

Yemek değil, tarih...

Moda, sinema, yemek kültürü ve çevreyle ilgili farklı alanlarda kitapları bulunan çok yönlü yazar Sula Bozis ile yakın zamanda çıkan yeni kitabı *İstanbul'dan Anadolu'ya Rumlarn Yemek Kültürü* üzerine bir söyleşi yaptık.

EMİNE TOPRAK

■ Yeni kitabınızdan konuşmaya başlamadan önce yazarlık serüveninize ve ilgi alanlarınıza odaklanmak istiyorum. İstanbul Üniversitesi'nde felsefe okudunuz. Mezun olduktan sonra da bir süre tiyatro kostümcüsü ve moda tasarımcısı olarak çalıştınız.

Osmanlı dönemi pamuklu iplik dokuma, çevre, sinema ve bu kitap gibi yemek tarihi kültürü üzerine kitaplarınız bulunuyor. Nereden geliyor bu çok yönlülük?

Öncelikle kitap kurdu olduğumu belirtmeliyim. Okumayı öğrendiğim birinci sınıftan günümüze dek kitaplar düşünce ufku aydınlattı, zenginleştirdi. Ailemin "okumaya niyetli çocuklar haylazlıkları seven çocuklarla arkadaşlık etmez" önerisi beni küçük yaşlardan itibaren iyi kiba-ya yönlendirdi.

1960'lı yıllarda aile ve lisedeki klasik eğitim genç kızlara iyi bir evlilikle iyi eş, anne ve kültürlü ev kadını modelini benimsetiyordu. Üniversiteli Rum kıza öngörülen tek saygın meslek öğretmenlikti. Halk kızları için terzilik, nakış işlemek, dadılık, aşçılık vb. meslekler uygun sayılırdı.

60'lı yılların başında "meslek sahibi" okumuş kadın figürü henüz toplumda yerini almamıştı, "feminizm", "kadın hakları" gibi akımlar deyiş olarak da duyulmamıştı...

Ben bu geleneksel yaşam tarzını benimsemek istemedim. Üniversitenin ilk yılı sonunda aynı fikirleri paylaştığım, üniversiteden yeni mezun olan bir genç ile evlendim. 1965'te açılan Sinematek'in ilk üyelerindendik. Kısa sürede eşim "Sinema Platformu" hareketine katıldık.

Eşimin, düşlediğim projelere her zaman destek vermesi ilk önemli etkendi. İkincisi ise meslek hayatıma yön veren, 1969'da Dostlar Tiyatrosu'nun bünyesinde açtığı Deneme Sahnesine -bir tiyatroya okuluydu- dekor-kostüm için sınavlar kazanarak kabul edilmedi. Dört yıllık çok sıkı ve başarılı bir eğitimden geçerek birkaç dalda profesyonel çalışmalarına başladım.

Hayatımda biçki-dikiş eğitimi almadım! Okulda ki nakış ödevi de ilgi alanımın dışındaydı. Evde annem yapar, öğretmenim "pekiyi" notu alırdım. Etnik kıyafet tasarımı



larımı hazırlarken lisede başarılı olduğum matematik-geometri teorilerinden yararlandım. Ayrıca kumaş boyama teknikleri, renk uyumu ile yaptığım batık çalışmaları hem etnik elbiselerde hem dekor panolarda kullandım, boyadığım eski danteller, çevreler ve patchwork kompozisyonları kutnu, pazen veya kadifelerle birlikte kullanarak ilk kez Nişantaşı'nda sergiledim. Siirt battaniyelerinden paltolarla birlikte bu kıyafetleri Paris'te sergiledim.

İlgi alanlarım içinde mask-aksesuar da vardı. Rahmetli Kuzgun Acar ile bir kış boyu mask çalışmıştım. Hem İstanbul'da tiyatroya hem de Atina'da "kukla tiyatrosu" çalışmalarında mask ve kukla yaptım.

Hayatımda ilk defa elim aldığım yemek kitabı

ise 1994'te Atina'da yayımlanan, İstanbul'daki Rumlarn yemek kültürü ve tariflerinden oluşan kitabımdı.

