



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

9 MİLLETLERARASI  
**TÜRK HALK**  
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MÜZİK OYUN VE EĞLENCE

---

SOMUT OLMAYAN  
KÜLTÜREL MİRASIN  
KORUNMASI ÇALIŞMALARI



# GELENEKSEL YEMEĞİN BOYUTLARI VE YEMEĞİN SESİ

Doç. Dr. Çiğdem KARA<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Uzun bir süredir çevremdeki yemekle ilgili sesleri dinliyorum. Zira artık yemeğin değil, onun içinde bulunduğu ortamın; çoğu zaman gürültü olarak algıladığım; sesini daha çok işitiyorum. Örneğin yemekhanede, ne yediğimizden ziyade ortamın sesi daha baskın; genel mutfak alet ve gereçlerinin sesleri, servis arabalarının sesi, yemeğe gelenlerin sesi, havalandırma sesi, ortam müziği vb. Ama yıllar önce, yemeğin sesini dinlemiştim. O ilk sesin farkına vardığım andan itibaren yemek kültürünü keşfetmek, akademik bir iş olmakla birlikte, yapmaktan zevk aldığım bir şeye de dönüşmüştü: “bir iftar yemeği daveti hazırlıkları sırasında, ‘sarıyağ’/tereyağı kızdırıldıktan sonra ılık tarhana çorbasının üstüne dökülüp tavada kalan yağın tam olarak alınabilmesi için çorbadan bir kaşık alınarak tavaya döküldüğü an” (Kılıç vd., 2003: 556). O büyüdü anda bir sürü duyum çalışmıştı: Yağın ve çorbanın kokusu, buhar, ısı farkının sesi, kaşık-tava sürtünme sesi, ağız sulanması. Ayrıca ses ve görüntüyle, yağın çorbaya sonradan konmasının estetik gücünü, sıcakla kaynar arasındaki farkı ve ziyan etmemeyi de öğrenmiştim.

İşte seslerin çekiciliği kadar, farklılaşmasının ayırıcılığına varılması, bu bildirinin çıkış noktalarıdır. Peki, ses ve dinlemenin, bir yemek araştırmasındaki yeri nedir?

Bildirinin üç amacı vardır: İlki, özellikle etnografik nitelikli yemek kültürü çalışmalarında araştırma boyutunu genişletmektir. İkinci amaç, yemeğin sergilenebilir yönlerini, koruma koşullarını yeniden düşünmekken, üçüncü amaç, yemek kültürü koruma çalışmalarında tam bir bağlam oluşturabilmek için duyuşal boyutların da gerekliliğine dikkat çekmektedir.

Bu amaçları gerçekleştirmek üzere, bildiri iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde, geleneksel yemeğin hâlihazırda kullanılan araştırma boyutları; halkbilimi, antropoloji ve sosyolojinin temel bakış açıları, yemek sisteminin beş temel süreci ve icra aracı olarak yemeğin görünüşleri aracılığıyla sunulmaktadır.

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



İkinci bölümündeyseniz bu bilindik boyutların dışında yer alan yemeğin sesine odaklanılmaktadır. Bunun için de önce duyu çalışmalarına, ardından da ses çalışmalarına değinilmektedir. Yemeğin sesinin araştırılma olasılığı üzerinde durulan bu bölümde, ses çalışmaları ve kültürel miras ilişkisi de tartışılmaktadır.

## 1. YEMEĞİN BOYUTLARI

Yemek kültürü, maddi kültür; halk edebiyatı; yakacak, ısı elde etme ve ısı araç – gereçleri; ekonomi türleri; ölçme – tartma; halk bilgisi/botanik ve takvim gibi halkbiliminin birçok çalışmalarıyla ilişkilidir.<sup>2</sup> Bu nedenle yemek kültürünü araştıranlar kadar, sıradan insanlar için de, örneğin yiyeceklere bir tutam konan karabiber, muskat, zencefil ya da tarçın, sadece birer baharat değildir; geleneksel uygulamalar, inanca bağlı biçimlenmeler, moda davranışlar, dönem politikası, ulusal ve uluslararası ticaret, insan hareketliliği, kölelik gibi çok farklı konuların aktörü, ana malzemesi ya da katkı maddesi ve hatta kutsallığın görünürleşme belgesidir.<sup>3</sup>

Daha sınırlı ve belli bir odaktan konuya yaklaşabilmek için araştırmacılar; üyesi oldukları bilim dalının kuram, yöntem ve amaçlarına ek olarak; bazı terimlerden ve süreçlerden de yararlanmaktadır. Bu sınırlamalar, bir yemek kültürü araştırmasının boyutlarını da belirlenmektedir. İşte aşağıda bu pratikle belirlenen yemek kültürünün boyutları kısaca hatırlatılmaktadır.

### 1.1. Disiplinler, Tanımlar, Kuramlar Aracılığıyla

Geleneksel yemek kültürü araştırmalarına yön veren bilim dallarından ilkinen bazı tanımlamalarla ulaşılabilir. Zira sadece “yemek” demek yerine, *yemek kültürü*, *halk mutfağı*, *etnik yemek kültürü*, *yerel mutfak* gibi ifadelerin oluşmasının ve tercih edilmesinin temelinde halkbiliminden alınmış bir bakış vardır.

Halkbiliminin yemek kültürüne kattığı boyutlar şöyle sıralanabilir: Kültürün bir sistem olarak kabul edilmesi; sistemi oluşturan parçaların –halkbilimsel unsurların- birbirleriyle olan bağlantılı ilişkisi (bütüncül bakış), fiziki–doğal çevre ve iklim şartlarıyla etkileşim; geçim örüntüsü; grup/“halk” kimliği; kimlik göstergeleri; gelenek yapısı.

Bu nedenle araştırmacılar; hareket noktaları ister bir tören (örn. Hıdrellez), ister tek bir yiyecek (örn. keşkek), ister tek bir malzeme (örn. kahve), ya da tek bir maddi kültür ürünü olsun (örn. kepece); bir sistem olarak kültüre bütüncül bir bakışla yaklaşarak, söz konusu unsurun gözlemlenen topluluktaki diğer halkbilimsel üretimlerle olan ilişkisine de bakabilmektedirler (örn. aşçı kadınlar, mutfak düzeni, sözlü sanat, misafir ağırlama, tören, hak zanaatı vb.).<sup>4</sup>

Ayrıca, bir toplumsal grubun kimliğini; besleme – üretim (örn. iş takvimi, saklama biçimleri) – coğrafya (örn. endemik ya da tipik ürünler) gibi boyutlar aracılığıyla çizmekte ve yemekleri de (ölçekli hale dönüştürülmüş tarifler) “halkın” genelleştirilmiş (kullanım yaygınlığı ve idealleştirilmiş biçim) temsil örnekleri olarak sunmaktadır.

2 Sedat Veyis Örneğin halkbilimi çalışmaları listesinden yararlanılmıştır. (2000). *Türk Halkbilimi*. Ankara: KB, s. 17-20.

3 Örneğin için bkz. Paul Freedman (2011). *Doğu'nun Armağanı: Baharatın Yolculuğu*. Çev. M. Tan. İstanbul: Everest Yayınları.

4 Klasik bir örnek için bkz. Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan (2011 [1961]). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. İstanbul: Çiya.

