



Makale Bilgisi

Türü: İnceleme makalesi
Gönderildiği tarih: 11 Şubat 2025
Kabul edildiği tarih: 18 Mart 2025
Yayınlanma tarihi: 25 Haziran 2025

Article Info

Type: Review article
Date submitted: 11 February 2025
Date accepted: 18 March 2025
Date published: 25 June 2025

Anahtar Sözcükler

Sennur Sezer; Yemek Kitapları;
Gösteri Sofraları; Yemek Kültürü;
Ekonomik Yemekler

Keywords

Sennur Sezer; Food Books;
Performance Tables; Food Culture;
Economical Meals

DOI

10.33171/dtcfjournal.2025.65.1.30

SENNUR SEZER'İN SOFRALARI*

THE TABLES OF SENNUR SEZER

Çiğdem KARA 

Prof. Dr., Anadolu Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi,
Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, cigdemk@anadolu.edu.tr

Ebru ÖZGÜN 

Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi,
Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, ebruozgun@anadolu.edu.tr

Öz

Sennur Sezer (1943-2015), biri tarihî yemek kültürü diğeryse farklı yemek sofraları için basit ve ekonomik tariflerinden oluşan iki yemek kitabının yazardır. Sezer, yemeği sadece yazmamış, onu severek tüketmiş ve pişirmişti. Makalede onun yaşamını yemek odağından ele almaktayız. Sezer'in biyografisini yine onun yemek kültürü aracılığıyla oluşturmayı amaçlamaktayız. Diğer amacımızsa yemeğin onun için bir başka sanatsal ifade biçimi olduğunu ortaya koymaktır. Bunun için Sezer'in katıldığı ve onun hazırladığı çeşitli sofralar, yaptığı ve yediği yemekler, kaleme aldığı yemek kitapları kadar yemekten de söz eden çeşitli eserleri incelenmektedir. Mikro-tarihsel yaklaşımdan esinlenerek, Sezer'in yaşamındaki tarihsel ve sosyal bağlam, özgünlükler kadar çelişkiler de dikkate alınmaktadır. Sezer'in biyografisi her biri bir yemekle simgelenen altı alt başlıkta oluşturulmaktadır. Bunlar erken çocukluk (kuş çorbası); orta çocukluk (zeytinyağlı yer elması); ergenlik ve gençlik (bostan sebzeleri); evli, çocuklu, çalışan bir anne olarak pişirdiği ev yemekleri (börek); sanatçı olarak katıldığı ve sanatçıları ağırladığı sofralar (mezeler) ile emeklilik sonrasında entelektüel yönünün de ifadesi olarak araştırma kitaplarında geçen tarihî yemeklerdir (ciğer ezmesi). Değerlendirmelerimiz sonunda Sezer'in yemek kültürü yaklaşımının eserlerinde ve yaşama bakış açısında da görülen en az yedi tema üzerinden betimlenebileceğini saptadık: Kent/İstanbul kültürü, gündelik yaşam, yemek, çocuklar, yaratıcı/şairane üslup, kitaplar ve kişisel tarih. Makale sonunda onun mutfak sanatının minimal bir kolaj olduğunu ileri sürmekteyiz: Sade, basit, besleyici, zevk veren.

Abstract

Sennur Sezer (1943-2015) is the author of two cookbooks, one on historical food culture and the other consisting of easy and budgeted recipes for different dinner tables. Sezer did not just write about the food, she consumed and cooked it with pleasure. In this article, we discuss her life with a focus on food. Our aim is to construct Sezer's biography by her food culture. The other aim of us is to reveal that food is another form of artistic expression for her. For these purposes, the various tables that Sezer attended and prepared, the meals she made and ate, the cookbooks she wrote, as well as her various works that mention food are examined. Inspired by the micro-historical approach, the historical and social context, originalities as well as contradictions in Sezer's life are taken into consideration. Sezer's biography is constructed under six sub-headlines, each symbolized by a dish. These are early childhood (bird soup); middle childhood (sunchokes with olive oil); adolescence and adulthood (garden vegetables); home cooked meals by her as a married, working mother with children (borek); tables that she attended as an artist and hosted artists (appetizers); and after her retirement, historical meals as an expression of her intellectual side (liver pate). At the end of the evaluation, we determine that Sezer's approach to food culture can be described through at least seven themes, which are also seen in her works and her perspective on life: Urban/Istanbul culture, everyday life, labour, children, creative/poetic style, books and personal history. At the end of the article, we suggest that Sezer's culinary art is a minimal collage: Plain, simple, nutritious, delightful.

* Bu çalışma Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından SBA-2024-2526 nolu proje kapsamında desteklenmiştir.

Giriş

Bir şair olan Sennur Sezer'in sadece şiir yazdığı düşünülebilir ama bu bir hataya yol açar. Kendi ifadesiyle “*yemeğe düşkün bir*” olan Sezer (2001, s. 16) aynı zamanda iyi bir aşçı ve yemek kitapları yazarıydı. Kendisine yöneltilen “*Bugüne kadar en çok kimi, neyi sevdiniz?*” sorusuna verdiği cevaptaki dört unsurdan biri de yemekti: Bütün canlılar, eşi, kızı¹, okuyup yazma ve “*Haa bir de yemek pişirmeyi, mutfağımı*” (Yıldırım, 2003, s. 309).

Bu çalışmada öncelikle Sezer'in biyografisinin yemek odağından kurgulanması, ikinci olarak da yemeğin Sezer'in gözlem, his ve düşüncelerinin farklı bir estetik doyuruculuğa sahip gerçekçi üsluptaki ifade biçimlerinden bir başkası olduğunun ortaya konması amaçlanmaktadır. Bunun için onun hazırladığı ve katıldığı çeşitli sofralar, yaptığı ve yediği yemekler, kaleme aldığı yemek kitapları kadar içinde yemek geçen çeşitli eserlerinden faydalanılmakta; onun insana, yaşama bakışı, sanatçı, entelektüel yönü yemek üzerinden anlatılmaktadır.

Aşağıda, Sezer'in yemekli biyografisi çeşitli yaş dönemleriyle entelektüel ve sanatsal üretimleri merkezinden anlatılmaktadır. Ardından bu temelden yararlanarak onun mutfağının genel niteliği ve estetik boyutunun genel bir çerçevesi çizilmektedir.

Yöntem

Biyografi çalışmalarının ana özelliği “*çoğu zaman hayat akışının yalnızca bir kısmının, genelde kişinin yaşadığı dönemdeki spesifik sorunlarla bağlantısı olan kesitlerin araştırılmasıdır*” (Magnusson, 2024, s. 102). Biz de yemek teması etrafında biçimlendirdiğimiz bu yazıda, mikrotarihten de esinlenen bir bakış açısıyla devingenlikler, tesadüfler, çelişkiler, toplumsal ilişkiler ağı içinde örülen bir tarz denedik (Klein, 2024, s. 162-163; Levi, 2020, s. 153, 172-173; Magnusson, 2024, s. 89-93). Mikrotarih genellikle sıradan bireyleri merkeze alır (Magnusson, 2024, s. 100). Bu yazıda toplumda bir yeri ve gücü olan, çeşitli ödüllere layık görülmüş (Necatigil, 2007, s. 382) bir edebiyatçının konu edilmesi bir çelişki olarak yorumlanabilir. Ama kadınların biyografi çalışmalarında neredeyse hiç yer almadığı, “*münasip biyografi özneleri olmaya*” hak kazanan kadınlarınsa standart biyografi tarzına uymayan kariyer, sorumluluk ve donanımda olduğu 1960'ların sonundan itibaren feminizmle ortaya çıkmıştır (Caine, 2019, s. 141). Sezer, çalıştığı hemen her yerde erkek kültürü hegemonyasında kendine yer edinmeye çalışan biriydi: Taşkızak'ta (800 işçinin çalıştığı tersanede 3-4 kızdan biri), Babıali'de, şiir dünyasında. Ayrıca o, dar gelirli, emekçi kesimleri gören; şiirlerinde anlatan biriydi. Bu açıdan sesi az duyulan, az

¹ Sayfa altı bilgidен anlaşılmaktadır ki, ilk 1972'de yayımlanan bu görüşme, çiftin ikinci çocuğunun doğumundan önce yapılmıştır (Yıldırım, 2003, s. 309).

görülen bir grubun üyesi olarak ona, onun sofraları aracılığıyla yönelmek, bu farklı toplumsal gruplardaki kadınlara da bir kapı aralamak demektir.

Genel olarak beğenilerin, tüketimin toplumsal tabakalarla ilişkisini inceleyen Bourdieu (2015, s. 260-261, 265, 268-284), malzemenin seçiminden pişirilmesine, porsiyonlanmasından neden yendiğine, yeme tarzından tüketim uzamlarına, tüketen bedenden içen bedene dek tüm yemek kültürü sürecini, çoklu boyutuyla ele alır. Çalışması, bir tabak yemeğin sadece toplumsal tabakanın değil, cinsiyetlerin de simgesel bir ifadesi olabileceğini gösterir. İşte bu yazıda da benzer bir bakış açısıyla yemekleri aracılığıyla Sezer'in deneyimlediği, temsil etmek istediği toplumsal tabakalar -ama bir bütün ve uyumluluk vurgusu kaygısı olmadan- çelişkileriyle birlikte ortaya konmaya çalışılmaktadır.

Çalışma için Sezer'in eserleri kadar, onun ardından yazılanlarla eşi Adnan Özyalçiner'in onu konu eden röportaj ve eserleri incelenmiştir. Ayrıca proje kapsamında 10-12 Ekim 2024'te Özyalçiner'le yapılan görüşme notlarından da faydalanılmıştır.² İki gün süren görüşmelerde Özyalçiner araştırma ekibini, Sezer'in büyüdüğü semt, okuduğu okullar ve çalıştığı kurumların olduğu yerleri de gezdirmiştir. Yazıda bu izlenimlerden de yararlanılmaktadır.

BİYOGRAFIYI PİŞİRMEK³

Sezer'in biyografisi birer yemek temsili üzerinden altı başlıkta anlatılabilir: Erken çocukluk (kuş çorbası), orta çocukluk (zeytinyağlı yer elması), Halkalı'daki ergenlik ve evlilik öncesi dönemi (bostan sebzeleri), ücretli çalışan eş-anne olarak aile hayatı (börek), sanat ve yemek icra ortamları (mezeler), araştırmacı-entelektüel yönünün ifadesi olan eserlerinin yoğunlaştığı emeklilik sonrası (ciğer ezmesi).

Kuş Çorbası

Sezer sadece kendi çocuklarını değil, tüm çocukları sever. Şiirinde “Çocuklarımdır/Bütün çocukları dünyanın” (2017, s. 219) der. Onun yazın yaşamında ve hayata bakışında çocukların özel biri yeri vardır: “*Oturur yazarım hâllerini en çok çocukların, kadınların ve işçilerin... İlle çocukların hâllerini... İnsan onlardı çünkü insanın hepsi çocuk...*” (aktaran Çubukçu, 2010, s. 16). Ucuz iş gücü olarak çalıştırılan, ekonomik ve sınıfsal eşitsizliklerin yarattığı eğitimden yoksunluklarıyla da zor şartlarda yaşamaya mahkûm

² Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 02.07.2024 tarihli E-54380210-050.99-751268 sayılı kararı.

³ Bölümün adının esin kaynağı halkbilimci Tye'nin annesinin, Sezer'in (2019, s. 17) ifadesiyle zorunluluğun biçimlendirdiği, dar gelirli, kocasının zevki, inanç dünyası ve soy köklerini yansıtan mutfağını anlattığı çalışmasıdır. Bkz. Tye, D. (2010). *Baking As Biography*. Montreal 6 Kingston: McGill-Queen's University.

olan, hayatın ağır yükü altında ezilen, yoksul, aç ve açıkta kalan çocuklar Sezer'in sanatının odaklarındandır. Bu yüzden ki çocuklar için çok daha iyi koşullarda yaşanabilir bir dünyanın hayalini kurar.

Kadın dünyasına ait olgular Sezer'in imgeleminde çeşitli biçimleriyle yer bulurken özellikle annelik ve annenin çocuğu için gösterdiği fedakârlıkların etkileyciliği, duygusal bir tondan ziyade gerçekçi bir zemine yerleşmesinden gelir. Kadın/anne evlerin gizil gücüdür:

Bir çarşıdaki uçuk bir lavanta kokusu. Bir limonataya sindirilmiş bir nane rayihası. Belki de kadınların evlerdeki gizli egemenliğinin su yüzüne çıkışı. Kadınların egemenliği çocukların hem çekindiği hem özlediği bir durumdur. Çocukları koruyan, esirgeyen, eksiklerini kapatan hep kadınlardır, ablalar, anneler, büyükanneleler... Kimi zaman da komşu teyzeler, ablalar. Belki de ergenliğin başında çoğu delikanlının bu ablalara âşık olmasının bir nedeni budur. Fahriye Abla şiiri bir gerçektir de o yüzden sevilir herhalde (Sezer, 2015, s. 85-86).

