfa ait bir müzik türüdür. Aynı yıllarda, bu bölgelerin merkezlerinde bulunan müzikal kafelerde, entelektüel bir atmosfer bulunmaktadır. "Café-Aman" adlı mekân, bu anlamda verilebilecek iyi örnektir; muhtemelen Türkçe "Mâni Kahvesi"nden türeyerek bu ismi aldığı düşünülmektedir. O mekândan iki-üç şarkıcı, özgürce dörtlükler okuyup, müzik çalıp ve birbirleriyle konuşmaktadırlar. Bu kafelerdeki müzik ve şiiirler, Türk ve Yunan müzik aletleri eşliğinde, buzuki, gitar, tambur, ud ve akordiyonla söylenmektedir. Mikis Theodorakis, "Zorba the Greek" filmiyle ünü Yunanistan dışına çıkmış bir sanatçı olarak Rembetiko tarzı müziğin, Bizans geleneğinden kalma olduğunu iddia etmiştir. Rembetiko, Antik Yunancada "remvome" filinden türemiştir. Rastgele olan, değişken anlamlarına gelmektedir. Ancak uzun araştırmalar sonunda Fevos Anoyiakis, Rembetiko'nun Bizans ve Türk müziğinin karışımı olduğunu ve Türk coğrafyasından Yunan kentlerine, hatta İtalya'ya taşındığı bulgularına erişmiştir (Monos, 1987: 302).

Rembetiko, İstanbul ve İzmir'deki kafelerde, şiiir ve şarkılarla doğup sonradan Yunanistan'a göçmüş olan mübadillerin orada bu müziği devam ettirmeleri, konusunun vatan özlemi, hasret, acı ve kederi temsil eden, henüz köylülükten kurtulamamış, yarı şehirli portresini sembolize etmekteyken, postmodern zamanlar olarak adlandırılabilir bu dönemlerde "Zorba, the Greek" filmiyle Yunan kültürünü taşıyan bir anlama dönüşmüştür.

Türk ve Yunan kültüründe dans konusu da önemli bir yer tutmaktadır. Müzik gibi dans da evrensel ve etkileşimli bir yapıya sahiptir. Bu nedenle herhangi bir dansı, belirli bir kimliğe ya da ulusa mal etmek neredeyse olanaksızdır. Araştırmanın önceki bölümlerinde değinildiği gibi bir sanat eserinin ortaya çıkışındaki yaklaşım tarzları, ya da bir müzik aletinin kökeni gibi konular, sonuçları açısından bölge ülkelerinin geneline yayılmış durumda bile olabilmektedir. Bu bakımdan altı çizilen noktalar, çok benzer şekillerde farklı ülkelerde de ortaya çıkabilmektedir.

Osmanlı Devleti yıkılıp yerine Türkiye Cumhuriyeti kurulduktan sonra, sanata bakış yönünü batı modernizmine çevirmiştir. Her alanda olduğu gibi dans konusunda da yeni yaklaşımlar, değişkenlikler, düzeltmeler yapılarak batılı bir "ulusal" dans oluşturulmaya çalışılmıştır. Bazı Yunanca kaynaklarda da bu konudan bahsedilmektedir ve yeni kurulmuş olan Türkiye Cumhuriyeti'nin, Kuzey Avrupa ülkelerinin ulusal dans politikalarından esinlenerek ülkedeki yaygın dansları özgünleştirmeye çabaladığı aktarılmaktadır. Bu çerçevede Selim Sırrı Tarcan (1873-1953)'dan mutlaka bahsetmek gereklidir. Tarcan, zeybek dansını Avrupa ve Anadolu merkezli bir konumda sentezleyerek, ulusal bir tarz yaratmaya çalışmıştır. Tarcan, eğitimini bu alanda İsveç'te yaparak izlenimlerini ve gözlemlerini yazdığı "Halk Dansları ve Tarcan Zeybeęi" kitabında zeybek dansını kareografik olarak "ulusal" bir biçimle yeniden sunmuştur (Erol, 2011: 175).

Yunanistan'da ise en yaygın dans "Sirtaki"dir. Sirtaki kelimesinin kökeni Yunan halk dansı olan "sirta" ile Yunancadaki "aki" küçültme ve şiiirleştirme ekine dayanmaktadır. 2004 yılı yazında, Boğaziçi Üniversitesi Folklor Kulübü'nde yürüttükleri Ege alan araştırması çerçevesinde derleme çalışması yapan Deniz Demirtaş ve Ozan Say (2006)'a göre dans sınıflandırmaları şu şekilde özetlenebilir: "Sirta ve Kalamatyano, en popüler dans formlarıdır. Her ikisi de daire şeklinde, omuzlardan tutuşarak yapılan karma danslardır; adımları aynıdır. İki dansı ayırt etmek genellikle zordur ve belirleyici olan müziktir. Sirta daha akışkan, kalamatyano ise daha dinamik ve sekmeli olarak yorumlanır.

