



DOI: 10.22559/folklor.1065

folklor/edebiyat, cilt: 25, sayı: 100, 2019/4

Beslenme Antropolojisi Bağlamında Hatay Ovakent Özbek Türklerinde Pilav ve Kimliğin İnşası

Rice and Construction of Identity in Uzbek Turks in Ovakent
Hatay within the Context of Food Anthropology

Alim Koray Cengiz*
Hüseyin K. Türkan**

Öz

Afganistan'da yaşanan sorunlardan dolayı 1982 yılında önce Pakistan'a oradan Türkiye'ye göç eden Özbek Türklerinin bir kısmı, Türkiye Cumhuriyeti devleti tarafından Hatay ilinde iskân edilmişlerdir. Hatay iline gelen Özbekler Antakya kent merkezine 20 kilometre mesafede bulunan Ovakent'te ikamet etmektedirler. Afganistan'da yaşadıkları sosyal ve kültürel ortamdan koparak farklı bir coğrafyada ikamet etmek zorunda kalan Özbek toplumunun göç ettikleri tarihten günümüze geçen 37 yıllık süre zarfında geleneklerini korumaya gayret ettikleri gözlenmektedir. Ovakent'te yaşayan Özbek toplumunun düğün, ölüm, asker uğurlama gibi hemen hemen tüm önemli sosyal ve kültürel etkinliklerinde yer alan Özbek pilavı, Özbekler için kimliğin bir göstereci olarak görünmektedir. Saha araştırmasını ve katılımlı gözlemi kapsayan etnografik çalışmada, Özbek pilavı, Özbek kimliğinin korunması ve aynı zamanda inşasında bir maddi kültür unsuru olarak ele alınmaktadır. Çalışmada, pilavın pişirilmesinden tüketilmesine uzanan süreçteki ritüeller beslenme antropolojisi ve tüketim bağlamında ele alınmaktadır.

* Dr.Öğr.Üyesi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu (Sosyal Antropolog), cengiz.koray@yahoo.com. ORCID ID 0000-0003-4675-0571.

** Dr. Öğr. Üyesi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, khturkan@gmail.com. ORCID ID 0000-0002-6743-9056.

Anahtar sözcükler: *Hatay, Ovakent, Özbek pilavı, beslenme antropolojisi, maddi kültür, tüketim, kimlik*

Abstract

After the conflict in Afghanistan, some part of Uzbek Turks who firstly moved to Pakistan and then Turkey were located to Hatay province by the state of the Republic of Turkey in 1982. Uzbek Turks who came to Hatay province reside in Ovakent which is 20 km away from the central city Antakya. Leaving their own social and cultural environment in Afghanistan and obliged to reside in a new location, Uzbek Turks still try to keep their traditions just after 37 years of migration. Uzbek rice which plays a crucial role in nearly all social and cultural activities of Uzbek society - wedding, funeral ceremony, send off to military service - that reside in Ovakent seems to be the signifier of identity for Uzbeks. Uzbek rice is considered to be a material culture instrument that functions to keep and construct Uzbek identity in this ethnographic study which includes field study and participant observation. Rituals in the process of cooking and consuming are dealt with in the context of food anthropology and consumption.

Keywords *Hatay, Ovakent, Uzbek rice, food anthropology, material culture, consumption, identity*

Giriş

Yeme, sindirme ve boşaltımın metabolik döngüsünün arketipik biçimine indirgeyerek düşünüldüğünde aslında tüketim, yaşamın daimi ve ayrılmaz bir şartıdır ve biz insanlar için diğer tüm canlı organizmalarla benzer bir şekilde biyolojik olarak hayatta kalmanın ayrılmaz unsurlarından birisidir (Bauman, 2007: 25). Beslenme antropolojisi bağlamında ele aldığımızda besin ve yiyecekler salt bir tüketim nesnesi olmanın da ötesinde önem taşırlar. Pek tabii ki sözlükte belirtildiği gibi besin insan yaşamını idame ettirmede ve gelişimine katkı sağlamakla birlikte (Kittler ve Sucher, 2011: 1) klasik kültürel antropolojide yiyecek sadece bir nesne olarak görülmekten çok pratik bir deneyim olarak algılanmaya başlanmıştır (Farquhar, 2006: 148). Appadurai (1988: 28-29), emtiaların - nesnelere - belirli bir zaman diliminde sosyal yaşamına baktığımızda toplum içindeki değerlerinin diğer varlıklarla ilişkisi bağlamında daha iyi anlaşılacağını ifade eder.

