

İŞLEVLERİ BAĞLAMINDA MUTFAK EŞYALARI

İsmail ABALI ¹

ÖZ

Toplumun ihtiyaçları bağlamında sözlü ya da maddi folklor ürünlerinin fonksiyonlarını inceleyen işlev teorisi ile ilgili bilgilerin verileceği bu çalışmada, ayrıca, eski devirlerden bu yana çeşitli değişimler gösteren Türk mutfak kültürüne ve kullanılan eşyalara değinilecektir. Bu doğrultuda söz konusu mutfak araç-gereçlerinin fonksiyonları tespit edilip değerlendirilecektir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak eşyaları, Türk mutfağı, İşlev Teorisi

Abalı, İsmail. “İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları”. *ulakbilge* 5. 10 (2017): 383-390

Abalı, İ. (2017). İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları. *ulakbilge*, 5 (10), s.383-392

¹Dr.,Karakoyunlu Anadolu Lisesi TDE Öğrt., Erciş-VAN. the_hoca0986(at)hotmail.com.tr

KITCHEN UTENSILS ON THE CONTEXT OF THE FUNCTIONS

ABSTRACT

About the context of society's needs, in this study that gives the acknowledges about functions verbal or not verbal folkloric materials, however, the Turkish kitchen culture which comes from old ages as changing and also the material using in it. At the end of the study, these kitceh's materials will be analysed to its functions.

Key Words: the Kitchen's materials, Turkish kitchen, the Functional theory

Giriş

İnsanoğlu, en eski devirlerden beri yaşamak ve çevresindekileri yaşatmak için sürekli besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır. Bu amaçla ilk dönemlerde avcılık-toplayıcılık yapmışsa da bir süre sonra hayvanları evcilleştirmeyi, yabani bitkileri yetiştirmeyi başarmış ve ateşin bulunmasıyla da büyük bir çağ atlamıştır (Ögel 1982, 15). Nitekim tarih öncesi devirlerde çığ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, ilk olarak sürüngen kabukları ve hayvanların kürek kemiği gibi doğal yollarla pişirilmeye başlanmış; çanak-çömlek yapıldıktan sonra da kap içinde pişirilerek yemek yapma sanatı ortaya çıkmıştır (Sürücüoğlu&Özçelik 2005, 8).

İlkel devirlerden başlayarak büyük bir değişim ve gelişim gösteren mutfak eşyaları Türk kültüründe de kendine dikkat çekici bir yer edinmiştir. Nitekim ilk dönemlerde Türklerde üç büyük ayin vardı: Kurban törenleri yani “şeylan”, ölenin ruhu için düzenlenen “yuğ” ve süre avlarından sonra kurulan “sığır” törenleri... Bu törenlerin hepsinin sonunda kazan kazan etlerin pişirilip gelenlere ikram edildiği bir ziyafet sofrası olması (Köprülü 1989, 241) Türklerin mutfak araç ve gereçlerine verdiği değeri ortaya koymaktadır. Bununla birlikte Orta Asya'daki arkeolojik kazılar neticesinde geniş ağızlı ve düz tabanlı kulpsuz kaplar ile şarap kadehlerinin bulunması o dönemde Türklerin gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğunu göstermekle birlikte yine aynı coğrafyada bulunan küçük bıçaklar, kaşıklar, fincanlar, kulplu güveçler ve çeşitli kap-kacaklar (Sürücüoğlu&Özçelik 2005, 8) aynı iddiayı doğrular niteliktedir.

Orhun Yazıtlarındaki Bilge Kağan'ın çıplak milleti donattığını ve fakir halkı zengin kıldığını ifade eden (Çağatay 1963, 75) sözlerinin ise yeme-içme kadar yedirip içirmenin de Göktürk Devletinin birlik ve beraberliğini koruyan en önemli unsurlar olduğu açıkça göstermektedir.