Türkiye'deki "Halay"ın bir benzeri olan dans Yunanistan'da "Sirtaki" adıyla anılmaktadır. "Zeybek"in

Yunancadaki karşılığı “Zeimbekiko” ve “Tsifteteli” kolayca anlaşılabilir üzere çiftetelli ile çok benzerlik gösterir. Müziklerin neredeyse aynı olması, halk oyunlarına da etki etmiştir. Bu anlamda bir analiz yapılacak olursa her iki halkın da kendine has bir dans kostüm anlayışı bulunmaktadır. Birbirinden ayrımları olmakla birlikte aynı dansların farklı müzik aletleri eşliğinde yapılan müziklerle sergilendiği gözlemlenmektedir. Oyunların Yunan halkında daha çok “Buzuki” Türk halkında ise “Kemençe” veya “Bağlama” ile oynandığı gözlenmiştir. Halk oyunlarındaki ortak şarkı ve dans benzerliklerinin, en büyük payda olduğunun altını çizmek gerekmektedir.

Türk ve Yunan dans kültürleri de müzik alanında olduğu gibi etkileşimli bir biçimde dönüşerek, her iki halk içerisinde yerini bulmuştur. Örneğin, Kasap Havası (Hasaposervikos), Türkiye’de yaygın olan kasap dansı formuna benzeyen bir danstır. Bizans döneminde İstanbul’daki kasap loncası üyelerinin yaptığı bir dans olduğu ve adını da buradan aldığı söylenmektedir. Neden kasaplara has olduğu konusunda bazı iddialar vardır. Kasapların kesim öncesi vicdanlarını rahatlatmak için hayvanların etrafında döndükleri, önlerinde diz kırıp çöktükleri yazılı kaynaklarda geçmektedir. Bu ritüelin zamanla değişime uğrayarak kasap havası dansına dönüştüğü düşünülmektedir. Bu dans Türkiye Cumhuriyeti kuruluna kadar, İstanbul, Batı Anadolu ve bazı adalarda yaygın olarak icra edilmiştir. Daha sonrasında da Rembetiko müziği içerisinde önemini koruyarak Yunan kültüründe “Hasapiko” dansı olarak oynanmıştır. Bu dansın kaynaklarda sık sık geçtiği ve İstanbullu bir kimliğinin olduğu kabul edilmektedir.

Türkiye ve Yunanistan’da aynı dansların tarzları bölgelere göre farklılık göstermektedir. Örneğin Doğu Karadeniz bölgesinde kemençe eşliğinde “Horon” çok oynanırken, batı bölgelere doğru bağlama veya saz enstrümanı ile “Zeybek”, “Çiftetelli” oynanmaktadır. Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Orta Karadeniz ve Çukurova’da daha çok “Halay” oynanmaktadır. Yunanistan’da da bölgelere göre farklılık gösteren dans anlayışlarının bulunduğu bilinmektedir.

Sonuç olarak herkesçe bilinen dansların bile bölge farklılıkları ile birbirinden ayrılabilirdiği görülmüştür. Ayrıca kostüm özelliklerinin de değişebildiği bir gerçektir. Aynı zamanda dansların özellikle 20. yüzyılın ulusçuluk akımlarından sonra milli bir kimliğe büründüğü ve bir turizm nesnesi haline geldiği uluslararası dans festivalleri vasıtasıyla görülebilmektedir. Öte yandan iletişim olanakları arttıkça, kimlik olgusu bir koza gibi örülerek yeni etkiler ve biçimler oluşturmaktadır.

Türk ve Yunan Mutfağı

Türk ve Yunan Mutfak kültürü içerisinde önemli bir yer tutan meze kültüründen ve yanında en çok tüketilen “Rakı” ve “Uzo” ikilisine değinmek gerekli görülmüştür. Bu konudaki tartışmaların odağı ise, içkilerin ve mezelerin birbirine çok benzediği, hemen hemen aynı olduğu veya hiç benzemediği yönündedir. Popüler tartışmaların uzağında kalarak hem bu konuya objektif bir gözle bakabilmeye hem de varsa farklılıklar ortaya konulmaya çalışılmıştır. “Rakı” ve “Uzo” çoğu zaman ismi birlikte anılan ve birbirine çok benzeyen alkollü içecekler olarak düşünülmektedir.

