



Kabak, Turgay, “Yerel Mutfaktan Ulusal Mutfağa Kuymak’ın Seyrinin Kültür Endüstrisi Açısından İncelenmesi”, *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 4/6, ss.347-352.

YEREL MUTFAKTAN ULUSAL MUTFAĞA KUYSMAK’IN SEYRİNİN KÜLTÜR ENDÜSTRİSİ AÇISINDAN İNCELENMESİ*

Turgay KABAK**

* Araştırma makalesidir.

** Dr. Öğr. Üyesi,
Bayburt Üniversitesi Eğitim Fakültesi
Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi
Bölümü
E-Posta: turgaykabak@gmail.com

ORCID: 0000-0002-0823-3074

Öz: Kuymak, özellikle Doğu Karadeniz mutfağında yer alan en önemli geleneksel besin kaynaklarından birisidir. Yöre insanı kendi elde ettiği tereyağı, peynir ve mısır ununu kullanarak kuymağı yapmış ve yaygın bir şekilde tüketmiştir. Kuymağın bu denli yaygın olmasında hem kullanılan malzemelerin tamamen kendi üretimleri olması hem de yapımının kolay olması önemli rol oynamıştır. Çünkü Karadeniz bölgesinde yaşam şartları zorlu olduğu için zaman çok önemlidir. Bu sebeple Karadeniz yemeklerine bakıldığı zaman çoğunun yapımı karmaşık olmayan ve az malzeme ile kısa sürede yapılabilen yemekler olduğu görülecektir. Bunun sebebi de Karadeniz insanının pratik olması ve yemeğe ayıracak zamanının az olmasıdır. Kuymak da bu açıdan yöre mutfağının en önemli yemeklerinden birisidir.

Bu çalışmada geleneksel Karadeniz mutfağının önemli bir unsuru olan kuymak yemeğinin yörenin kırsal turizmde açılması ve bu bağlamda turistik tesislerin çoğalması ile nasıl popüler hâle geldiği ve günümüzde sadece Karadeniz bölgesi değil, bütün Türkiye’de bilinen ve yenilen, turistik merkezlerde turistlere sunulan bir yemek hâline geldiği halk bilimsel bir bakış açısıyla kültür endüstrisi açısından incelenecektir.

INVESTIGATION OF LOCAL KITCHEN FROM THE NATIONAL KITCHEN TO CULTURAL INDUSTRY

Abstract: Kuymak is one of the most important traditional food sources in the Black Sea, especially in the Eastern Black Sea cuisine. The region has made its own human by using the butter, cheese and corn flour which it obtained and consumed widely. It has played an important role for the well-being of the wells and the fact that the

Anahtar Kelimeler: Kuymak, Karadeniz, Karadeniz mutfağı, kültür endüstrisi.

Keywords: Kuymak, Black Sea, Black Sea cuisine, culture industry.

Gönderim Tarihi: 02.10.2018

Kabul Tarihi: 19.10.2018

materials used are completely their own production and their construction is easy. Because time is very important because the living conditions in the Black Sea region are challenging. For this reason, when looking at the Black Sea dishes, it is seen that most of the dishes are not complicated and can be made in a short time with less material. The reason for this is that the people of the Black Sea are practical and have little time to devote to food. In this respect, Kuymak is one of the most important dishes of the local cuisine.

In this study, an important element of the traditional Black Sea cuisine, the well-being of the region, the opening of rural tourism and the popularization of tourist facilities in this context and how popular it is not only the Black Sea region today; all know in Turkey and renovated, has become a tourist center will investigate, the food served to tourists in terms of public scientific perspective with the culture industry.

Giriş

Beslenme, insanoğlunun en temel biyolojik ihtiyaçlarından birisidir. Ancak insanlık tarihine bakıldığında zaman beslenme, belki başlarda sadece biyolojik ihtiyacı giderme dürtüsüyle her şeyi yeme şeklinde başlamış olsa da zaman içerisinde kültür geliş-tikçe biyolojik bir ihtiyacı giderme faaliyeti olmaktan çıkıp aynı zamanda kültürel bir faaliyet hâline gelmiştir. Zaman içerisinde insanların çeşitli şeyleri yemeyi ve yemeyi tercih etmeleri sonucunda her milletin kendine özgü bir mutfak kültürü oluşmuştur. Milletlerin mutfak kültürünün oluşmasında “iklim ve coğrafya (buna bağlı olarak geçim kaynakları), din, kültürel etkileşim ve alışkanlıklar”¹ gibi çeşitli unsurlar etkili olmuştur.