Sezer de böyle sevilmiştir, fedakârca: Onun 1943'te doğduğu ve ömrünün ilk yedi yılını geçirdiği Eskişehir'deki çocukluk dönemine ait -yürekte *buruk bir acı* bırakan çorbanın ortaya çıkma hikâyesinin de etkisiyle- ünlü yemek *kuş çorbası*dır.

Sezer'in babası Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryollarında (TCDD) çalışan bir memurdur (Sezer, 2015, 7 Ekim). Eskişehir'de bir lojmanda olmak ve dar gelirlilik bu zaruri beslenmeyi ayrıca zora sokmaktadır. Ama çocuklarına evde okuma yazma öğretmek, akşam buluşmalarında şiirler, kitaplar okuyan bu ailenin kültürel sermayesi yüksektir (Sezer ve Özyalçın, 2010, s. 147; Yıldırım, 2003, s. 304). Bu tam da Bourdieu'nün (2015, s. 280) saptadığı gibi ailenin beslenme rejimini değiştirmektedir. Düşük iktisadi sermayeli ama yüksek kültürel sermayeli bu ailenin besin tüketimi az olsa da daha sağlıklı seçimler yapabilecek bilinçtedirler. Çocuğa, yaşama, beslenmeye bakıştaki bu farklılık da kuş çorbasını ortaya çıkarmıştır.

Sezer büyümek, hastalıkları atlatmak zorundadır. Bozkırın ortasındadırlar ve topraksızdırlar. Yıl 1946-47 Eskişehir'in soğuşunda yaşanan, yoklukla sınanan savaş yıllarıdır. Öksüren Sezer'e doktor et yemesi gerektiğini söylemiştir. Protein eksikliğini masrafsız karşılamak için av hayvanlarından yararlanırlar. Hedefteki avlar basit kapanla tutulabilecek küçük kuşlardır. Avcı Sezer'in annesidir. Kuşları avlar ve tavuk diye çocuğuna yedirir. Küçük kuşlar, örneğin serçe, Selçuklu ve Osmanlı yazılı kaynaklarında eti yenilen av hayvanlarındandır (Işın, 2009, s. 452, 453; Özer ve Özcan, 2023, s. 613, 615). Küçük biri için başka bir küçük varlığın avlanması ve etkinin büyük olması bekleniyordu. Bu tartışmalı ebatların annesi Müeyyet Mahbube Hanım'ın vicdanını rahatsız ettiği

anlaşılmaktadır. Bu vicdan yükü şiirin de etkili bir biçimde ifade ettiği gibi çocuğuna, Sezer'e de taşmıştır: *“O kış her gün çorbayla/Beyaz etler pişirdi annem/“Bak tavuk yaptım kızıma”/Sertti tuzsuzdu lokmalar yağsızdı/Anneler istemese yutulmazdı/.../Yıllarca kuş besledi annem/Ödemek için bir kış ölenleri/Ne ben söyledim tuzağı gördüğümü/Ne o sezdi”* (Sezer, 2017, s. 194).

Zeytinyağlı Yer Elması

Sezer'in annesi ve babası doğma büyüme İstanbullu olduğundan bazen trenle İstanbul'a aile üyelerine ziyarete gelirlerdi (Sezer, 2010, s. 213). 1950'de yine bir ziyaret için geldikleri bu kentte okula gitmesine karar verilince İstanbul Sezer'in de memleketi olur. Kasımpaşa'da, büyük anneannesi Hamide Hanımın inşası yarım kalmış evinde yaşamaya başlar (Sezer, 2009, s. 17-18). Şimdi yerinde çok katlı bir apartmanın bulunduğu bu evden babasına lojman verilince ayrılır (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024; Sezer ve Özyalçiner, 2010, s. 50; Kolçak, 2024, s. 61)

Sezer Kasımpaşa'yı anlattığı kitabında (2009), yaşamının bu döneminden de söz eder. Onun Kasımpaşa'sı Beyoğlu'na ve tersanelere yakın olduğundan nüfus yapısı, gelir ve eğitim düzeyi, konut tipi ve -ara ara değiştiği- yemek kültürü açısından oldukça çeşitlidir (s. 58, 62, 108, 119, 126-127, 131, 151, 162, 164).

Büyük anneannenin evinin betimi bir dönem Kasımpaşa'daki günlük yaşamı, ilişkileri ve geçimi anlamada yardımcı olabilir. Üç katlı bu evin loş, serin kiler odası ve bahçeye açılan penceresiyle geniş bir mutfak, hem çamaşır kaynatmada hem yemek pişirmede kullanılan bir ocağı, yere gömülü ve içme suyunun depolandığı kocaman bir küpü vardır (Sezer, 2009, s. 19). Küçük olduğu anlaşılan bahçe yine de hayata tutunmada yardımcıdır. Örneğin I. Dünya Savaşı sırasında tavuk beslenmese de maydanoz, yer elması, patates gibi bahçeden elde edilen yiyecekler bir dönemin kurtarıcı gıdaları olmuştur (s. 168). Sezer'in orada yaşadığı dönemdeyse bahçede yetişen yer elması hem hane hem de davetsiz misafirler için pişirilirmiş. Bahçedeki armut ağacının dışında diğer komşuların bahçelerinden sarkan dallardaki dutlarla erikler de yenirmiş (s. 21-22). Evlendikten sonra oturdukları apartmanın bahçesinde kendiliğinden çıkan karahindibaları topladığı ve salatada kullandığını da öğrendiğimiz Sezer, otları tanımaya olasılıkla bu bahçede başlamıştı (Özyalçiner, 2019, s. 118).

Aile köklerine rağmen tarihsel gelişmelerin de zorlamasıyla Hamide Hanım'ın İstanbul'daki yaşamının zor olduğu, buna rağmen yaşam tarzında incelikten pek uzaklaşmadığı anlaşılmaktadır. Örneğin, Sezer'in bir türlü yıldızının barışmadığı Hamide Hanım'la bu evde geçen bir anısı yeme tarzıyla ilgilidir. Mauss (2005, s. 474, 488) gibi

düşünülürse elle yeme bir bedensel teknik olup yetişilen kültürle ilgilidir ya da sadece çocukluktan kaynaklıdır. Nedeni ne olursa olsun bu durum büyük anneannesini kızdırır ve belki de Sezer’i “*daha az insan olarak bile*” (Lupton, 1996, s. 36) düşünerek onu “*bedev*”⁴ diye kınamasına yol açarmış (Sezer, 2009, s. 18-19).

Bu ailede dar gelirlilik sürekli olacak ki Sezer’in hiç sevmediğini de belirterek söz ettiği ilk yemek *zeytinyağlı yer elması*dır. Soğan, pirinç ve taze ya da kuru naneyle pişirilen yemek için gerekli yer elmalarını Sezer kazıp çıkarır, yıkar ve temizlermiş (Sezer, 2009, s. 22).

Lezzet bilgisi, tat, koku ve ağızdaki doku duyusuyla ilişkili olup beynin yüksek kısmında, “*duygu, hafıza ve ödül sistemini etkileyen limbik sistemin pek çok bölgesini de kapsayan geniş bir ağ içerisinde*” ortaya çıkar (Leschziner, 2023, s. 178-179, 182). Belki de bu nedenle yemek, hafıza ve duygular arasında bir bağdan söz edilir. Örneğin Lupton (1996, s. 37) yiyecek ve yemek yemenin iğrenme, nefret, korku ve öfkeden zevk, tatmin ve arzuya kadar uzanan bir yelpazede yer alan somut duyular ve güçlü hislerle iç içe geçmiş yoğun duygusal deneyimler olduğunu ileri sürer.

Görüşmemizde Özyalçiner’den Sezer’in sevmediği yiyecekler, özellikle yer elması konusunda teyit beklemiştik (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024). Ama soruya şaşırın Özyalçiner, cevabıyla bu defa bizi şaşırtmıştı: “*Hayır, yerdi, pişirirdi*”. Demek ki Sezer evde sürekli bulunan, bedava erişilen yer elmasını sıkça yemenin o dönem için yarattığı bıkkınlığı böyle güçlü bir duyguyla dile getirmişti.

Benzer bir durum patates için de söz konusudur.⁵ Sezer kendisinin yoksulluğu anımsattığı için patatesten hiç hoşlanmadığından ama eşi Özyalçiner’in bayıldığından söz eder. Anılarını tetikleyen patates, yoksullukla geçen çocukluğunun imi olsa da bunu inkâr etmeyeceğini ancak övünülecek bir yanının da olmadığını kaydeder. Aslolan, bu yaşam biçiminin nedenlerini bilerek savaşmanın yollarını aramaktır ona göre (Sezer, 1999, s. 363). İleride söz edileceği gibi, belki de bu nedenle zorunlulukla şekillenen bir mutfağın zevk veren bir mutfığa dönüşmesi Sezer’in (2001) öncelikli amaçlarından biri olur.

⁴ Beyrutlu olan Hamide Hanım’ın (Sezer, 2009, s. 16) kendi gibi İstanbul’a göçmek zorunda kalan büyük torununu yine göçer bir halkla etiketlemesi oldukça ilginçtir.

⁵ Hatta patlıcan için de söz konusudur. Özyalçiner (2023, s. 911), bir Güneydoğu gezisi boyunca kahvaltıda dâhil sürekli patlıcan yediklerinden, Sezer’in de “*Tatsız tuzsuz bir yiyecek olduğu gibi kalorisi de*” olmayan bu sebzededen hoşlanmadığından söz eder. Görüşmemizde Özyalçiner bu anekdotunun gerçeği yansıtmadığını, Sezer’in evde çeşitli türden patlıcan yemekleri yaptığını ve yediğini anlattı (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024). Dolayısıyla teyit edebildiğimiz şey Sezer’in peş peşe, sürekli aynı şeyi yemeyi sevmediği, sevdiği şeylerden bile bir anda hoşlanmaz hâle gelebildiğidir.

Kasımpaşa'da ailenin iyi ilişkiler içinde olduğu aileler, mahalleliler vardı. Dar gelirli olursa da konuklar ağırlanırdı. Kahve değirmeninin kullanımı bunun güzel bir örneğidir. Evde kahve içimi yaygın olsa da el değirmeni bayram gibi yoğun tüketimin olduğu zamanlarda kuru kahveyi öğütmek için kullanılırdı (Sezer, 2009, s. 54-55). Bir diğer örneğe et paylaşımıdır. Eğer et bahçede mangalda ızgara yapılırsa iki yan komşuya da pay ayrılırmış (s. 56).

Kitapta bazen ayrıntıya da inilerek kimi gıdalardan da söz edilmektedir. Et farklı kategoriler altında anlatılmaktadır (s. 56-57): Evde pişenler (ocağın içinde bir sahanda pişirdikleri köfte, külbastı, pirzolalar), kır gezilerinde tercih edilenler (şiş kebab), mevsimsel tüketilenler (kuzu eti), sağlık için tüketilenler (dana eti). Tüm yemeklerin evde değil, tatlı (olasılıkla baklava), börek, güveç gibi kimi yemeklerin fırıncı esnafça pişirildiği öğrenilmektedir (s. 57).

Sularla çevrili Kasımpaşa'da deniz ürünleri de tüketiliyordu. Bir meze olarak bilinen lakerda içkinin tüketilmediği Kasımpaşa'daki evde bir yemek olarak yenirmiş. Ama Sezer onun nasıl hazırlandığını hatırlamasa da; kokusuna, üstüne doğranan dereotuna bayıldığı çirozun hazırlanışına yardım ettiğinden söz eder. Ayrıca evindeki tüketim durumuna değinmeden, belli bir mevsimde midyenin semt balıkçılarında satıldığını da anlatır (Sezer, 2009, s. 58).

Kasımpaşa, dar gelirli ailelerin düzenli beslenmesinde -çevrelerinde yetişen doğal malzemeden de yararlanarak- kendi dayanıklı gıdalarını yapmalarını da Sezer'e öğretmiştir: Gül ya da gelincikten şuruplar, domates suları (Sezer, 2009, s. 21).

