

GELENEKSEL MUTFAK BİLGİSİNİN AKTARIM SÜRECİNDE KADINLAR: ÜNYE ÖRNEĞİ*

Women In the Transmision of Traditlional Cullnary Knowledge: The Case of Ünye

Dr. Makbule UYSAL**

ÖZ

Beslenme kültürü, halk bilimi disiplini içinde önemli bir araştırma kadrosu olarak yer almış ve üzerine arşiv niteliğinde çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Ancak bu çalışmalarda mutfak kültürünün aktarımına yeteri kadar yer verilmediği verilse de geleneksel yapının aktarım sürecinde kadınların aktarıcı rollerine değinilmediği görülmektedir. Beslenme kültürüne dair geleneksel bilginin kaynağı ve koruyucusu kadınlar olarak görülmüş. Bunun temel nedeni toplumsal rolleri eril ve dişil olarak sınıflandıran toplumsal cinsiyet anlayışıdır. Mutfaka dair top-raktan sofraya ait pek çok iş, kadınların doğasına atfedilmiş, bu işlerin kadınlar tarafından yapıldığı/yapılması gerektiği yaygın bir düşünce olarak yerleşmiştir. Mutfak; erkeklerin, çocukların beslenmesinden sorumlu olarak görülen kadınların her gün vakit geçirdikleri, ev halkı açısından ev işleri arasında en görünür olan üretimi yap-tıkları ve aidiyet kurdukları topluluğun beslenme bilgisine sahip oldukları bir alan olarak değerlendirilebilir. Burada edinilen kadınlık bilgisi, kadın olmayı öğrendikleri yerel kültürün geleneksel mutfağını içermektedir. Bu çalışmada geleneksel mutfak bilgisinin kadınlar arasındaki aktarım süreci ele alınmıştır. Çalışmanın verileri 20 Aralık 2021- 20 Haziran 2022 tarihleri arasında Ordu'nun Ünye ilçesinde gerçekleştirilen alan çalışmasında nitel araştırma yönteminde kullanılan derinlemesine görüşme, katılımlı gözlem, alan notları teknikleriyle elde edilmiştir. Bununla birlikte 9 Ağustos 2020'de bir ön çalışma olarak İstanbul'da hikâye çemberi düzenlenmiştir. Çalışmadaki çıkarımlar ve genellemeler alan verilerine dayanarak yapılmıştır ve bu hâliyle çalışma sınırlı bir alanın analizidir. Görüşmeciler Ankara'da ikamet eden ancak Ünye ile bağlantı devam eden, Ünye'ye evlilik yoluyla gelmiş, Ünye'de doğup büyümüş, Ünye'de yaşayan ve kendini Ünyeli olarak tanımlayan kadınlardan oluşmaktadır. Toplamda 27 kadın ile görüşülmüş ve bu kadınların üç farklı kuşaktan olmasına dikkat edilmiştir. Burada kuşaklar aile içerisindeki akrabalık ilişkileri üzerinden değil, toplumsal değişim ve dönüşümlerin ya-sandığı dönemlere referansla belirlenmiştir. Buna göre, birinci kuşak 1960 öncesi doğumlu, ikinci kuşak 1980 öncesi doğumlu, üçüncü kuşak ise 1980 sonrası doğumlu görüşmecilerdir. Bu tarihlendirme, görüşmeciler kadın-ların ve mutfak kültürünü değiştiren Ünye'deki gelişmeler üzerinden yaptıkları anlatımlara dayanmaktadır. Ka-dınların doğalarına atfedilen ev ve eve bağlı işler arasında en görüneni olan mutfak bilgisini edinme süreçlerine odaklanan bu çalışmada, farklı kuşaktan kadınların kendi dönemleri bağlamında hem bilgiyi aktarma hem de muhafaza etme noktasında farklılaştığı tespit edilmiştir. Buradaki farklılaşmaların temel kaynakları toplumsal yapıda, kentleşme, eğitim ve küreselleşmenin etkisindeki değişimler olarak ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler

Geleneksel mutfak bilgisi, kuşaklararası aktarım, toplumsal cinsiyet, mutfak kültürü, Ünye.

ABSTRACT

Nutrition culture has taken its place as a research group within the discipline of folklore and various archival studies have been conducted on it. However, it is observed that these studies either do not address the transmission of culinary culture or, even when they do, they fail to discuss the role of women as transmitters in the process through which traditional structures are passed down. Women are seen as the source and protectors of traditional knowledge about nutrition culture. Many tasks related to the kitchen, from the soil to the table, have been attributed to women's nature, and it has been widely believed that these tasks are/should be done by women. The kitchen, which is seen as a women's area, can be evaluated as an area where men and women, who are seen as responsible for feeding children, spend time every day, do the most visible production among house-hold chores, and have nutritional knowledge of the community they belong to. The knowledge of femininity acquired here includes the traditional cuisine of the local culture in which they were raised - where they learned to be women. This study focuses on the process of sharing and transmitting traditional cuisine knowledge among women. The data of the study were obtained through in-depth interview, participant observation, and field note techniques used in the field study conducted in Ünye district of Ordu between December 20 and June 20, 2022.

* Geliş tarihi: 20 Mart 2025 - Kabul tarihi: 12 Ocak 2026
Uysal, Makbule. "Geleneksel Mutfak Bilgisinin Aktarım Sürecinde Kadınlar: Ünye Örneği", *Milli Folklor* 149 (Bahar 2026): 140-153

** Gazi Üniversitesi, Türk Halk Bilimi Bölümü Doktora Programı, mkbluysal@gmail.com, Ankara/Türkiye, ORCID ID: 0000-0002-2051-6472.

In addition, the story circle method was organized in Istanbul as a preliminary study on August 9, 2020. The interviewees consisted of women who resided in Ankara but continued to have ties to Ünye, came to Ünye through marriage, were born and raised in Ünye, lived in Ünye, and defined themselves as Ünye residents. A total of 27 women were interviewed, and it was noted that these women were from three different generations. Here, the generations were determined not based on kinship relations within the family, but with reference to the periods when social changes and transformations took place. Accordingly, the first generation was those born before 1960; the second generation was interviewees born before 1980. The third generation was born after 1980. The dating that separates these three generation processes is based on the interviewees' narratives based on the developments in Ünye that changed women's and culinary culture. Focusing on the process of acquiring culinary knowledge, which is the most visible among the house and house-related tasks attributed to women's nature, this study has determined that women from different generations differed in terms of both transmitting and safeguarding knowledge in the context of their own periods. The main sources of these differences have emerged as changes in social structure, urbanization, education and globalization. The inferences and generalizations in the study have been made based on field data and as such, the study is an analysis of a limited area.

Keywords

Traditional culinary knowledge, intergenerational transmission, gender, culinary culture, Ünye.

Giriş

Geleneksel mutfak, en genel hâliyle kuşaktan kuşağa aktarılan, aidiyet kurulan kimlikle benzer yemek yeme alışkanlığı, sofrada adabı, gıda üretim ve tüketim ilişkilerini kapsar. Geleneksel mutfaktan bahsederken aktarım sürecindeki geleneksel bilgi türüne atıfta bulunmaktadır. Geleneksel bilgi, "Daha ziyade uzun yılların deneyimiyle elde edilen, pratik şekilde toplumlar tarafından uygulana gelen, kuşaktan kuşağa aktarılarak sürdürülen ve çeşitli şekillerde inanç biçimlerine etki eden bir bilgi biçimidir" (Münüşoğlu, 2020: 153). Halk bilgisi karşılığında kullanılan (Özdemir, 2018; Kahveci, 2021) geleneksel bilgi, halk bilimi çalışma kadrolarının içeriğini belirler. Bu bilgi türünün aktarımı toplumdaki geleneksel yapıların da devamlılığını sağlar. Geleneksel bilgiyi edinme sürecinde ve bu süreç sonucunda elde edilen bilginin anlamında cinsiyete dayalı bir ayrım bulunmaktadır. Bilginin aktarımı sonucunda erkekler profesyonelleşirken kadınlar doğalarına atfedilen işleri yapar. Bir erkeğin informal olarak aldığı eğitim, en nihayetinde çırağın usta olmasıyla sonuçlanırken her kadının yemek yapabilmesi ise olağan ve gerekli görülür. Bu durum da toplumda kadına ve erkeğe dair görevleri belirleyen geleneksel cinsiyet kalıplarının sürdürülmesini olanaklı kılar.

