

Rum yemeklerinin İstanbul ve Anadolu yolculuğu

Sula Bozis, 'İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü' adlı çalışmasında İstanbul'la başlayıp Ege'ye, Kapadokya'ya, Karadeniz ve Akdeniz'e uzanan Rum yemek kültürünün bir haritasını çıkarıyor. Tariflere, sofralara, gündelik hayata, tarihe uğrayan bir yolculuk bu..

DENİZ YILMAZ

Yemek, yeme-içme alışkanlıkları, tarifler ve sunum; tarihi ve kültürel bir eylem, kuşaktan kuşağa, coğrafyadan coğrafyaya taşınıp yayılan bir birikim. Kıtalar, medeniyetler ve farklı kültürler arasındaki konumuyla İstanbul ve Anadolu, bu kültürel zenginlik ve onun aktarımı açısından hayli şanslı. Zaman zaman unutulup göz ardı edilse de İstanbul ve Anadolu'da zengin yeme-içme kültürünün önemli öğelerinden biri de Rumlar. Sula Bozis, **Yapı Kredi Yayınları**'ndan çıkan 'İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü' başlıklı çalışmasında, bu kültürü hatırlatıyor. Claude Lévi-Strauss "Her kültür birbirini besler" derken sadece antropolojik, sosyolojik ve felsefi bir gönderme yapmamıştı. Yeme-içme alışkanlıklarının, yemek pişirme ve onu sunma geleneklerinin çeşitliliğini ve onların birbiriyle etkileşimini de anlatmaya çalışmıştı kuşkusuz. Araştırmalarında bunu gözlemlemiş ve **Kitapların** bazı bölümlerinde, bahsi geçen etkileşime yer vermişti. Bozis, Rumların yemek kültürünün İstanbul ve Anadolu'da kök salmasını, Lévi-Strauss'un söz ettiği etkileşim meselesi babında inceliyor kitabında.

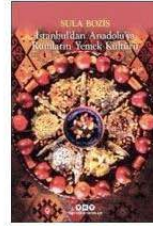
Anadolu'nun kendine özgü yeme-içme kültürü farklı toplumlardan etkilendi; Bozis bunu Rumlar bağlamında ele alırken gerek sofralık alışkanlıkları ve mutfak gerek işletmecilik gibi yollara saparak ortaya çıkan çeşitliliği gözler önüne seriyor. İstanbul'la başlayıp Ege'ye, Kapadokya'ya, Karadeniz ve Akdeniz'e uzanan Rum yemek kültürünün bir haritasını çıkaran Bozis, teorik bilgilerin yanı sıra sözlü tarih çalışmasına da imza atmış. Tarif defterlerinden, uzun yıllar işletmecilik yapan kişilerle görüşmelere kadar farklı kaynaklardan yararlanan Bozis; Antik Yunan, Roma-Bizans ve Osmanlı-Türk mutfağının Rum yemek kültürüne ve oradan da İstanbul ile Anadolu kültürüne etkisini aktarmış. Yazar, kitabını 'bir yolculuk' olarak niteliyor; Edirne'den Kapadokya'ya, Trabzon'dan Konya'ya ve Kayseri'ye kadar pek çok durağa uğruyor. Haliy-

le klasik Rum yemekleri, her durakta Anadolu yorumuyla pişiriliyor, sunuluyor ve adeta yeniden tarif ediliyor. Diğer taraftan aynı durum Anadolu mutfağına Rum yorumu katılarak devam ediyor.

TATLARIN VE KOKULARIN MACERASI

Bozis'in yolculuğundaki ana ve ara duraklar Rum ve Anadolu kültürünün tarihsel kesişim noktalarını yeme-içme alışkanlıkları, tarifler, meyhaneler, malzemeler, otlar, baharat, tat ve kokular bağlamında ortaya koyuyor. Hal böyle olunca işin içine lokantalar, dükkânlar, tarif elkitapları ve kuşaktan kuşağa sözle aktarılan bir yeme-içme kültürü de giriyor. Başka bir deyişle Bozis, uzun zamana yayılan bir sosyal hayatın oluşumundan bahsediyor. **Söz konusu sosyal hayatı ve Rum-Anadolu etkileşimini belirginleştirmek için Bozis, kitabını başlıklara ayırmış:** İstanbul, Trakya, İyonya, Kapadokya ve Pontus. Bunların altbaşlıkları da yolculuğun ara duraklarını oluşturuyor ve oralarda Rum yemeklerinin, sofrâ âdetleri ve tariflerinin Anadolu'yla bütünleşme sürecini görebiliyoruz.

Bozis, Rum ve Anadolu yeme-içme kültürünün bir tanığı olarak hazırlanmış bu kitabı. Teoriyle pratiği buluşturan yazar, içine doğduğu, yıllarca yaşadığı ve öğrendiği iki kültürün nasıl kaynaştığını, hangi yörelerde nasıl yaşadığını ve hangi yollarla aktarıldığını ele almış. **Sözün özü, Bozis kitabında tariften sofraya, gündelik hayattan tarihe, bölgeden bölgeye ve mutfaktan mutfaka Rum yemeklerinin İstanbul ve Anadolu'daki yolculuğunu, yaşayan ve yaşatılan lezzetlerin, tatların ve kokuların macerasını anlatıyor.**



İSTANBUL'DAN ANADOLU'YA RUMLARIN YEMEK KÜLTÜRÜ
Sula Bozis
Yapı Kredi Yayınları,
2020
440 sayfa, 32 TL.