



T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLERARASI
TÜRK HALK
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR

GELENEKSEL KADIN AŞÇILAR VE KENT YAŞAMINDA BİLGİ - DENEYİM AKTARIMI

Nihal KADIOĞLU ÇEVİK¹

Geleneksel kadın aşçıların kent yaşamında bilgi - deneyim aktarımıyla sınırlanan bu çalışmada öncelikle -sahip olduğu birikimden hareketle- “geleneksel kadın aşçı” tanımlanmaya çalışılacaktır. Sonrasında geleneksel kadın aşçıların bu birikimlerini kent ortamına taşımalarında; bir aktarım ve eğitim süreci olarak, yaygın eğitimin rolünden söz edilecek ve düzenleme önerilerinde bulunulacaktır.

Çalışmada; yemeğin toplumsal aidiyeti güçlendirici, sosyal-kültürel gruplar arasında uyumu destekleyici, birleştirici bir etkiye sahip olduğunu **ana çerçeve** olarak ele aldım. Yemek olgusunun önemli aktörleri olan geleneksel kadın aşçıların, kırsalda olduğu kadar kent ortamında da kuşaklar arası bilgi aktarımında önemli rollerinin olabileceğini düşünüyorum.

Geleneksel aşçı kimdir: Türkiye’de, kırsal yaşamda kadının sosyal olarak güçlü şekilde görüldüğü alanlardan biri aşçılıktır. Sünnet, nişan, düğün gibi toplu-törensel yemekler çoğunlukla aşçı kadınlar tarafından pişirilir. Yüzlerce kişiyi bir araya getiren ritüelin odağında bulunan yemeklerin geleneğe uygun biçimde hazırlanması ve sunulması beklenir. Yemeğin, törene katılanlar için ortak kültür kodlarından biri olarak değer kazanmasında, sürdürülmesinde bu aşçıların rolü büyüktür. Bu anlamda, geleneksel aşçı kadınların, ilgili topluluk için, tören yemeklerinin “yönetmen”i olduğunu söyleyebiliriz.

1 Halkbilimci.



“Aşçı, yemekçi, aşganacı, keyveni” gibi adlar alan geleneksel aşçıların ortak özelliği «becerikli, elinin ölçüsü iyi, yaptığı yemeğin lezzeti - temizliği beğenilen» kişiler olmalarıdır. Geleneksel aşçılar; törensel yemeklerle ilgili tüm işlemleri ve süreçleri yürütür veya yönetir. Bir taraftan, topluluğun, tören yemeğinin lezzetli ve bol miktarda olması beklentisini karşılarken, aynı zamanda israfa yol açmayacak bir yemek maliyeti çıkarırlar. Tören yemeğinin ön hazırlıkları, pişirilmesi ve paylaşılması; “yemek” bağlamını aşan bir “organizasyon”, “maliyet hesabı”, “yemeklik malzeme-ürün bilgisi”, “törene katılanların sosyal statüsü” gibi konularda bilgi ve deneyim sahibi olmayı gerektirir.

Yemek-malzeme bilgisi: Geleneksel kadın aşçılar, tören yemeğini topluluğun beklediği geleneksel lezzeti sağlayacak şekilde pişirmek durumundadır. Bu nedenle; yemeklik malzeme (örneğin; pirincin su çekme miktarı, etin pişme süresi, yaz ve kış aylarına göre yemeğin alacağı kıvam gibi) ve kullanılacak ekipmanla ilgili geleneksel bilgi-beceri ve birikime sahip olmaları beklenir. İlgili topluluk, bu birikimi sürekli denetleyen bir mekanizma gibidir.

Organizasyon bilgisi: Törenin yemek bölümünü yönetmek, bir organizasyon bilgisi ve yeteneği gerektirir. Aşçının, kendi kültür kalıpları içerisinde yaptığı bir işbölümü vardır. Yemeklik malzemenin hazırlanması, aşçının gözetiminde diğer kadınlar tarafından yapılır. Açık ateşlerde pişen yemekler için ateşin-ısının kontrolü aşçıya aittir. Aşçı, tören yemeğinin hazırlanacağı ve sunulacağı alanda mekânsal bir düzenleme yapar. Yemeğin servisi de ona aittir. Çünkü hangi tabağa ya da ortak kaba ne miktarda et ya da yemek suyu konulacağı gibi, bir anlamda matematik gerektiren geleneksel bilgi, aşçının hafızasında kayıtlıdır. Düğün töreni, kırsalda, halen üç güne yayılan gelenekleri içerdiğinden, aşçı kadın neredeyse tüm törensel sürece katılır. Törene sonradan katılacaklara verilecek yemeğin hesap edilmesi gibi, öngörülmeleyen durumlar için oluşturulan planlar da dâhil olmak üzere, yemekle ilgili tüm organizasyonun içindedir.