Yunanların rakıya benzeyen içkisine “Uzo” adı verilmektedir. Uzunun yapımı için kullanılan malzemeler sebebiyle bir rakı cinsi olup olamayacağı tartışma konusu olmaktadır. Uzo, yapımında, anason ile rezene gibi bitkiler de kullanılmaktadır. Türk rakısı ise sadece anasondan üretilmektedir. Rakı yapımında kullanılan bakır imbiklerin anavatanının İstanbul olduğu bilinmektedir. Türk rakısının alkolü daha sert olarak hissedilmekte, tok bir içimi bulunmaktadır. Uzunun içiminde ise daha rahat ve yumuşak aromalı bir tat olduğu bilinmektedir.

Uzo, etil alkol oranı yüksek meyvelerin, anason ve çeşitli baharatlarla birlikte bakır imbiklerde damıtılmasıyla yapılmakta, bu işlem sırasında şeker pancarı kullanılmaktadır. Şeker pancarından yapılan bu alkole “ouza” adı verilir. Sonrasında ise yine bakır imbiklerde bekletme aşaması bulunmaktadır. Daha sonra suyla seyreltilen uzunun alkol oranı %40 oranına düşürülür. Damıtma aşamasında tarçın, rezene, karanfil ve kişniş kullanılmakta ve Türk rakısı ile Yunan uzosunun farkı bu noktada ortaya çıkmaktadır.

Uzo bu karışımlar nedeniyle daha tatlı olmaktadır. Uzoyu yapmak için belirli oranda üzüm kullanılması şartı bulunmaz. Şeker ile üretilen uzonun, rakı ile arasındaki en önemli farklardan birisi budur.

Yunanistan'ın milli içkisi olan uzo, tüm ülkede üretilse de Midilli adasındaki 'Plimari' kenti, uzo üretiminin anavatanı sayılmaktadır. Uzo, imalatı Kurtuluş Savaşı sonrası Anadolu'dan Midilli'ye gelen rakı ustaları sayesinde ivme kazanmıştır. Halihazırda adada bulunan ustalarla birlikte Midilli'nin, uzonun merkezi haline geldiği bilinmektedir.

Rakı ve Uzo arasındaki ayrımlar sadece yapım aşamalarından ibaret değildir. Özellikle iki içkinin de kendine has meze anlayışı bulunmaktadır. Örneğin feta; koyun ve keçi sütü karışımı ile yapılan bir beyaz peynirdir. Kaşar ya da kelle peyniri olarak ifade edilebilecek "kefalotyri" de uzo mezelerinin içerisinde yer alır. Balık yumurtasından yapılan ve "tarama" olarak bilinen meze de uzo ile sıklıkla ikram edilir. Zeytinyağlı dolma veya biber dolması, yaprak sarma gibi uzoyla da birlikte sıklıkla tüketilen mezeler, rakı mezeleri arasında da bulunmaktadır. Uzonun içim şekli, mezeleri ve kültürü, rakı ile benzerlikleri olsa da birçok ayrımı da bulunmaktadır.

Uzonun bardakları, rakı bardaklarına göre daha küçüktür. Bardağa su yerine buz konulur ve genellikle sek içimi yaygındır. Rakıya benzer mezeleri olsa da uzo içmenin de ayrı bir kültürü bulunur. Egemen algı olarak, her iki halkın yaşam kültürü alışkanlıklarına ait genel benzerlik durumu, araştırmanın boyutları genişleyip detaylara inildikçe, iki kültürde de farklı uygulamalar olduğu gerçeğidaha belirgin olarak ortaya çıkarmaktadır.

Dünya mutfağındaki farklı kültürlerin yemekleri kendilerine has olabildiği gibi, birbirleriyle benzer olduğu düşünülen mezelerin yapımı, servisi, tüketim alışkanlıkları gibi noktalarda değişkenlik gösterebilmektedir. Yunan ve Rum mezelerinde yoğun olarak tarçın ve şeker kullanılmaktadır. Zeytinyağlı yemeklerde de bu uygulamalara rastlanılmaktadır. Yunan ve Rum mutfağının en başta gelen mezeleri; barbunya pilaki, fava, patlıcan salatası, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı lahana dolması, tarama, cevizli-peynirli-biberli ezme, semizotudur ve bu mezeler küçük tabaklarda sunulmaktadır. Rum ve Yunan Mutfağı yemeklerinin yanında yoğurt çok rastlanılan bir yiyecek değildir. Buna karşın, semizotu ve cacık ise çok tüketilmektedir. Semizotlu yoğurtlu salatanın içerisinde karabiber, çeşitli baharatlar ve limon gibi farklı tatlar da yer almaktadır.