İKİ DÜNYA İMPARATORLUĞU'NUN BAŞKENTİ İSTANBUL

■ Kitabınızdaki verilerden anlıyoruz ki Rumlarn dönemin eğlence hayatında, bilhassa İstanbul'da öncü bir yere sahipler. O dönemde bu hayatın benzerini Yunanistan'da görebiliyor muyduk?

İki bin yıla yakın kesintisiz yaşamış iki dünya imparatorluğu başkenti ve Cumhuriyet'in en tanınmış kenti olan İstanbul'un pazarlarında her sosyal sınıfın alabileceği ve mevsimlere göre büyük çeşitlilik gösteren ürünler satılır.

Tanıdığım hiçbir evde yemek kitabı yoktu. Ev kadınları çok lezzetli yemekler pişirirdi, İstanbul Rum mutfağı ile Yunan mutfağı ve mutfak kültürü arasında günümüze dek ciddi farklılıklar görürüz. 1980'de Atina'da ailemle yaşamaya

başladığımda karşılaştığım farklılıklar sonucu İstanbul ve Anadolu yemek kültürü ve yemek tariflerinden oluşan iki kitabım yayımlandığında günümüze kadar hâlâ devam eden olağanüstü bir ilgi gördü ve satış yaptı.

■ İstanbul'dan Anadolu'ya Rumlarn yemek kültürü çok büyük bir çeşitliliğe sahip. Rum mutfağını nasıl tarif edersiniz?

İstanbullu Rumlarn evlerde bayramlar ve isim günlerini akraba ve dostlarıyla, mezeli-yemekli sofralarda kutlardı. Sofrada şarkılar söylenir, saatlerce hoşça vakit geçirilirdi. Ayrıca Rum cemaatler danslı çay ve yemekler de düzenlerdi. Beyoğlu'ndaki lüks lokanta veya kulüplerde elde edilen gelir yoksul talebelerin ihtiyaçlarına harcanırdı.

■ Kitabınızdaki verilerden anlıyoruz ki Rumlarn dönemin eğlence hayatında, bilhassa İstanbul'da öncü bir yere sahipler. O dönemde bu hayatın benzerini Yunanistan'da görebiliyor muyduk?

O yıllarda bu yaşam tarzının benzerini Yunanistan'da göremeyiz. Sıkça yaşanan savaşlar yüzünden zaten yoksul olan ülkede ancak 1970'lerden sonraki dönemde daha iyi şartlar oluşmaya başladı.

MÜBADELE SONRASI

■ Yunanlar mübadele sonrası dönemde bu kültürü nasıl karşıladı?

Mübadele sonrası Yunanlar Anadolu Rumlarnı dostça karşılamadı. Dolayısıyla yemek kültürleri de yaşam tarzları da mesafeli karşılandı.

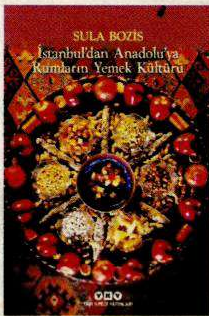
Süreç içinde İstanbul'dan giden Rumlarn da aynı mesafe ile kabul edildi. Hatta İstanbul'daki daha kaliteli yaşam şartları küçümseyip medeni bir tavırla günümüze dek hicvedildi.

■ Günümüzde küreselleşme adı altında tekleptişen kültürlerden biri de yemek kültürü. Bu konuda neler düşünüyorsunuz?

Günümüzde küreselleşmenin giderek büyük yığınlarda bir tek tipleşme kültürü yaratması, ekonomi şartlarının giderek zorlaşmasından kaynaklanmakta.

Ancak diğer taraftan GDO'lu tarım ürünleri gibi yaygınlaşan yapay besinlerin sağlığa getirdiği ciddi rahatsızlıklar tüketici yığınlarını daha bilinçli seçimler yapmaya zorlamaktadır.

■ Yakın dönemdeki projeleriniz neler? Ön hazırlık aşamasında olduğum bir bölgesel çalışması var. Ayrıca İstanbul'un sosyal yaşamı üstüne iki üç konu hakkında çalışmaktayım. ■



İstanbul'dan Anadolu'ya Rumlarn Yemek Kültürü / Sula Bozis / Yapı Kredi Yayınları / 440 s. / 2020.