Folklorlarda geleneğin el değmemiş biçimi, kültürün özü kadınlarda aranmış ve bu da kadınların aktarıcı rollerine odaklanılmasına neden olmuştur. "Türkiye'de 'geleneğin taşıyıcısı' rolünde 'sorumluluk' verilen ama yetki verilmeyen" (Kaplan, 2011: 168) kadınların geleneksel yapıların bilgi kaynağı olduklarına ve geleneksel bilginin kadınlar tarafından korunup, saklandığına dair genel bir kanı vardır. Kadınların erkeklere nazaran kamusal yaşamla daha az ilişki kurması, "kadınlarda yabancı tesirler daha az etkilidir" çıkarımının yapılmasına neden olmuştur. Ignac Kúnos'un Osmanlı'da halk edebiyatı ürünlerini derlerken kadın kaynak kişi aramasındaki (Szilágyi, 2007: 154) temel gereklilik ve zorluk bundan ileri gelmektedir. Kadınların geleneklerin özünü koruma görevini köy kadınlarına veren, Remzi Oğuz Arık'a göre köy kadınları Türk kültürünü kapalı ruhunda korur (1974: 18). Arık kendi döneminde kentlerde kadınların kamusal yaşama katılımını yabancı etkisi olarak değerlendirmiş ve daha korunaklı olarak belirlediği köy kadınlarını kültürün koruyucusu ve aktarıcısı olarak seçmiştir. Bahaeddin Ögel (1982: 15) de, Türk mutfağının binlerce yıldır devam etmesinin önemli bir etkeni olarak "mutfaktaki kadının tutuculuğu"nu işaret eder ve ona göre kadınların yemek pişirme geleneği atalarından gelir. Ögel, kadınların, görgüsünü ve bilgisini değiştirecek çevresinin olmadığını belirterek aslında kadınlara yönelik hâkim söylemin bir örneğini ortaya koyar. Bu söyleme göre,

geleneksel yaşam içinde kadınlar kendilerinden önceki kuşaktan aldıkları bilgilerle geleneksel mutfak bilgisini muhafaza eder ve aktarırlar. Ancak bu kadınların hayatındaki belli değişimlere bağlıdır. Belli ki erkek düşünürler kadınların çevresiyle olan etkileşimi geleneksel bilginin aktarımında bir engel olarak görmektedir. Halbuki feminist düşüncenin ortaya koyduğu “özel olan kamusaldir” gerçekliği, ev ve buradaki kadının yaşamının, bilgisinin, hiçbir zaman dışarıdan, toplumdan bağımsız olmadığını ortaya koymuştur. Bu durumda kadınların sürdürdüğü bilgi de geçmişten bugüne etkileşimden bağımsız değildir. Etkileşimin derecesine bağlı olarak kadınların bilgiyi edinme ve aktarma süreçlerinde çeşitli değişim ve dönüşümler mevcuttur.

Bu çalışmanın odağı, Ünyeli farklı kuşaktan kadınların geleneksel mutfak bilgisini aktarım sürecidir. Bu amaçla Ünye, Ankara ve İstanbul’da toplamda 27 kadınla görüşülmüştür. Alana dair veriler nitel araştırma yöntemi kapsamında derinlemesine görüşme, katılımlı gözlem, alan notları ve hikâye çemberi teknikleriyle elde edilmiştir. Burada kuşaklar sadece aile içerisindeki akrabalık ilişkileri üzerinden değil, toplumsal değişim ve dönüşümlerin yaşandığı zamanların referans alınmasıyla belirlenmiştir. Buna göre, birinci kuşak çoğu okur yazar ancak okula gitmeyen, hayatının ilk dönemini (genelde evliliğe kadar) köyde geçirmiş (bir görüşmeci hariç), tarımsal üretime aktif katılmış veya katılan aile büyüklüyle yaşamış olan 1960 öncesi doğumlular; ikinci kuşak, eğitimleri en az ortaokul en fazla üniversite olan (bir görüşmeci hariç), köy ve kent yaşantısını birlikte süren, tarımsal üretimden çekilmiş olan 1980 öncesi doğumlulardır. Üçüncü kuşak ise (bir görüşmeci hariç) eğitim durumu en az üniversite olan, (yine aynı görüşmeci hariç) köyle bağları kesilmiş, tarımsal üretime dair bilgisi olmayan, 1980 sonrası doğumlulardır. Çalışmanın ana sahası Ünye’dir¹. Ordu’nun ilçesi olan Ünye, Karadeniz sahil şeridinde bulunmaktadır. Ünye mutfağı hem genel olarak Karadeniz mutfak kültürünü yansıtmakta hem de yerli besin maddelerini ve çeşitli grupların (Gürcü, Çerkez) mutfaklarını içeren yerel mutfak özellikleri taşımaktadır. Ünye’de bu mutfağın aktarımından sorumlu kadınların yaşamı ve pek tabii erkeklerin yaşamı, Türkiye’de kentleşme, eğitim, küreselleşme gibi etkenlerle toplumsal yapıda meydana gelen değişimden etkilenmiştir. Yukarıda belirtilen kuşak ayrımlarının yapıldığı zaman aralıkları günümüze doğru geldikçe, burada yaşayan kadınların da kamusal yaşamdaki görünürlükleri artmış, ekonomik özgürlükler elde edilmiş ve toplumsal konum ve rolleri çeşitlenmiştir. Bu mutfağın aktarıcısı olarak görülen kadınların yaşantısındaki değişimler göz önüne alındığında geleneksel mutfağın ve buradaki bilgi aktarımının nasıl bir dönüşüm geçirdiği sorusuyla karşılaşırız. Bu soruyla birlikte bu aktarımın geleneksel biçimde nasıl yapıldığı, geleneksel olanla olmayan bilginin muhafaza edilme biçimlerinin ne olduğunu, söz konusu değişimlerin bu üç kuşağı nasıl etkilediğine dair soruların da cevapları aranmaktadır. Yukarıda belirtilen tekniklerle elde edilen alan verileri, feminist bakış açısına göre yorumlanmıştır.

Geleneksel Mutfak Bilgisinin Aktarımı

Geleneksel yaşamda kadınlığa dair görev ve ödevler, bilinçsiz bir öğrenme sürecinde edinilir. Kız çocuklarına geleneksel mutfağa dair bilginin kadınlar için olduğu, cinsiyet rollerinin altını çizerek benimsenir. Kadın olmanın toplumsal gerekliliği, çevredeki kadın ve erkeklerin hangi işlerle meşgul olduklarının algılanmasıyla başlar. En nihayetinde toplumsal cinsiyet denen şey, “dışavurumlar” ve “ifadeler” tarafından performatif olarak kurulur (Butler, 2018: 77). O hâlde yemek yapmaya dair cinsiyet kodları ve yemek yapma bilgisi bir performans aktarımını yani icrayı gerektirmektedir. Ünye’de geleneksel bilginin aktarım süreci de böyledir.

İcranın gerçekleştiği mekân olarak evdeki işlerin dağılımı, kadınların geleneksel rolleri benimsemelerinde önemlidir. Ev işi; temizlik, mutfak işi, dışarı işini (tarla/ahır işi)

kapsar. Birinci ve ikinci kuşağın ev ve anne/aileyle geçirdikleri zaman, üçüncü kuşağa göre daha fazladır. Bu durum, bilginin edinilmesini, kendinden önceki kuşakla olan benzerliğin derecesini ve böylece geleneksel olanın devamlılığını doğrudan etkiler. Birinci ve ikinci kuşak kadınların çoğu ev işine çocuk yaşta dâhil olmuştur. Ayşen Hanım (77), kendi büyüdüğü ve gelin gittiği evde kız çocuklarının ve gelinlerin fazla olmasından dolayı yemek işi için kendisine sıra gelmediğini onun yerine temizlik işini yaptığını söylemiştir. Huriye Hanım (77) ise ailede kendisinden büyük kız olmamasından dolayı evde mutfak işlerine çok küçük yaşta dâhil olmuştur:

Ben 5-6 yaşındayken oklava da verildi bana mutfak da (...). Annem bahçeye giderdi, ben arkasından ağlaya ağlaya giderdim büyük bilekiyi mi kapatayım² küçük bilekiyi mi kapatım (...).7-8 yaşında ben yemek yapmaya başladım. 6 kardeş, 5 erkek kardeş. Babam 6 erkek.