Türk Mutfağı'ndaki cacık ile Yunan Mutfağı'ndaki cacık oldukça farklıdır. Cacık (Caciki), Yunan Mutfağı'nda süzme yoğurt ile yapılmaktadır, içerisine sirke ve dereotu eklenmektedir. Yoğurdun tüketim şekli de farklılık gösterebilmektedir. Örneğin, Yunan Mutfağı'nda patlıcan salatasının içerisine yoğurt da konulabilmekteyken, Türk Mutfağı'nda patlıcan salatası tercihen yoğurtsuz olarak tüketilir. Ayrıca, Rum Mutfağı'nın zeytinyağlı yemeklerinde çok fazla tarçın kullanılması belirgin bir uygulamayken, Türk Mutfağı'nda tarçın daha çok tatlı çeşitlerinde kullanılmaktadır.

Ünlü Yunan mezeleri olan İstifno, arapsacı, iki şekilde pişmektedir. İlk tarifte sadece haşlanarak üzerine soğan, limon ve sarımsak eklenerek tatları zenginleştirilmektedir. İkincisinde ise soğan, sarımsak ve zeytinyağı ile kavrulmuş sıcak servis edilmektedir. Bunun yanında deniz börülcesi ve börülce fasulyesi de Yunan Mutfağı'nda sıklıkla tüketilmektedir. Bu anlamda Ege mutfağına özgü tatların hem Yunanistan'da hem de Türkiye'de çok benzer olduğu görülebilmektedir.

Uzun bir tarihi geçmişi paylaşan iki halk arasında, doğal olarak benzer mutfak kültürü özellikleri bulunmaktadır. Daha önce de değinildiği gibi, Akdeniz Mutfağı'nı paylaşan ülkelerin mutfakları bazı küçük farklarla birbiriyle benzerlik göstermektedir. Çünkü ülkelerin kültürleri, eski çağlara göre çok daha yoğun bir etkileşim ağı içerisinde. Ancak bu araştırma, belirgin işaretlerin izini sürerek genel bir sonuç ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır.

En çok tartışılan lezzetlerden birisi "Musakka" yemeği ile ilgilidir. Musakka kelimesinin kökü Arapçadan

gelme olup “sulanmış” anlamında kullanılmaktadır. Türk Dil Kurumu sayfasında musakkanın tanımı ise şöyledir: “*Ufak parçalar biçiminde doğranmış sebzelerin, kuşbaşı et veya kıyma ve soğanla pişirilmesiyle yapılan bir yemek*” (URL-1).

Yunan Mutfağı’ndaki tarifte musakkanın yapılışında kullanılan malzemeler; patlıcan, patates, dana veya kuzu kıyma, soğan, sarımsak, kırmızı şarap, maydanoz, tarçın, yenibahar, domates, domates salçası, şeker, biber ve tuz, ekmek kırıntısı, yumurta akı, kaşar veya parmesan peyniri ve en son aşamada beşamel sos hazırlanması vardır. Tüm malzemeler fırınlanarak pişirilir ve servis edilir. (URL-2)

Musakkanın Yunan Mutfağı’ndaki tarifi ile Türk Mutfağı’ndaki tarifleri birbirinden oldukça farklıdır. Yunan musakka tarifinde yemek fırınlanmaktadır. Türk tarifinde sarımsak, soğan ve domates, kıyma ile yemek, tencerede pişirilmeye bırakılmaktadır. Şarap, şeker, beşamel sos hiç kullanılmaz. Yemeğin son aşamada fırına kısa süreli olarak sürülmesi uygulaması bulunmakla birlikte, tümüyle fırında pişirilen musakka yemeği Türk Mutfağı’nda yaygın değildir.

“Musakka’ya Türk, Arap ve Balkan mutfakları sahip çıkmaktadır. Dünyaca ünlü yemek tarihi araştırmaları ve yazarları bu konuyu araştırmışlardır. Amerikalı yazar Charles Perry’e göre “Musakka” Arapça bol etli, et sulu anlamında kullanılmıştır. Perry, yemeğin isminin Arapçadan gelmekle birlikte musakkanın aslında Türk yemeği olduğunu, daha sonraki süreçte Türk Mutfağı’ndan Balkan Mutfağı’na girdiğini belirtmiştir (URL-3).

Türk ve Yunan mutfaklarının ortak lezzetlerinden olan bir diğer yemek ise kuru fasulyedir. Türk Mutfağı’ndaki tariflere göre kuru fasulyenin hem etli hem de etsiz pişirilme yöntemleri vardır. Temelde kullanılan malzemeler ise fasulye, soğan, domates, salça, tereyağı, sarımsak, sivri biber, sıvıyağ, tuz ve sudur.