Yiyecek hem duyuşsal özelliklere hem de sosyal anlamlara sahip olduğundan, tat ve koku aracılığıyla yemek, deneyim ve onun duygusal boyutu arasında güçlü bağlar oluşturur (Lupton, 1996, s. 32). Dolayısıyla Sezer'in hafızasında çocukluğunun sadece yoksulluğunu anımsatan yiyeceklere rastlanmaz. O, geçmiş hatırlamalarında yemekle olumlu duygusal bağlar da kurar. İncirin, cevizin kokusu çocukluğunun kapısını aralar; sevdiklerinin serçelerle karatavukları, karahindibaları sevdiğini hatırlamalarını ister (Sezer, 2015, s. 91).⁶ Yakın dostu ressam Komet'e yazdığı mektupta, peyniri, haşlanmış yumurtayı, köfteyi katık ederek geçen çocukluğun tat almanın ne demek olduğunu da öğrettiğini; bu yılların proteinsiz, elbisesiz de olsa özgürce, gönlünce yaşandığını; gençliklerinde ise yol paraları olmadığı için yürüseler bile bir "*Baylan'da oturanlardan zorunlu vergi tahsili çetes*"ne yirmi beş kuruş verecek kadar zengin sayıldıkları zamanları anımsar (s. 70).

⁶ Hafıza-koku-tat ilişkisine bir başka örnek, Sezer'in şair Hicri İzgören'in şiirini "*Mardin'de ölü ardından dağıtılan ekmekler gibi tarçın kokulu ve esmer sözcükler*"e benzetmesidir (2015, s. 103).

Sezer'in anıları göstermektedir ki yemek kültürü küçük yaşlardan itibaren sadece yiyerek değil, sokaklarda, dükkânlarda dolaşarak; alışverişe giderek; yemek pişirme süreçlerinde görev alarak; komşu ve misafirlerle nezaket, destek ya da ağırlama amaçlı yiyecek paylaşımlarına katılarak da öğrenilmekte, geliştirilmektedir. Dar gelirli olursa da bazen paylaşmak, bazen de yaşamdan zevk alacak şekilde tüketmek gerektiğini, yoksunluğu aşmak için doğal çevreden yararlanmayı, ürünleri çok yönlü ve arttırarak kullanmayı Sezer olasılıkla ilk bu toplulukta öğrenmiştir.

Bostan Sebzeleri

Sezer'in hayatının Halkalı'da geçen dönemi hakkında oldukça az bilgi sahibiyiz. Ama bir süre devam ettiği liseye, çalıştığı yerler olan Taşkızak tersanesi ve sonrasında da Babıali'ye Halkalı'dan bindiği banliyö trenle ulaştığı düşünülürse, evde kaldığı süreler oldukça sınırlı olmalı.⁷ Halkalı'daki TCDD lojmanlarının oldukça güzel, göl manzaralı, kısmen yabani, doğal bırakılmış bir alanda olduğu anlaşılmaktadır.⁸ Öyle ki kayısı, kiraz gibi meyve ağaçlarının da olduğu bu müstakil binanın bahçesinde Sezer'in annesi Müeyyet Hanım tavuk besler, domates, biber, patlıcan, maydanoz, taze soğan gibi sebzeler yetiştirmiş (Kolçak, 2024, s. 61, 65-67). Dolayısıyla Sezer, Kasımpaşa'dan sonra Halkalı'da da yediğini emekle kazanma ve doğal bitki örtüsünden yararlanma bilgisini geliştirmeye devam etmiştir.

Bu dönem Sezer'in "öğlen yemeği" olarak ifade edebileceğimiz bir dönemidir. Ama bize okulda ya da iş yerlerinde öğlen ne yediği konusunda bir bilgi vermez. Taşkızak'ta olasılıkla tabldot yemek yiyordu ama gazeteci ya da düzeltmen olarak çalıştığı yerlerde öğlen yemeklerini nasıl geçirdiğini bilmemekteyiz. 10-12.10.2024'te İstanbul'daki görüşmelerde bir ara öğlen köfte yemeğe gidildiği ya da iş yerinin mutfağına girip basit şeyler pişirdiği gibi söz arasında bilgiler verilmişse de düzenli ya da ayrıntılı bir bilgi edinilememiştir.⁹

⁷ 1955-2013 yılları arasında faaliyette olan Halkalı-Sirkeci banliyö hattı 47dk sürmekteydi (Sirkeci Banliyösü. Erişim adresi: https://tr.wikipedia.org/wiki/Sirkeci_banliy%C3%B6s%C3%BC). Sefer adedi ve saatleri kadar Sezer olasılıkla kullanması gereken ikinci aracı da zaman ve cüret açısından planlamak zorundaydı.

⁸ Müeyyet Hanım'ın yanlışlıkla bir çakal yavrusu beslemesinin Özyalçın tarafından eğlenceli bir anlatımı için bkz. Kolçak, 2024, s. 65-66.

⁹ Sezer 1980 koşullarında ansiklopedilerde birlikte çalıştığı yazar Mustafa Balel'in yazdığı "*fabrikada öğle yemeğinde çıkan kirazlardan evdeki çocuğuna götürmeyi düşleyen işçinin öyküsünü*" hatırlatır ve ekler: "*Kiraz Küpeler'deki açıkça söylenemeyen bir yoksulluk öyküsü. Bizden izler vardı bu öyküde belki. Üstelik o günlerde ikimizin de çocukları küçüktü*" (2015, s. 86). Belli ki eve kolaylıkla alınamayan, nadir zamanlarda işverenin sunduğu bu tatlı yemiş, evdeki çocuk için bir sürpriz; mutluluk kaynağıdır. Çocuklara özel bir dikkatle yaklaşan yemek kitabı örneğinde olduğu gibi burada da her iki sanatçının ortak zaafi çocuklardır.

Börek

Sezer'in kendisi hakkında yazdıkları ve onun üzerine yazılanlar topluca okunduğunda bir çelişki fark edilir: Çeşitli yazılarında kadın konusu işler. Feminist tartışmalarda haklar çerçevesinden örneklendiği üzere (Peterson ve Parisi, 1998, s. 142-153), kadınların erkeklere kıyasla daha az insan olarak tasarlanması durumunun da farkında olarak kadın vurgusunda hassas ve dikkatlidir (Sezer, 1994). Ama geleneksel cinsiyetçi iş bölümünü de sahiptir. Bu durum Özyalçiner'e sorulduğunda konuyu tartışmalı hâle getirmediğini, bu sorumlulukları severek üstlendiğini anlattı (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024).

Sezer'in sanata bakışında da şiirlerinde de görülen kadın kimliği, erkeğin yanında ona yoldaş bir pozisyonudur. Onun yaklaşımında kadın, bir emekçi olarak aynı toplumsal sınıfa mensup kişilerin paylaştığı ortak çıkar ve hedeflerle ilgilenir. Bu yüzden ev içi emeğin en önemli faili olan kadın şairler de emeğin araçlarını, pratik yaşamlarının nesnelerini¹⁰ şiire sokmak zorundadırlar. Bu, bulaşık tası da olabilir, çorba tenceresi de (aktaran Sancar, 2010, s. 83).

Sezer, babasına benzeyen biriyle evlenmişti; annesinin Sezer'in babası karşısındaki yükümlülük ve davranışlarının bir benzerini o da kendi eşine karşı sergiliyordu. Daha balayındayken bunu keşfetmesini sağlayan şeyse bir yemekti: *Sardalya tava*. Sezer, düzenli ücretli iş-ev işleri-sanat-çocuklar gibi çoklu sorumluluklar içinde kimi zaman sıkıştığını ve omuzlarına ayrıca ağırlık yüklediğini hissetse de evliliğini, aile birlikteliğini tam 48 yıl sevgiyle ve başarıyla 2015'teki vefatına dek sürdürdü (Koparan, 1996, s. 2; Yıldırım, 2003, s. 305-306, 307; Şüyün, 2019, s. 69).

Peki Sezer'in sardalyanın kılçıklarını temizleyip eşinin önüne koyması, bu cinsiyetçi rol bölünmesini olağan karşılaması nasıl açıklanabilir? Kadınlar gelir getirici işlerde çalışsa da hane uzamında yürütülen temizlik ve yiyecek ile ilgili (yakacak, su, giyecek, pişirme vb.) işler özellikle kadın işi olarak nitelendirilmektedir (Murdock ve Provost, 1973, s. 208; Peterson ve Parisi, 1998, s. 138). Kadınların sorumluluklarındaki cinsiyetçi bölünmenin neden ve niteliğini anlamaya çabalayan kimi çalışmalarda öne çıkarılan hamilelik ve bebek bakımı, özellikle modern dünyadaki uygulamalar kadar, çocuk sahibi olmayan kadınların durumu da öne sürülerek yetersiz bir tez olarak eleştirilmektedir (Bliege Bird ve Coddington, 2015, s. 3, 5). Biyolojik bir temeldense bu görev bölünmesinin ataerkil kavramının da ifade ettiği gibi toplumsal ilişkiler ağıyla bağlantısı olduğunu iddia eden Rubin (2024, s. 70-77), akrabalık sisteminde somutlaşan cinsiyetçi toplumsal tabakalaşma ve rollere dikkat çeker. İşte Sezer'in durumu da burada anlamlı hâle gelmektedir. Aslında yine erken bir dönemde

¹⁰ Örnek için bkz. "Akşam Türküsü" şiiri (Sezer, 2017, s. 114-115).

(10 yaşlarındayken), cinsiyetçi tabakalaşma, rol üstlenmesi konusunda üyesi olduğu toplum ve ailece yönlendirildiğini o da saptamıştır: Kız çocuklarının eş olarak hazırlanmasının bir yolu okula gitmeyi bir noktada bırakması, diğeri de örneğin *patlıcan, biber kızartarak* yemek yapmayı öğrenmesidir (Dünder, 2013, s. 94).¹¹

Sezer, liseyi gizlice yarım bırakır. Amacı evlenmek değildir, Kasımpaşa'daki bir tersanede çalışmaktır. Sonra -Özyalçiner'in bize özel yaptığı turun da ortaya koyduğu gibi- Babıali'nin her köşesinde birçok gazete ve yayınevinde çalışır. Bu geçişin onun geleceğini biçimlendirmede üç önemli etkisi olduğu söylenebilir: Bir, edebiyatçı olarak eserlerini yayımlayabileceği yayın dünyasıyla yakınlaşma; iki, farklı alanlardan sanatçıların olduğu ortamlara girme olağanı; üç, hikâyelerini hep sevdiği 1950 kuşağı yazarlarından Adnan Özyalçiner'le (d.1934-) tanışma.¹²

Sezer, 1967'de Özyalçiner'le evlenir. Özyalçiner, 18 yaşında nüfusuna geçtiği halası Samiye Çelik'le birlikte Karagömrük'te yaşamaktadır. Sezer, bu geniş aile düzeninde oturmayı kabul eder, yaklaşık otuz yıl birlikte yaşarlar.¹³ İlk çocuğunu 1969'da ikincisini 1972'de kucağına alır. Büyüyen, bakılması gereken insanlarla dolu bu evde yemek yapma sorumluluğunu üstlenir. Özyalçiner, bizleri Aksaray'daki eski evlerini gezdirirken karşılaştığımız karşı komşuları Sezer'in ayrıca komşuluk ilişkilerinde de unutulmaz bir arkadaş olduğundan söz etmiştir.

Dairesi uzamındaki bu yoğun ilişkiler sırasında Sezer kelimenin tam anlamıyla hep mutfaftadır. Özyalçiner Aksaray'daki evlerinin -şimdi yüksek bir binanın arka cephesi olan ama o dönem Vatan Caddesi manzaralı- geniş mutfağının Sezer'in çalışma merkezi olduğunu anlatmıştır: Sabah 06.00'da kalkar. Günün yemeğini yapar. Yemek pişerken de çalışmış. Ardından kahvaltıya geçilirmiş. Sonra Sezer işe gitmek için evden çıkarmış (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 12.10.2024). Yıllarca yorulmadan uygulanan bu rutini Cengiz

¹¹ Ayrıca bkz. "Yeniden Babaevinde" şiiri (Sezer, 2017, s. 364-365).

¹² Sezer'i tanıyan, kendisi de yayıncı, edebiyat-inceleme kitapları yazarı ve bir şair olan Metin Turan, proje kapsamında 14 Aralık 2024'te kendisiyle yapılan görüşmede, tanışılan tek bir ismin dahi bir şairin hayatını nasıl değiştirebileceği ve şairler ya da yazarların yayın dünyasında tanındıklarının olmasının kendilerinin tanınırlığı açısından önemi gibi konularda bizi aydınlatmıştır. Kendisine teşekkür ederiz. Sezer'in hayatında da böylesi ilişkiler ağı ve birçok kilit isim bulunuyordu. Örneğin Özyalçiner'in Şüyük'le yaptığı görüşme sosyal ağların bireylerin yaşamındaki doğrudan ya da dolaylı, üçüncü taraflara, daha fazlasına dek uzanan bağlantı zinciri ve etkilerini gösterir. Görüşmeden sadece şu küçük örnekle yetinilecektir: Doğan Hızlan Sezer'i Özyalçiner'le tanıştırmıştır. Sezer'in *Varlık*'ta çalışırken tanıştığı Orhan Hançerlioğlu da TRT arkası yarın programları için çalışmalarında üçüncü bir kişiye yönlendirerek onlara aracılık etmiştir (Şüyük, 2019, s. 42, 72).