Huriye Hanım ve birkaç görüşmeci dışında birinci ve ikinci kuşaktan kadınların çoğu mutfaka dair iş bölümünde yer almadıklarını, annelerinin onlara bir şey öğretmediğini ve mutfaka evlendikten sonra girdiklerini belirtmiş ancak annelerinin yaptığı tüm yemekleri evlendikten sonra yapabildiklerini söylemişlerdir. Evlendikten sonra bu yemekleri kendiliğinden yapabilmelerini sağlayan şey “görme” eylemidir. Gözün bir yemeğin yapılışına aşinalık duyması hiç yadırganmayan bir biçimde kız çocuklarına özgü bir beceri olarak görülür. Seniha Hanım (84), bu durumu “göz görünce el işler” diyerek ifade etmiştir.

Diğer yandan kadınların yemek yapma bilgisini edinmede sorumluluk önemli bir etkidir. “(...) geleneksel unsurları aktarmanın, öğrenmenin ve öğretmenin farklı yöntemlerinden birinin önce gözlem yapılmasının sağlanması ardından sorumluluk verilmesiyle yakından ilişkili olduğu söylenebilir” (Ölçer Özünel, 2015:195). Emine Hanım (58), evin tek kızı olduğu için annesinin hastalığı nedeniyle hane halkını beslemek zorunda kalmıştır. Emine Hanım bir lise öğrencisiyken hayatında ilk kez yemek yaptığını söyler ve o zaman yaptığı ıspanak yemeğinin yapılışına dair bilgiye nasıl ulaştığı sorulduğunda, “çocukluk içinde sürekli işliyor işte. Göz aşinalığı. Ayrıca kimse biliyor musun diye sormuyor, mecbur olunca yapıyorsun” cevabını verir. Bu durumu Evrim Ölçer Özünel’in kuşaklararası aktarım sürecine dair yaptığı “geleneksel ortamlarda yalnızca bire bir öğretme yöntemiyle değil sorumluluk verme ve işi yapana teslim etme yöntemiyle olduğu” (2015: 195) değerlendirmesiyle açıklamak mümkündür. Büyürken erişte/makarna kesme, yufka, börek açma işlemine katılma; malzemeleri konulmuş hamurun yoğurulmasında anneye yardım etme, turşu kavururken soğanı karıştırma, çorbayı karıştırma, helva yapımında unun kavrulması, mısır ekmeğinin pişirilmesi vb. gibi işlemlerde kız çocuklarına işin takibi için sorumluluk verilmektedir. Bir yemeğin yapımında sorumluluk almak yemeğin bütünü için fikir verir. Görmek, genellikle bu tür bir öğrenme sürecinin içinde yer alır. Neyin nasıl piştiği, hangi oranda malzeme konulduğu, ne kadarlık sürede piştiği sorumluluk verilmesiyle öğrenilir. Annenin evde yardım isteyebileceği tek cinsiyet kendinden olandır. Ona hazırlık aşamasında çıraklık görevini vermiştir. Mutfakta ustalık, çocukluğunda annenin ve etrafındaki diğer kadınların elinde başlayan bir çıraklık sürecinin sonucunda elde edilir. Sorumluluklar, belli bir hiyerarşi içinde verilir. Kayınvalide ve anne, evde kendisinden sonra gelen kadına mutfak ancak o işi yapabileceğine inandığında veya artık yapması gerektiğini düşündüğünde bırakır. Kadınların mutfakta kendi başlarına kalmaları, parçalar hâlinde öğrendikleri mutfak bilgilerini bir bütün hâline getirmelerini sağlar. Sorumluluk verilmesi, evin iş yükünün azalması ve ileride işlerine yarayacak bilginin kazanılması için işlevseldir.

Görme ve sorumluluk, üçüncü kuşağın da mutfak bilgisinin edinmesindeki temel unsurdur. Deniz Hanım (34), yemek yapmak için annesine bir şey sormadığını, çocukken

de annesiyle mutfakta pek vakit geçirmediğini belirtmiştir. Ancak mutfağa girmesi gerektiğinde bilginin kaynağı yine annesidir.

Aslında aktarmamış diyoruz ama bak şimdi konuşurken anlıyorum. Bir yemek yaptığında annemin şunu dediğini hatırlıyorum, biber dolmasını yaptıysan ona çok fazla su koymaman gerektiğini, yarisına kadar su koyman gerektiğini yemeğin çok sulu olmaması için. O bilgi bende kalmış. (...) Böyle küçük şeyler var, aslında annen bunu söylüyor ama o an dinlemediğini zannediyorsun ama o sana yerleşiyor.

Ancak üçüncü kuşakla birlikte kadınlık biçimlerinde çeşitliliğin olduğu, kadınların kendi iradeleri doğrultusunda hareket alanlarının genişlediği görülmektedir. Birinci ve ikinci kuşak için mutfak kültürüne dair bilgi paylaşımı zorunluluklarla kurulurken üçüncü kuşakta bu durum daha çok keyfidir. Üçüncü kuşak daha çok sevdikleri yemekleri öğrenmiştir. Örneğin, Ezgi Hanım (39) annesinden yemek yapmaya dair özellikle öğrendiği bir şeyin olmadığını, üniversiteye kadar doğru düzgün mutfağa girmediğini, geleneksel mutfağa dair yemek yapımına hayatında çok yer vermediğini söylese de annesinden kendisi için öğrendiği yemekler ve de alışkanlıklar bulunduğunu belirtir:

Ben annemin yaptığı özel hiçbir yemeği bilmiyorum. (...) çok sevdiğim Gürcü yemeklerini öğrendim o kadar. (...). Ama bir şeyler öğrenme konusunda mesela mutfak kullanımı noktasında katarım. Mesela ben yeşillik alıyorum marul filan maydanoz, annem onları alır, yıkar öyle koyardı dolaba. Ben de yapıyorum onu ya da buzluk kullanma.

Bu keyfilikteki en önemli sebep, kendilerinden önceki kuşaklardan farklı olarak Ögel'in belirttiği gibi bilgilerini ve görgülerini değiştirecek bir çevreye dâhil olmalarıdır. Birinci ve ikinci kuşağın geleneksel yaşamla kurdukları ilişki çok daha yoğundur. Bunda mekân kullanımı, eve ve ev işleriyle, ev dışında toprakla olan bağ etkilidir.

Ölçsüz Lezzetleri Saklamak

Yemek tariflerinin nasıl muhafaza edildiği sorulduğunda bazı görüşmeciler geleneksel-yenilikçi, yazısız-yazılı, ölçsüz-ölçülü karşıtlığını içeren cevaplar vermiştir. Geleneksel yemekler, yazısız ve ölçsüz olarak belirtilirken yenilikçi kabul edilen yemekler, yazılıdır ve içine konulacak malzemelerin ölçüsü nettir. Ancak bazı görüşmeciler, hiçbir yemek anlayışında ne yazı ne de ölçü kullanmışlardır.

Seniha Hanım (84), yaptığı yemeklerin tarifini yazılı bir düşünce sistemi içerisinde anlatamadığını, tarif defterinin olmadığını, bilgiyi yazılı bir şekilde saklamadığını ve bu şekilde aktaramadığını belirtmektedir:

Tarif defterim filan yoktur benim. Ne gördüysem o. (...) komşumuz vardı. Benim yemeklerimi severdi Gürcü yemeklerimi. Derdi bana tarif et. Tarif et kalem defter elinde. Kızım ben öyle bilmiyorum derdim (...)

Yazısız edinilmiş yemek bilgisi, genel olarak ölçsüz olarak aktarılmaktadır. Bardak, kaşık ve gram, malzemelerin ölçülerini belirleyen ölçü birimleridir. Bu ölçü birimlerinin özellikle birinci ve ikinci kuşak tarafından pek kullanılmadığı görülmüştür.