Selçuklu döneminde de Türkler, mutfak kültürüne büyük önem vermişlerdir. Çeşitli araştırmalar sonucunda Türklerin bu devirde sahan, kase, testi ve sini gibi eşyaları yemek servisi esnasında kullandıkları tespit edilmiş; Osmanlı devrinde ise mutfak geleneğinin görkemi en üst seviyelere çıkmıştır. Padişah sofralarında yemeklerin sunulduğu gümüş siniler ile şatafatlı mutfak gereçleri yanında halkın kullandığı yemek pişirme ve servis araç-gereçleri de (Özlu 2006, 121) Osmanlı mutfak kültürünün en belirgin emarelerinden biridir.

Tanzimat döneminden itibaren batılılaşmanın da etkisiyle geleneksel Türk yemek ve mutfak kültürü değişmeye başlamış, bu değişimlerin neticesinde Türk mutfağı yepyeni ve çok farklı bir görünüm kazanmıştır.

Sosyologların sadece mutfak değil kullanılan bütün eşya ve teçhizatlar konusundaki görüşleri de son derece dikkat çekicidir. Örneğin Nuri Bilgin, gündelik hayatta kullandığımız eşyaları;

Gruplara ve kuşaklara göre eşya evrenleri

Zamansal boyuta insan-eşya ilişkisi

Eski eşyalar

Eşyalarda görünürlük: Dekordan vitrine

Eşyada ihtiyaçtan arzuya

Eşya ve tüketimle ilişkisi

şeklinde tasnif ederek işlevlerine dikkat çekmiştir (Bilgin 2009, 75). Bütün bunlara dayanarak farklı ve yeni görünümüyle karşımıza çıkan Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçleri işlevleri bağlamında incelemeye geçmeden önce "İşlev Teorisi" ile ilgili kısaca bilgi vermenin yerinde olacağını düşünüyoruz.

20. yy.da Amerika'da kurulan ve çeşitli araştırmacılarca çıkarılan dergiler çerçevesinde Franz Boas ve arkadaşları, Amerikan yerli toplumlarının sözlü ürünlerinin kaynağı ve yayılma yönünün tespitinden ziyade söz konusu topluluklara ait anlatı türlerinin konu, anlatım stili ve işlevlerini tespit etmeyi amaçlamışlardır. Benfey'in Avrupa masalları ile Pançatantra'daki masallar arasındaki benzerliği göç, savaş, ticaret, tercüme gibi sebeplerle sözlü ve yazılı olarak derlemeye başlaması ve "Kültürel Ödünçleme Teorisi" ile açıklanan bu durumun vuku bulmasından hareketle Amerikan folklorcuları, masalların ait olduğu kültürü yansıtacağını, tarihini ve hatta etnografyasını da ortaya koyacağını belirtirlerken aslında söz konusu ürünün işlevini de ortaya koymayı gaye edinmişlerdir. Nitekim Bascom'un, bulmacaların akli çalıştırdığını, atasözlerinin kanun maddesi gibi yorumlanabildiğini ve taşlama içerikli şarkıların düşmanlıkları açığa çıkardığı; Herkowitsler'in kabile mitlerinin inanç, yönetim şekli, dini törenler, özellikle de eğitimdeki etkinliği ve Eggan'ın rüyada kabile mitlerini gören ruhsal yapısı bozuk kimselerin kimlik oluşumunu tamamlayabilecekleri ile Lessa'nın mitik anlatılardan bilicilerin yararlanabildiği (Dorson 1984, 94) yolundaki tespitleri de bununla ilgilidir.

Bir ürünün bulunduğu çevre içinde yaşama sebebi olarak da bilinen "İşlev Teorisi"nin kurucusu Malinowski'dir. Bascom'un işlev ve icra bağlamı bütün çalışmalarının ilham kaynağını teşkil eden "İlkel Psikolojide Mit" adlı çalışmasında Malinowski, kültürü aletler, tüketim malları, anayasal belgeler, insan düşüncesi,

beceri, üretim, töre ve inançlardan meydana gelen bir bütün olarak görmekte; ait olduğu topluluğun ihtiyaçlarını karşılayan bir özellik taşıdığını belirtmektedir. Ona göre ihtiyaçların giderek yenilenmesi ve değişmesi, kültürün de yenilenmesi ve değişmesi anlamına gelmektedir. Bir anlamda kültür için devamlılık şarttır. Araştırmacının;