Antropoloji çalışmaları ise beslenme gereksinimini tatmin etme eylemi olan yemek yemeye “bir insanlık deneyimi olma derinliğini ve tınısını kazandıran” anlamlar sistemi üzerinde durmaktadır: Kavramsal kategoriler (örneğin ‘yemek’ ve ‘yemek olmayan’, ‘seçmece’, ‘sıradan’ maddeler); “ahlaksal değerler (örneğin konuğun üstün tutulması)”; “kültürel açıdan belirlenen duygular (örneğin lezzet ve iğrenme)”. (Monaghan ve Just, 2000: 62)

Ama yemek kültürünü geliştiren “halk” ve dolayısıyla da yemek kültürleri, her zaman durağan ve aynı cins olarak ele alınmamaktadır. Özellikle sosyoloji ve sosyal antropoloji gibi bilim dallarında kullanılan çeşitli terimler (örn. küreselleşme, iç göç, toplumsal tabakalaşma, kültürleşme vb.) aracılığıyla yeniden değerlendirilen geleneksel yemek kültürü; kültürün kuşaklara devrini kesen, bozan gelişmeler kadar, yeni yaşam koşullarının oluşturduğu yeni yeme mekân ve alışkanlıkları ile bunları deneyim eden halklar açısından da incelemektedirler.<sup>5</sup>

Ayrıca neyin, nasıl yendiği kadar, ne miktarda ve ne haldeyken yendiği de bu araştırmacıların ilgi alanı içinde olmuştur. Zira Bourdieu (2015: 280, 292-6) saptadığı gibi, insanlar sadece doymak üzere yemezler; toplumsal tabakaların; yemek yeme eylemine, besinin niteliğine, besinin işlevine yükledikleri anlam ve görevler de farklılaşmaktadır.

## 1.2. Yemek Sisteminin Süreçleri

Yemeğin kendisi de bir sistem olarak ele alınarak, onu oluşturan süreçlere ayrıca odaklanılabilmektedir: Üretim, dağıtım, hazırlama, tüketim ve atıklardan kurtulma (Goody, 2013: 56).

Hepsi farklı uzmanlıklara dayalı geniş bir uygulama sahasıyla kesişen bu süreçler; yukarıda ifade edilen araştırma konu grubu, üyesi olunan bilim dalı farklılıklarına rağmen; yemek kültürü dendiğinde ne anlaşılması gerektiğinin sınırlarını; bir topluluk ya da kültürle değil; yine yemeğin kendisiyle belirgin bir biçimde çizmektedir.

## 1.3. Bir Gösterim Aracı Olarak Yemek

Folklorla davranışsal bir yaklaşım getiren (Gabbert, 1999) gösterim merkezli çalışmalar, şu üç ilke üzerinden çözümlenme yapmaktadırlar: Öncelikle folklor bir uygulama olarak düşünülmeli ve toplumsal yaşamın üstesinden gelmede folklorun yerleşik kullanımına odaklanılmalıdır. İkinci olarak folklor, iletişimin sanatsal ve özel bir kipidir. Bu nedenle gösterim, toplumsal etkileşimin durumsal bağlamı içinde, biçim-işlev-anlam arasındaki karşılıklı ilişkiye vurgu yapılan sanatsal iletişimin eylem olarak ele alınmalıdır. Bu eylem sürecinde, merkezde yer alan bireysel sanatın, hem gösterim geleneği ve düzeni, hem de duruma bağlı biriciklik arasındaki dinamik gerilim de incelenmelidir. Son olarak da toplumsal düzenleme ve kamusal olayların, simgesel olarak toplumun ortaklaşa değer ve anlamları nasıl yansıttığına dikkat edilmelidir. (Bauman, 1989: 177)

“Folklorun ‘bağlamında gösterim’ ve ‘toplumsal deneyim ve iletişimsel eylem olarak olay’” olarak kabul eden bu kuramın kullanıldığı çalışma konuları arasında, maddi kültür, dolayısıyla yemek kültürü de bulunmaktadır. Buna göre maddi kültür, sadece davranışın bir ürünü olarak değildir, davranışın kendisidir. (Bronner, 1983: 329-30)

5 Örnek olarak bkz. Esther Katz (2010). “Mistek Bölgesinde (Qaxaca, Meksika) Göç, Sosyal Dönüşümler ve Mutfaktaki Değişimler”, Çev. S. Öztürk, *Yemek ve Kültür*, S. 21, s.76-85; Erhan Akarçay (2016). *Beslenmenin Sosyolojisi*. Ankara: Phonix.



Yemek kültürüne, gösterim kuramının bu ilkeleri çerçevesinden bakan Kirshenblatt-Gimblett (2015: 229-230), yemek kültüründeki gösterimin üç boyutuna vurgu yapar: 1) İcra etmek, *yapmaktır*: Mutfaktaki gösterimdir; yemeğin yapımı, sunumu, atıklardan kurtulma, teknikler, malzemeler, araçlar vb. 2) İcra etmek, *davranmaktır*: Yemek kültürünün çevrili olduğu toplumsal uygulamalar, örfler, ritüeller, görgü kuralları, sağlık ve korunma, tabular vb. 3) İcra etmek, *göstermektir*: Basit bir etkinlikten (yapma ve davranma) gösteriye geçiş, tadın bir duyu deneyimi ve estetik becerilerle buluşması, katılımcılardan beğeni ya da görüşlerinin istenmesi vb.

Bu gösterimlerden özellikle sonuncusu, yemeğin tüm aşamalarının izletilmesi, sergilenmesi (pişirenlerin kesme – doğrama – karıştırma becerileri, ikram edilen tabağın estetik düzeni, yemek ve tabak rengi uyumu, yemeği süsleme vb.) aşaması, görece yenidir. Zira nesne ve bilgilerin sadece tamamlanmış bir metin gibi kabul edilerek derlenmesi değil; süreç halindeyken bireysel yaratıcılıkla işlenmiş estetik taraflarına odaklanılarak deneyim edilmesi beklenmektedir. Bu bakış açısıyla zaten sadece yenilen bir şey olmayan yemek, bir de sanatsal, yaratıcı, sergilenerek paylaşılan bir kültürel unsura dönüşür.

Toparlanacak olursa, geleneksel yemek kültürü araştırmalarında yemek, toplumsal açıdan, yeniden üretim için takip edilen bir tarifi olan, bir grubu ve coğrafyayı temsil eden, toplumsal inanç ve değerlere göre biçimlenen, tüketiminde toplumsal tabakalaşmanın da belirleyici olduğu, kültürel yaşamın farklı boyutlarındaki üretimlerle de desteklenen; kültürü deneyim edenler açısından da, yapılabilen (örn. tören keşkeği için malzeme toplama, karıştırma), tadılabilen (örn. yerel tat sınıflaması, tüketim), anlaşılabilen (örn. simgesel anlamlar), izlenebilen (örn. öğrenme, hazırlama, tüketim) ve biraz sonra değinileceği üzere, işitilebilen kültürel bir süreçtir.