Türkistan’dan Avrupa’ya çok geniş bir coğrafyada yaşam süren Türk milleti, birçok farklı din ve millî kültürle etkileşime geçerek hem onları etkilemiş hem de onlardan etkilenmiştir. Bu çok yönlü etkileşim ağının da etkisiyle Türklerin zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur.²

İslamiyet öncesi dönemde Türkistan bozkırlarında yaşayan Türkler, coğrafyanın ve iklimin de etkisiyle büyük oranda geçimlerini hayvancılıkla sağlamışlardır. Yaşadıkları coğrafyanın gereği olarak beslenmelerini ağırlıklı olarak hayvani ürünlerden sağlayan eski Türkler at, koyun, keçi ve diğer büyükbaş hayvan etlerini mutfaklarında kullanmışlardır. Bu mutfak kültüründe ismini zikrettiğimiz hayvanlardan elde edilen süt ve bu süttten yapılan süt ürünleri ile sakatatlar da önemli bir yer tutmaktaydı.³

Uzun süre dayanıklı olması ve kolayca taşınabilmesi sebebiyle Türklerin ortaya çıkardığı pastırma ve sucuk da Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olmuştur. Türkler, bu dönemde sürekli hareket hâlinde oldukları için kurutulmuş et konusunda uzmanlardı. Avrupa Hun Türkleri savaşa giderken yanlarında bol miktarda et konservesi götürüyorlardı.⁴

Türklerin mutfak kültüründe süt ve süt ürünlerinin de çok önemli bir yeri vardı. Özellikle, yağ temel besin kaynağıydı. Türkler yoğurttan elde ettikleri tereyağını çok yaygın olarak kullanırlardı. Tereyağının dışında don yağı ve iç yağı da mutfakta kullanılırdı. Etin temel besin kaynağı olduğu bu dönemde Türk mutfağında ekmek önemli bir yer tutmamaktaydı.⁵ Bunda Türkistan / Orta Asya ikliminin tarıma çok da elverişli olmaması önemli bir rol oynamıştır. Ekmekğin Türk sofrasında önem kazanmasının Türklerin batıya göç etmesi ve İslamiyet’i kabulüyle başladığı söylenebilir. İslam dininin etkisiyle ekmek kutsal bir hüviyet kazanmıştır. Bugün Anadolu’nun hemen her yerinde ekmeğe basılmaması gerektiği, basanın çarpılacağı yönünde pek çok inanış ve efsane mevcuttur. Ayrıca Anadolu, Balkanlar gibi verimli topraklara gelen Türkler hayvancılığın yanı sıra tarıma da büyük önem vermişlerdir. Böylece Türk mutfağına bol miktarda sebze yemeği girmiştir.

¹ Kabak, 2017: 281.

² Türk mutfak kültürü hakkında ayrıntılı bilgi için bk. Oğuz, 2002; Ünsal, 2011.

³ Közleme, 2012: 153-154.

⁴ Közleme, 2012: 154-155.

⁵ Közleme, 2012: 155.

Türklerin imparatorluklar kurmaya başlamaları ile mutfak kültürleri de hızlı bir değişim geçirmiş ve zenginleşmeye başlamıştır. Özellikle Osmanlı saray mutfağı Türk mutfak kültürüne yepyeni ürünler katmıştır. Üç tarafı denizlerle çevrili bir coğrafyada kurulup üç kıtaya yayılan Osmanlı Devleti'nin mutfağında deniz ürünlerinin bulunması kaçınılmazdı. Bu dönemden itibaren Türkler deniz ürünleriyle daha çok tanışmış ve Türk mutfağına hamsi, lüfer, levrek gibi birçok deniz ürünü girmiştir.⁶

Türk mutfağı, gelişen coğrafyası ve kültür hinterlandı ile birlikte sürekli gelişirken bu mutfak içerisinde çok önemli bir yere sahip olan Karadeniz mutfağı da zaman içerisinde şekillenmiştir. Karadeniz, özellikle de Doğu Karadeniz bölgesi kendine has tabiat ve bitki örtüsü ile uyumlu özgün bir mutfak oluşturmayı başarmıştır. Karadeniz mutfağına bakıldığı zaman hem deniz ürünlerinin hem de bitkilerin ve hayvansal ürünlerin yer aldığı geniş bir yelpaze görülür. Deniz kenarında olan bölgelerde deniz ürünleri ağırlıktayken dik ve son derece zengin bitki örtüsüne sahip Karadeniz dağlarının eteklerinde kurulan köy ve kasabaların mutfaklarında bitkisel yemekler ile hayvansal ürünlere dayalı yemekler daha çok yer tutmaktadır.