Türk Mutfağı’ndaki kuru fasulye yemeğini Yunanlılar çorba olarak sınıflandırmaktadır. Birçok tariftan elde edilmiş bilgilerden yola çıkıldığında kullanılan malzemeler Türk usulü kuru fasulyeden oldukça farklıdır; “Yunan Fasulye Çorbası” olarak geçmektedir; ulusal Yunan yemeği olarak sunumu yapılmaktadır. Kullanılan malzemeler ise zeytinyağı, fasulye, kuru soğan, havuç, sarımsak, domates salçası, paprika (toz acı biber), tavuk suyu, defne yaprağı, maydanoz ve ekmek kırığı ile sunuma hazırlanmaktadır. Fasulyenin aynı Türk Mutfağı’nda olduğu gibi soğuk suda bir gece önceden bekletilmesi tarifte bulunmaktadır.

Türk Mutfağı’ndaki bir diğer lezzet olan Kokoreç’e, Yunanistan’da “Kokoretsi” denilmektedir. Yapılış tarzı Türkiye’dekinden oldukça farklıdır. Yunan usulünde şiş kısmına öncelikle keçi veya kuzunun sakatat kısmı konulur. Bunlar yürek, böbrek, dalak gibi yerlerdir. Akciğer ve karaciğer gibi organlar da bunlara eklenmektedir. Şiş üzerinde belirli bir hacime ulaştıktan sonra üzerine sarılarak bağırsakla kokoreç hazırlanmış olur.

Kokorecin Türk usulündeki yapımında sakatat kullanılmaz; kokorecin tüm bileşenleri bir gün süreyle sütte bekletilir. Hazırlanma kısmına geçildiğinde uykuluk denilen kısım, kokorecin en iç kısmına sarılır. Bunun üzerine bumar (kalın bağırsak), dış kısma ise bağırsağın kendisi sarılarak hazırlama işlemi tamamlanır. Sonrasında ise tandır fırınlarda veya ızgarada pişirme safhasına geçilir. Görüldüğü üzere uygulama farkları bulunmasının yanı sıra kokoreç Türkiye’de ve Yunanistan’da farklı malzemelerden yapılarak hazırlanmaktadır.

Türk Mutfağı’nın yaygın olarak bilinen tatlarından birisi de cacıktır. Cacık, Yunanca’da “caciki” olarak adlandırılmaktadır. Kullanılan malzemeler ise salatalık, sarımsak, zeytinyağı, sirke, süzme yoğurt, tuzdur. Yapılışında sarımsak, zeytinyağı ve sirke ile iki-üç dakika çırpılmaktadır. Yunan cacık tarifindeki en önemli fark cacığın kıvamının katı yoğurt gibi oluşu ve Türk Mutfağı’ndaki haydariye benzeridir (URL-4).

Türk Mutfağı’ndaki cacık tariflerinde ise isimleri aynı olsa bile farklılıklar göze çarpmaktadır. Yoğurdun

sulandırılması, nane eklenebilmesi, sirkenin olmaması gibi yönleriyle Yunan Mutfağı'ndaki cacık tariflerinden oldukça farklıdır. Yoğurt ise Türk yemek kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Türklerin yoğurdun mucidi olduğu dünya çapında da kabul görmektedir. Tüketim alışkanlıkları bakımından da yoğurt dünyanın farklı yerlerinde farklı şekillerde tüketilmektedir. Örneğin yalnızca ayran olarak veya meyveli yoğurt olarak tüketilmektedir.

Murat Yurdakök'ün, Bahaeddin Ögel'den (1985: 45) alıntılıdığı makalesinde yoğurt ile ilgili kapsamlı bir içeriğe rastlanmaktadır.

“...Yoğurdun kökeni konusunda en çok kabul edilen görüş Orta Asya'da yaşayan göçebe halklarıdır. Irkları ne olursa olsun, Mançurya'dan Orta Avrupa'ya kadar uzanan çeşitli kavimleri birleştiren öz, yalnızca ortak kültürleri idi. Bu nedenle, yoğurdu bulanların Orta Asya Kültürü'nden oldukları söylenebilir. Ancak yoğurt Türkçe bir sözcüktür. Yoğurt, yağurt, yavurt veya benzer, daha birçok değişik şekillerde söylenen bu sözün “yoğurmak”, “yoğurtmak” dan geldiği düşünülür. Yoğurt sözcüğünün Orta Asya Türkçesinde yoğun, kalın, şişkin anlamına gelen “yoğun” dan geldiği kabul edilir. Yoğurt, katılaşmış veya koyulaşmış anlamında kullanılıyordu. Yoğurdun bu sözcükten üretilen “yoğurmak” ya da “yuğurmak”, başka bir deyişle “karıştırmak” tan geldiği ileri sürülür. Kaşgarlı Mahmut'un XI. yüzyılda yazdığı Divanü Lügat't Türk adlı eserinde yoğurt sözcüğünün “yoğun” sıfatı ve “yuğurmak” (yoğunlaştırmak) filinden geldiği belirtilir...”