¹³ Özyalçiner'e halası Samiye Çelik'in vefatı ve kaç yıl birlikte yaşadıkları da sorulmuştur. Kendisi tam tarihini hatırlayamamış, "1990'lara kadar" ifadesini kullanmıştır (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024).

(2016a, s. 208; 2016b, s. 214) imgeleştirir: Elini mutfak önlüğüne kurularak şiirlerini okuyan bir kadın şair.

Sezer artık sürekli desteklediği, her türlü yazısında anlattığı farklı alanlarda üretim yapan emekçilerden biri olmuştur: Mavi yakalı, beyaz yakalı ve sanatçı. 16 yaşından itibaren çalışan Sezer, eşi 1980’lerde Türkiye Yazarlar Sendikası yöneticisi olarak yargılanırken çalıştığı özel yayınevi “*ekonomik ambargo*” uygulayarak emekli olmasını isteyince 1983’te emekli olur (Koparan, 1996, s. 2; Sezer, 2015, 7 Ekim). Ekonomik sıkışıklığı aşmak için her zaman farklı türde edebî çalışmalar yapan çift, özellikle Yeşilçam için yaptıkları işlerden iyi gelir elde edebiliyorlardı (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024).¹⁴ Ek gelirlere rağmen iktisadi sermaye açısından orta sınıf olan aile kültürel sermaye ve kültür tüketimi açısından Özyalçiner’in ifadesiyle daha “*küçük burjuva*” bir hayat sürüyordu (Yıldırım, 2003, s. 306, 307).

Ekonomik konum -sanatçı ve sanat çevrelerinde olsa da- yemek kültürü bağlamında onun gerçekliğini, sınırlarını belirlemiştir: Semt pazarından alışveriş yapan Sezer, eldeki malzemelerle yapılabilecek kolay ve besleyici yemek tariflerini, ucuz alışveriş yapılabilecek yerleri bilmekle kalmaz çevresindekilerle de paylaşmış (Tuncer, 2016, s. 194; Cengiz, 2016a, s. 207; Cengiz, 2016b, s. 213). Mümkün olduğunca ucuz ürünleri çok yönlü kullanmaya ve sağlıklı beslenmeye¹⁵ önem veren Sezer’in günlük menüsünden şu örnekler verilebilir: Kahvaltıda yeşil ve siyah zeytin, domates ve salatalık, ince doğranmış dereotu, maydanoz, çörekotu ve zeytinyağla karıştırılmış lor; protein için düzenli yumurta tüketimi; domates, biber, salatalık ve lordan oluşan basit sarımsak soslu salata; türlü gibi sebze yemeklerinde kırmızı ya da beyaz et kemiklerini kullanma; dereotu ve maydanoz saplarından elde edilen suyu çorbalara katma; tam tahıllı ekmekten dökülen tahıl tanelerini çorba üstüne serpmek için biriktirme; tavuk derisi ve et parçalarını tuzlama tarzı çorbada değerlendirme;¹⁶ gece yatmadan önce meyve yeme (Özyalçiner, 2019, s. 22, 37, 75-76, 97, 102).

¹⁴ *Buruk Acı* filmi (1969, yönetmen Nejat Saydam, Acar Film Prodüksiyon) ve aynı adlı şarkı sözünün gölge yazar, takma ad, ünlüler dünyası, gizlilik anlaşmaları gibi gizemli, parıltılı unsurlarla dolu maceralı arka plan öyküsü için bkz. İncesu, 2023, s. 30-32.

¹⁵ Sezer’in yiyeceklerin besin değeri, beslenme ve hastalık ilişkisi gibi konulara da meraklı olduğu anlaşılmaktadır. Örneğin, Sezer (2015, s. 144) bir yazısında Güney Özkılınç’ın *Nâzım’ın Bursa Yılları* kitabından söz eder. Kitabın bir yerinde genç cezaevi aşçısının Nâzım Hikmet’e avludan ot toplayıp hindiba salatası yaptığı bilgisi geçmektedir. Sezer de merak edip sorar: “*Aklıma takıldı sıralanan bu sebzeler, kabak, ıspanak kökü salataları hep bir perhizi düşündürüyor... Usta’nın [Nâzım Hikmet] karaciğerinden sıkıntısı yüzünden miydi, kalbinden mi?*”

¹⁶ Tavuk derisinden işkembe çorbasının tarifi için bkz. Sezer, 2001, s. 53-54.

Beslenmeyle eğitim, gelir, statü ve boş zaman arasında anlamlı ilişkiler olup hem iktisadi hem de kültürel sermayenin düşük olduğu gruplarda gelirin gıdaya ayrılan payı olsa da hanenin toplam harcamasındaki payı büyüktür. Buna rağmen tüketilen ürünler ucuz ve yüksek enerjilidir (Bourdieu, 2015, s. 268-277). Sezer de tüketimde görülen bu ayrımın farkındadır. Onun için yemekler toplumsal tabakanın da ifadesidir (Sezer, 2017, s. 266): Lokantada yenilse bile fakirin çorbası *nanesi yağda yakılmış tarhanadır*; dar gelirlielerin alışveriş mekânı ve zamanıyla buradan alabilecekleri kendine özel olup bunlar *akşam pazarındaki patlamış biber ve ezik domatestir*. Bu ürünler kısmen çürümüştür. Lévi-Strauss (1969, s. 64, 142-143, 152-153, 167) yapısalcılığında kültür kategorisindeki pişmişin karşıtı olarak çiğle birlikte doğa kategorisinde yer alan çürümüş bir karşı-sebze olup “*ekilmiş bitkinin tersi*”dir. İnsanlar, tarımı ve ekilenlerin pişirilmesini öğrendikten sonra çürümüş olanı yemeyi bırakmıştır. Öyleyse pazardan çürük sebze satın alınması nasıl yorumlanabilir: Kültürden çıkma? Doğaya dönmüş karşı-kültür insanlar?

Sezer (2001), her yaştan insanın, hane halkı kadar misafirlerin de düşünüldüğü az masraflı, hazırlaması ve pişirmesi kolay, sağlıklı ve yerken zevk veren yemek tariflerini bir araya getirerek yayımlar. Yemeklerinin kaynağı çeşitlidir: Yemek kitapları, Türkiye ve yurtdışındaki yemek mekânlarından öğrendikleri, kendi denemeleri, “*uydurdukları*” (s. 16). Kitap bu yönleriyle Avanzade Mehmet Süleyman’ın kitabını hatırlatır. O (2021, s. 31-32), 1919’da Sezer’le oldukça benzer amaçlardan hareket eder: Kuvvet veren, besleyici, hasta ve çocukların beslenmesine uygun, mevsimsel, sebze ağırlıklı, ev yapımı, ağız tadıyla yenen ve kolay hazırlanan, farklı kültürel kaynaklardan bir araya getirilmiş yemekler.¹⁷

Sezer’in (2001) kitabının pek çok yemek kitabında bulunmayan özgün yönleri vardır: Hemen her tarifi altındaki Notlar başlıklı uyarılar, öneriler, farklı malzeme örnekleri, püf noktaları; buzdolabında kalarak rengi ya da biçimi bozulup kuruyan ürünler için öneriler; artan ya da fazla olan yemekleri değerlendirme yolları; üç öğün için yemek tavsiyeleri¹⁸ vd.

¹⁷ Kitabın Sunuş yazısında Schick, tarifleri “*arajman*” olarak niteleyerek kimi tariflerin İstanbul ve saray mutfağından olduğuna kimilerininse doğrudan Batılı kaynaklardan çevrilip yerli okur için uyarlandığına dikkat çeker (Avanzade Mehmet Süleyman, 2021, s. 19). Ama malzemeler, tarif, damak tadı, pişirme teknik ve araçları gibi birçok unsurun bazen farkında dahi olunmadan küreselleşmesi, göç etmesi, uyarlanarak kültürleşmesi köken araştırmalarının gösterdiği gibi neredeyse kaçınılmazdır. Avanzade Mehmet Süleyman’la Sezer’in eseri, bu sürecin 20. ve 21. yüzyıldan güzel birer örneğidir.

¹⁸ Sezer (2001, s. 95) bu bölümün girişinde, TRT radyolarındaki Arkası Yarın Kuşağı için uyarlamasını yaptığı *Bir Genç Kız Yetiştiriyor* (Smith, B. [1946]. [N. Yeğinobalı, Çev.]. İstanbul: Türkiye Yay.) adlı çocukluk-geçlik romanına gönderme yapar. Romanda Brooklyn’de yaşayanlar haftanın altı günü bayat ekmek yemektir. Ama herkesin haftalığını aldığı cumartesi günü bayat ekmeğe et karıştır; o gün herkes köfte yer. Sezer’in bu romanla birçok yönden empati kurduğunu söyleyebiliriz: Dar gelirlilik, büyük kentte ücretli çalışanların yoğun olduğu bir semtte yaşama, göçmenlik, kitapları çok seven, kendini geliştirmeye çalışan zeki bir genç kız.

Sezer'in ekonomik yemek kitabının et yemeyenler için hazırlamış tarifleri onu hem özgünleştirmekte hem de kişiselleştirmektedir zira kızı et yememektedir. Kitabın diğer özgünlüğü, torunu Adnan Taylan Sakin'e danışarak hazırladığı çocuklara özel bir bölümünün olmasıdır.¹⁹ Bu bölümde Sezer'inkilerin yanı sıra torunu Taylan'ın notları da karşımıza çıkar. Taylan'ın Notu başlığı altında yer alanlar art arda okunduğunda bir çeşit şiir ya da hikâye metni belirmektedir.

Dar gelirlilerin mutfak bütçeleri ve bununla erişebilecekleri malzeme çeşitliliği sınırlı olduğundan “zorunluluk” olarak nitelediği bu mutfakta lezzetli, ucuz ve sağlıklı yiyecekler üretebilmek için Sezer, Türk mutfağının genel özellikleriyle de örtüşen dokuz kural belirler (2001, s. 16-18). Kitabın bölümleriyle yemeklerin seçimini de bu ilkelere göre yapar. Kitabın yedi bölümünün adı şöyledir: Kalanları değerlendirmek, çocuklar ve çocuk kalanlar, etyemezler sağlıklı tarifler, üç öğün yemek, bereketli yemekler, evde yapmak kârlıdır, adsız olan bir sofraya dizisi (çorbalar, pilavlar, sebzeler, salatalar). Yemekleri seçiminde kullanılan ilkelerse şunlardır: Az masraflı (dar gelirli aile ekonomisini zorlamayacak malzemeler), besleyici (sağlığa etkilerinden şüphe duyduğu hazır gıdaların kullanımını azaltabilme umudu), bereketli (kalabalıkları, aileyi, gözü, mideyi doyuracak kadar çok miktarda üretim) ve pratik (kitapta, yemek yapmakla birlikte hazır yemeğin kolaylıklarından yararlanmak isteyenler yaşlılar, öğrenciler, çalışan kadınlar, yalnız erkekler olarak sıralanmıştır).

Sezer, “bereketli yemek” deyişini iki şekilde açıklar (2001, s. 115): Bir, ucuza ama ağız tadıyla karnı ve gözü doyurma. İki, az malzemeye sofrayı donatma. Bereketli yemeklere örnek olarak Tatar böreğini, yahnileri, ayranla ikram edilen sebzeli bulgur pilavını, turşulu sunulan nohut ya da fasulyeyi sayar. Bereket için verdiği örneklerden biri dikkat çekicidir: Pahalı ürünler olan pastırma ve sucuğun örneğin kuru fasulye gibi bir bakliyat içinde kullanılması. Bu şekilde bereketin, pahalı ama az olan malzemenin çok sayıda kişiye doyurucu bir porsiyon içinde iyi hazırlanmış bir ana yemek olarak sunulmasıdır. Verdiği tarifler öyle pratiktir ki görece yapımı karmaşık, gösterişli ve bol malzemeli yemekleri azdır. Bunlar, duvaklı pilavla (s. 43) balık, rulo ve bahçıvan gibi köftelerdir (s. 125, 129-230).