Karadeniz insanı zor şartlarda hızlı bir hayat yaşadığı için yöre yemeklerine bakıldığı zaman daha çok az malzemeye ve hızlı bir şekilde hazırlanan yemekler göze çarpar. Bu yemeklerden birisi de "kuymak" veya diğer bir adıyla "muhlama"dır. Kuymak eski Türkçede *ku-d-* (*kut-*, *kuz-*, *kuy*, *guy-*; *koy-*, *goy-*) kökünden gelmekte olup bu fiil sıvı ve hububat için dökmek anlamında kullanılmaktadır.⁷

Kuymak, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı mısır unu, 1 su bardağı sıcak su ve 80 gram Trabzon peyniri (tuzsuz tel veya çeçil peyniri)⁸ kullanılarak yapılan Karadeniz'e özgü bir yemektir. Erzurum gibi diğer

bölgelerde de kuymak yapılmaktadır; ancak Karadeniz kuymağını diğerlerinden ayıran en önemli özellik, yapımında mısır unu kullanılmasıdır. Kuymak, Karadeniz kültüründe o kadar derin bir yer etmiştir ki Karadeniz yöresi halk inanışlarında bile kendine yer bulmuştur. Örneğin Trabzon Sürmene ilçesinde özellikle küçük çocukları ve yeni doğmuş buzağuları yediğine inanılan Karakoncolos'u engellemek için ev sahibi kapıya kuymak koymaktadır.⁹

Karadeniz kültürü içerisinde bu kadar derin yer etmiş olan kuymak, yöre geleneksel mutfağı içerisinde bir yemek olarak varlığını devam ettirirken Karadeniz Bölgesinde son yıllarda gelişen kırsal turizmle¹⁰ birlikte konum olarak değişime uğramıştır. Çünkü "kırsal turizmi bütünleyen bir özelliğe sahip olan yemek ile kültür arasında sıkı bir ilişki mevcuttur".¹¹ Kırsal turizmin özelliği, turizmi deniz, kum, güneş ilişkisinden kurtarıp turistlere doğal bir ortamda yerel kültürü de deneyimleme imkânı sunmasıdır. Bu anlamda son yıllarda çok büyük bir aşama kaydeden Karadeniz Bölgesine gelen yerli ve yabancı turist sayısı hızla artmaktadır. Yabancı turist olarak özellikle Arapların yoğun ilgisi görülmektedir. 2010 yılında bölgeye gelen Arap turist sayısı 2.800.000 iken bu rakam 2016 yılında 6 milyonu aşmıştır.¹² Bugün ise daha fazladır. Gelen yerli ve yabancı turistler yörenin tam anlamıyla bir kültür turizmi merkezi olmasını sağlama yolunda önemli bir yol kat etmesini sağlamışlardır.

Karadeniz Bölgesinin bu kadar yoğun turist çekmesinin en büyük sebebi yörenin eşsiz tarihi ve doğal özellikleridir. Bir bölgede turizmin gelişmesi için tarihi ve doğal özelliklerinin bulunması şarttır; ancak yeterli değildir. Gelen turistlere o yörenin yerel kültürel değerlerinin de en iyi şekilde sunulması gerekir; çünkü gelen turist bölgede vakit geçirip harcama yapabilmesi için kültürel değerlerin pazarlanması gerekmektedir. Bu bağlamda Karadeniz bölge

⁶ Bucak ve Taşpınar, 2014: 552-553.

⁷ Gülsevin, 1998: 53.

⁸ URL 1.

⁹ Duvarcı, 2005: 126.

¹⁰ Kızılırmak vd., 2014: 76.

¹¹ Kızılırmak vd., 2014: 75.

¹² URL 2.

kültürünün en önemli özelliklerinden birisi olan mutfak kültürü devreye girmektedir. Bu süreç içerisinde geleneksel Karadeniz mutfağı içerisinde yer alan birçok unsur kültür endüstrisinin bir parçası hâline gelmiştir. Kültür endüstrisi ile belirli yaratım süreçlerine gereksinim duyan yerel ve özgün kültür ürünleri, bu yaratım süreçlerinden koparılarak yaygınlaştırılmıştır.¹³ Kuymak da önceleri Karadeniz'in özellikle köy evlerinin mutfaklarında yer alan ve geleneksel bir süreç içerisinde üretilip tüketilen bir gıda iken günümüzde Karadeniz Bölgesinde yer alan hemen her turistik restoran ve otelin yemek menüsünde yer alır olmuştur. Örneğin Trabzon'un en çok turist çeken yerlerinden birisi olan Uzungöl'de yer alan otellerin menüsünde,¹⁴ Rize'nin en meşhur turistik bölgesi Ayder'de yer alan restoranların menüsünde,¹⁵ Ordu'da kahvaltı hizmeti veren hemen her restoranın¹⁶ menüsünde kuymak, mihlama, muhlama gibi isimlerle yer alan kuymak, gelen yerli ve yabancı turistlere servis edilmektedir. Bu restoranlarda kuymak, geleneksel üretim sürecinden kopararak tamamen turistlere sunulan bir endüstriyel kültür ürünü hâline getirilmiştir.