Tarifler aktarılırken ölçü verilememesi, yemeğin yapım aşamasında ölçü kullanılmadığı anlamına gelmemektedir. Geleneksel mutfak bilgisinin ölçüsü “göz kararı, el ayarı”dır. Ayşen Hanım (77), görüşme sırasında orada bulunan yeğenine kendisiyle özdeşleşen “findıklı pasta” hakkında bilgi vermiştir. Yeğeni bu pastayı bir türlü tutturamadığını söylediğinde, Ayşen Hanım (77) da “noksan koyuyorum ununu aslında” diye püf noktasını belirtmiştir: “Şimdi ne diyeyim millete diyorum. Altı taneyi böyle böyle koydum, ay dedim bu çok şey oldu dedim yarımından sonra kattım azar azar. (...) İlla 12 bardak un dediysem 12 bardak un değil” diyerek göz kararının önemine vurgu yapmıştır. Buna göre ölçü kişilere göre değişmektedir. Bunun nedeni özellikle hamur işlerinde unun kalitesi ve yapısıyla açıklanmıştır. Bazı unların ince, bazılarınınsa kalın çekilmiş olduğunu

bu yüzden ölçünün tutmayacağını belirtmişlerdir. Bazıları da bölgede yapılan Gürcü yemeklerinin çoğunda bulunan temel soslarda kullanılan fındık, ceviz, sarımsak, zaprana gibi malzemelerin damak tadına göre değişkenlik gösterebileceğini belirtmiştir. Ancak genel olarak ölçülü tarif verememelerinin sebebini yemekleri ölçülü öğrenmedikleri üzerinden açıklamak daha mantıklıdır. Görüşmecilerden biri hariç hepsi okur yazardır. Ancak geleneksel mutfak bilgisinin yazıyla edinilmesi ve muhafazası, çoğunun başvurmadığı bir yöntemdir. Seniha Hanım (84), Ünye'nin geleneksel mutfağı içerisindeki zeti ve üzüm papası yemeğinin tarifini verirken yemek yapımındaki aşamalara ve temel malzemelere değinmektedir:

(...) en kolayı zeti. Makinede çekiliyor. Şey konuyor sarımsak koycan çekicen. Tavuğu haşlıcan, azıcık soğuduktan sonra suyunu koyarsın ezersin. Zaprana koyup yoğuruyorsun. Ceviz, zaprana. Yağ atar o eldiven takarsın yoğurursun. Sıkarsın sıkarsın suyu. Mesela cezveye ya da bardağa aktırsın. Ben cezveye koyuyordum kolay aksın diye. Çok duru da olmayacak. Çok katı da olmayacak. (...) üzüm papasında da üzümü güzel gene temizlersin, karınca filan varsa ayıklarsın, ezersin, kaynatırsın. Karıştırırsın taşmasın diye. İlistirden süzersin. Çekirdeği filan içine girmesin. İçine seren unu katarım fırın unu olmayacak. Yarısı buğday unu. Ben ölçü bilmem. Ne kadar yapıyorsan o kadar un. Biraz su saklarım, ayırırım, koyu olursa koyarım yine üstüne. Kararınca olacak. İyi gene pişirirsin, koyarsın taslara, bırakırsın kenara.

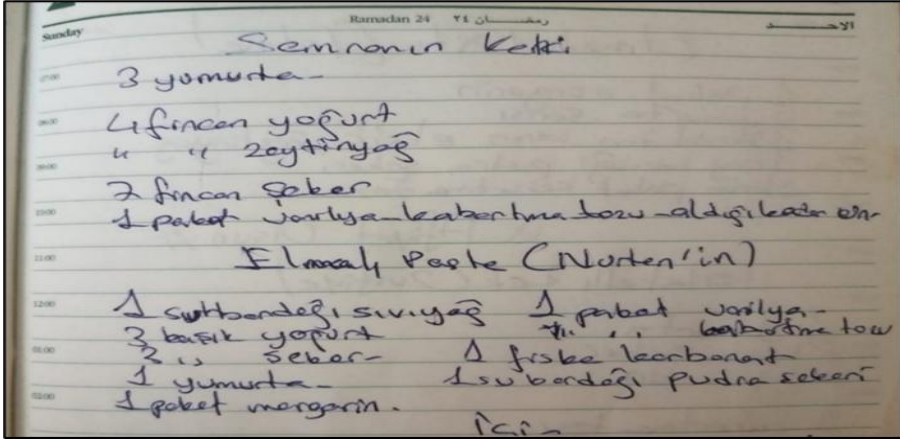
Seniha Hanım'ın (84) tarifleri üzerinden bu yemekleri hiç bilmeyen birinin ilk soracağı soru belirtilen malzemelerin miktarının ne kadar olacağıdır. İşte bu, birinci ve ikinci kuşaktan asla cevabı alınamayan bir sorudur. Çoğu "ne kadar?" sorusuna, "göz kararı" cevabını vererek kendilerinin hiç ölçü kullanmadıklarını belirtmişlerdir.

Bununla birlikte kadınların çoğunun bir tarif defteri mevcuttur. Ancak bu defterlerde kayıt altına alınan tarifler, geleneksel mutfak dışında yer alan pasta, börek, kek gibi özellikle birinci kuşak kadınlar için yeni kabul edilen hamur işlerine aittir. Yadigar Hanım (60) "Bir defterim var ama yemek yok pastalar var. Yemekleri genelde göz aşinalığı var oradan yapılıyor. Ama pasta vardı." diyerek pastaları ayrı bir kategoride, sürekli yapılan, gündelik olarak pişen yemeklerin dışında tutmuştur.

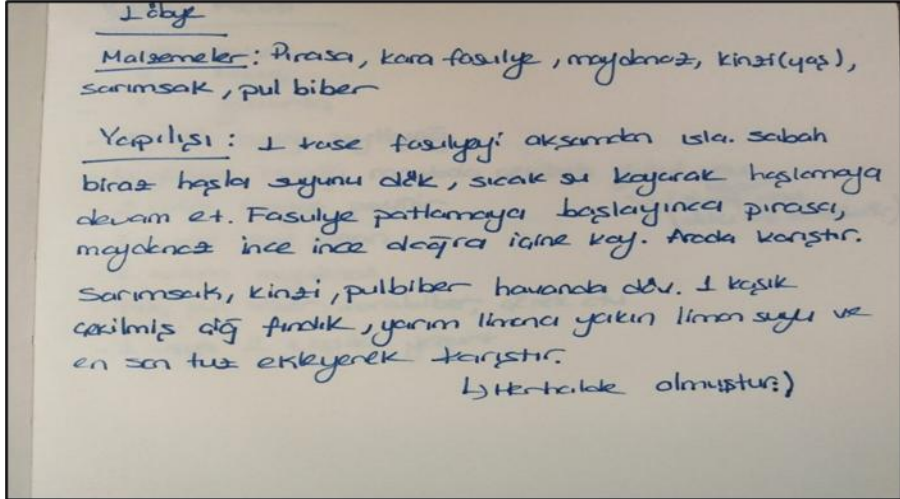
Bu tarifler geleneğin dışında kabul edilir çünkü daha önce profesyoneller tarafından denenmiş ve belli bir ölçüde formüle edilmiş ve en önemlisi anneden veya ailedeki herhangi bir kadından değil, daha çok yazılı bir kaynaktan edinilmiş bilgiyi içermektedir. İlk önce ansiklopedik yemek kitaplarından edinilen tarifler, 1980 sonrası özellikle 90'lı yıllarda gazetelerin yanında ek olarak verilen yemek kitapçıklarıyla yaygınlaşarak kadınlara ulaşmıştır. Ayrıca yine bu yıllarda televizyon kanallarından çok fazla faydalanıldığı söylenmiştir. Bugün ise internetten tarif bakmak her kuşakta oldukça yaygındır.

Tarif defterinin hamur işlerine yönelik olduğunu belirten üçüncü kuşak Derya Hanım (30), gazetelerin verdiği tarif kitaplarından hiç edinmediğini belirtir. Derya Hanım (30), yazdığı tariflerin çoğunu internetten edindiğini söyler. Burada önemli olan yeni ve farklı olan yemeklerin yazılı bir kaynaktan edinilmesi ve bunların kayıt altına alınmasıdır. Bunun yanında yeni olan yemekler daha çok kadın oturmalarında tadılır ve bu oturmalar sayesinde yaygınlaşır. Örneğin Amonyaklı pasta/milyöf denilen bu pastanın yapılışı 1970'li yıllarda "Nazife Hanım'ın oturmasında" yendikten sonra görüşmecilerin bir kısmı arasında yaygınlaşmıştır. Belki öncesi de olan bu pasta, bugün Ünye'ye özgü olarak ifade edilmiştir. Ünye'ye yakın, Fatsa, Çarşamba, Giresun, Ordu gibi yerlerde yaşayan kişilerce bilinmeyen, hatta buralardaki Ünyeli kadınlar tarafından yapıldığı söylenen bir pastadır ve bugün Ünye'nin geleneksel mutfağının bir parçası hâline gelmiştir.