Tüketim ilişkileri toplumları ve kültürel örüntüleri anlamamız için bize birçok ipucu sunmaktadır. Toplumsal katmanları irdelemede, sınıflar tüketim örüntüleriyle tanımlanırlar ve tüketici davranışı, sınıf kimliklerinin yapısında sergileme rolü ve sosyal muhakeme ile açıklanırlar (Warde, 1997: 9; Counihan, 2005: 2). Topluluklar doğaları gereği yapılarında simgeler barındırırlar (Cohen, 1999: 17) ve onların beslenme alışkanlıkları pratik olarak simgesel anlamlar taşıyan davranışlar olduğundan dolayı belirli bir kültürün pratik ve simgesel davranışlarını gösterir (Fieldhouse, 1995: 1). Dolayısıyla da besin tüketim alışkanlıkları ve pratikleri bize bir toplumun kültürel repertuarı ile ilgili bilgiler de vermektedir. Bu açıdan baktığımızda besin, sosyal sınıfı, etnisiteyi ve diğer şeyleri işaretler; yiyecek etkileşimi, aileleri, ağları, arkadaşlık gruplarını, dinleri ve sanal olarak sosyal kurumsallaşmış grupları tanımlar (Anderson, 2014: 125).

Tüketmek ya da daha belirgin olarak söylersek besin tüketimi bir kişinin sosyal üyeliğine yatırım yapması anlamı taşımaktadır (Bauman, 2007: 56) yani birey toplumun diğer bireyle-riyle aynı davranışları göstererek ve aynı nesnelere ve kavramları tüketerek grubun bir üyesi haline gelir. Bireyler, tüketerek ve aynı kültürel kodları paylaşarak grubun asli bir üyesi olur. Yiyeceğin temel mesajı her yerde dayanışmadır; birlikte yemek paylaşmak ve katılmak demektir. Eşlik etmek (companion) kelimesi Latince'deki ekmek paylaşmak (cum panis) anlamına gelir (Anderson, 2014: 125). Dolayısıyla da ortak hareket etmek birliktelik duygusunun oluşumuna katkı sağlar. Bu bakımdan yeme işlemi milliyetin, etnisitenin inşasında önemli bir yer tutar (Mintz ve Du Bois, 2002: 109). Birey, yemek yeme işlemini gerçekleştirerek kendi kendisini inşa eder (Dietler, 2007: 222).

Yiyecek hazırlamak bir dizi işlem gerektirir. Besinler bazı işlemlerden geçirilerek işlenir ve yemeye hazır hale getirilir. Yiyecek hazırlama süreci, deneyimlerin artmasını sağlar (Farquhar, 2006: 156) ve Bourdieu'nun (2015: 258) dediği gibi pratikler metaforlar üretir. Yani davranışlar anlama tahvil edilir ve yemek hazırlama sürecindeki pratikler anlamın oluşumuna da katkı sağlarlar. Bu noktada bireyin besinle ilişkisinde çift yönlü bir etkileşime de tanıklık edilir. Bunlardan ilki biyolojik olandan kültürel anlamın inşasına giden yoldur. Diğer ise bireyde kolektif anlamın inşasıdır; psikolojik olarak oluşan anlam sosyal değerlerle bütünleşmektedir (Fischler, 1988: 275). Bu açıdan baktığımızda beslenme alışkanlıkları ve besin, beslenme antropolojisi bağlamında sosyal, kültürel ve psikolojik olarak öğreticidir (Fieldhouse, 1995: 5).