Esas alınan bilim dalı, tercih edilen tanım, terim ve kuramların çeşitliliğine rağmen, Mintz ve Du Bois (2002), Batı literatüründeki klasik yemek araştırmalarında altı konuya odaklanıldığını saptamışlardır: Tek bir meta ve madde; yemek ve sosyal değişme; yiyecek güvensizliği; yeme ve ritüel; yeme ve kimlik; eğitici materyaller. İkili ayrıca, yemek çalışmalarının ışık tuttuğu üç toplumsal süreçten de söz eder: Politik ve ekonomik değer yaratma; simgesel değer yaratımı; hafızanın toplumsal inşası.

## 2. YEMEĞİN SESİ

### 2.1. Yemek ve Duyular

Yukarıda hatırlatılan geleneksel yemeğin araştırmalarda ele alınan boyutları; fark edildiği üzere; görseldir. Daha çok da araştırmacının gözlemlerle tespit edilebileceği, görerek sınavabileceği, okuyabileceği ya da seyredilebileceği boyutlardır. Ama yaşamımızı birden fazla duyu yardımıyla sürdürürüz. Duyusal kavrayış, dış dünyayla ilgili tüm deneyimlerde, psikolojik ve kültürel düzeyde iletişim vasıtasıdır (Classen, 1997: 401). Beşli duyu kategorisi evrensel olmayıp kültürlere göre, ifade edilişleri (soyut ya da eylem), gruplanmaları ve adetleri değişebilmektedir (Goody, 2002: 17-8, 22, 27).<sup>6</sup> İşe bu gerçekler, 1900'li yıllardan itibaren sosyal ve insanbilim çalışmalarında, duylara da odaklanılmasını sağlamıştır.

6 Temel duyular beşten fazladır: Görme, işitme, koklama, tat, dokunma ve basınç, sıcaklık ve soğukluk, ağrı (derinin derin bölgesi ve iç organlar), pozisyon (kas, kiriş, eklemler), denge (iç kulak).

Howes'a göre (2013: 14-5), duyu çalışmalarına şu üç "devrimsel" yaklaşım yön vermiştir: Duyuların algılama aracı olarak düşünülmesi; soruşturma aracı olarak duyuların potansiyelini takdir etme (katılımlı gözlem yerine, katılımlı duyumsama; coğrafyayı doğrudan, aracısız, samimi algılama); duyuların karşılıklı ilişkisi.

Yemek – duyu ilişkisinde, her üç bakış açısının da kullanıldığı anlaşılmaktadır:

"Açlığımızı bastırmak için yemek" ya da "bedeni beslemek" gibi ifadelerde bile bir yeme ayrımı yapan insanoğlu, yemeğin duyuumsal deneyiminde de çoklu duyu kullanır. Sadece ağız ve burun değil, göz, kulak ve ten de bu deneyime aracılık eder (Kirshenblatt-Gimblett, 2015: 230). Örneğin tüketim aşamasında yemek, her beş duyu organına da hitap eder; tat, koku, görünüş, ses ve kıvam (Kivela ve Crotts, 2006). Bu nedenle, Kirshenblatt-Gimblett (2015: 231), yemek araştırmalarında temel duyulardan sadece tat'a odaklanılmamasını önerir. Çünkü ona göre:

Renkten, yükselen buhardan, parlaklık ve dokudan, tat, koku ve hissi çikarsanız. Tat, şeylerin nasıl görüldüğünden, ele nasıl bir his verdiğinden, nasıl koktuğundan (ağzın dışından) ve nasıl ses çıkardığından anladığımız ve tahmin ettiğimiz bir şeydir. ... Gözlerimiz, tat ve kokunun çalıştırdığı duyu anıları ile uzaktan bize yemeğin 'tadını' verir.

Duyusal antropoloji çalışmalarında yemek konusunun diğer ele alınma tarzları, Sutton'ın (2010) yaptığı değerlendirmeden yola çıkarak, şöyle sıralanabilir: Dört temel tat görüşünü aşarak tadı betimleyen ve diğer duyulara da yer veren çalışmalar (örn. görünüş, doku, tat, çeşnilendirme, koku, ısı ve renk). Tat almanın; toplumsal ayrımlar, ahlak, zevk alma, anı, toplumsal cinsiyet ile ilişkisine değinen incelemeler. Koku manzarası (duyuşal çevre), yiyecek görünümü (yerel nitelikli tatlar için), birleşik duyu (sinestezi) vb. kavramlar aracılığıyla yemek ve duyu ilişkisine bakan çalışmalar.

## 2.2. Ses

Duyuma, temel duyulardan biridir. Duyulan şey ise genel olarak sestir. Ses, "titreşen bir cisim tarafından yaratılan" ve "bir ortam içinden – genellikle havadan – geçerek bir alıcı tarafından algılanan" "bir dalga"dır (Parker, 2015: 15-6).

Peder Louis-Bertrand Castel'e göre "sesin özelliği, geçmesi, kaçması, değişmez biçimde zamana bağlı ve harekete bağlı olmasıdır" (akt. Lévi-Strauss, 2015: 97). Buna rağmen, sesler hafızada; kültürel ya da bireysel olarak tanımlanmış, onlara ilişkin duygu ve tepkilerle birlikte saklanabilmektedir. İşitmenin verdiği hazzın ulusal ve bireysel yönüne dikkat çeken Herder'in sözünden yola çıkan Bendix (2000), "işitme hazzı kadar, bireysel ve kültürlerarası bir şey yoktur" der. Zira çocuklar, kültürlenme sürecinde çevrelerindeki bireyleri, dili, çevreye ait diğer sesleri dinleyerek öğrenir, duygu geliştirir (örn. korku, heyecan, rahatlama).

Bir roman karakteri olan genç besteci Robert Frobisher, "Gürültü ve ses arasındaki sınırlar geleneklerdir" der (Mitchell, 2011: 580). Gerçekten de kültürel miras niteliği taşıyan seslerin tanımlamasını, sınırlarını gelenekler belirler. Tam da bu nedenle 1950'lerden beri duyular antropolojisi, etnomüzikoloji, konuşma ve dinleme etnografisi; farklı kültür gruplarından yükselen



seslere ve onların duyduklarına odaklanmaktadır. Kulak kabartılanlarsa, müzik ve dil kadar, diğer seslerdir. Araştırmalara konu edilen bazı sesler şunlardır: Gündelik yaşamda birbirine karışan insan sesleri, anlaticılar, ritüeller, içinde yaşanan doğal ve kültürel çevreden yükselen sesler ile gürültü vb.<sup>7</sup>

Bu alandaki çalışmalar bir terminolojinin gelişmesine de sağlamıştır: Örneğin, ses çalışmalarında faydalanan terimlerden biri *ses-manzarası*dır. “Bir kültürel uygulama olarak dinlemeyi” kapsayan ses-manzarası ile “işitimsel çevrenin tam bir değerlendirmesi” kastedilmektedir (Schafer 1977’den akt. Samuels vd. 2010: 330).

*Dinlemenin etnografisi* ise araştırmacının hem bedensel tekniklere (Marcell Mauss), hem de dinleyici, seyirci ve gösterimi yapılan kültürel unsurunki kadar, kasıtlı ya da kasıtsız olarak bağlama katılmışların (örn. rüzgar, kuşlar) seslerine de dikkatini yöneltmesini sağlamaktadır (Bendix 2000).