Kadın oturmalarında beğenilen ve farklı görülen yemeklerin aktarımı yapılırken, yazının standartlaştırıcı yapısının belleğe olan etkisini görmek mümkündür. Yazıdan edini- len bilgi yazılı şekliyle akılda tutulur ve aktarımı aynı şekilde gerçekleşir. Aşağıdaki gör- selde misafir olunan evin sahibine mal edilen pastalar, nasıl öğrenildilerse o şekilde kayıt altına alınmıştır, ölçülü bir şekilde. Ancak ikinci görselde geleneksel mutfakın bir unsuru olan *löbye* tarifinin yazıya geçirilmesinde büyük ölçüde sözlü bir anlatımın varlığı görül- mektedir. Tarifi yazan Ezgi Hanım (39), var olan ölçüleri çok zorlanarak alabildiğini be- lirtir.



Görsel 1. Emine Hanım'ın pasta defterinde arkadaşlarından aldığı tarifler



Görsel 2. Ezgi Hanım'ın yemek defterinden

Ancak kadınlar yeni ve farklı olarak kayıt altına aldıkları bu tarifleri bir süre sonra el alışkanlığıyla yaptıklarını ve tarif defterini ilk aşamada kullandıklarını belirtmişlerdir. Yani yazılı bilgi, mutfakta geçirilen zamana paralel olarak kişilerin geleneksel mutfak üretimlerine dönüşmüş ve sözel belleğe işlemiştir. Onlarla özdeşleşen menülerde, gele- nekselin dışında yer alan pek çok yemeğin bulunması bundan sebeptir. El alışkanlığıyla bu yemekleri, sözel belleklerinde saklamaktadırlar. Bellekte yemeğe dair belli kalıpların varlığı dikkat çeker ve bu geleneksel bilginin temeldeki aktarım biçimidir. Geleneksel

bilginin kuşaklararası geçişi daha çok sözlü kültürün aktarım olanaklarıyla mümkün olmuştur. Sözlü kültürde, düşünce ve deneyimlerin anlatımında sözel belleğin önemine değinen Walter Ong, bu bellek türünün çalışma sistemini ortaya koyarken, sözlü kültürde anlatıların yazıya geçirilme sürecine kadar standart izleklerden oluşan iskelete sahip olduğunu ancak icracıların bağlama göre bu anlatıları değiştirebildiğini (2013: 75-86) belirtir. Bu doğrultuda geleneksel mutfak bilgisinin de kadınlar arasında belli kalıplar kullanılarak edinildiği söylenebilir. Yemek yapımında, metinlerde kalıp olarak akla kazınan kelime ve söz öbeklerinin karşılığı, kullanılan malzemelerdir. Örneğin Ünye’de Gürcü yemeklerinde ufak tefek değişikliklerle temelde sarımsak, ceviz/fındık, kinzi (yaş/kuru), zaprana (safran benzeri bir baharat), şaşıramı (reyhan) malzemelerinden yapılan soslar kullanılmaktadır. Soğan, salça, karabiber, mısır unu, sarımsak, ceviz, zaprana, kinzi ana malzemelerine haşlanmış bütün tavuk, suyu ve pirinç eklenerek “Gürcüce pirinçli” tavuk elde edilirken aynı malzemeye kuşbaşı et ve çörek otu eklendiğinde “Gürcü kavurması” elde edilebilmektedir. Temelde bu malzemelerin haşlanan ete nasıl ve ne ölçüde ilave edileceği biliniyorsa elde bulunan et türüne göre bir yemek ortaya çıkarılabilir.

Uсталık, yemekleri yapma sıklığına bağlı olarak gelişir ve ölçüler bu sıklığa bağlı olarak tutturulur. Yemeklerin her yapıldığında aynı tadın tutarlılık kazanmasının deneyimlere bağlı olduğu, “malzemeleri ne kadar koyacağınızı nereden biliyorsunuz?” sorusuna, hemen hemen hepsinin “yapa yapa” demesinden anlaşılmaktadır. Sonradan öğrenilen ve kayıt altına alınan kek, kurabiye gibi yeni hamur işlerinin de bir süre sonra sözel belleğe yerleşmesinin sırrı bu tekrardan kaynaklıdır. Yapma sıklığından kaynaklı olarak yemeğin iskelet yapısı ortaya çıktığında o yemek ölçülü bir reçeteye bağlı kalmadan kolaylıkla yapılmakta ve sözlü düşünme biçimine dâhil olmaktadır. Örneğin bir kekin iskelet malzemesi yumurta, şeker, yağ ve undur. Yumurta, şeker, yağın çırpılmasından sonra un konulduğunda elde edilen kek hamurunun aroması tamamen yapan kişinin temel yapıya eklediği malzemelere bağlıdır. Kakao koyulursa kakaolu, elma katılırsa elmalı kek olur. Bu yüzden kadınlar, yaptıklarında misafirleri tarafından sevilen, beğenilen bu yemekleri sürekli yaptıkları için onların geleneksel yemekleri arasında sayılır ve bunların yapımı o kişiler için sıradanlaşır. Buradan yola çıkarak kadınlar arasında mutfak bilgisinin bellekte tutulması ve aktarımının, sözlü kültürün bilgi aktarım yöntemine benzer olarak sabit bir iskelet yapının belirlenmesi üzerinden gerçekleştiği söylenebilir.

Tariflerin yazıya aktarılması, onları ölçsüz olma hâlinde ölçülü bir hâle getirerek standartlaştırmakta böylece onları yazılı kültüre adapte etmektedir. Bu adaptasyonun yapılabilmesi üçüncü kuşağın geleneksel mutfakı sürdürebilmesi adına önemli bir konudur. Ezgi Hanım (39) da annesinden löbye tarifini alırken bazı malzemelerin miktarını özellikle belirleme ihtiyacı duyduğunu ifade etmiştir: “Bana diyor ki fasulyeyi haşla. Ne kadar fasulye haşlayacağım? Hayır hazırladığım o fındıklı karışım için fasulye belki az belki fazla gelecek. En son bir tas (kâse) diyebildi.” Ezgi Hanım (39) aldığı tarifi ilk yaptığında tutmasını istemiş ve bunun için ölçü almakta ısrar etmiştir. Bu da bir yemeğin ideal hâli için gerekli deneyim ve tekrara ayrılacak zamanın olmamasıyla ilgilidir. Bu durumda Gody’nin herhangi bir reçeteye bağlı olmadığı yani yazılı kültürde gelişmemiş olarak açıkladığı yerel mutfak (2011: 200) ait tarifler, artık ölçülerıyla bazı görüşmeciler tarafından yazıya aktarılacak sabit hâle gelir. Çünkü yazı, sözlü kültüre ait her şeyi sabitler. Ancak yazının yemek üretim sürecinde bu kadar güçlü olup olmadığı tartışma konusudur çünkü yemekler ister sözlü ister yazılı kültürde saklansın kişisel tercihler ve yaratıcılık mutfakta hep etkindir. Örneğin; Gürcüce patlıcanın nasıl yapıldığına dair Ezgi Hanım (39) yazılı olarak tarif alsada da tarifte belirtilen tamamı cevizle yapılan harcına biraz da fındık kattığını çünkü diğer türlü kendisine ağır geldiğini belirtmiştir. Bununla birlikte aynı yemeğin

sözlü aktarıcısı Telviye Hanım (63) bu yemeğe kendi kız kardeşinin kinzi koyduğunu ancak kendisinin kinziyi yakıştırmadığı için eklemeyi belirtmiştir.

Bütün bunlardan yola çıkarak yemeklerin yazılı kültüre aktarılması, bazı görüşmeler için mutfakta harcanan zamanın verimli bir şekilde kullanılması konusundaki hassasiyete karşılık gelir. Mutfak, bazı üçüncü kuşak kadınlar için uzun deneyim sürecinin yürütülemeyeceği, harcanan emeğin karşılığını anında almak istedikleri bir alandır.

Değişen Kadınlık ve Geleneksel Mutfakta Çözümler

Geleneksel mutfak bilgisindeki çözümler, kadınların geleneksel yapı içerisindeki yaşantı ve konumlarının değişimiyle doğrudan ilişkilidir. Kentleşme, teknoloji ve küreselleşme, eğitim kadınların yaşantılarını değiştiren temel etkenlerdir.