Kültür endüstrisi kavramı ilk defa 1947 yılında Amsterdam'da Adorno ve Horkheimer'in birlikte yayımladığı "Aydınlanmanın Diyalektiği" adlı çalışmada kullanılmıştır. Adorno'nun ifadesine göre, bu kavramı "kitle kültürü" kavramı yerine kullanmayı uygun görmüşlerdir.¹⁷ Adorno ve Horkheimer'e göre kültür, 18. yüzyıldan bu yana kapitalizmin varlığını devam ettirmek için kullandığı başat araçlardan birisidir. Bu bağlamda 20. yüzyılda kültür ürünleri kitle iletişim araçları ve turizm gibi etmenler kullanılarak metaya dönüştürülmüştür.¹⁸ Bu hızlı dönüşümün başlıca iki sebebi, tüketim kültürü ve gelişen turizmdir. Aslında bu iki unsur birbirinden kopuk değil, birbirini destekler nitelikte olan un-

surlardır. Sanayi devriminden itibaren artan üretim yanında tüketim kültürünü de getirmiştir. Daha çok üretim daha çok tüketim, daha çok tüketim daha çok üretim şeklinde devam eden bu fasit daire, iletişim araçları ve turizmi de kullanarak her şeyi insanların tüketimine sunmuştur. Bu sunumdan kültür de nasibini almıştır. Kültürel unsurlar, bu unsurların başında da mutfak kültürünü oluşturan yemekler uluslararası yemek şirketleri, fast food zincirleri ve büyük restoranlar olmak üzere, bunlar aracılığıyla doğal ortamlarından kopararak insanların her an her yerde ulaşabilecekleri ürünler hâline getirilmiştir. Turizm sektörünün gelişmesi ile birlikte sektör, gıda zincirinin en verimli uygulama sahalarından birisi olmuş ve turizm bölgelerindeki lüks oteller, restoranlar mutfaklarını yerel ürünlere de açarak gelen yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmeye çalışmışlardır. Tüm bu gelişmelerin Türkiye'deki yansımalarına bir örnek olarak kuymak gösterilebilir. Bu süreç içerisinde kuymağın ülke genelinde ünü artmıştır. Artık kuymak sadece Karadeniz Bölgesine özgü olmaktan çıkıp ülkenin hemen birçok bölgesinde bilinen, yaygın bir yemek hâline gelmiştir. Kuymak o kadar yaygınlaşmıştır ki Akdeniz bölgesinde yer alan Antalya'daki turistik otellerin menüsüne bile girmiştir.¹⁹

Sonuç

Sanayi Devrimi ile başlayıp günümüze uzanan süreç dünya üzerindeki pek çok şeyi derinden değiştirmiştir. Bu değişimlerden birisi de ülkeler ve kültürler arasındaki etkileşimin artmasıdır. Bugün adına küreselleşme de denilen bu etkileşim süreci dünyayı gittikçe birbirine çok benzeyen tek düze bir yere benzetirken kültürlerle de çok farklı etkileri olmuştur. Bu süreç içerisinde pek çok yerel kültürel değer yok olup giderken bazıları da yerelden ulusala, ulusaldan da evrensele taşınmıştır. Bu değişimden en çok etkilenen kültür şubelerinden

¹³ Çelik, 2012: 117; Batmaz, 1981: 176.

¹⁴ Kızılırmak vd., 2014: 81.

¹⁵ URL: 3.

¹⁶ URL: 4.

¹⁷ Adorno, 2003: 76.

¹⁸ Kurt, 2009: 42.

¹⁹ URL: 5.

birisi de mutfaktır. Günümüzde bir ülkeye, hatta o ülkenin sadece bir bölgesine ait bir yemek artık uluslararası hâle gelmiş, dünyanın hemen her ülkesinde tüketilir olmuştur. Bu dönüşüme verilebilecek en belirgin örneklerden birisi pizzadır. Pizza, başlangıçta İtalyan mutfağına aitken bugün dünyanın hemen bütün ülkelerinde bilinen ve tüketilen bir besin hâline gelmiştir.