¹⁹ Bölümün girişinde Sezer (2001, s. 59), dostu da olan Necatigil'in bir şiirinden alıntı yapar. Gökalp Alparslan (2011, s. 89, 93, 94), Necatigil'in sakin, huzurlu, orta sınıf bir çekirdek ailede büyüyen çocukları anlatırken babacan, korumacı olduğuna dikkat çekerek Sezer'in alıntılardığı şiir için şu yorumu yapar: “çocuk, anne babaların ortak zayıf noktasıdır. Yaşamın önünde eğilmenin de hayatta bir şeyler aramanın da tek nedeni çocuktur”. Öyle anlaşıyor ki çocuklar iki şairin de arzusu, zaafı, sevgilerinin yönelimindeki öznelardır. Bkz. Gökalp Alparslan, G. (2011). Behçet Necatigil'i Ziya Osman Saba'nın Işığında Okumak. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Türkoloji Dergisi*, 18(1), 83-100.

Bize göre onun ekonomik ama zevk veren, sevdiklerini tek tek düşündüğünün ifadesi olan yemeği *börektir*. Et yemez kızı için soya kıymalı ya da ıspanaklı, ot yemez oğlu içinse yoğurtlu peynirli yaptığı börek (Özyalçiner, 2019, s. 77), Sezer'in yemekten kaçan çocukları zevkle beslediği gibi yakın ilişkide olunan arkadaş ve komşularını ağız tadıyla ağırlamanın basit, kokusuyla cezbeden ve ekonomik bir yoludur. Örneğin, evinde bir ara çocuk korosunun çalışmaları için yer de açmayı bilmiş, çocuklar için de börek pişirmiş (Cengiz, 2016a, s. 207). Ercan (2010, s. 70-71) da röportaj için gittiği Sezer'in evinde onun misafir ağırlama tarzıyla karşılaşır: Misafirlerini rahat ettirmeye çalışır. Çay bardağı mı, fincan mı tercih ettiğini sorar, çaycılara doğrudan ince belli bardak, yanına da (içsiz) susamlı börek koyar. Ama burada şair, şiirle yemek arasında bir ortaklık da kurar: Her ikisi de biçim ve içerikten oluşur. Her ikisinde de yaratıcılıkla "*alışılmış malzemeyle alışılmamış bir sonuca*" ulaşmak için çabalanır. Her ikisinde de içerik eksikliği varsa güçlü bir biçim bunu tamamlayabilir.

Sezer'in eşine sevgisinin ifadesiyle olasılıkla *irmik helvası*dır. Çünkü bu sevginin muhatabı olan Özyalçiner, örneğin kuru fasulye, pilav (ki araştırma sırasında bizi de iki defa kuru fasulyeciye götürdü) gibi sevdiği yemekleri Sezer'den öğrenmişse de irmik helvasını onun elinden yemiştir ta ki onu kaybedinceye dek (Özyalçiner, 2019, s. 73-74, 76; Şüyün, 2019, s. 79).

Yukarıda betimlenen Sezer'in mutfağı bize yemek kültürü hakkında ayrıca şunları da öğretmektedir: Yemek tarifleri aileden, üst kuşaklardan çok akranlardan öğrenilerek geliştirilmektedir. Bu kültür öncelikle ekonomik ve sosyal çevre koşulları, ikincil olarak beğeni ve tercihlerle biçimlenmektedir. Yemek kültürüne ait bilgiler onları yaratan koşulları deneyimleyenler, benzer referans grubunda olanlar arasında yayılmaktadır. İster pişirme tekniği ya da sos gibi bir ayrıntı, ister bir görgü kuralı ya da besin değeri gibi sağlıkla ilgili olsun, yemek kültürü kültürleşmeyle biçimlenmektedir. Ama yemek hep yorumlanmaktadır; aynı gibi görünen tarif aşçısı tarafından daima az-çok değiştirilerek uygulanmaktadır.

Mezeler

Bu kısımda Sezer'in rol aldığı iki ayrı gösteri ortamı konu edilmektedir: Edebiyat ve sanat dünyasından isimlerin buluştuğu, yiyecek içecekler eşliğinde eserlerin de seslendirildiği gösteri ortamıyla hane içi özel, törensel nitelikli sofralarda Sezer'in ikramlarıyla gerçekleştirdiği gösteri ortamı.

Yemek bir gösteridir (Kirshenblatt-Gimbletti, 1999). Aşağıda anlatıldığı gibi şiir okumak da öyle. Peki gösteri nedir? Gösteri yapmak “rol yapmak” olduğundan gösteri sadece bir metin değildir; “ses, tat, biçim, renk ve ağırlık gibi sözel olmayan niteliklerle... karmaşık bir şekilde bağlantılıdır. ...şekillendiği andaki tarihle doludur” (Kapchan, 2003, s. 121-122).

Farklı alanlardan sanatçıların farklı yeme içme mekânlarında, bazen özel konutlarında bir araya geldikleri toplantıların belki de en ünlüsü, zengini ve lezzetlisi Picasso’nun dâhil olduklarıdır. Herscher (2002) onun İspanya’da av sofralarıyla başlattığı yemek serüveni, ressamın ünü, eserlerinin piyasa değeri arttıkça değişerek daha incelikli, zengin, gösterişçi hâle gelişini örnekler. Böylesi toplantılar özellikle 1950’li yıllardan itibaren Türkiye sanat çevrelerinde de görülür (Özata Dirlikyapan, 2013, s. 38-45). Sanatçıların bir masa etrafında toplanması, farklı tarihî dönemlerde değişik gruplarca yapılan adlandırılmaldan anlaşılmaktadır ki, sadece sosyal bir ilişki ortamı değil, sanatsal ve siyasal bir oluşumdur (Anar, 2012, s. 34-39). Bir de şairin bilgisi ve sanatını anlattığı, edebî sanatı halkın önüne getiren, ticarî bir boyutu da olan, şairin kendi eserine sesi ve bedeniyle can verdiği etkinlikler vardır (Hall, 1985; Stern, 1991, s. 73-78); Türkiye’deki yaygın adıyla şair matinelere²⁰ (Özata Dirlikyapan, 2013, s. 38-39).

Bu ortamlardaki kadınların varlık durumuna bakıldığında, örneğin Oktay (1991, s. 122), kendi bohem toplantılarına katılan sadece üç kadın sanatçının adını anar: Sevim Burak, Tomris Uyar ve -daha sonra Özyalçiner’in de adını anacağı- Leyla Erbil. Bir dönemin ünlü sanatçı toplanmalarının gerçekleştiği yerlerden Baylan Pastanesi, Bacı Restoran, Hatay Restoran, Acem Kahvesi ve Hasıraltı Kahvesi’nde 1950 kuşağı öykücülerinden Özyalçiner’in, İkbâl Kahvesi ve Hatay Restoran’da Sezer’in adı da geçmektedir (Anar, 2012, s. 225, 317-318, 337, 352, 486, 500). Sezer’in Özyalçiner’le birlikte katılmaya başladığı böylesi ortamlardan adı sıkça anılanıysa Yenikapı kahvehanesidir. Engin’in (2010, s. 225-226) ifadesiyle “tek bir çayla ve çok şiirle saatler geçirilen” Kemal Bey’in kahvesindeki masada tek kadın Sezer olurmuş. Şiirlerin okunduğu, edebiyat dedikodularının yapıldığı bu masada bir araya gelen dönemin genç sanatçıları ayrıca meyhanelerde de buluşurlarmış. Sezer, bu sanatçı grubuna farklı meyhanelerde de katılmış. Ama Halkalı’da oturduğundan bu sık olmazmış. Özyalçiner, örneğin Beyoğlu’nda laterna da çalınan bir meyhaneye -henüz 18-19 yaşlarında olan- Sezer’in genelde herkesten önce geldiğini ama o tarihlerde güvenle orada diğerlerini bekleyebildiği bir sosyal ortamın da olduğunu anlatmıştır (A. Özyalçiner, kişisel görüşme, 10.10.2024; Şüyün, 2019, s. 45). Bu grupta yer bulabilen diğer kadın şair

²⁰ Sezer’in de matinelere katıldığını 1962’de Çapa Öğretmen okulunda çekilmiş bir fotoğraftan öğrenmekteyiz ama dinlediği şairin kimliği hakkında bir bilgi bulunmamaktadır (Özyalçiner, 2019).

Leyla Erbil'dir. Ayrıca Erbil'in Maçka'daki evinin kapısı topluluğa daima açıktı (İncesu, 2023, s. 24-25).

Özyalçiner, askerden döndüğünde henüz arkadaş olarak görüştüğü Sezer'i aramayı unutup ona kendini affettirmek için türlü yollar dener. O günlerde Haldun Taner, Mehmet Seyda, Cemal Süreya'nın katıldığı Papirüs dergisinin paneline Sezer'i götürür; Tomris Uyar'ın ikram ettiği içkileri içerler. Sonrasında Sezer'i -dönemin bohem yaşantısında sık gidilen- Nil Lokantası'na yemeğe götürür. Mekânda Rauf Mutluay'la Ece Ayhan da vardır. Burada gece yarısına kadar kalırlar. O günden sonra el ele, gönül gönüle verirler Sezer'le; bir yıl sonra da evlenirler (İncesu, 2023, s. 24).

1967'de evlenen Sezer ve Özyalçiner, evliliklerinin erken yıllarından itibaren 1980 darbesine kadar cuma günlerini Vatan Caddesi'ndeki evlerinde *"herkese açık sofraya günü"* olarak belirler (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024). Bu sofranın müdavimlerinden kimisini Özyalçiner şöyle sıralar: Sadık Gürbüz, Atıf Behramoğlu, Bekir Yıldız, Asım Bezirci, Refika Bezirci, Metin Eloğlu, Orhan Peker, Refik Durbaş, İKD'liler (İlçici Kadınlar Derneği), İGD'liler (İlçici Gençler Derneği)... (İncesu, 2023).

Bu toplanmalarda çeşitli edebî tartışmalar (Behramoğlu-Eloğlu, Sezer-Özyalçiner arasında) yapıldığı kadar dönemin genç sanatçıların (Gülsüm Cengiz-Hüseyin Akyüz, Sadık Gürbüz-Seval Hanım) evliliklerine de vesile olacak bir ortam oluşur. Özyalçiner, Cengiz-Akyüz çifti için şöyle diyecektir: *"Bu evlilik de soframızın bir evliliği olarak tarihe geçti. Sennur da onların nikâh şahidi oldu"* (İncesu, 2023, s. 26).

"Keyifli bir sofranın yaratıcısı olmak da bence yazar olmak kadar önemli" diyen Sezer (2001, s. 18), açık sofrayı kendi elleriyle yaptığı yemeklerle donatmış. İçkilerin misafirlerce getirildiği sofrada ana yemek ve mezeler bulunmuş. Özyalçiner, Sezer'in gösterisindeki yemekleri şöyle sıralar: Pilaki, dolma; havuç, roka ana malzemeli salata tarzı mezeler, et olarak köfte, yemek olarak pilav. (İncesu, 2023, s. 25)

Edebiyat matinelere ya da bohem açık sofralar anlaşıldığı kadarıyla 1980 sonrasında sürmez. Kimi arkadaşlarının yurt dışına çıkışıyla açık sofranın da eski tadı kalmaz (İncesu, 2023, s. 26). Sezer (2017, s. 192) "Mektup" diye bir şiir de yazar; bu da sofranın dağılmasının hüznü mektubu olur: *"Sokakta sesinizi duyar gibi oluyorum/Sanki biriniz hemen kapımı çalacak/Sofraya bir tabak daha koyuyorum"*. Ama bu defa yazar ve gazeteci birlikleri, belediyeler, sendikalar, siyasi partiler, kitap fuarları gibi farklı oluşumların şair ve yazarları da içeren toplantılar, çaylar, anma günleri, kültür festivalleri, dayanışma toplantıları, şiir günleri gibi kimi çok amaçlı kimi tek bir tema etrafında, yurt içi ve yurt dışında düzenlenmiş çeşitli etkinliklerin devreye girdiği anlaşılmaktadır. Sezer, konuk ya

da şiirleri için davet edilmiş şair olarak bu toplantılara katılır, şiirler okurmuş. Diri, tok sesiyle (Cengiz, 2016, s. 209), kişiliği, duygusu ve şiirleriyle aranan, saygı duyulan bir isim olduğu görülmektedir. Bu toplantılarda servis edilen yiyecek içecekler hakkında bir bilgi bulunmasa da Sezer'i anmak üzere basılan kitaplardaki bazı fotoğraflardan (örn. Özyalçiner, 2019) konukların sıkışık hâlde oturdukları uzun masalardaki servis tabakları (demek ki sıvı yemek yok), kadehler, su bardakları, ekmek sepeti ve ortaya konmuş meyveler seçilebilmektedir. Kimilerinde ise lobi gibi geniş alanlarda ellerinde içeceklerle ayakta yan yana durmaktadırlar.