Ses antropoloji çalışan Turnbull (1962: 14), kitabının Giriş ve 4. Bölümünde, yaşadıkları büyük yağmur ormanındaki sesleri, söyledikleri şarkıları ve bunların ormanda bulunduğu karşılığı, müziklerini, av sırasındaki ya da orman dışındaki sessizliklerini betimlediği Pigmelerin, sesle değerli bir yiyeceği nasıl bulduklarından söz eder; “Onlar, arıların ballarını nerede sakladığını söyleyen cıvız seslerini bilirler”. Feld’in (Feld ve Brenneis, 2004: 462), kişinin dünyada ses yoluyla bilmesi ve olması, dediği *akustemoloji* (akustik epistemoloji) de tam bu noktada başlamaktadır.

Öyleyse, duyma, bireysel bir duyusal eylem olsa da, kültür üyesi bireylerin kulak kabarttığı ya da kulak ardı ettiği sesler (örn. duyma, dinleme biçimi, gösterilen tepki), seslere yüklenen anlamlar, yaşam çevresi ve kültürle ilgilidir.

### 2.3. Ses ve Kültürel Miras

Ses bilgi doludur. Yağmur ormanındaki avcı-toplayıcı bir Pigme’nin hayatındaki kadar belirleyici olmasa da, sesler, kent ortamında da önemli bir araçtır. Örneğin, kentte karşıdan karşıya geçen biri de sadece trafik ışıklarını takip etmekle yetinmeyip bakmak ve trafiğin sesini de dinlemek zorundadır. Yön bulmaya çalışırken, etrafımızdaki insan, oyun oynayan çocuk, ezan, su, trafik, otoyol, tren sesleri gibi farklı seslere odaklanırsınız. Bir yemek mekânı bulmak için internette nerede ne yenir, diye araştırmakla birlikte hala havayı koklarsınız (taze ekmek, simit mahlep kokusu vb.) ve etraftan yükselen sesleri dinleriz: Eğleşen insan sesleri, kaşık – çatal sesi, tabak sesi... Ama bu koku ve sesleri tanımlayabilirsek tüm bunları yapabiliriz.

Bir araştırma ekibi, İstanbul’un farklı semtlerinden yükselen sesleri saptamış ve arşivlemiştir. Bunu yapabilmek için “bütünüyle kent yaşamındaki gündelik uygulama ve pratiklerin seslerine”, yani İstanbul’un ses-manzarasına odaklanmışlardır. Bazıları simgesel, bazıları ise gündelik yaşam akışına ait, kimi doğal ve kültürel yaşam çevresine, kimi kalabalıklara ait İstanbul’un sesleri arasında; sokak satıcıları, pazarcılar, simitçi, çay, nargile, kokoreççi gibi yemek kültürüyle ilgili unsurların sesleri de bulunmaktadır. Peki, neden semtlerden yükselen sesleri araştırmışlardır?

7 Hem antropolojideki ses çalışmaları, hem de Feld’in dinleyip ve incelediği sesler için bkz. Feld ve Brenneis, 2004; antropolojideki ses çalışmalarının çeşitliliği açısından bkz. Classen, 1997: 406; Samuels vd. 2010.



Çünkü diğer ses-manzarası araştıranlar gibi, onlar için de ses, yerel bir toplumun kültürel kimlik ve hafızasında özel bir yere sahiptir. Duygu ve hafızayı canlandırmaktadır. Olumlu ya da olumsuz anlamda insanların moralini etkileme gücüne sahiptir. (Yelmi, Kuşçu ve Yantaç, 2016: 2, 5-7)

Yukarıda söz edilen nitelikteki sesler, somut olmayan kültürel mirasın da konusudur. Çünkü geleneksel yaşamdan yükselen sesleri tanıma bilgisi, ses çıkarma yeteneği ve sese yüklenen değersel anlamlar hep toplumsallaşma süreci boyunca öğrenilmektedir. Ayrıca tüm bunlar tarihsel süreçte geliştirilmiş *maddi kültür ürünleri*, *davranışlar* ve *bilgiye* bağlı olarak biçimlenmektedir. Böylesi sesler, bir grup içinde paylaşılıp yaşatıldığından, bir kültür grubunun kimliğinin kaynağı da olmaktadır.<sup>8</sup>

İşte bu temelden hareketle, bildiriye iddia edilmektedir ki, kültürel yaşamın genel sesi kadar, onu oluşturan her bir unsurun sesi de ayrıca incelenip muhafaza edilmeye değerdir; örneğin yemeğin sesi.

## 2.4. Yemeğin Sesi

Aşağıda, yemek kültürü, ses çalışmalarının temel terimleri ile yeniden düşünülmektedir. Olası bir derleme, koruma ve sergilemede, bilindik boyutların dışında ya da yanı sıra, genel olarak duyulara ama özel olarak sese de yer verilebilmesi için, kılavuzluk edecek şekilde hem gerekçeler, hem de örnekler sunulmaktadır. Bu ikna çabası iki aşamalıdır: Önce yemek kültüründe ses kaynaklarının neler olduğu belirlenmektedir; ardından da mutfaktan yükselen bu seslerin niteliği ortaya konmaktadır.

### 2.4.1. Sesin kaynağı

Mutfaktaki, yemek kültüründeki sesler dinlenerek, bireysel ve ailevi karakter ile yaşam koşulları, ayrıca kültürel bir yaşam tarzı anlaşılabilir. Mutfaktaki donanım ve ısı teknolojisi, yeme biçim ve teknikleri, maddi kültür ürünleri, evin kullanım biçimi, beslenme tarzı, yemekler, geçim örüntüsü gibi farklı konularda fikir sahibi olunabilir.

Peki, yemeğin sesi, kaç farklı kaynaktan yükselir? Bunu saptamak üzere yemek sürecinin ya da gösteriminin aşamalarına tabi ki ayrı ayrı odaklanılmalıdır. Ama söz konusu aşamaların her birinde kültürel olarak tanımlanabilecek seslerin yükselebileceği kaynaklar beş grupta toplanabilir: Yemeğin aktörleri; malzemenin doğası; maddi kültür ürünleri; pişirme süreç ve teknikleri; yemeğin dokusu.

**Aktörler:** Aşçılar ya da yemek pişirmekle yükümlü olanlar, yiyciler, servis elemanları, çığırkanlar gibi; yapan, davranan ve gösteren aktörler titreşimin kaynağıdır. Akustemoloji onların hafıza ve deneyimlerine yerleşiktir. Hazırlıktan, atıklardan kurtulma aşamasına kadar da, yemeğin ses manzarasının ana parçalarını yaratırlar:

- Beğenme ya da öğrenme ünlem ve kalıp ifadeleri;
- Yemeğe davet sesleri ve satılan ya da servis edilen şeye dikkat çekme sesleri (örn. simitçi tezgâhından yükselen maşa çınlaması, dondurmacı tezgâhında asılı

<sup>8</sup> Somut olmayan kültürel mirasın nitelikleri hakkında yararlanılan kaynak için bkz. Kirshenblatt-Gimblett, 2004.