Toplulukla ilgili sosyal bilgi: Topluluk tarafından büyük önem atfedilen törenin baş aktörlerinden olan geleneksel aşçı kadınlar; topluluğun aile akrabalık ilişkileri ve mevcut sosyal statüleri hakkında bilgi sahibidir. Töreni gerçekleştiren ailenin temsilcisi –bu temsilci çoğu zaman bir erkektir - ile aşçı kadın arasında sözlü (daha kurumsallaşmış olanlar için yazılı da olabilen) bir anlaşma vardır. Aşçı kadınların hafızalarında, törene katılan toplulukla (hedef kitle) ilgili yaş grubu, cinsiyet, etnik yapı, inanç yapısı da dâhil olmak üzere, günümüzün tanımıyla, kişisel veri tabanlarının kayıtlı bulunduğunu söyleyebiliriz.

Kişilik özellikleri: Aşçının yalnız uygulamaya dönük teknik bilgiye ya da bireysel yeteneklere sahip olması yeterli görülmez. Geleneksel kadın aşçılar, mutfak kültürü konusunda topluluğun “onay verdiği” gelenek taşıyıcılarıdır. Bu onay için kişilik özellikleri de devreye girer. Örneğin temizlik anlayışı topluluk tarafından onaylanmış olmalıdır. Örneğin ağzının sıkı olması gerekir. Aşçı, tören sahibinin tören için ayırdığı bütçeyle ilgili somut bilgiye sahiptir. (Pişirdiği yemek karşılığında nakdi bir karşılık olsa da almasa da yemeğe katılacak etin miktarı, çeşitleri vd. ailenin bütçesiyle ilgilidir. Bütçe kısıtlı ise aşçı kadından keşkeği daha ucuz olan tavuk etiyle dengelemesi istenebilir. Ya da bu durumu bilen aşçı kadın, yemeği çoğaltmak için daha ucuz olan ürünleri kullanabilir). Bunlar o sözlü ya da sözsüz anlaşmanın içindedir ve ketum olmayı gerektirir.

Yine kişilik özellikleri yönünden, kadın aşçılardan tatlı/sert bir disiplin uygulama becerisi

beklenir. Törenin beklentileri karşılayacak nitelikte, sorunsuz ve az dedikodu ile tamamlanmasının ya da tam aksi bir hal almasının sorumlularından biri olan aşçı; hızlı ama dikkatli, toleranslı ama kararlı, denetleyici ama uzlaştırıcı, telaşlı sorulara sakince cevap verebilecek kadar sabırlı, tören yemeğini her yönüyle yönetecek kadar yetkin olmalıdır.

Aktarım: Kendilerine sorulduğunda bu aşçılar birikimlerini öncelikle ailelerindeki yaşlı kadınlardan, sonrasında komşu ve akrabalar ile en çok da kendilerinden önceki aşçı kadınlardan görerek, uygulayarak edindiklerini söylerler. Yemek söz konusu olduğunda görmek ve deneyimlemek öne çıkan öğrenme biçimleridir.

Anneden kıza taşınan yemek pişirmeye ilgili gelenekler törenle birleştiğinde ortak bir kültürel mekânda, kalıplar halinde bir sonraki aşçıya aktarılır. Geleneksel aşçı; sözlerle, gösterimle, uygulamalarla ve tekrarlarla aktardığı geleneksel bilgiyi yayma ve dönüştürme rolüne sahiptir. Aşçının yanındaki yardımcı kadınlar sürekli olarak usta aşçının ne yaptığını gözler, sorular sorarlar. Bir usta-çırak ilişkisinin hâkim olduğu bu aşamada yardımcı kadınlar, tören yemeklerini pişirmenin inceliklerini kavrayarak, zamanla geliştirdikleri beceri ölçüsünde aşçı olarak kabul edilebilirler. Daha çok geleneksel sanatlar alanında karşılaştığımız “el verme” durumu çoğu zaman geleneksel aşçılık için de geçerlidir.