Yunan Mutfağı'ndaki yoğurt tarifi ise, bir kilogram yoğurdun tülbent üzerine dökülerek altına bir kâse veya bir kap konulup lastikle sıkıca tutturulması işlemi ile başlar. Bu şekilde damıtılan yoğurdun sıvı kısmı tülbentin altına akmaya başlar. Bu işlem on veya on iki saat boyunca sürer. Bu işlemin sonunda üstte kalan katı kısım esas yoğurt olur. İsteğe göre içerisine meyve veya tatlı ürünler eklenebilmektedir.

Amerika'da “Greek Yoghurt” markalı ürünlerin ciddi bir pazar payının bulunması, yoğurdun Yunanistan menşeli olarak bilinmesine yol açmaktadır. Tüketim şekline gelince, küçük kaplar içerisinde, genellikle meyveli yoğurt veya ballı yoğurt olarak pazarlanmaktadır. Yoğurt, dünyanın farklı yerlerinde de bir tatlı çeşidi olarak görülmektedir. Genel olarak, Yunan Mutfağı'ndaki yoğurt ile Türk Mutfağı'ndaki yoğurdun yeri farklı konumlanmıştır.

Lana Burgess, Yunan yoğurdunu konu ettiği inceleme yazısında; yoğurdun kahvaltı menüsünün içerisinde muzlu veya yaban mersinli bir karışım ile bir kâse içerisinde tatlı olarak, biber üzerine krema yerine geçecek bir sos işlevinde, çorba içerisine yine bir sos şeklinde, kraker veya ekmek üzerine sürülerek, makarna sosu kremasına ek olarak ilave edilmesi gibi tüketildiğini belirtmiştir (URL-5).

Türk mutfağının diğer önemli lezzetlerinden biri olan dolma yemeği; kıymalı-salçalı ya da sadece zeytinyağlı olarak tüketilmektedir. İsmi “Sarma” olarak da geçen yemek, asma ağacının yapraklarına ince bir şekilde hazırlanan pirinçli iç harcın sarılmasıyla hazırlanır. Bir diğer dolma yemeği ise “Biber dolması”dır. Dolmalık bibere, iç yemek harcının eklenerek pişirilmesiyle hazırlanır. Türk mutfağındaki dolma yemekleri çoğunlukla yoğurtla birlikte servis edilir. Türk Mutfağı'nda pek çok çeşitli malzemelerle dolma yapılabilir. Örneğin; patlıcan, lahana, domates, dolma biber, pazı ve kabak gibi sebzelerin içleri oyulup doldurularak veya sarılarak aynı karışımla hazırlanmaktadır. Benzer şekilde, Yunan Mutfağı'nda da çeşitli malzemelerle dolma yapılabilir. Dolma olarak zeytinyağlı yaprak dolma ve onun çeşitleri bulunmaktadır. Bu yanı sıra Türk Mutfağı'na göre daha sınırlı bir alanı olduğu söylenebilir.

Yunanistan'daki zeytinyağlı dolma yemeğinin adı “Dolmadakia Yalantzi” olarak Türkçe ismiyle servis edilmektedir. İçi kıyma ile doldurulmadığı için Türkçe'deki “sahte”, “gerçeğinden farklı” “yalancı” ön ismiyle ifade edilmektedir. Bir diğer tarif olan, “Dolmadakia” ise genellikle yemek öncesi meze şeklinde tüketilmektedir. Dolma yemeği, Yunanlıların “Küçük Asya” olarak ifade ettikleri Anadolu'nun kıyı sahillerinde yaşayan ve savaş sonrası Yunanistan'a geçen göçmenler tarafından ülkeye getirilmiştir. Hatta bağımsızlık kazanılana kadar “dolma” yemeğinin ismini zikretmek yasa dışı sayılmıştır. Bağımsızlık

sonrası Yunanistan’da dolma yemekleri eski itibarını tekrar kazanmıştır (URL-6).

Farklı kaynaklarda yer alan; Yunan Mutfağı’ndaki dolmanın zeytinyağlısı sadece pirinçle yapılmakta, içine üzüm, fıstık konulmadan, soğanı da az olacak şekilde hazırlanmaktadır. Etlı dolma ise dana etinden oluşup, içerisine yumurta, limon ve sosla biraz ekşili olarak yapılmaktadır.