Bu ortamlar sanatının sürekliliğini, gerekli moral desteği sağladığı gibi Sezer'in yemek kültürü bilgi ve görgüsünü de arttırıyor, onun kendi gösteri yemekleri için gerekli zemini oluşturmasına yardımcı oluyordu.

Sezer (2019, s. 47) "*Türk mutfağı bir gösteri mutfağıdır*" dese de anlatımından böyle bir gösterinin boş zaman, bol malzeme, ustalık ve yaratıcılıkla mümkün olduğu anlaşılmaktadır. Ama iki çocukla bir yaşlının da yaşadığı evde yemeklerden sorumlu olan Sezer aynı zamanda çalıştığından mütevazı bir gösteri sergiliyordu. Yukarıda anlatılan sanatçı sofraları gibi bayram, yılbaşı gibi özel gün sofralarının da menüsü neredeyse sabitti. Örneğin Kurban Bayramı'nda Sezer'in kendi yaptığı tatlı (ki tulumba tatlısı severmiş), börek, salçalı gulaş, taze fasulye; yılbaşındaysa zeytinyağlı pırasa, fasulye pilaki, yaprak dolması, beyaz peynir, kaşar peyniri, siyah zeytin, tahin helvası, kuruyemişler, tavuk pirzola ve domatesli pilav (Özyalçiner, 2019, s. 36-37, 77) pişirmiş. Zaten sonra gösterişli yemekle ikram yemeğini birbirinden ayırarak Sezer ikram konusundaki görüşünü açıklar: "*İkram bence biraz alçak gönüllü olmalı*" (Sezer, 2019, s. 15).

Yukarıda betimlenen ekonomik yaşam ilkesinin ihlali gibi görünen bu özel sofraların nasıl sürdürülebildiğine dair üç açıklama getirilebilir. Öncelikle bu bohem davranış, Bourdieu'nun (2015, s. 268) halk sınıflarında saptadığı bir yeme kültürüne benzetilmektedir; halk sınıflarının kanaatkarlık etiğinin karşısına koyduğu birlikte yiyip içme, "*cömert ve içli dışlı, yani basit ve serbest ilişkiler kurma*"ya dayalı yeme içme sanatı. İkinci açıklama ise enflasyonla ilgilidir. Özyalçiner 1970'lerde eve giren iki bin lira parayla satın aldıkları evin borcunu ödedikleri gibi dışarıda her hafta ailecek gezip Bebek'te boğazda yemek de yiyebildiklerini, ayrıca on yılı aşkın bir süre ayda bir açık sofra düzenlediklerini, bunların masraf olmayıp ödenebilir bir düzeyde olduğunu anlatmıştır (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024). Yani açık sofralar düzenlendiği dönemde gıda enflasyonu -en azından günümüze kıyasla- düşüktü. 2019 pandemisi sonrası, 2020'den itibaren tüm dünyada gıda enflasyonunda yükselme gözlemlenmiştir (World Food Situation, 2024). Üç, Sezer faktörü. Sezer, ekonomik ama zevkli, doyurucu ve besleyici, hızla hazırlanabilen yemekler yapmayı

biliyordu. Yemek kitabındaki salata ve sosların tarifleri, çeşitlendirilebilecek; yeniden değerlendirilebilecek temel bir yapıya sahiptir (Sezer, 2001, s. 21-29, 172-181). Bu sade ama çeşitli yemeklerle sofrasını donatabiliyordu.

Ciğer Ezmesi

Sezer, ansiklopedi maddesi ve araştırma kitap yazarlığı da yapmıştır. Özyalçiner, ikisinin ortak hazırladıkları ya da Sezer'in tek yazdığı inceleme, tarih, genel kültür kitapları için gerekli araştırmaları Sezer'in kendisinin yaptığını, onun iyi bir araştırmacı olduğunu anlatmıştır (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024). Bu tarz çalışmalarına bakıldığında sıradan bir konuyu farklı bir açıdan ele alabildiği, soru sorarak ilerlediği, farklı kaynakları arayıp eleyerek analiz ettiği, konuyu ayrıntılandığı ve artzamanlı bakabildiği görülmektedir. Araştırmacılığının temelini oluşturan unsurlar bize göre olasılıkla şunlardır: Meraklı, öğrenmeye aç kişiliği; otodidakt olması; evin her köşesini dolduracak kadar çok kitap okuması; düzeltmenlik ya da emeklilik maaşı dışında ek gelire ihtiyaç duyması.

Emekliliğinden sonra yoğunlaşan araştırma yazılarında zevk aldığı iki konu öne çıkmaktadır: İstanbul ve yemek. Örneğin kendi İstanbul'unu anlattığı bir yazısında neredeyse tek tema vardır; yemek (Sezer, 2010). Kentteki toplumsal tabakalar, görgü, esnaf, üretilip tüketilenler, semtlerinin ünlü ürünleri, gezilecek yerler, eğlence ve oyalama içi yapılacak şeyler gibi birçok konuyu yemek kültürü üzerinden anlatır.

Sezer kendini "Osmanlı" olarak nitelendirirmiş (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024). Çünkü karışık soy kökeni, soy üyelerinin yaşadığı ve çalıştığı yerler imparatorluğun geniş coğrafyasına yayılıdır (Sezer, 2009). Bu açıdan Osmanlı İstanbul'u üzerine olan çalışmaları onun için ayrıca özel olmalıdır. Sezer ve Özyalçiner'in (1995) birlikte hazırladığı eski İstanbul'un yaşayışı ve folkloru konulu kitapta ve onun genişletilmiş baskısında (Sezer ve Özyalçiner, 2005), Beslenme adlı bir bölüm bulunmaktadır. Bölüm, kullanılan kaynakça ve yemek kültürü hakkındaki kavrayış açısından dikkate değerdir: Yemek adları ve pişirme teknikleri arasındaki ilişki, baharat kullanımı ve kullanmama tercihinin nedenleri, et tüketim alışkanlıkları ve dönemleri arasındaki ilişki, esnaf ve lokantalarla yemek çeşitliliği, ünlü aşçılar, yasaklar, düzenlemeler, günümüze dek devam eden yemekler ve tarifler vd.. Kimi zaman hikâyeleriyle anlatılan yemeklerin bir kısmı yukarıda anılan konular çerçevesiyle patlıcan ve balık ana malzemeleri altında ele alınırken, tatlılar ve içecekler ayrı bir başlıkta incelenmiştir.

Sezer (2019) sonra eski İstanbul'un yemek kültürünü bağımsız bir kitap olarak kaleme alır. Sadece saray mutfağına değinmez, yaratıcı bir yol izleyerek tüm çeşitliliğiyle İstanbullu Osmanlı tebaasının yemek kültürünü takvimsel bayramlar, geçiş törenleri, dinî bayramlar

gibi özel ve savaş (s. 171-176)²¹ gibi olağanüstü günler bağlamında ele alır. Öyle ki oldukça nadir işlenen Afrika kökenli İstanbullulara da yer verir (s. 140). Yemeği bir gösteri olması, görgü ve adap gibi bedensel teknikleri, sunum düzeni, misafir ağırlama usulü ve inanca dayalı grupların bir yansıması gibi çoklu boyutlarıyla anlatır. Yemeğe bu bütüncül bakışla kitap, adında yemek kültürü geçen birçok çalışmanın önüne geçmeyi de başarır.

Bu kitabın (Sezer, 2019), *Kasımpaşa*'da (Sezer, 2009) da görülen, Sezer'e özel bir anlatım üslubu vardır: Araştırmalardan elde edilen bilgilere eklenmiş kişisel anı ve gözlemler, söylenceler, edebî anekdotlar. Örneğin, bir dönemin her tabakadan insanın içeceği olan kahveyi de söz hazinesiyle birlikte ele alır (Sezer, 2019, s. 36, 38). Ama bununla yetinmeyerek kahve kültürünü anısı üzerinden betimler (s. 36): Kahve içme zamanı, sabah ve akşamdır. Kahveyi hazırlama ve pişirme görevi evin genç kızınındır. Kahve içmenin işlevi, sosyalleşmektir. Kahve içenler de bir evde bir araya gelmiş arkadaş-komşu yetişkin kadınlardır. İşte burada Sezer'e özel bir şey daha öğrenilmektedir. Tıpkı yer elmasında olduğu gibi zorunlu ve düzenli olarak yaptığı şeylerden duyduğu bıkkınlık. Ama aynı yer elmasında olduğu gibi Sezer, kahve yapıp içerdi ama daha çok bergamotlu koyu çayı tercih ederdi (A. Özyalçın, kişisel görüşme, 10.10.2024; Özyalçın, 2019, s. 75).

Kitap boyunca edebiyat dünyasından kişilerin metinlerinden de örnekler verir (Sezer, 2019): Ahmet Mithat Efendi'nin *Müşahadat*'ındaki şehrin sebzelerinin "hal"e gelişi, Nezihe Muhiddin'in "Perili Evin Esrarı"ndaki kahve sunumu, Nazım Hikmet'in *Yolcu*'sundaki istasyon şefinin evinde içilen çorba, Sâmîha Ayverdi'nin *İstanbul Geceleri*'ndeki "hacı tehniyesi", Tomris Uyar'ın "Düğün"ünde seçkin bir düğünün menüsü, Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın *Hakka Sığındık*'taki yokluk yılları, Cevdet Kudret'in *Sınıf Arkadaşları*'nda helvanın yoksunluğu, Mahmut Yesari'nin *Çulluk*'unda bir soğana muhtaç olan tütün işçileri, Nezihe Meriç'in "Dışarlıklı"sında ev kadınlarının üst sınıfa geçmek için misafirperverlikleri gibi her türden yemek kültürü deneyimi "edebiyatın tanıklıkları" olarak okunur.

Sezer'e (2019, s. 51) göre İstanbulluluk kültürleşmeyle oluşmuş melez bir kent kültürü kimliğidir; İstanbul kültürü de bir "*kültür ebrusu*"dur. Bu kentin kendine haslığını anlatmaya şu örneklerle başlar (s. 7-13): Puf böreği; porselen ve cam işleri; farklı semtlerinde yetişen sebzeler (Arnavutköy çileği, Çengelköy salatalığı vb.); deniz ürünleri; kaliteli içme suyu ve dışarıda yemek kültürü -ki en ekonomik olanı da sokak satıcıları-. Farklılıkları da koruyarak oluşmuş bu kimliğin bazı yemeklerinin ortak olduğuna da dikkat

²¹ Savaş dönemi yemek önerilerinin de bulunduğu nadir çalışmalardan biri için bkz. Uğur, A. (Derl.). (2019). *Osmanlı Hanımları Mutfakta* (M.N. Demir, Çev.). İstanbul: İletişim, s. 161-162.

çeker. Her topluluğun beğenisini kazanmış, günümüze dek de taşınmış olan bu yiyecekler çoklu uygulama örneklerine rağmen oldukça “mütevazı”dır: Helva, ciğer ezmesi, kabak bastı, (balık) yaka yahnisi, (Çerkes) safranlı tavuk terine.

Sezer, iyi bir gözlemci olarak kültürel değişmeyi de eserine katar ama melankolik bir duruş sergiler. Ona göre İstanbullu kimliği ve İstanbul kültürü, kentin kendi fizikî özellikleri dolayısıyla kaybolmaktadır. Yeme içme mekânları, insan çeşitliliği kadar maddî kültür ürünleri değişmektedir. Çeşitlilik, uyum ve estetik açıdan değerlendirildiğinde bu değişimin yönü olumsuzdur (2019, s. 23-29, 185).

Ciğer ezmesi örneğinde olduğu gibi Sezer bu kimliği sevmekte ve korumaktadır. Yukarıda aktarıldığı gibi Osmanlı İstanbul’unun kültür ebrusunun ortak yemeği olan ciğer ezmesi, yüzyılları aşarak yaşamayı da başaran yemeklerden biridir. Sezer bunu örneklemek üzere Oktay Usta’nın (Oktay Aymelek, d. 1968) dana ciğeri ezmesi tarifini verir (Sezer, 2019, s. 55). Kendi yemek kitabındaysa bu yemeği çocuk ya da çocuk kalanlar için hazırladığı bölüme koyan Sezer (2001, s. 74), ekonomik olması için tavuk ciğeri tarifini verirse de “B” tarifi kuzu ciğeriyledir. Ciğer ezmesi aynı zamanda, hem bir yemeğin farklı gelir ve tabakalarda nasıl çeşitlenebileceğinin hem de Sezer’in bu toplum ve damak zenginliğine aşinalığının iyi bir örneğidir.