çanlara vurma);

- Tüketim sürecindeki uyarılar, sohbetler, söylenenler (örn. yemek duası; yemekle ne yapılıp ne yapılmaması ya da sofrada ne yapılıp ne yapılmaması gerektiğiyle ilgili uyarılar);
- Yemeğin yapılıp tüketildiği kültürel ortamla da ilişkili olan sesler (örn. işe bağlı yeme düzeni, yemek yerken eşlik eden ortamdaki diğer sesler);
- Ticari yeme-içme mekânlarında, icranın bir gösterme biçimi olarak yararlanılan, iştah açmak, servise çekicilik katmak ve ortam büyüü oluşturmak gibi amaçlarla bilinçli olarak çıkarılan sesler (örn. içeceklerin mantarını masada açarken çıkartılan ses; kiremit kaptı sunumlarda masada fokurdama sesi; testilerin masada kırılması; yemeğe masada eritilmiş tereyağı dökme sesi).<sup>9</sup>

Yiyip içme sırasında aktörlerin ağızından yükselen ya da ağızlarına o şeyi götürme arzusu biçimleyen sesler, malzemenin doğası, pişirme tekniği ya da yemeğin kıvamıyla da ilgilidir. Bu kaçınılmaz seslere aktörlerin verdiği; bazısı yankı niteliğindeki; kültürel tepkilerse farklılaşabilmektedir:

- Zevk verici sesler (örn. “ağızda dağılan” diye ifade edilen çıtır ya da kuru hamur işleri yerken çıkan sesler vb.)
- Sinir bozucu sesler (örn. çerez yerken çıkan sesler)
- Tikindirici (örn. dışa taşan çiğneme, emme – söğürme – hüpürdetme sesleri)
- Kararsız sesler (örn. kemik üstünden et sıyırmada kemik, diş ve emme eyleminin karışımı)

**Malzemenin doğası:** Hazırlama aşamasında özellikle yemek ya da içmek için kullanılacak şeylerin sesi malzemenin dokusuyla ilgilidir. Bu sesler, ısırma ya da doğrama, parçalama gibi maddi kültür ürünleri aracılığıyla gerçekleştirilen temaslarda açığa çıkmaktadır: Maydanoz sapının doğranma sesi; havucun rendelenme sesi; yıkanırken ovulan sebzelerin sesi, akan suyun şırıltısı; suyun bardaklara dolma sesi vb.

Deniz ürünleri için de yemek kültürünün tüm süreci seslidir. Özellikle pullu balıkların bıçakla kazınma ya da deniz böcekleri başlığı altında toplanan sert kabuklu ürünlerin kabuklarını kırma ya da açma sesi de bu kapsamda düşünülebilir.

Malzemenin doğasına ve sebze ve meyvelerin çiğ haline ait sesler, malzemeyi tanımakla da ilgilidir. Malzemenin doğasına ait bazı şeyler şöyledir:

- Tazelik (örn. çıtırdayan kıvrıcık, ktır havuç)

<sup>9</sup> Servis sırasında pazarlama stratejisi gibi kullanılan bu sesleri bana duyuran Mustafa Kesici'ye teşekkür ederim (AÜ, Turizm İşletmeciliği ABD, doktora öğrencisi).

- Olgunluk (örn. tok sesli karpuz)
- Çürüme (bayatlama, kuruma, soğuma eğilimi) (örn. kütürdemeden kırılan salatalık, çitlayarak kırılmayan fasulye)
- Doku, yapı (örn. nişasta ve un arasındaki fark, renk ve dokunuşla belirlenirken, nişastanın dokusu bir sese dönüşür; gıcır gıcır)

**Pişirme süreç ve teknikleri:** Maddi kültür ürünleri (ısı kaynağı -saman, gaz ocağı, ateş tabancası vb.; yeme takımları; yemek aletleri; pişirme kapları vb.), hazırlama süreci kadar, pişirme teknikleri (kızartma, buğulama, haşlama vb.), süreç sonunda hedeflenen ideal renk ve doku da bu kapsamda düşünülmelidir.

Bazı yemeklerin adları pişirme teknikleriyle ilişkilidir. Örneğin çiğ/sır börek, hamurun yağda kızarıırken çıkardığı ses; kıkırdak/kakırdak, eritilmiş kuyruk yağının eritmeyip kavru lan parçalarının dokunuşta, ağızda çıkardığı ses; cız bız köfte köftelerin ızgaraya konarken çıkardığı sest en adını alır.

Henüz hazırlık aşamasından itibaren; insanların yiyip içtiklerini dönüştürme uğraşları farklı seslerin yükselmesini sağlar. Örneğin, nohut önceden tuzlu suya konmadan pişirilmez; genellikle. Ama nohudun şişme sesi olabileceğini, Bıçakçı (2014: 166) yazıncaya kadar hiç düşünmemiştim. O satırları okuduktan aylar sonra kendi mutfağında nohudun şişme sesine kulaklarım şahit oldu; çıt!

Mayalanmış hamurun fosurdama sesi. Mayalanma teknesinin üstü açıldığında göze çarpan kabarma ve kabarcıklar ile ekşime kokusu kadar, kabartının bir anda sönm esi, hamurun üstüne örtülmüş beze yapışan hamur parçaları uzadıkça patlayan kabarcıklar, mayalanmanın başarılı olduğunu bildirir.

Bana göre Türk yemek kültüründe temel pişirme teknikleri kızartma (kavurma) ve haşlamadır (Kara, 2015: 230). Geleneksel olarak şeylerin kızartılırken ya da haşlanırken (süreç) çıkardıkları sese bir kulak yatkınlığından söz edilebilir. Bu açıdan seslerin, bir usta yemek yapım-cısının kılavuzu olduğu da ileri sürülebilir: Yağın kızartma için soğuk olduğunu, yemeğin suyunun azaldığını, yemeğin kıvamı, hamurun dokusunu bir usta sest en anlayabilir. Bu bilgiyi öğretirken de yardımcısının sese odaklanmasını da isteyebilir.

Ama, örneğin, kızartmanın ateşe olan mesafesi (doğrudan ya da dolaylı – sac üstün ya da altı, yağ, vb.) kadar, kullanılan gıda malzemelerinin doğası ve maddi kültür ürünleri de pişirme sırasındaki sesleri belirlemektedir: Bir tavada tereyağının iyice kızması; ateşe asılan etin kendi yağı ve suyu ile kızarıırken çıkardığı titre kızırtılar vb..

Pişirme süreci, taze pişmiş ürünün ortaya konmasıyla biten bir süreç değildir. Örneğin yufka ekmek pişirildikten aylar sonra dahi yenebilmektedir. Pişme, başka bir dönüşme süreciyle, doğal kurumayla devam etmektedir. Bu nedenle yufka tazeyken yoğun kokulu ve yumuşak bir ekmekken, kurumuş kıtır bir yufka dönüştürülür. Yenmek istendiğindeyse tavlanmış olarak; hafif nemli, yumuşak ve soğuk tüketilir.