Ünye'nin yakın köylerinden kente akan yaşamların 1960 sonrasında yoğunlaştığı görülür. Birinci kuşağın çoğunun hayatı köylerde şekillenmiştir. Hemen hepsi köy yaşantısı içerisinde yetişkinliğe adım atmıştır. Mekânın köy ve kent arasındaki ayrıma bağlı değişimi, kadınların yaşayışlarını, yemek üretim ve tüketim ilişkilerini yıllara yayılan bir süreç içerisinde etkilemiştir. Köyden kente göçlerde, evin babası ve oğulun iş ayrışması önemlidir. Oğulun ekonomik bağımsızlığı, kendi çekirdek ailesiyle ayrı bir yaşam kurmasını sağlamıştır. Bu da eşleri üzerinden geniş ailenin sorumluluklardan sıyrılan kadınların kendilerine ait mutfaklarda daha bağımsız yemek yapma imkânını doğurmuştur.

Ünye'de kentleşmenin yoğunlaşmasıyla birlikte yapılarda da bir dönüşüm meydana gelmiştir. Önceleri müstakil bahçeli evlerde kadınlar aynı köy yaşantısında olduğu gibi hane odaklı hayvancılık ve tarımsal faaliyetlerini yürütmüşlerdir. Ancak hem köylerden göç hem de kentlerdeki yapıların değişimi gıdaya yönelik bu üretim biçimini doğrudan etkilemiştir. Telviye Hanım (63), kendisi çocukken halasının, büyüdüğünde ise annesinin ve kayınvalidesinin mutlaka her sene mısır, fasulye, maydanoz, kinzinin tohumlarını topladıklarını ve kendisinin de aynı işlemi yapabileceğini belirtir: “Mısır sonbaharda kurutulup kelleye ayrılır. Ekim ayında filan oluyordu herhalde. Fasulye ilk döküldüğünde çalının en altındaki fasulyeler toplanmaz, onlar iyice taneleşip kuruyunca yere düşer. Onlar düştükçe toplanıp tohumluk ayrılır.” Telviye Hanım'ın gündelik hayatın akışı içinde öğrendiği, belleğinde yer alan bilgiler, çocuklarında, torunlarında bulunmaz. Çünkü bireysel yaşantılarında bu bilgiye zaten ihtiyaçları yoktur. 1980 sonrası doğan kuşakları diğer iki kuşaktan keskin bir şekilde ayıran da besin üretim bilgisine sahip olmamalarıdır.

Ev yapılarının tasarımsal değişimi mutfakın bir mekân olarak kullanımı da etkilemiştir. Eski yapılarda mutfakın ailenin iletişim noktası olması kadınlar arasındaki bilgi aktarımı açısından önemlidir. Bunun nedeni, önceleri yemeğin pişirilmesi için kullanılan araçların aynı zamanda ısınma işlevine (Emiroğlu, 2016: 119) de sahip olmasıdır. Mutfak, evin kış mevsiminde en sıcak olan odası, evde bulunan aile üyelerinin de vakit geçirdiği alandır. Kız çocuklarının evde geçirdiği zaman dikkate alındığında, yemeklerin yapımının öğrenilme sürecinde ortak mekân kullanımının etkisi bulunmaktadır. Apartmanlarda gaz ocağı, tüp gaz, elektrikli fırınların kullanılmaya başlanması, sobanın başlı başına bir ısınma aracı olarak kullanımının evin diğer odalarına da taşınması ortak mekân paylaşımının mutfaktan evin diğer odalarına kaymasına sebep olmuştur. 1990'lı yıllarda yaygınlaşmaya başlayan kalorifer düzeniyle aile üyelerinin birlikte vakit geçirmelerinin itici gücü olan ısınma ihtiyacı ortadan tamamen kalkmıştır. Teknolojik ev aletlerinin gelişmesiyle eski konut tipindeki ocakların varlığına ihtiyaç kalmadığı gibi bu konut tipleri yeni araçların kullanımını kısıtladığından sakinleri için işlevsiz hâle geldiği belirtilmiştir.

Teknolojinin gelişimi odun ateşinde yemek pişirmeden mikro dalga kullanımına, küplerde et saklamadan derin dondurucuları kullanmaya kadar mutfak kültürüne etki etmiştir. Birinci kuşak, buzdolabı ve tüp gaz kullanımının Ünye’de 1960’lara kadar olmadığını, 1970’ler hatta 80’lere kadar yaygınlaşmadığını ifade etmişlerdir.

Buzdolabı teknolojisinin olmadığı zamanlarda etlerin tuzlanıp küplere basıldığını, tavukların kurutulduğunu, ambarlara asıldığını belirtmişlerdir. Yiyeceklerin tuzlanıp kurutulması yaygın bir gıda koruma tekniği olarak kullanılmıştır. Bugün devam eden tuzlu tereyağı kullanımının eski saklama tekniğinden kalma bir alışkanlık olduğu söylenebilir. Tereyağı ile pişirilen yemeklere tuz ekleme gereği duyulmayacak şekilde tereyağının bozulmaması için tuzlanan yağlar, küplere basılarak evlerin genelde karanlık kiler dolabında saklanmaktadır.

Yemek pişirmede kullanılan teknolojinin gelişimiye buzdolabından farklı bir etki yaratmıştır. İlk başta yemek pişirilmesinde kullanılan ateş, kuru odunun toplanıp, ateşin tutuşturulmasıyla elde edilmekteydi. Ancak gaz ocaklarının ve sonrasında tüplü ocakların kullanılmaya başlanması, odun ateşi için harcanan emekten ve zamandan tasarruf etmeye yaramış, böylece pişirme işleminde kolaylık sağlamıştır. Ateşin kullanımının kolaylaşması, geleneksel mutfak üretiminde büyük ölçekte bir değişime neden olmuştur. Eskiden bayramlar için büyük sinirlerle baklava, kıvrıma ve Ünye lokumunun mahalle fırınlarına verildiği ve bu ürünlerin yakın aile çevresi/komşularla yapıldığı belirtilmiştir. Bu durum 2000’li yıllara kadar sürmüştür. Bugünse bu miktarda tatlı tüketimini gerektirecek bayram ziyaretlerinin olmaması nedeniyle azalmış, ev tipi fırınlarla artık daha küçük ölçekte yapılmaktadır. Buradan yola çıkarak teknolojinin gelişimi, yemek yapım işlemlerinde bu tür bir kolektif iş birliğini ortadan kaldırmışsa da yemeklerin daha küçük ölçeklerde üretilmesini sağlayarak geleneksel mutfakın sürdürülmesine katkıda bulunmuştur.

Teknolojinin mutfak araç gereçleri dışında ulaşım, kitle iletişim alanlarındaki gelişimi ve yaygınlaşması özellikle 80’ler sonrasında Ünye’de yaşayanları etkilemiştir. “Teknolojik gelişmeler geniş kapsamlı zaman-mekân deneyimlerini küresel olarak mümkün hale getirmektedir” (Aslanoğlu, 2000: 336). İlk önce televizyonun kullanımındaki yaygınlık, sonrasında 90’lı yılların sonunda bilgisayar, internet kullanımı, televizyon kanallarının tematik kanallarla çeşitlenmesi, Batı kaynaklı yaşam biçiminin ve ürünlerin tüketiminin benimsenmesi, Ünye’deki üçüncü kuşakta etkili olmuştur. Reklam ve televizyon programları daha özgür ve mutlu bir hayatı sunarken belli ürünlerin tüketimini de teşvik etmekte, bundan etkilenen nesillere gelenekselin dışında bir yeme alışkanlığı kazandırmaktadır. Deniz Hanım (34), reklamda görüp annesine zorla mısır gevreği aldırıldığını, annesinin de ilk önce karşı çıksa da kızının bu hevesini kırmadığını belirtmiştir. Ezgi Hanım (39) bazı sabahlar babasının köy sütünün içine mısır ekmeği doğrayarak yediğini hatta kendisine de yemesini söylediğini ancak bunu o zaman için çok tiksiniç bulduğunu belirtmiştir. Ancak “şimdi düşününce aslında mısır gevreği ile aynı mantık” diyerek büyüme çağına anne ve babanın beslenme alışkanlığıyla olan çatışmalı durumunu ortaya koymuştur. Debesse’ye göre kuşak çatışmasının iki nedeni vardır. Birincisi, büyümeyle birlikte yeni olanaklarla donanan ergenin kendini yetişkin olarak kabul ettirme çabasından gelir. İkincisi ergenliğin, değişik topluluklarla sayısız ilişkiler kurmanın etkisiyle, ana-babaların mensup olduğundan farklı bir toplumsal kuşağa mensup olma duygusundan kaynaklanır. Kuşaklar arasındaki mesafe, bir yaş farklılığı sorunu olmanın ötesinde, özellikle kanılar, yargılar, yaşama ve hissetme biçimi farklılığı sorunu olmaktadır (Debesse’den akt. Onur, 1980: 15). Buradan yola çıkarak üçüncü kuşağın bir önceki kuşakla arasındaki çatışmayı/mesafeyi yaş farkında değil hayat tarzının ayrışmasında aramak ge-