Çalışmamızın konusu olan kuymak da Karadeniz, ağırlıklı olarak da Doğu Karadeniz mutfağının geleneksel bir besinidir. Geleneksel mutfak kültürü içerisinde geleneksel yöntemlerle kendi bağlamı içerisinde üretilip tüketilirken Karadeniz Bölgesinde turizmin büyük gelişim göstermesinin de etkisi ile kısa bir zaman içerisinde geleneksel bağlamından koparılıp lüks turistik mekânların menülerine girmiştir. Değişim sadece bununla da kalmamış, yerli turistlerin, Karadeniz dizilerinin ve İstanbul gibi büyük illerde yapılan tanıtım şenliklerinin de etkisi ile kuymak bütün Türkiye'de bilinen ve tüketilen bir besin hâline gelmiştir. Böylece sadece Karadeniz'le kalmayıp Ege, Akdeniz gibi bölgelerin de mutfağına girmiştir. Hatta Akdeniz Bölgesi turistik otellerinin menülerin de bile kuymak bulunmaktadır.

Sonuç olarak kuymak, geleneksel Karadeniz mutfağı içerisindeki bağlamından koparılıp gelen yerli ve yabancı turistlere Karadeniz Bölgesinin kültürel simgelerinden birisi olarak sunulan ve bundan gelir elde edilen kültür endüstrisinin bir unsuru hâline gelmiştir. Bu durumun kültürel bir unsurun, geleneksel ortamından koparılıp ticari bir meta hâline getirilmesi gibi olumsuz bir tarafı vardır; ancak yerel kültür unsurlarının unutulmasının engellenmesi, yerel kültürel değerlerin ülke geneline; hatta uluslararası arenaya tanıtılması ve ülke için değer üretilmesi gibi olumlu tarafları da vardır. Bu bağlamda düşünülürse kuymağın bu şekilde yaygınlık kazanması, bölgenin tanıtımı ve kültürel değerlerinin yok olmaması açısından olumlu bir durumdur.

KAYNAKÇA

ADORNO, Theodor, (2003) "Kültür Endüstrisini Yeniden Düşünürken", *Cogito*, 36, 76-84.

BATMAZ, Veysel, (1981) *Popüler Kültür Üzerine Değişik Kuramsal Yaklaşımlar*, Ankara: A. İ. T. İ. A. Gazetecilik ve Halkla İlişkiler Yüksek Okulu Yayınları.

BUCAK, T ve Taşpınar, O, (2014) "Türk Mutfağında Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi", *International Journal of Human Science*, 11 (1), 551-568.

ÇELİK, Ş. Abdurrahman, (2012) *Kültür Endüstrisi Üç Yanlı Bir Doğru*, İstanbul: Literatür Yayıncılık.

DUVARCI, Ayşe, (2005) "Türklerde Tabiat Üstü Varlıklar ve Bunlarla İlgili Kabuller, İnanmalar, Uygulamalar", *Bilig*, 32, 125-144.

GÜLSEVİN, Güler, (1998) "Türk Dilinde koy- (>kod-) ve kuy- (>kud-) Üzerine", *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1, 51-57.

KABAK, Turgay, (2017) "Beslenme ve Mutfak Ekseninde Somut Kültürel Unsurlar", *Halk Bilimi El Kitabı içinde (281-291)*, İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.

KIZILIRMAK, İsmail vd., (2014) "Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği", *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 75-83.

KÖZLEME, Olgun, (2012) *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, İstanbul: Rağbet Yayınları.

KURT, A. Yaman, (2009) *Adorno ve Horkheimer'in Kültür Endüstrisi Eleştirisi Üzerine Bir İnceleme*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi.

OĞUZ, Burhan, (2002) *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, C.1, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.

ÜNSAL, Artun, (2011) *Nimet Geldi Ekine*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

URL 1: <https://yemek.com/tarif/kuymak/#gref> (Erişim Tarihi: 30.09.2018).

URL 2: <https://www.turizmga-tesi.com/news.aspx?id=80413> (Erişim Tarihi: 30.09.2018).

URL 3: <https://www.karadeniztur-lari.com.tr/ayderde-ne-yenir/> (Erişim Tarihi: 01.10. 2018).

URL 4: <https://www.karadeniztur-lari.com.tr/ordu-kahvalti-yerleri/> (Erişim Tarihi: 01. 10. 2018).

URL 5: https://www.tripadvi-sor.com.tr/ShowUserReviews-g297962-d7645180-r558825692-Baskent_Simit_FI-rInI_AltInkum-Antalya_Turkish_Mediter-ranean_Coast.html (Erişim Tarihi: 01. 10. 2018).