Örnek olarak bir ses manzarası da çizilebilir: *Isı, duman, ses ve kokunun içeride hap-solduğu, insanların doğrudan üstüne sindiği karanlık, küçük bir fırın evindeki taşın geçici bir ocak... Ocakta yanan, ağaç dallarının sert çıtırtılarından daha yumuşak, hızla parıldayıp sönen, içe çekişi andıran sızılı bir sesle tutuşan saman alevi... Alevin üstündeki sacda pişen bazlama ekmekleri... Bazlamaların bir bezin üstüne birbirinden ayrı ayrı hafifçe fırlatılıp konulurken ve pişmiş tüm bazlamalar üst üste dizilirken, çarpma ya da sürtmeye çıkan, kısa süreli akış halindeki boğuk puslu sesler... Tablaktaki bezeye hızla vuran elin yumuşak tok sesi... Çevirgecin saca kısa çarpışları ve bazlamaların çevirgeçten diğer bazlamaların üzerine kayış sesi... sağa, sola, öne, geri uzanan, eğilen kadının hızlanan, sakinleşen nefes alıp veriş...*

**Yemeğin dokusu:** Usta yemek pişiricilerin ve damağına düşkün yiycilerin özellikle dikkat ettiği bir ayrıntıdır, doku. Sıcaklık ve soğukluk, sıvının yoğunluğu, malzemelerin pişme süresi sonunda alması gereken hal (dirilik, ezilme-dağılma, püre vb.) yemeğin dokusunu oluştururlar. Örneğin, kırmızı görünen bir çay doku olarak tam diye düşünülse de bardağa konarken şarıldaması ve köpüklenmesi soğuduğunu, yani dokunun eksik olduğunu ifade eder.

Türk yemek kültüründe, pişkin yemek tüketimi yaygındır (Kara, 2015: 230). Lapa, çiğnemesi uzun süren ya da zor olan, yarı pişmiş, çok pişip tamamen dağılmış kıvamlar tercih edilmektedir.

Ama bazı zorlu kıvamlar da vardır. Örneğin keşkek ne kadar iyi dövülürse o kadar sakımsız bir kıvam kazanır. Karıştırırken yükselen bu yapışkan ses, pek çok kişi için itici değil, iştah açıcıdır. Arapaşı, kaçamak gibi yemekler de hamur kıvamlıdırlar ama hem hazırlanırken, hem de tüketilirken (yutulurlar) sessizdirler.

Örneğin Türkiye’de çorbalar meyane, salça, yoğurt gibi katkılarla, yoğun bir kıvamda yapıldığından, çorbanın kepçeden akma sesi şarıldama değildir. Ses, hamur işlerinde de doğru pişirme tekniği ve kıvam (örn. içini çekme) hakkında fikir vermektedir: Çıtırdayan simit, içini iyi çekmiş somun ekmek kabuğunun tıklayan sesi vb.

Ayrıca pişirme sürecinin sonlanması da dokuyla ilgilidir. Az pişmiş yemeğin sadece görüntüsü değil, sesi de farklıdır. Örneğin domates suyu ve salçasının kıvamı sesiyle de ilgilidir.

Doku bazen yemeklerin adını da belirlemektedir. Örneğin çakıldaklı çorba (Osmaniye) ve Şılpıldak (Özbek) sulu ve bol malzemeli yapıları dolayısıyla bu adları almış yemeklerdir.

**Maddi kültür ürünleri:** Yemek sisteminin ve yemek gösteriminin her aşamasında farklı maddi kültür ürünlerinden yararlanılmaktadır. Kültürel ve teknolojik değişimin belki de en hızlı yaşandığı ve gözlemlendiği aşama da budur. Mutfak ve sofrada kullanılan araç – gereçlerin, makine ve aletlerin, yapıldıkları ham maddeden, çalışma prensiplerinden ve yiyecek ya da yiyenlerle temaslarından kaynaklanan sesleri vardır: Ekmek küreğinin fırın taşında ileri-geri sürülürken çıkardığı sürme sesi; bulgur çekerken el taşının dönme, sürme sesi; metal kaşık ve çatalların sofraya konma sesi; metal bıçağın doğrama tahtasına çarpma sesi; alınıp bırakılan, kapağı açılıp kapatılan tencere sesi; kepçe ya da büyük kaşığın her karıştırmadan sonra tencerenin kenarına vurulması vb.

Günümüz mutfaklarındaki sesler oldukça elektrondur: Yumurta haşlayıcının su bitme ve pişirme uyarı sesi, su kaynadıktan ısıtıcının düğmesinin – fokurdamaları bastırma- atma sesi, düdüklü tencerenin tıslamaları, Türk kahvesi makinelerinin uyarı sinyali, mikro dalga fırınının bitiş sesi, süresi dolan fırın saatinin uyarısı, az yağda patates kızartan elektrikli tencerelerin uyarı sesi, davlumbazın gürültülü sesi vb.

Maddi kültür aynı zamanda mekânı içerir. Mutfak, yemekhane, lokanta, açık havada yer alan bir yeme alanı, köy fırını gibi mekânların her biri, maddi kültür donanımları ve atmosferleri dolayısıyla farklı sesleri barındırırlar ve bu sesleri farklı şekillerde yankılarlar.

#### 2.4.2. Sesin nitelikleri

Bu çalışmada iddia edilmektedir ki; 1) Yemek sistemindeki sesler, *yukarı-doğru-kalkan-ses* niteliği göstermektedir. 2) Yemeğin sesi açlık ya da susuzluğumuzu gidermemize ya da keyif için tüketmemize kılavuzluk edecek kadar, hafızalarımızda kültürel olarak tanımlıdır. 3) Yemeğin sesi, kişinin iştahını yönlendirme işlevine sahiptir. 4) Yemek kültürü bir sistem olduğundan, sistemdeki en ufak bir değişiklik sese ve dolayısıyla diğer duylara da yansımaktadır.

Şimdi sesin nitelikleri, sesteki öğrenilebilecekler, biraz daha açılıp örneklenebilir:

Yemek sisteminin beşli sürecinin tamamı dikkate alındığında, bir mutfaktan yükselen seslerin, Feld'in (1994: 5, 6) betimlemesindeki gibi, *yukarıya-doğru-kalkan-ses* olduğu söylenebilir; "Seslerin dışarı doğru yükseldiği işitimsel uzam-zaman" olan yukarıya-doğru-kalkan-seste, "bir ses, bir an için aniden kalkar, sonra aynı hızda uzaklaşıp kaybolur, mozaikteki yeni ya da tekrar eden bir oluşumla çakışır ya da yankılanır." Bu ses-manzarasındaki seslerin bazıları "akış" halindeyken, bazılarıysa birden farklı karakter ve doğal çevreye ait varlıkların anlık çıkardığı, birbirine karışan sesleri betimler.

Örnek olarak şu betim verilebilir: *Sadece sobada yanan odunun akış halindeki* çıtırtılarının yükseldiği bir mutfakta, soba üstündeki kapaklı bir tavadaki kaz etini kızartan yağın *akış halindeki fokurdama, anlık patlama ve tava ile kapağının akış halindeki tıkırdama sesleri. Kapalı mutfak kapısının ardından gelen sofraya hazırlarken çıkan sesler (çatal ve kaşıkların tahta sofraya bırakılırken çıkardığı anlık çarpma sesleri) ve ne dediği anlaşılmayan insan sesleri...*

Başka bir örnek için kahvenin oldukça dağınık olan ses manzarasına ve hızla değişen kahve ses-bilgisine odaklanılabilir. Bir gün, bir alışveriş merkezindeki kahve standından İtalyan usulü sütlü kahve alırken ("paket"), kahve makinesinin basınçlı buhar sesinin farkına vardım. Sonra, Türk kahvesinin sesini düşündüm; çekirdek kavuran makinenin zili ve yanık-sıcak kokusu, kahveyi çeken değirmenin tak-takları ve sokakları saran kokusunu anımsadım. Daha ayrıntılı düşününce plastik kapaklı bardak ile porselen bir fincanın sesinin ve elin hissettiği ısının farklı olduğunu anladım, sonra da Türk kahvesinin herkesin elinden içilmediğini, maharet gerektirdiğini, ustaya övgü düzöldüğünü. Fala bakma olasılığı da ayrı... Ama alış-veriş merkezindeki genç çalışan, yoğunluktan kimseyle sohbet edecek durumda değildi; ayrıca işin can alıcı noktasını o değil, makine yapıyordu.