Aktürk (2005: 3)’e göre Yunan Mutfağı üç farklı bölgenin mutfağından oluşmaktadır. Bizans ve eski Yunan geleneğinden gelen Mora Yarımadası Mutfağı, Türk-Osmanlı etkisinin sürdüğü Kuzey Yunanistan Mutfağı ve birbiri içerisinde küçük de olsa farklılıklar gösterebilen Adalar mutfağıdır. Yunan Anakara Mutfağı, et ve bakliyat ağırlıklı olarak İstanbul ve Bizans geleneğinden gelmektedir ve yemeklerdeki terbiye kullanımı oldukça karakteristiktir. Yunan Mutfağı’ndaki birçok zeytinyağlı yemek, Anadolu Mutfağı’ndan gelmiştir. Türk Mutfağı veya Yunan Mutfağı’ndan geldiği iddia edilen bir yemeğin aslında İstanbul Mutfağı’na ait olduğunu söylemek yerinde bir sonuçtur. Kuzey Yunanistan Mutfağı, gerek bölgede uzun yıllardır egemen kültür olan Türk-Osmanlı etkisi ile gerekse Türkiye’den Yunanistan’a gidenlerin getirdikleri kültürel etkileşimlerle Karadeniz Bölgesi’nin mutfak kültürüne çok benzerdir. Kış sebzeleri ile yapılan yemekler ve hamur işleri bu mutfaktan gelmektedir. Adalar mutfağına ise “az malzemeyle zengin içerikler” ortaya çıkarma teması egemendir. Bedelsizce denizden veya karadan avlanma yoluyla, doğadan toplanma gibi yöntemlerle olabildiğince makul bütçeli, birçok mönü üretme mantığı bulunmaktadır. Yunan Mutfağı’nın ana karakterini oluşturan tüm deniz mahsulleri, balık ağırlıklı tarifler, ot ve salatalar, adalar mutfağından ülkeye yayılmıştır. Dolayısı ile Ege kıyılarına da ulaşan bu kültür Türk Mutfağı’nı da karşılıklı olarak etkilemiştir.

Özetle, Türk ve Yunan mutfağındaki mezeler birbirinden çok farklı tariflere sahip değildir. Akdeniz mutfağı adı altında birleşmektedir. Yunanistan, deniz ürünleri konusunda daha zengin bir menüye sahiptir. Bu nedenle, Yunan Mutfağı mezeleri de buna bağlı olarak şekillenmiştir. Yoğun olarak ada kültürünün egemen olduğu Yunanistan’da deniz ağırlıklı bir beslenme alışkanlığı mevcuttur. Bu nedenle ilk sırayı deniz ürünleri, sonrasında ise otlar ve bakliyatlar almaktadır. Türkiye ise çok çeşitli bölgelere sahip olan, farklı kültürlerle ait birçok mutfağı içinde barındıran, daha karma bir yapıya sahiptir. Kıyı şeridinde daha çok zeytinyağlı yemeklerin, otların, deniz ürünlerinin hâkim olduğu bir mutfak anlayışı varken, iç bölgelerin mutfağında, kırmızı etin yoğun olarak tüketildiği bir anlayış hâkimdir. Bu araştırmanın odaklandığı bölge ise genel itibarıyla Ege Bölgesi Mutfağı olarak düşünülmüştür.

Dünya mutfaklarını konu alan birçok yayım ve televizyon programları ile gastronomiye ilgi gittikçe artmaktadır. Yerel lezzetleri denemek seyahat planlarının önemli bir parçası olup, küresel çapta bir ilgi alanı haline gelmektedir. Yaşanan bu gelişmeler göstermektedir ki; farklılıklar, bir tür zenginlik olarak ülkelere artı değer kazandırmaktadır. Ancak, her konuda olduğu gibi, mutfaklar konusunda da dönüşüm hiç durmadan devam etmektedir. Kültürel etkileşim ve değişim, zaman içerisinde yemeklerin de farklı biçimler alabileceğini göstermektedir.

Sonuç

Türk-Yunan kültürü, farklı coğrafyalarda filizlenmiş olsa da tarihsel ortaklık çerçevesinde birçok yönden benzerlikleri içerisinde barındırmaktadır. Amaç, birbirine tıpa tıp benzerlikleri bulmak veya çok kesin olan ayrımları ortaya koymak değildir. Bunun yerine, kültürel zemini oluşturan her katmanın içerisinde yeşeren, her iki halkın geniş kesimleri tarafından benzer olarak görülen öğeleri bulmak veya anlayış farklarını ortaya koyup, altını çizilebilir.