Mekân: Geleneğin uygulandığı, yani törenin gerçekleştiği ortam başlı başına bir öğrenme alanıdır. (Keşkeğin, dibine tutmaması için belirli bir ısıda ve genelde gecedен sabaha kadar pişmesini beklemeye dayalı “keşkek nöbeti” bu bilgiyi aktarmada zaman ve mekân olarak önemli örneklerden biridir). Burada, ortak işbirliği esasında aktarılan bir bilgi- beceri ve deneyim vardır. Her ne kadar bu topluluğun lideri aşçı kadın ise de bu kültürel mekânda kadınlar ve erkekler tören yemeğinin farklı aşamalarını birlikte paylaşırlar.

Geleneksel aşçı kadınların sahip oldukları birikim kentlere nasıl taşınabilir: Geleneksel kadın aşçıların kırsalda (maddi olmasa da prestij anlamında) önemli bir karşılık bulan mutfak kültürüyle ilgili birikimlerinin kent yaşamına taşınmadığı görülmektedir. Çoğu zaman, geleneksel aşçıların bilgi ve deneyimleri sonraki nesillere aktarılma ortamı bulamadan, hafızalarından silinmektedir. Kentlerde, gecekondu bölgeleri de dâhil olmak üzere sünnet, nişan, düğün gibi toplu-törensel yemekleri pişirenler çoğunlukla erkek aşçılardır. Genelde kurumsal olarak planlanan törensel yemeklerde ise kadının kırsaldaki başat konumunu göremiyoruz.

Köyden kente göç hareketindeki artışla birlikte, kentlere taşınan geleneksel bilgi-beceri ve birikimlerin kent ortamında sürdürülme imkânı bulabilmeleri, kültürel kimliklerin devamlılığında daha öncelikli hale gelmektedir. Kır toplumuna özgü geleneksel bilgi ve donanımın kent ortamındaki devamlılığı, kültürel kimliğin bir parçası olarak taşıdığı değer yanında, sosyal- kültürel gruplar arasında yaşanan anlaşmazlıkların çözümlenmesine ya da yanlış algıların giderilmesine katkıda bulunabilir. Kültürel devamlılığa katkı sağlayabilmek için geleneksel bilgi ve donanımın ifade edilebileceği alanların ve elverişli ortamların oluşturulmasına ihtiyaç vardır. Çünkü kentle sosyal ve kültürel anlamda bir bağ kurabilmenin yolu, kırsaldan kente taşınan geleneklerin ve kültürel kodların bir karşılık bulması ile mümkün olabilir. Bunu kadın öncelikli olarak yapmanın önemli olduğunu düşünüyorum. Peki, sahip oldukları birikimlerini, kent ortamında aktarmak isteyen geleneksel aşçı kadınlar için bir alan açabilir miyiz kentlerimizde.



Öneri: Geleneksel aşçı kadınların sahip oldukları bilgi, beceri ve deneyimin, olabildiğince bağlamı içerisinde kalarak, kent ortamında aktarılmasına katkı sağlamak üzere **yaygın eğitim² kurumları ve yerel idarelerin işbirliğinde geliştirilecek bir model, daha doğrusu düzenleme önerisinde** bulunmak istiyorum.

Bu öneriyi hazırlarken öncelikle, yaygın eğitimle ilgili çalışmalarını uygulayan iki kurumun; Milli Eğitim ile Kültür ve Turizm Bakanlıklarının yönetmeliklerini inceledim. Her iki kurumun çoğu yerde ortaklaşan yaygın eğitim mevzuatında; geleneksel bilgi aktarımının ilkesel düzeyde mümkün olabileceği görülüyor. Tabi böyle bir yasal dayanağın mevcut olması, somut adımlar atmak için bir temel oluşturmaktadır. Eski adıyla “Halk Eğitim” güncel adıyla “Hayat Boyu Öğrenim” adıyla kurumsallaşan eğitim içeriğinde “Yiyecek- İçecek Hizmetleri” başlığını görüyoruz (bu arada bu bölümde yer alan Gaziantep Mutfağı modülü bunun için belirtilmesi gereken önemli bir çalışma). Bu içerikte bazı düzenlemeler yapılarak, özellikle kadınlar üzerinden kurgulanan bir “Geleneksel Aşçılık” modülünün oluşturulması mümkündür. Yaygın eğitim kapsamındaki eğitimlerin avantajlı yönleri; eğitimlerin ücretsiz olması, yerel imkân ve ortamların ulaşılabilir olması, ilçelere kadar uzanan bir ağa sahip olması, eğitim sonuçlarının daha görünür (sergiler, yerel idarelerin konuya ilgisi) olmasıdır.