Kahve örneği; yemeğin sadece 'tat'a indirgenmemesi gerektiğini, kültür bütününe düşünmemiz gerektiğini hatırlatmaktadır. Kahve odaklı çevrede sesler birden fazla kaynaktan aynı



anda yükselmektedir. Ama sesler, maddi kültür kadar, damak tadı ve yeni yeme-içme ürünlerindeki değişmeyi; dolayısıyla duyuların farklı bir tanım altında algıladığının da farkına varılmasını sağlamaktadır. Ayrıca, çay bardağına çarpan kaşık sesi gibi, fincan sesinin de kültürel olarak hafızamızda tanımlı olduğunu, sadece bu sesleri takip ederek keyif içeceklerine ulaşabileceğinizi de anlamaktayız.

## YEMEĞİN SESİ VE SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Dünya genelindeki yaşam tarzlarının tek tipleşmesi ve standartlaşmasına karşı durma adına onurlandırılan Gastronomik Fransız Yemeği (2010, UNESCO, Temsili Liste) tanımında; hafıza (rite dayalı ve katılarak deneyim etme); “kutlama yemeği” ortamında “iyi yeme ve içme sanatı”; “toplumsal tüketim pratiği” kapsamında birey ve gruplar arası “birliktelik”; “damak zevki”, “insanlar ve tabiat ürünleri arasındaki denge” gibi temalara vurgu yapılmaktadır. Güncel toplumun sıradan üyeleri gastronom olarak nitelendirilmektedir: “geleneğin derin bilgisine sahip olan ve ritlerin canlı uygulamalarını gözleyerek onu hafızasında koruyan kişiler...” Ayrıca, uyarıldıkları bağlam bütünlüğünde duyulara da yer verilmektedir: “Güzel, tatları birlikte iyi gidecek, tercihen yerel ürünleri alma; yemek ve şarabı eşleme; hoş bir masaya yerleştirmek; tüketim boyunca süren, masadaki parçaları koklama ve tatma gibi belirli eylemler”.<sup>10</sup>

Fransızların koruma yaklaşımının bütüncü olduğu söylenebilir. Kültür sistemin parçalarının birbirine bağlı ilişkisi gözler önüne serilmektedir: Tabiat, yerel ürün - üretim, satın alma, birey-grup, zevk verme-haz alma, duysal ve eylemsel deneyim, farklı toplumsal uygulamaların iç içe geçmesi vb.

Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesinde belirtilen ilişki ağını; “somut olmayan kültürel miras ile somut ve doğal miras arasındaki köklü karşılıklı bağı göz önünde” bulunduran benzer bir bütüncü yaklaşım, dilin korunması için de ileri sürülmüştür:

Bir dil ancak onu konuşan ve evde ana babadan çocuğa aktaran canlı bir topluluk varsa sağlıklı bir biçimde gelişebilir. Topluluksa içinde yaşanacak uygun bir çevre ve sürdürülebilir bir ekonomik dizge varsa yaşamını sürdürebilir. ... İnsanlar karmaşık bir alan içinde sınırları fiziksel coğrafya ve doğal kaynaklar, kendi bilgi ve fırsatları ile çevrelerindeki başkalarının davranışları tarafından çizilmiş eylemlerdir. ...dil de toplumsal ve coğrafi matrisin tutsağıdır. (Nettle ve Romaine, 2002: 135-6)

Kısaca, bu örnekler göstermektedir ki, somut olmayan kültürel miras, sürdürülebilir nitelik kazanmak için *doğal bağlama* ihtiyaç duyar (Kirshenblatt-Gimblett, 2004: 54).

Ama gastronomi alanında değişen alışkanlıklar da söz konusudur ve bunların nedenleri üç grupta toplanmaktadır (Scholliers 2008): *Üretim artışı, ticarileşme ve uluslararasılaşma*. Çoğu zaman farkına bile varmadan uyarlandığımız bu süreçler, yemekle bağlantılı duysal kavrayışlarımızı da değiştirmektedir. Yeni tatlar (örn. göçle geldiği unutulmuş patates, alabaş turpu, brokoli),

<sup>10</sup> Bkz. <https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>; Jean-Louis Tomatore (2012) “Anthropology’s Payback: ‘The Gastronomic Meal of The French’ The Ethnographic Elements of a Heritage Distinction”, *Heritage Regime and The State* içinde. Ed. R. F. Bendix, A. Eggert ve A. Peselmann, Göttingen: Göttingen University, 341-65.

yeni yemek zevkleri ve yaşamı kolaylaştıran yeni teknik ve aletler, dolayısıyla da yeni sesler, renkler ve dokular yaşamımıza sürekli olarak girmektedir. Kültürel ve ekonomik değişmelere rağmen, geleneksel yemek, onu yaşatan halkın, toplumsal, kültürel ve coğrafi çevrenin karakteristik özelliklerine bürünerek sürekli *uyarlanmaktadır* (örn. mıhlama, çay, kivi). Bu açıdan yemek kültürünün, bir kültür tarihi kaydı olduğu ama pek de dayanıklı olmayan organik bir bellek çeşidi olduğu söylenebilir.

Dolayısıyla yemek, *doğal bağlamını oluşturan ilişkiler ağı ve uyarlanma biçimleriyle* kültürel bir sistem olarak düşünüldüğünden somut olmayan kültürel miras unsurudur. İşte bu noktada duyulara ihtiyaç vardır. Çünkü yemek sisteminin bireyler ve gruplar tarafından kavranışı, betimlenişi, adlandırılması, yargılanışı; dış dünyanın diğer unsurlarının kavranmasında olduğu gibi; aynı zamanda duyular aracılığıyla mümkün olmaktadır.

Duyuların bu miras unsuruna katkıları şöyle vurgulanabilir:<sup>11</sup> 1) Yemek kültürünü kavramanın ve deneyim etmenin “gözlemlenebilir genel grup bilgisi” ayağına, “duyuma dayalı bireysel deneyim” boyutu katılmış olacaktır. 2) Besin maddelerini, yemek pişirmeyi, sofrayı ve lezzeti gelecek kuşaklara öğretme ve göstermede kültürel duyuştan nasıl yararlandırıldığının bilincine varılacaktır. 3) Unsurun, doğal bağlamında ve çok çeşitli manzaralar içinde korunması sağlanacaktır. Örneğin, bir yemeğin tüm aşamaları takip edilerek saptanabilecek ses-manzarası ve bir topluluğun yemekle ilgili akustemolojisi saptanabilirse, yeme sistemindeki aktörler, bağlam, bedensel teknikler, maddi kültür boyutu ve bilgi türleri gibi farklı unsurlar, hem de birbirleriyle etkileşimleri ile birlikte (yazılı ve görsel boyutun da ötesinde) derlenmiş olacaktır. 4) Duyulardan elde edilen geleneksel verilerin kaydıyla yeni gelenelerin ve değişmelerin de bilincine varma ve bir kıyaslama yapma olanağı doğacaktır.