DEĞERLENDİRME: ŞAİRİN MUTFAĞINA GİRİŞ

Sağlıklı beslenmeye dikkat etse de son zamanlarında nefes almayla ilgili sorunlar yaşayan ve kilo da alan Sezer, 7 Ekim 2015’te uykusunda vefat eder (A. Özyalçiner, kişisel görüşme, 10.10.2024). Bize göre onun sanata, yaşama, çalışmaya, insana bakışta sahip olduğu bazı ortak değişmez ilke ve temaları vardır. O, ürettiği eserler, işlediği konular, yaptığı işler açısından çok yönlü biri olsa da onun imzası niteliğindeki bu ilke ve temalar, tüm çalışmalarını ortak bir çerçeveye taşımaktadır. Bu yazıda konu edilen yemek kültürü çalışmalarını ve yemeğe bakışını biçimleyen şu yedi temanın, onun neredeyse tüm çalışmalarında, yaşama, insana bakışında da belirleyici olduğunu düşünmekteyiz: Kent kültürü, gündelik yaşam, emek, çocuklar, yaratıcı/şairane üslup, kitaplar ve kişisel tarih.

Öncelikle Sezer bir kentlidir ve hep kentlerde yaşamıştır. O İstanbul’u “bütün incelikleriyle” bilir, etrafındakilerle bunları paylaşmış (İleri, 2016, s. 96). İstanbul’un çeşitli semtleri (Sezer, 2009), tarihi yapıları²² ve folkloru (Sezer ve Özyalçiner, 2005) üzerine kitapları da bu konudaki bilgisinin, merakının ne kadar geniş ve ayrıntılı olduğunun ifadeleridir. Bu yönüyle Sezer bir kent kültürü tarihçisi olarak da düşünülebilir. Onun

²² Örnek için bkz. Sezer, S. ve Özyalçiner, A. (2003). *Üç Dinin Buluştuğu Kent İstanbul*. İstanbul: İnkılap; Sezer, S. ve Özyalçiner, A. (2010). *Öyküleriyle İstanbul Anıtları-I*. İstanbul: Evrensel.

İstanbul'u, okuyan, farklı toplumsal tabaka, din ve soylardan oluşan çoğulcu bir kültürel kimliğe sahiptir (Sezer, 2010). Dolayısıyla onun yemek kültürü de çeşitliliğe duyarlı ve kentlidir. Kentlilik geleneksizlik gibi algılanmamalıdır. Sezer, tarihi inceleme çalışmalarının da ifade ettiği gibi kimliği oluşturan kültürü tanımaya, köklü olmaya, geçmişini bilip sahip çıkmaya önem verirdi. Onun tam da gastronomların saptadığı (Guerrero vd., 2009, s. 348) tarzda bir geleneksel kavrayışı olduğu söylenebilir: Alışkanlık, doğallık, yerel ürünler, işlem ve tariflerdeki süreklilik, ayırıcı tat.

İki, Sezer'in şiirleri gündelik yaşamdan, gerçeklikten beslenir. Özellikle *Bu Resimde Kimler Var* (Sezer, 1986) şiir kitabı antropoşiir çalışmalarını anımsatmaktadır (Maynard ve Cahnmann-Taylor, 2010, s. 5); yani insanı, kültürü tüm çeşitliliğiyle görüyordu ve bunu şiir formunda anlatıyordu. Gündelik yaşamın gerçekliğini tüm devingen dinamikleriyle gözlemleyen Sezer'in mutfağı da buna uygundur. Kitaplarında yemek seçenler, misafir ağırlayanlar, gösterişçi tüketenler, ekonomi yapanlar, ücretli işte çalışıp yemek de pişirmek zorunda olanlar, üç öğün için yemek planlamak zorunda olanlar gibi çok çeşitli grupları konu eder. Gerçeği tüm ayrıntılarıyla gördüğü, bunu anlatmayı sevdiği için de “*ne kimseyi doyurur ne atılır*” dediği “*yarım tabak kadar kapuska ya da türlü*”nün nasıl değerlendirilebileceğini dert edinir ve okurlarına bunları dönüştürme yollarını anlatır (Sezer, 2001, s. 19).

Üç, emek temasını sıklıkla işleyen Sezer toplumcu gerçekçi bir şairdir. Ama onun için emek somut ve eylemseldir. Üretken bir yazar olan Sezer sanatını icra ederken ücretli işlerde çalışıyor; ailesine dostlarına zaman ayırıyor; ev işleri ve yemek de yapıyordu. Başka bir deyişle sürekli çalışıyordu. Bir sanat olarak gördüğü yemeğin de yoğun bir emek ve bütçeyle ortaya çıktığını biliyordu. Bu nedenle onun ana ilkesi ekonomikliktir: Kısa zamanda, düşük bir bütçeyle, basit tekniklerle besleyici, az emek harcanarak, zevk veren şeyler pişirmek. Dolayısıyla ilk yemek kitabında da emekçilerin, dar gelirli ve orta sınıf ailelerin mutfağını kendine konu olarak seçer (Sezer, 2001).

Dört, her fırsatta anne olduğunu vurgulayan Sezer, toplumun tüm farklı kesimlerini gördüğü gibi çocukları da fark eder. Onları sadece sevmekle yetinmez. Çocuklarını, torununu yazma, yorumlama, eleştirme ve deneme sürecine dâhil eder; onları dinler, sözlerini ciddiye alır. Şiir ve yazılarını sadece yetişkinler için yazmadığı gibi yemeklerini de sadece yetişkinler için tarif etmemiştir. Çocukları hem cezbedecek hem de sağlıklı büyümelerini destekleyecek tarifler seçmiştir.

Beş, farklı alandan sanatçılarla aynı ortam ve masalarda bulunan Sezer'in inceleme ve kitapları da dâhil, eserlerinde sanatsal anlatım şaşırtıcı, yaratıcı bir üslupla ortaya çıkar. Örneğin, deniz taşıtlarından bahsederken Sezer'in çağrışımlar yoluyla “kayık”a atfettiği

anlamlar, onun düş gücünü, çoklu düşünme ve maddî kültür unsurlarıyla sözlü kültür arasında bağlantı kurma becerisini de gösterir; bulgulardan bir emek hanesine ait hikâye yaratmasını bilir:

İstanbul'da ulaşımın en önemli ögesi, insan gücünün etkin olduğu kayıklardır. Biçimiyle mutfak araçlarından (kayık tabak, kayık sahan) kadın giyimine (kayık hotoz, kayık yaka) ad olan bu taşıt, annelerin çocuklarını oyalamak için söyledikleri tekerlemelere kullanılan ve ritmiyle de girer:

Fış fış kayıkçı

Kayıkçının küreği

Tıp tıp eder yüreği

Akşama fincan böreği.

Tek sermayesi kullandığı tekneyle kollarının gücü olan kayıkçı mı düşlemektedir fincan kenarıyla kesilip yağda kızaracak ekonomik, yoksul işi börekleri, yoksa kayıkçının karısı mı çocuğunu eğlerken, eşine güç vermeye çalışmaktadır. Yorumu düş gücünüze bağlı (Sezer ve Özyalçiner, 2005, s. 169).

Altı, mutfak da dâhil evinin her köşesi kitaplarla dolu olduğu anlatılan (A. Özyalçiner, kişisel iletişim, 10.10.2024) Sezer, kitap tanıtımı yazıları da kaleme alırdı. Sezer'in yemek kitapları da dâhil farklı çalışmalarında okuduğu kitapları epigraf olarak ya da alıntılamaıyla kullandığı görülür. Kitaplar onun bir entelektüel oluşunun da ifadesidir. Said (1995, s. 32), entelektüelin insanın özgürlüğünü ve bilgisini arttırmayı hedefleyen faaliyetlerde bulunan bir birey olduğunu söyler. Sezer de geniş bir okuma alanı olan bir entelektüel olarak bilgilerini çocuklar ve tüm insanlarla paylaşarak onlara iyi ve doğru şeyler öğretmeyi amaç edinmişti. Tarihe not düşmeyi önemsiyordu. Bu nedenle çeşitli yazılarında ve yemek kitaplarında konuya farklı açılardan bakıyor, fark edilmeyene dikkat çekiyor, bilgilendirici ayrıntılara yer veriyordu. Bu tarzını yemek kültürü üzerine çalışmalarında da sürdürüyordu.

Yedi, Sezer'in üretimlerinin oldukça kişisel bir boyutu vardır. Araştırma-inceleme kitapları da dâhil hemen her çalışmasında kendi kişisel yaşamı ya da ailesi, dostları, tanıdıklarıyla ilgili çeşitli anıları paylaşmaktadır. Bu durum onun yemek kitapları için de geçerlidir. Örneğin *Az Masraflı ve Kolay Yemekler*'i (2001) sadece dar gelirli bir okur kitlesini değil, hanesindekileri ve evinde ağırladıklarını da düşünerek hazırlamıştır. Bu kişisel boyut okurla yazar arasında bir empati kurmakta, işlenen konunun somut bir olguya dönüşmesi sağlamakta, ayrıca atıf yapılan tarihî dönem ne olursa olsun, konuyla Sezer'in gerçekçi ve gündelik yaşama olan ilgisini de birbirine bağlamaktadır.

Sonuç

Hayatta kalmak için yemek. Temel ihtiyaç ve sadece beslenme düzeyindeki bu ifade Sezer için neredeyse imkânsızdır. O, hayatında, sanatında ve yemekte yeni bir şey yaratmayı hedeflemiştir. Gündelik yaşamın gerçekliğinden hareket etmiş, eldekiler, zorunluluklar ya da sınırlılıklar olarak ifade edilen koşullarla yüzleşmiş ama kendini sürekli yeni kaynaklarla besleyip geliştirmiştir. Buna uygun da bir yemek sanatı icra etmiştir. Bu açıdan Sezer'in mutfak sanatının minimal bir kolaj olduğunu ileri sürebiliriz: Sade, basit, besleyici, zevk veren.

Ne yersen o'sun deyişini Sezer'e uygularsak "O İstanbul'u tadıyordu gözleri tamamen/merakla açık", diyebiliriz. İstanbul'u tarihsel kökleriyle biliyor, sadece yapı ve semtlerini değil insanların da tanıyor, estetik ve malzeme çeşitliliğiyle yemeğini deneyimliyordu. Ama zorunlu da olsa mütevazı ve ekonomik olanın tarafındaydı. Bunun da zevk alacak şekilde uygulanmasına önem veriyordu. Dolayısıyla onun için insanca yemek yemek, sağlıklı, zevkle, incelikle, dostlarla birlikte, sadece günü geçiştirmek için değil yaşamdan keyif de alarak yemektedir.

Summary

Sennur Sezer (1943-2015), is the author of two cookery books. In her book named *Old Treats of Istanbul (İstanbul'un Eski İkramları)* (2019), she concentrates on the food culture of a variety of religious and ethnic groups from different historical periods for special occasions and ceremonies. In the second book named *Low Cost and Easy Dishes (Az Masraflı ve Kolay Yemekler)* (2001), on the other hand, she gathers the recipes of foods with few ingredients and easy to prepare for daily and special day tables. Sezer used to express she loved eating and cooking on all occasions. Therefore, we reflect on her life in terms of foods in this article. With this study, we aim to create her biography through her cooking culture. Our other objective is to put forward that food is another expression of art for her.

Inspired by micro-historical approach, the historical and social context in Sezer's life, and contradictions as much as authenticities are taken into consideration. For the study, various tables prepared and attended by Sezer, foods cooked and eaten by her, her cookery books and other works mentioning food are analysed. Moreover, the things written after her, and interviews and works about Sezer by her husband Adnan Özyalçın are discussed. Another source of data used in the article are the notes by the interview with Özyalçın on 10th-12th September, 2024 within the scope of a project about Sezer.