Yerel idareler ise -eğitim çalışmalarının lojistik aşamaları yönünden- çok daha geniş seçeneklere sahiptir. Yaygın eğitim kurumları ve belediyeler arasında sıklıkla eğitim çalışmalarıyla ilgili işbirliği sağlanmakta ve çeşitli kurslar düzenlenmektedir. Benim bu mevcut duruma eklemek istediğim şey; gelenek aktarımına yönelik eğitimin, geleneksel aşçı ölçütlerine uygun kişilerce ve olabildiği ölçüde bağlamı içinde düzenlenmesi ile sınırlıdır.

Kurumlar arasında işbirliğini somutlaştırmak için; bu şekilde bir eğitim ya da kurs için yerel idarelerin mekân sağlaması, eğitime katılacak kişilerin yol ve diğer giderlerini üstlenmeleri mümkündür. Bu şekilde, geleneğe dayanan ve eğitim boyutu içeren uygulamaların sürdürülebilir olmasında yerel yönetimlerin etkin bir rolü vardır. Bu tür bir düzenleme içinde, örneğin İŞKUR bu eğitime katılanlara belirli bir ücret verebilir ki bu ilgili kurum için yaygın bir uygulamadır. Milli Eğitim ve Kültür ve Turizm Bakanlıklarının mevzuatlarında yer alan koşullarla ekipman konusunda destek sağlamaları mümkündür. Gezi ve atölye çalışmaları ile bu eğitimlerin desteklenmesi mümkündür ve bu konuda yerel STK’ların yer alacağı ortamlar sağlanabilir. Kurumların mevzuatında yapılacak küçük ama yenilikçi düzenlemelerle bu önerinin uygulanabilir olacağını düşünüyorum

Sonuç olarak: Kırsaldaki mutfak geleneklerinin önde gelen temsilci ve taşıyıcıları olan geleneksel aşçı kadınların, deneyim ve birikimlerini kent ortamında aktarabilmeleri için yaygın eğitim ve yerel idareler işbirliğinde bir eğitim-aktarım sürecinin model olarak uygulanabilir olduğunu düşünüyorum. Uzun vadede bu alandaki bilgi birikimi ve deneyimin modern toplumda paylaşılmasının yeni yöntemlerini bulabileceğimizi, bu yöntemlerin SOKÜM Sözleşmesi ile tanımlanan “doğa ve evrenle ilgili deneyime dayalı bilginin” kent ortamında gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayacağını düşünüyorum. Bunun bir yandan da kadının kırsaldaki konumunu güçlendiren bir etki yaratacağına inanıyorum.

2 Özetle; örgün eğitim sisteminin dışındaki bireylere ekonomik, toplumsal ve kültürel gelişmelerini sağlayıcı nitelikte eğitim, öğretim, üretim, rehberlik ve uygulama etkinliklerinin tümü olarak tanımlanmaktadır.

SÖZLÜ KAYNAKLAR:

- Çevik, N.K. (20 Mart 2011) M. Seyran ile görüşme (60 yaş)
- Çevik, N.K. (11 Mayıs 2014) M.Keklikçi ile görüşme (71 yaş)
- Çevik, N.K. (4 Ekim 2010) F.Yıldırım ile görüşme (44 yaş)
- Çevik, N.K. (14 Mart 2015) A.Sarı ile görüşme (67 yaş)
- Çevik, N.K. (4 Haziran 2016) Ş. Kublay ile görüşme (61 yaş)

YAZILI KAYNAKLAR:

- Connell, R.W. Toplumsal Cinsiyet ve İktidar- Toplum, Kişi ve Cinsel Politika. Ayrıntı Yayınları 20, İnceleme Dizisi:113 (Çev.: Cem Soydemir)1. Basım 1998
- Direk, Zeynep (Yay.Hazrl.). Cinsiyeti Yazmak YKY İstanbul, 2016

DİJİTAL KAYNAKLAR (ERİŞİMLER: 26-27-28-29/05/2017)

- http://mevzuat.meb.gov.tr/html/yayg%C4%B1negi_1/27587_1.html
- http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/programlar/yiyecek_icecek_hizmetleri/asci.pdf
- <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/TR,14614/turk-susleme-sanatlari-ve-geleneksel-el-sanatlari-kursl-.html>