Araştırmanın sonunda ortaya çıkan bulgular, her iki halkın birbiri ile ilgili belleğinin halen güncel bir başlık olmayı sürdürdüğü yönündedir. Savaşların ardından yaşanan zorluklar, terk edilmek zorunda bırakılan memleketler, unutulmaya zorlanan âdetler -ne kadar uğraşılırsa uğraşılınsın- karşılıklı kültür yansımalarının bilimsel dayanaklarıdır. Çünkü, insanlar ve kültürler, zamanla değişime uğramaktadırlar. M.Ö. 535-475 yılları arasında Efes'te yaşayan ünlü filozof Herakleitos demiştir ki, "Değişmeyen tek şey değişmezlik yasasıdır". Bu nedenle, zaman içerisinde benzer görülen özellikler tamamen zıt yönlerde gidip bağlarından kopabilir ya da birbirine hiç benzemeyen kültür öğeleri de zamanla birbiriyle benzerlik gösterebilir. Türk ve Yunan kültürleri ile ilgili bulgulara ulaştıkça daha farklı perspektifler ortaya çıkmaya devam edebilir.

Kaynakça

- Aktürk, İltan Altan (2005). “Dünya mutfaklarından Lezzetler, Yunan Mutfağı” (1.Baskı). İstanbul: Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri.
- Armaoğlu, Fahir (2014). 20. Yüzyıl Siyasi Tarihi. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Demirtaş, Deniz - Say, Ozan (2006). “İmroz (Gökçeada) Derleme Gezisi Notları”, / Dans-Müzik-Kültür, Folkloru Doğru s: 66, İstanbul: Boğaziçi Üni. Yay. Alan Araştırmaları Dosyası – Ege, 268-272.
- Erol, Merih (2011). Music and the Nation in Greek and Turkish Contexts (19th – early 20th c.): A paradigm of cultural transfers. Zeitschrift Für Balkanologie, 47(2): 165-175.
- Gürel, Şükrü Sina (1993). Tarihsel Boyut İçinde Türk Yunan İlişkileri (1821-1993), Ankara: Ümit Yayıncılık.
- Monos, Dimitri (1987). Rebetico: The Music of the Greek Urban Working Class. International Journal of Politics, Culture, and Society, 1(2), 301-309.
- Ögel, Bahaeddin (1985). Türk Kültür Tarihine Giriş Cilt IV: Türklerde Yemek Kültürü, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları No. 638, 19-24.
- Peeva, Adela (2003). “Who is this song”, Documentary Educational Resources”, Belgesel Film, 70 dk.
- Turan, Deren (2011). Mekân-Müzik İlişkisi Açısından Türkiye’de Taverna, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Yağbasan, Mustafa (2010). Kültürlerarası Etkileşim Bağlamında Türkçe ve Yunanca’daki Söz Varlığının Değerlendirilmesi, Elâzığ; Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt:20, Sayı: 1, 367-388
- Yerasimos, Stefanos (1989). “Türk-Yunan İlişkileri: Mitler ve Gerçekler”, Türk-Yunan Uyuşmazlığı, Derleyen: Semih Vaner, İstanbul: Metis Yayınları, 37-42.
- Yıldırım, Mehmet Cevat (2014). “Türk-Yunan İlişkilerinde Yumuşama Döneminin Öğrettikleri”. Türk-Yunan İlişkileri Üzerine Makaleler, Ed. Yeliz Olcay (1.Baskı). İstanbul, Tarih ve Uygarlık Dizisi 11., 13-28.
- Yurdakök, Murat (2013). Yoğurdun öyküsü, probiyotiklerin tarihi. Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi, 56(1), 43-60.
- Zannos, Iannis (1990). Intonation in theory and practice of Greek and Turkish music. Yearbook for Traditional Music, 22, 42-59.

Elektronik Kaynakça

- URL-1: “Musakka”, <https://sozluk.gov.tr> (Erişim: 01.01.2023)
- URL-2: “How to cook perfect mousakka”, <http://goo.gl/pLV0ux> (Erişim: 05.02.2023)
- URL-3: “Patlıcan Musakka”, <https://lezzetler.com/tarif-82279.html>, (Erişim: 30.02.2023)
- URL-4: “Caciki (Tzatziki)”, <http://sakizenginar.com/caciki-tzatziki/> (Erişim: 11.03.2023)
- URL-5: “Is Greek yogurt good for you?”, <https://www.medicalnewstoday.com/articles/323169> (Erişim: 13.05.2023)
- URL-6: “Dolmadakia Yalantzi: Greek Stuffed Grape Leaves, our beloved and traditional dish”, <https://www.ammonexpress.gr/en/blog-en/5217/dolmadakia-yalantzi/> (Erişim: 15.05.2023)