Sezer's biography is comprised of six subheadings each of which are symbolised through a food. Early childhood period: Sezer was born in Eskişehir where they lived because of her father's job. 'The bird soup' which was made by her mother during the times of poverty is the prominent unforgettable food of this period. Mid-childhood period: Sezer's parents were born and raised in Istanbul. It was decided that she was to stay for her education in this city where she was there only for a visit, and she never leaves. She stays at her great grandmother's house in Kasımpaşa, Istanbul for a while. The outstanding dish of this period is the sunchokes with olive oil which also represents poverty. Puberty and youth period: Sezer lives with her family at the residencies of State Railways in Halkalı until marriage. Since they lived in a one-story house with a garden there, her mother could grow various vegetables. Thus, garden vegetables obtained through effort stand out as foods in this period. Adulthood period: As a married and working mother, Sezer, takes cooking upon herself in accordance with the traditional sex-oriented distribution of work. She aspires to prepare healthy and delicious food for her family. These are the economical foods with few ingredients that can be prepared quickly. She collects her recipes in a book later on. As a dish that is suitable for every kind of table, pastry

(börek) comes to the forefront. Pastry is also an example of how much creative one can be with only a few ingredients. Additionally, Sezer establishes a similarity between food and poetry through pastry. According to her, food and poetry both consist of form and content that support each other. It is possible to say something different thanks to creativity if you know the structure well. Demonstration tables: Sezer, who attended several invitations as an artist, also prepared tables for artists at her home. She prepared especially appetizers for her guests. During these gatherings, the artists not only chatted but also performed their art. In this aspect, the settings in which Sezer had two performances with both her poetry and cooking are quite significant. Intellectuality: Sezer was a poet who read a lot and had a researcher personality. She had research books on the town history of Istanbul, specifically. She also wrote a book on historical food culture of Istanbul thanks to her versatility. Sezer, who wants to draw attention to the aspects lasting as much as the variables in the culture of old Istanbul, states that Istanbul's identity is based on pluralistic state of culture. In this respect, the liver pate, which she presents with more than one recipe, stands out as a dish that is connected to the past and present Istanbul.

There is a distinct style in Sezer's view of food culture and her cookery books. We assume that this style has effects on her other works and perspective of life. We can define them under seven themes. One, city (Istanbul) culture: Sezer is a poet of a city origin. She used to know Istanbul well with its cultural structures and history. She wrote books and chapters about it. Her food culture is a pluralistic Istanbul one which is aware of cultural diversity. Second, daily life: Sezer observes the daily meals of ordinary people through all of the dynamics and diversity in life. Her food is also realistic and varied in accordance with all the expectations in daily life. Three, effort: Effort which Sezer often deals with as a theme in her works, is also a determiner in food culture. Sezer, who knows that a good dish requires effort and the necessary ingredients for it are obtained through effort, chooses to be economical in both aspects. She recommends preparing nutritious and tasty food with less effort while cooking with low cost and available ingredients. Four, children: Sezer used to love all children. Not only she wrote books of different types for children, she also gave place to the healthy meals that children can eat with pleasure in her cookery books. Five, creative/poetic expression: Sezer's special, aesthetic, and creative narration seen in her different works is also present in her cookery books. Six, books: Books which Sezer enjoys reading and introducing a lot are among the things she loves the most in her life. She aspires to make an entry to the history, and teach proper things to people and children. Therefore, she shares informative details with the readers in her writings, and cites the books she likes in her different works including her studies on food culture. Seven, personal history: Sezer adds her memories and experiences to almost all of the works she creates. This style of hers makes her works personalized, adds meaningful depth and makes her closer to the reader. Her studies on food are also quiet personal. Herself, her husband, children, grandchild, and friends are included in these studies with their likes and suggestions.

At the end of the article, we put forward that Sezer's kitchen is a minimal collage. Sezer, who had a small income most of the time and sensitive to such groups in the society, set out from the reality of the daily life in the kitchen, as in her poetry, and used her creativity within the limitations of what was available. Her minimalistic kitchen is also an expression of it. Plain, simple, nutritious, delightful.

Kaynakça

- Anar, T. (2012). *Mekândan Taşan Edebiyat*. İstanbul: Kapı.
- Avanzade Mehmet Süleyman (2021). *Aile Aşçısı*. (H. Koç, Çev.), İ.C. Schick (Sun.), Ö. Ünver (Tarf.Uyg.). İstanbul: İletişim.
- Bliege Bird, R. ve Coddling, B. F. (2015). The Sexual Division Of Labor. R. Scott ve S. Kosslyn (Eds.). *Emerging Trends in the Social Behavioral Sciences* içinde (s. 1-16). New Jersey John Wiley ve Sons,Inc..
- Bourdieu, P. (2015). *Ayrım*. (D. Fırat ve G. Berkkurt, Çev.). Ankara: Heretik.

- Caine, B. (2019). *Biyografi ve Tarih*. (M. Sözen, Çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür.
- Cengiz, G. (2016a). Ablam, Ustam, Yoldaşım Sennur Sezer'i Uğurlarken.... *Sevdadır Kısaltan Geceyi* içinde (s. 207-208). İstanbul: Türkiye Yazarlar Sendikası.
- Cengiz, G. (2016b). Ozandı, Anaydı, Dosttu, Yoldaştı Sennur Sezer.... *Sevdadır Kısaltan Geceyi* içinde (s. 212-215). İstanbul: Türkiye Yazarlar Sendikası.
- Çubukçu, A. (2010). Dünyayı Yaratılırken Gördüm. C. Nacitarhan (Yay. haz.). *Şiirin Ve Umudun Yorulmaz İğnesi Sennur Sezer* içinde (s. 15-18). İstanbul: Evrensel.
- Dünder, B. (2013). *Konuşmalar Kitabı*. İstanbul: Paradoks.
- Engin, A. (2010). Masada Bir Ses Çınladı.... C. Nacitarhan (Yay. haz.). *Şiirin ve Umudun Yorulmaz İğnesi Sennur Sezer* içinde (s. 225-226). İstanbul: Evrensel.
- Ercan, E. (2010). Tez Büyümüş Bir Yazar: Sennur Sezer. C. Nacitarhan (Yay. haz.). *Şiirin ve Umudun Yorulmaz İğnesi Sennur Sezer* içinde (s. 66-78). İstanbul: Evrensel.
- Guerrero, L. vd. (2009). Consumer-Driven Definition Of Traditional Food Products And Innovation In Traditional Foods. A Qualitative Cross-Cultural Study. *Appetite*, 52, 345-354.
- Hall, D. (1985). The Poetry Reading: Public Performance/Private Art. *The American Scholar*, 54(1), 63-77.
- Herscher, E. (2002). *Picasso'nun Sofrası*. (E. Çaykara ve Ş. Taluk, Çev.). İstanbul: İş Bankası Kültür.
- Işın, P. M. (2009). Osmanlı Mutfağında Av Etleri. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1, 450-456.
- İleri, S. (2016). Sennur Sezer'in Ardından. *Sevdadır Kısaltan Geceyi* içinde (s. 96-97). İstanbul: Türkiye Yazarlar Sendikası.
- İncesu, K. (2023). Halkın Sesi Adnan Özyalçın-Söyleşi. *KE Dergisi*, 21, 21-34.
- Kapchan, D. A. (2003). Performance. B. Feintuch (Ed.). *Eight Words for the Study of Expressive Culture* içinde (s. 121-145). Champaign: University of Illinois Press.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1999). Playing To The Senses: Food As A Performance Medium. *Performance Research*, 4(1), 1-30.
- Klein, C. (2024). Biyografik Araştırma ve Anlatının Öncülleri Üzerine. (U.Y. Üçkardeşler, Çev.). H. Renders, B. Haan ve J. Harmsma (Yay. haz.). *Biyografik Dönemeç* içinde (s. 151-165). İstanbul: VB.

- Kolçak, C. (2024). *Halkalı*. İstanbul: Küçükçekmece Belediyesi Kültür.
- Koparan, E. (1996). Sennur Sezer. *Varlık Kitap Eki*, 44, 2-3.
- Leschziner, G. (2023). *Sözcükleri Tadan Adam*. (D. Keskin, Çev.). İstanbul: Metis.
- Levi, G. (2020). Mikrotarih Üstüne. (T. Sivrikaya, Ö.Özdemir, U.Yener Kara, K.Özdil ve O. Çömelekoğlu, Çev.). P. Burke (Ed.). *Tarih Yazıcılığında Yeni Bakış Açıları* içinde (s. 151-180). İstanbul: Isık.
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and The Cooked*. (J. Weightman ve D. Weightman, Trans). New York: Harper ve Row.
- Lupton, D. (1996). *Food, The Body Ve The Self*. Sage Publications.
- Magnusson, S. G. (2024). Bir Mikro Tarih Yaklaşımı Olarak Biyografi Üzerine (U. Y. Üçkardeşler, Çev.). H. Renders, B. Haan ve J. Harmsma (Yay. haz.). *Biyografik Dönemeç* içinde (s. 83-102). İstanbul: VB.
- Mauss, M. (2005). *Sosyoloji ve Antropoloji*. (Ö. Doğan, Çev.). Ankara: Doğu Batı.
- Maynard, K. ve Cahnmann-Taylor, M. (2010). Anthropology at The Edge Of Words: Where Poetry And Ethnography Meet. *Anthropology and Humanism*, 35(1),2-19.
- Murdock, G. P. ve Provost, C. (1973). Factors in The Division of Labor By Sex: A Cross-Cultural Analysis. *Ethnology*, 12(2), 203-225.
- Necatigil, B. (2007). Sezer, Sennur. *Edebiyatımızda İsimler Sözlüğü*. İstanbul: Varlık, 382.
- Oktay, A. (1991). *Gizli Çekmece*. İstanbul: Yılmaz.
- Özata Dirlikyapan, J. (2013). *Kabuğunu Kıran Hikâye*. İstanbul: Metis.
- Özer, O. ve Özcan, C. C. (2023). Gastronomi ve Av Turizmi; Eski Türklerden Türkiye'ye Av Eti ve Av Mutfağı. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 607-623.
- Özyalçın, A. (2019). *Hep Seninle-Sennur'la Konuşmalar*. İstanbul: Manos.
- Özyalçın, A. (2023). *Toplu Öyküler*. İstanbul: Everest.
- Peterson, V.S. ve Parisi, L. (1998). Are Women Human? It's Not An Academic Question. T. Evans (Ed.). *Human Rights Fifty Years On* içinde (s. 132-160). Manchester: Manchester Uni. Press.
- Rubin, G. S. (2024). *Cinsel Aykırılıklar*. (G. Tezcan, Çev.). İstanbul: İletişim.
- Said, E. (1995). *Entelektüel*. (T. Birkan, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.

- Sancar, N. (2010). Şiirim Makyajsız... Olduğum Gibi. C. Nacitarhan (Yay. haz.). *Şiirin ve Umudun Yorulmaz İğnesi Sennur Sezer* içinde (s. 27-30). İstanbul: Evrensel.
- Sezer, S. (2019). *İstanbul'un Eski İkramları*. İstanbul: Oğlak.
- Sezer, S. (2017). *Direnç*. İstanbul: Manos.
- Sezer, S. (2015). *Perşembe Mektupları*. İstanbul: Yazılı Kâğıt.
- Sezer, S. (2015, 7 Ekim). Ben Sennur Sezer. *Evrensel*.
<https://www.evrensel.net/haber/262226/ben-sennur-sezer>
- Sezer, S. (2010). Birden Fazla İstanbul'um Var Benim. A.Özyalçiner (Haz.). *Benim İstanbul'um* içinde (s. 212-220). İstanbul: Evrensel.
- Sezer, S. (2009). *Kasımpaşa*. İstanbul: Heyamola.
- Sezer, S. (2001). *Az Masraflı ve Kolay Yemekler*. İstanbul: Seçme Kitaplar.
- Sezer, S. (1999). Adnan Özyalçiner'in Bir Günü. *Öykücülüğümüzün 45 Yıllık Çınarı Adnan Özyalçiner* içinde (s. 355-366). İstanbul: Evrensel.
- Sezer, S. (1994). Önay Sözer: Kadın ve Benzeri. *Varlık Kitap Eki*, 21.
- Sezer, S. ve Özyalçiner, A. (2010). Şair ve Okuru. C. Nacitarhan (Yay. haz.), *Şiirin ve Umudun Yorulmaz İğnesi Sennur Sezer* içinde (s. 147-156). İstanbul: Evrensel.
- Sezer, S. ve Özyalçiner, A. (2005). *Bir zamanların İstanbul'u: Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru*. İstanbul: İnkılap.
- Sezer, S. ve Özyalçiner, A. (1995). *İstanbul'un Taşı-Toprağı Altın: Eski İstanbul Yaşayış ve Folkloru*. İstanbul: Altın Kitaplar.
- Stern, F. C. (1991). The Formal Poetry Reading. *TDR* (1988-), 35(3), 67-84.
- Şüyük, F. (2019). *Mahallem İstanbul: Adnan Özyalçiner*. İstanbul: TÜYAP.
- Tuncer, R. (2016). Senden Öğrenmeye Devam Edeceğiz. *Sevdadır Kısaltan Geceyi* içinde (s. 194-196). İstanbul: Türkiye Yazarlar Sendikası.
- World food situation*. (2024,06.12). Erişim tarihi: 01.01.2025,
<https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en>
- Yıldırım, T. (Yay. haz.) (2003). Adnan Özyalçiner ve Sennur Sezer ile... *Eşlerinin Gözüyle Edebiyatçılarımız* içinde (s. 303-309). İstanbul: Selis Kitaplar.