Metabolizma	(Besin sağlama)
Üreme	(Akrabalık)
Bedensel rahatlık	(Barınma)
Güvenlik	(Korunma)
Hareket	(Etkinlik)
Büyüme	(Yetiştirme)
Sağlık	(Temizlik)

olarak belirlediği bu ihtiyaç ve kültürel cevapların ortak değerler etrafında toplanmış insanların meydana getirdiği bu çevre tarafından karşılanacağı yolundaki tespiti ise (Çobanoğlu 2005, 96) son derece dikkat çekicidir.

Maslow'un "Motivasyon Teorisi" adını verdiği ve beş madde halinde özetlediği ihtiyaçların da Malinowski'nin savunduğu düşüncelere hizmet ettiği görülmektedir. Nitekim araştırmacının;

Fizyolojik ihtiyaçlar	(Beslenme)
Emniyet ihtiyacı	(Barınma)
Sevgi ihtiyacı	(Biri ya da bir grup tarafından sevilme, beğenilme)
İtibar	(İçinde bulunduğu toplum tarafından takdir görme)

Kendini gerçekleştirme (Bir eser meydana getirme: Resim-roman-beste-şiir vb.)

şeklinde belirlediği bu ihtiyaçlardan ilkinin % 50'si karşılandığı andan itibaren insan, hemen sıradaki ihtiyacını karşılamaya girişir. İlk iki ihtiyacının karşılanmadığı durumlarda ise insanlar sürü haline gelirler (Kafesoğlu 1991, 114).

Sözlü ürünlerin bir toplum karşısında icra edildiği anda işlevinin olacağını, toplumun ihtiyacı bağlamında yani anlatıcı-dinleyici-çevre içinde yeniden şekillenebileceğini savunan Bascom'a göre bu durum sadece sözlü ürünler değil folklorun bütün alanları için de söz konusudur. Teorisyen, folklorun en önemli dört işlevini şu şekilde sıralamaktadır:

Hoş vakit geçirme, eğlenme-eğlendirme,

Eğrelere, toplum kurumlarına, törelere destek verme,

Eğitim ve kültürün gelecek nesillere aktarılarak eğitilmesi,

Toplumsal ve kişisel baskıdan kurtulma.

Macar milli kültürünün toplum kültürünün üstüne yerleştirilmesini hedefleyen Linda Dégh'in I. Dünya Savaşı sonrasında gerçekleştirdiği "Masallar ve Bir Macar Köylü Topluluğunda Hikâye Anlatımı" adlı çalışması da aynı konuya ilişkin olup iki şeye dikkati çekmektedir:

Aynı masalın, toplum ekonomisi değiştiği oranda işlevinin de değişeceği yani yeni kültürel ortama göre şekilleneceği,

Kültürel ve ekonomik değişmelerin yaşandığı ortamda dinleyicilerin masalın içeriğini dolayısıyla işlevini de değiştireceği.

Yapısal folklorun Rusya'daki uygulayıcılarından Wladimir Propp'un "Masal Morfolojisi" adlı çalışması ise tamamen masalların işlevlerine yöneliktir. Nitekim Propp, söz konusu çalışmasında 100 peri masalını "değişmeyen unsurlar" dediği işlevlerine göre değerlendirmiş; 31 tane işlev tespit etmiştir (Propp 2001, 52).

Türkiye'de de pek çok folklorik ürüne tatbik edilen işlev teorisini biz de bu çalışmamızda günümüz mutfak araç ve gereçlerine uygulamak ve söz konusu araç-gereçleri işlevlerine göre tasnif etmek istiyoruz:

*** Doğrama/Kesme**

Elektrikli: elektrikli bıçak, rondo

Manuel: ekmek bıçağı, et bıçağı, meyve bıçağı, et satırı

*** Yıkama-Temizleme**

Elektrikli: Bulaşık makinesi

Manuel: Sıvı sabun, sabun

*** Isıtma**

Gazlı: Gazlı ocak, gazlı fırın-ocak

Elektrikli: Mikrodalga fırın, elektrikli fırın, su ısıtıcı kettle

Manuel: Tava, tencere

*** Saklama-Koruma**

Elektrikli: Buzdolabı, dipfriz

Diğer: Saklama kapları, kavanozlar, kapaklı cam tabaklar, her türlü dolap

*** Koruma**

Mutfak önlüğü, mutfak bonesi, bulaşık eldiveni

*** Bileme**

Elektrikli: Bileği makinesi

Manuel: Bileği aleti

*** Karıştırma**

Elektrikli: Mikser

Manuel: Kepçe, Kaşık

*** Süzme**

Süzgeç

* **Yemek Servisi-Yeme-İçme**

Servis: Masa Örtüsü, masa bantları, kepçe, spatula,

Yeme: Servis tabağı, tatlı kaşığı, pasta tabağı, pasta bıçağı, pasta kaşığı, salata tabağı, tabak, çorba tabağı, çatal, kaşık, bıçak

İçme: su bardağı, içki bardakları, çay bardak ve tabakları kahve fincan ve tabakları

* **Pişirme**

Elektrikli: Ocak, fırın, mikrodalga fırın, kahve makinesi, tost makinesi

Gazlı: Ocak, fırın

Basınçlı: Düdüklü tencere

Manuel: Tencere, tava

* **Kızartma**

Elektrikli: Ekmek kızartma makinesi

Manuel: Tava, ızgara, maşa

* **Ön Pişirme**

Elektrikli: Mikser, rondo

Manuel: Rende, bıçak

* **Sıkma**

Elektrikli: Elektrikli sıkma makinesi

Manuel: Meyve presi, limon sıkacağı

* **Ezme**

Elektrikli: Rondo

Sonuç

On üç işlevini tespit ettiğimiz ve mutfak araç-gereçlerini işlevleri bağlamında değerlendirdiğimiz bu incelemeden sonra diyebiliriz ki;

Mutfak araç ve gereçleri, evin diğer odalarında bulunan eşya ve teçhizatlardan daha çok işleve sahiptir. Bunda aynı araç ve gerecin farklı fonksiyonları yüklenmesinin payını unutmamak gerekir.

Geçmişten günümüze Türklerin şeylanları ile av ve yuğ törenlerinde düzenledikleri büyük ziyafet sofralarının ve zaman içinde Türklerin genetik kodlarından olan misafirperverlik ise mutfak araç ve gereçlerinin bolluğu ve çeşitliliğinde en büyük etken olarak yerini korumaktadır.

KAYNAKLAR

BİLGİN, N (2009). İnsan Eşya İlişkileri, İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları, Edebiyat Fakültesi Yayın No: 161.

ÇAĞATAY, S. (1963). Türk Lehçeleri Örnekleri (VIII. Yüzyıldan XVIII. Yüzyıla kadar), Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları.

ÇOBANOĞLU, Ö. (2005). Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş, Ankara: Akçağ Yayınları: 310. Folkloristik Dizisi: 1.

DORSON, R. M. (1984). Günümüz Folklor Kuramları (Çeviren: Nermin Ulutaş). İzmir: Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları.

KAFESOĞLU, İ. (1991). Türk Milli Kültürü, İstanbul: Boğaziçi Yayınları

KÖPRÜLÜ, M. F. (1989), Edebiyat Araştırmaları, İstanbul: Ötügen Yayınları.

ÖGEL, B. (1982). "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", Türk Mutfağı Sempozyumu, A.Ü. Basımevi, Ankara, 15.

ÖZLÜ, Z. (2006). "XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı", Milli Folklor, S. 72, 118-128.

SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve Özçelik, A.Ö. (2005). "Eski Türk Besinleri ve Yemekleri", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Cilt-12, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Ankara: Birlik Matbaacılık, 8.

PROPP, V.(2001). Masalın Biçimbilimi-Olağanüstü Masalların Yapısı (2. Baskı), (Çev: Mehmet Rifat, Sema Rifat), İstanbul: Om Yayınevi