rekir. Hayat tarzları *McDonald's*'ın dünyada yaygınlaşmasıyla birlikte Amerikanlaşmıştır. Ünye'de bugün dahi *McDonald's* olmasa da 90'lı yıllarda büyüyen herkes bir yerde *McDonald's* olduğunu biliyor ve görüyordu. 90'lar ve 2000'lerde yayınlanan diziler aracılığıyla, Ünye'de yaşadıkları şehrin yaşadıkları şehrin küçüklüğüne ve kısıtlılığına tanık olan bir kuşak yetişmiştir. Bu yayınlardaki yemeklere duyulan arzudan ziyade bu imgenin çevresinde gelişen yaşam biçimi yeni kuşak kadınlar için asıl ilgi duyulan şeydir. Üçüncü kuşak görüşmeciler bu yıllarda izledikleri hem yerli hem de yabancı dizilerdeki kadın imgesini, çalışan, işinde başarılı, şehirli ve özgür olarak tanımlamışlardır. Üçüncü kuşağın televizyon dizilerinde ya da reklamlarda gördüğü bu kadınlar, İlkey Kanık'ın belirtmiş olduğu genç kentli profesyonellerdir. Ona göre, 1980 sonrasında çalışma hayatını yeni ekonomik sistem olan serbest piyasa ve Türkiye'ye bu modelle giren yeni markaların açtığı iş ilanları şekillendirmiş ve bu süreç yeni modern bir grubun ortaya çıkmasına sebep olmuştur (2016: 42-48). Üçüncü kuşaktan çoğu görüşmecinin gelenekle mesafeli olarak tespit edilen durumları, kendilerini büyüdükleri şehirden, aileden daha büyük ve farklı bir dünyanın parçası olarak kabul ettiklerine dair düşünceyle açıklanabilir. Ancak kadınlar için geleneksel yapıların çözülmesinde, teknolojinin gelişmesi ve küreselleşme kadar hatta daha çok eğitim etkilidir.

Eğitim sistemine dâhil olmak üçüncü kuşak için yaygınlaşmış ve sıradanlaşmıştır. Birinci kuşak görüşmecilerin 7'sinden 4'ü ilkokula giderek temel eğitimden yararlanmıştı ve hepsi okur yazardır. Ancak orta ve yüksek öğretime olan erişimin ikinci kuşakla yaygınlaştığı görülür. İkinci kuşak, Ünye'de liselerin açıldığı döneme denk gelmiştir. Ünye'nin ilk lisesi, Ünye Lisesi, 1963 (URL 1), Ticaret Meslek Lisesi 1975 (URL 2), Kız Meslek Lisesi 1969 (URL 3) yıllarında açılmıştır. Bunun etkisiyle ikinci kuşaktan bir kişi hariç hepsi en az lise mezunudur. Ancak bu görüşmeciler eğitim almalarına rağmen iş gücüne katılım sağlamamışlardır. Bu kuşakta iş gücüne katılım, üniversite mezunlarında görülür ve görüşmecilerin önemli bir kısmı yaşlılarının çoğunun öğretmenlik, hemşirelik gibi toplumsal cinsiyet rollerini kamusal düzende yeniden üreten mesleklerde çalıştığı bilgisini vermiştir. Üçüncü kuşak görüşmecilerdeyse diş hekimi, mühendislik, bankacılık gibi farklı mesleklerin kadınlar arasında seçimi yaygınlaşmıştır. Meslek seçimlerinde kendilerine biçilen rollerin olabildiğince uzağında tercihler yapmalarında, annelerinden farklı bir hayat yaşama isteği olduğu söylenebilir. Üçüncü kuşak görüşmecilerin çoğu mutfağa üniversite eğitimleri sürecinde girmeye başlamışlardır. Mutfak becerisi, birinci ve ikinci kuşak için aile üyelerine karşı bir sorumluluk olarak gelişirken üçüncü kuşakta kendileri için gerekli bir uğraş olmuştur.

Üçüncü kuşağın yetiştikleri dönemde küreselleşmenin etkisiyle kadınlar için, sosyal etkinlikler, yaşantı, arkadaş ilişkileri, benlik anlayışı oldukça farklıdır. Deniz Kandiyoti, kadınların sosyalleşme özelliklerindeki farklılaşmadaki ölçünün, köklü değişimler için oldukça etkili olduğunu belirtir (1982: 334). Sonuçta, “kadınların birer yetişkin hâline gelebilmeleri, kendilerinden önceki kadın kuşaklarıyla kuracakları süreklilik ilişkisine bağlıdır-kadınlık her şeyden önce anneden öğrenilir çünkü” (Bora, 2010: 13). Ancak yetişkin olmak üçüncü kuşak için artık anneden öğrenilen bir şey değil, kendini tanımak, sorgulamakla ilgilidir.

Geleniğin tekrarlayıcılık, süreklilik ve muhafaza eden yapısı çağın üretken, yaratıcı bireylerine saçma gelir. Bu sadece aklın ön plana çıkması ile alakalı bir durum da değildir. Geçmiş bireyin kendi deneyimleriyle kazandığı bir başarının ürünü değildir, böyle olmadığı için bugün bireyin yaşamını yönlendirmesi düşünülemez (Gürçayır, 2013: 41).

Üçüncü kuşağın anneleriyle yaşadıkları zamanın çoğu, eğitim hayatlarına öncelik vererek geçmiştir. Bu sebeple anneleriyle geçirilen bu kısıtlı vakit, geleneksel bilginin

aktarımının temel yolları olan görmenin ve deneyimin, sorumluluk almanın gerçekleşmesine neden olmuştur. Bu kuşak kendi bireysel yaşantılarını kurmak adına geleneksel yaşam biçimleri olarak gördükleri anneye, babaya dair ne varsa terk etme eğilimi gösterirler. Kendi başarı hikâyeleri olarak kurguladıkları hayatlarında onlara göre annelerinden gerekli desteği görememişlerdir:

(...) Hani böyle şimdiki gibi çocuk psikolojisi filan yok. Kendi annelerinden ne gördülerse o. Evlenmeleri beklenmiş evlenmişler, çocuk yapmışlar ama neden çocuk yaptıklarını onlar da bilmiyor. Yani aslında bakınca bizi neye göre yetiştirdiklerini de anlamadım. Yani bize siz de evleneceksiniz yaşıyınız gelince diyen de olmadı hani evlendirme girişimi şu bu, ev kızı gibi de yetişmedik, hani şu yemeği yap, bu işi yap. Kendi kendimize okuduk. Ama okul hayatımızla da aman aman kimse ilgilenmedi. Yani bakınca çocukları için hiçbir şey planlamamışlar. Kendi kendimize kalmışız biraz (Ezgi Hanım, 39).

Annelerle görüşüldüğünde ise kızlarına iş yaptırmamalarındaki sebebi, derslerinden geri kalmalarını istememeleri olarak belirtmişlerdir. Onlara göre, kızlarının ekonomik özgürlüğünü elde etmesi, kendileri için ulaşması zor bir mertebedir. Bu durum onları oldukça memnun etmiştir. Burada kızlarının kendileri gibi olmaması için ne yapacağını bilmeyen ancak kendilerinin yetişme şeklini de kızlarına aktarmayan anneleri görmek mümkündür. Akşit, kızlarına yemek yaptırmayan bu anneleri “uzun zamandan beri peşinde olduğu bir bilgi-aktarma temelli yeni kadınlık yaratma stratejisi” olarak ele almıştır (2016: 132). Zaten annelerinin hayatlarını kendilerine örnek olacak bir hayat olarak belirlemediklerinden, onların temsil ettiği tüm geleneksel yapılarla da mesafelenmiş olan üçüncü kuşak kadınlar, kendilerinin de çok fark etmediği bir stratejinin parçasıdır. Bu stratejinin bir sonucu olarak eğitim hayatlarına odaklanan üçüncü kuşaktan kadınlar, eğitim sermayeleri sayesinde hem kendilerinin hem de annelerinin kadınlık konumlarını sorgularken ayrıca bu sermayenin vermiş olduğu ekonomik özgürlük sayesinde toplumsal cinsiyet rollerinden sıyrılma imkânına sahip olmuşlardır.