Bu nedenle bildiriyle, hem etnografik araştırmalarda, hem de yemek kültürünü koruma ve sergileme çalışmalarında birden fazla duyuya algıladıklarımızın bilinçli ve sistematik bir kaydının yapılması önerilmektedir. Bu şekilde anlaşılmaya, korunmaya çalışılan kültürel unsurlar, duyuya dayalı deneyimlerle iyice pekiştirilecektir. Bunları yapabilmek için de yemek kültürünün miras nitelikleri arasına duyular da eklenmelidir.<sup>12</sup>

Yani baklava sadece yedirilmemelidir; tezgâha serilen yufkanın narınlığı, hafif uçuşunun yarattığı hava hareketi hissettirilmeli, şerbetin kıvamı denetlenmelidir, şerbetin kuru baklavayla temasındaki fokurdaması dinletilmeli, kuru ve şerbetli baklavanın çıtırtı farkı ayırt ettirilmelidir, baklavanın rengi tanımlanmalıdır. Tıpkı Berlin'deki atıştırmalık köri soslu sosisliye adanmış olan *Currywurst Müzesinde* olduğu gibi, yemekler, tatma, onlar hakkında okuma, pişirme-hazırlama, izleme, farklı etkinliklere katılma gibi çoklu deneyimle sunulmalıdır.

11 Aynı anda birden fazla duyumuz, geçmiş deneyimlerimiz ve bilgi düzeyimiz aracılığıyla hareket edip çevremizi keşfettiğimize göre, araştırma ya da kültürel unsurları koruma programlarında sadece bir unsura odaklanmak bir çeşit körlük yaratacaktır. Bildiriye özel ses vurgusu yapılsa da sadece ses-manzarasına odaklanmanın araştırmalarda ve araştırmacıda yol açtığı sınırlamanın da bilincinde olunmalıdır. Bkz. Tim Ingold (2007). “Against Soundscape”, *Autumn Leaves: Sound and the Environment in Artistic Practice* içinde. Ed. A. Carlyle, Paris: Double Entendre, 10-13.

12 Miras yönlerini daha önceki bir çalışmamda sıralarken duyuya sadece “tarihsel süreçte belirginleşen damak zevkini” ve “yemek süreçlerinde estetik algılayış” kapsamında yer vermiştim (Kara, 2015: 215). Ama yemek ve duyu ilişkisinin ayrı bir başlık altında sunulması; korumada kullanılan terim, yöntem ve teknikler açısından daha doğru olacaktır.



## KAYNAKLAR

- Bauman, Richard (1989). "American Folklore Studies and Social Transformation: A Performance-Centered Perspective", *Text and Performance Quarterly*, Vol.9, Temmuz, N.3, 175-184.
- Bendix, Regina (2000). "The Pleasure of the Ear: Toward an Ethnography of Listening", *Cultural Analysis – Volume 1* içinde. Ed. J. Conrad, Berkeley: University of California, 50-33.
- Bıçakçı, B. (2014). *Sinek Isırıklarının Müellifi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bourdieu, Pierre (2015). *Ayırım*. Çev. D. Fırat ve G. Berkkurt, Ankara: Heretik.
- Bronner, Simon J. (1983). " 'Visible Proofs': Material Culture Study in American Folkloristics", *American Quarterly*, Vol. 35, No.3, 316-38.
- Classen, Constance (1997). "Foundation for an Anthropology of the Senses", *UNESCO International Social Sciences Journal*, Vol.49, Issue 153, 401-12.
- Feld, Steven (1994). "From Ethnomusicology to Echo-muse-ecology: Reading R. Murray Schafer in the Papua New Guinea Rainforest", *The Soundscape Newsletter*, N.8 – June, 4-6.
- Feld, Steven ve Donald Brenneis (2004). "Doing Anthropology in Sound", *American Ethnologist*, Vol. 31, N.7 - Kasım, 461-74.
- Gabbert, Lisa (1999). "The 'Text/Context' Controversy and the Emergence of Behavioral Approaches in Folklore", *Folklore Forum*, 30:1/2, 119-128.
- Goody, Jack (2002). "The Anthropology of the Senses and Sensations", *La Ricerca Folklorica*, S. 45, Nisan, 17-28.
- Goody, Jack (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Çev. M. Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Howes, David (2013). "Social Life of the Senses", *Ars Vivendi Journal*, No.3-Şubat, 4-23.
- Kara, Çiğdem (2015). "8. Ünite – Türkiye'de Mutfak ve Yeme İçme Kültürü", *Türkiye'nin Kültürel Mirası II* içinde. Ed. C. Parla, Ankara: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 210-42.
- Kılıç, A.Y., Ç. Kara, İ.A. İleri, C. İleri ve S. Çelik-Öztürk (2003). "*Bir Ağzı Ekmek*" – *Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü - II*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara (2015). "Playing to The Senses: Food As a Performance Medium". *The Food and Folklore Reader* içinde. Ed. L. M. Long, London: Bloomsbury Academic, 229-244.
- Kivela, J., ve Crofts, J. C. (2006). "Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination", *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354–377.
- Lévi-Strauss, Claude (2015). *Bakmak, Dinlemek, Okumak*. Çev. Ö.B. Albayrak, İstanbul: YKY.
- Mintz, Sidney W. ve Christine M. Du Bois (2002). "Anthropology of Food and Eating", *Annual Review of Anthropology*, Vol.31, 99-119.
- Mitchell, David (2011). *Bulut Atlası*. Çev. B.N. Gündüz. İstanbul: Doğan Kitap.
- Monaghan, John ve Just, Peter (2000). *Sosyal ve Kültürel Antropoloji*. Çev. H. Gür, Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.



- Nettle, Daniel ve Suzanne Romaine (2002). *Kaybolan Diller*. Çev. H. Ö. Turgan, İstanbul: Oğlak.
- Parker, Barry (2015). *Güçlü Titreşimler*. Çev. C. Güray ve M. Sözer. Ankara: TÜBİTAK.
- Samuels, David W., L. Meintjes, A. M. Ochoa ve T. Pocello (2010). "Soundscapes: Toward a Sounded Anthropology", *Annual Review of Anthropology*, Vol.39, 329-45.
- Scholliers, P. (2008). "Gastronominin Önündeki Yeni Ufuklar", *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. Haz. P. Freedman, Çev. N. Elhüseyni, İstanbul: Oğlak, 333-357.
- Sutton, David E. (2010). "Food and the Senses", *Annual Review of Anthropology*, Vol.39, 209-223.
- Turnbull, Colin M. (1962). *The Forest People*. New York: Simon and Schuster.
- Yelmi, Pınar, Hüseyin Kuşçu ve Asım Evren Yantaç (2016). "Towards a Sustainable Crowdsourced Sound Heritage Archive by Public Participation: The Soundsslike Project", NordiCHI '16 Proceedings of the 9th Nordic Conference on Human-Computer Interaction, New York: ACM, DOI: <http://dx.doi.org/10.1145/2971485.2971492>.