Sonuç

Feminist düşüncede evin uzantısı olarak mutfak ve buraya dair işler ya kadınları baskılayan ya da onların seslerini duyurmaya imkân veren alanlar olarak değerlendirilmiştir. Bu her iki düşüncenin de doğruluk payı vardır. Ev ve eve dair işler çoğu zaman görünmez. Görünmeyen emek olarak kavramsallaştırılan bu durum, kadınların sorumluluğunda, ataerkinin inisiyatifindedir. Bu anlamda geleneksel olanın devamlılığı bir ölçüde kadının görünmeyen emeğinde gizlidir. Ancak diğer yandan kadınlar kendilerine her daim alan açma, bir güçle mücadele etme çabası içindedirler. Bu çabanın sonuçları, başarısı araçların sağladığı olanaklara göre değişmektedir. Bu çalışmada yapılan görüşmeler sonucunda geleneksel mutfak, bu mutfağın yaşama ve aktarım ortamları (ev, kadınlar arasındaki komşuluk, akrabalık gibi sosyal ilişkiler, ataerki toplumsal yapı) kadınların sadece baskı altında kaldıkları bir yapı olarak görülemez. Ataerki baskının her zaman var olduğu gerçeği yadsınmadan aynı zamanda kadınların bu ortamlarda ataerki yapıya karşı direniş biçimleri geliştirdikleri, belli bir güce sahip oldukları, toplumsal konumlar elde ettikleri, benliklerini inşa ettikleri, kadınlara has bilgiyi ortaya koyduklarını belirtmek gerekir. Kadınların ürettikleri ve kendi aralarında dolaşıma soktukları geleneksel bilgi, geleneksel yaşam içerisinde yetişen birinci ve ikinci kuşak için kadınlığın gereği ve göstergesidir. Üçüncü kuşak kadınlarda ise bu konuda bir çözülme yaşanmaya başlamış, bu kuşaktan itibaren mutfak bilgisi kadınlar için bir gereklilik değil keyfi ve esnek bir öğrenme sürecini içermiştir. Üçüncü kuşağın aslına bakılırsa kültürle veya gelenekle olan ilişkisini kendi iradeleri üzerinden kurması önceki kuşakların küçük mücadeleleri sayesinde.

YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ: Birinci Yazar %100.

ETİK KOMİTE ONAYI: Çalışmada Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyon'unun 08.12.2021 tarih ve 10 sayılı toplantısında Araştırma Kod No: 2021/266 numaralı onayı alınmıştır.

FİNANSAL DESTEK: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

NOTLAR

1. Çalışma sahası hakkında daha fazla bilgi için çalışmanın dayandığı “Kuşaklararası Aktarım Bağlamında Kadınların Geleneksel Mutfak Deneyimleri: Ünye Örneği” adlı teze bakılabilir.
2. Bileki hem bir çeşit mısır ekmeği hem de bu ekmeğin pişirildiği güvec benzeri taş bir kaptır. Burada kaynak kişi, bilekiyi kap anlamında kullanmıştır.

KAYNAK KİŞİLER

Kuşak	İsim	Doğum tarihi ve yeri	Yaşadığı yer	Eğitim	Meslek	Medeni durum	Çocuk sayısı
1	Seniha Hanım	1938-Ünye	Ünye	Okur-yazar	Ev hanımı	Evli	1 kız 3 oğlan
1	Saniye Hanım	1941-Terme	Ünye	Kuran-kursu-akşam sanat	Ev hanımı	Evli	2 kız 1 oğlan
1	Ayşen Hanım	1945-Kuşça Köyü	Ünye	İlkokul	Ev hanımı	Evli	3 oğlan
1	Huriye Hanım	1945-Ünye	Fatsa	Kuran kursu	Ev hanımı	Evli	1 kız 3 oğlan
1	Mehtap Hanım	1950-Ünye	Ünye	İlkokul	Ev hanımı	Dul	1 kız 2 oğlan
1	Telviye Hanım	1959-Fatsa	Ünye	İlkokul-akşam sanat	Ev hanımı	Dul	3 kız 1 oğlan
2	Yadigar Hanım	1962-Çarşamba	Ünye	Lise	Ev hanımı	Evli	3 kız 1 oğlan
2	Emine Hanım	1964-Ünye	Ünye	Lise	Ev hanımı	Bekar	
3	Deniz Hanım	1988-Ünye	İstanbul	Üniversite	Bilgisaya Mühendisi	Bekar	
3	Ezgi Hanım	1983-Ünye	İstanbul	Yüksek Lisans	Bankacı	Bekar	

KAYNAKÇA

- Akşit, Elif Ekin (2016). “Yemek : Görünmez, Hayati Bilgi”. *Cinsiyeti Yazmak*. (Ed. Zeynep Direk). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2016.
- Badinter, Elisabeth. *Kadınlık mı Annelik mi*. Çev. Ayşen Ekmekçi. İstanbul: İletişim Yayınları, 2020.
- Bora, Aksu. Annesiz Kızlar: Modern Babaların Modern Kızları. *Folklor/Edebiyat*, 61 (2010):7-15.
- Bora, Aksu. *Kadınların Sınıfı*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2018.
- Butler, Judith. *Cinsiyet Belası*. Çev. Başak Ertür. İstanbul: Metis Yayınları, 2018.
- Davidoff, Leonore. *Feminist Tarih Yazımında Sınıf ve Cinsiyet*. Çev. Zerrin Ateşer ve Selda Somuncuoğlu. İstanbul: İletişim Yayınları, 2016.
- Goody, Jack. Yaban Aklın Evcilleştirilmesi. Çev. Koray Değirmenci. İstanbul: Pinhan, 2011.
- Gürçayır, Selcan. *Resmî Eğitim Süreçlerinde Gelenek Aktarımı ve Kadın: Ankara ve Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Örneği*. Doktora Tezi: Ankara Üniversitesi, 2013.
- Kahveci, Zeynep Nagihan “İnsan-Doğa Etkileşimi Bağlamında Geleneksel Bilgi ve Beslenme İlişkisi.” *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme*. (Ed. Timur Gültekin ve Melike Kaplan). Ankara: Nobel Yayınları, 2021, ss.121-136.
- Kandiyoti, Deniz. “Kadınların Psiko-Sosyal Değişim Kuşaklar Arasında Bir Karşılaşma”. *Türk Toplumunda Kadın*. (Der. Nermin Abadan Unat). İstanbul: Araştırma, Eğitim, Ekin Yayınları,1982, s.311-339.
- Kaplan, Melike. “Kaplıbağ’ın Özgürlüğü: Kadınlar ve Ev İçi Emek”. *Folklor/Edebiyat*, 65 (2011), 163-172.

- Münüsoğlu, Hasan. "Eğitimin Kültürel Temelleri". *Eğitim Antropolojisi*. (Ed. Z. Nilüfer Nahya). Ankara: Nobel Yayınları, 2020, s.151-167.
- Ong, Walter J. *Sözlü ve Yazılı Kültür Sözü'nün Teknolojileşmesi*, Çev. Sema Postacıoğlu Banon, 2010, İstanbul: Metis Yayınları.
- Ögel, Bahattin. *Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri*. 1982, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Ölçer Özünel, Evrim. *Eşiktekiler: Gecekondu Folklorunda İnsan-Zaman-Mekân*. 2015, Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Özdemir, Nebi. "Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi." *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18(1), (2018), 1-18.
- Szilágyi, Szilard. *Ignác Kúnos Türk Folklor Araştırmalarında Bir Öncü*. Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi, 2007.
- Tekeli, Şirin. "1980'ler Türkiye'si'nde Kadınlar" *1980'ler Türkiye'si'nde Kadın Bakış Açısından Kadınlar*. (Haz. Şirin Tekeli). 2015, İstanbul: İletişim Yayınları, s.15-46.
- URL1: https://umral.meb.k12.tr/icerikler/okulumuzun-tarihcesi_964196.html (Erişim Tarihi: 01.12.2025)
- URL2: https://unyetml.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/52/13/192676/icerikler/ta-rihce_151571.html?CHK=0966c7889c7491301096997fdedb72ba (Erişim Tarihi: 01.12.2025)
- URL3: https://unyekml.meb.k12.tr/icerikler/okulumuzun-tarihcesi_3988061.html (Erişim Tarihi: 01.12.2025).