Yiyecek, hislere hitap etmesi bakımından bellek için bir hatırlama aracı işlevi görür ve hatırlamada önemli bir yere sahiptir (Holtzman, 2006: 365). Sadece yemek yeme işlemi değil aynı zamanda yemeğin yenmesi de anıların oluşumuna katkı sağlar. Hem yemeğin hazırlanması hem de yeme işlemi gelecekteki anıların kurulmasını sağlar (Sutton, 2001: 31) ve kelimenin tam anlamıyla geleceği inşa eder. Birey, beslenme alışkanlıklarını içinde bulunduğu toplum içerisinde edinir. Bu alışkanlıklar erken yaşlarda edinilir, bir kez edinildikten sonra da kalıcılık kazanır ve birey bu alışkanlıkların değişimine de direnç gösterir (Fieldhouse, 1995: 3). Rabikowska'nın (2010: 20-23), İngiltere'de yaşayan Polonyalıların yiyecek satın alma ve hazırlama ritüelleriyle ilgili çalışması yiyecek ritüellerinin bireylerde anavatan algısı oluşturmaması ve bu etkinin de kimliğin inşasına katkısı bakımından ilginç bilgiler sunmaktadır. Araştırmacı, İngiltere'ye gelen Polonyalı göçmenlerin birçoğunun zamanı ve uzamı dönüştürüyormuş gibi yerel ürünleri Polonya yemeklerine uygun hale getirdiklerini ve yiyeceğin onları geçmişe duygusal bir yolla bağlayarak yiyecek içerikleri aracılığıyla evle (anavatanla) ilgili anılarını maddi olarak yeniden ürettiklerini belirtmektedir. Yiyecek satın alma ve hazırlama süreçleri üzerinden geçmişteki anılar yeniden hatırlanırken bir taraftan da evden uzakta olma duygusu üzerinden kimlik yeniden tanımlanmakta ve inşa edilmektedir. Benzer bir şekilde Fuentes ve Bassols (2016: 171) da Katalan mutfağının yeniden canlandırılması üzerine yaptığı çalışmada bunu hazır yemek sektöründeki değişiklikler ve yeni hayat şekline bir direniş olarak ele almaktadır. Kültürel kimliğin korunması ve muhafaza edilmesi anlamında besin ve yiyecek hazırlama kimliğin bir göstereci görevi görmektedir.

Tüm bu kültürel örüntüler üzerinden baktığımızda yiyecek, sınıf, etnik grup, yaşam şekli, bağlar ve diğer sosyal konular arasında iletişim görevi görür. Böylelikle yiyecek onu yiyen kişinin dünyasıyla ilgili birçok şeyi göstermenin bir yolu olur ve doğal olarak da her şeyle iletişim kurma rolünü üstlenir. Aslında o bir sosyal iletişim sistemi olarak dilden sonra ikinci sırada

gelir (Anderson, 2014: 124) ve Fieldhouse'un (1995: 204) ifadesiyle yeme davranışı büyük bir karmaşıklık ve kesinlik içeren kodlanmış mesajları da kapsayan sözsüz bir iletişim biçimidir. Yemek hazırlanması, yenmesi mesajlar içerir ve tüm bu süreçler içerisinde mesajlar pratikler üzerinden karşı tarafa iletilir ve aynı şekilde de alınır. Fischler (1988: 286), Levi Strauss'un bir toplumun yemek pişirme şeklinin onu bir yapıya çeviren bir dil olduğunu söylediğinden bahsetmektedir. Levi Strauss, yemek yapmayı yapısal olarak bir dil dizgesi gibi algılamakta ve ona dair bir çözümlemenin de o kültüre dair birçok bilgiyi vereceğini ifade etmektedir.

Yöntem

Çalışma, Hatay ili kent merkezi Antakya'ya yaklaşık 25 km mesafede bulunan Ovakent mahallesinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında öncelikle Ovakent Mahallesi muhtarı ile görüşülmüş ve mahalle muhtarına çalışmanın kapsamı, amacı ve yöntemi hakkında bilgi verilmiştir. Daha sonra mahalle muhtarının yardımıyla mahalleye planlı ziyaretler yapılmış ve yerelde yaşayan Özbek toplumu ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Saha araştırmaları 2017 yılı Şubat ve Nisan aylarını kapsayan dönemler içerisinde yapılmıştır. Özbek toplumu, düğün, ölüm, sünnet, asker uğurlama gibi özel günlerinde Özbek pilavı hazırlamakta ve bu yemek hazırlama ritüeli kalabalık gruplar halinde gerçekleşmektedir. Mahalle muhtarından, Özbek pilavının hazırlanacağı tarihlerle ilgili bilgi alınmış ve birçok kez bu tür etkinliklere çalışmanın araştırmacıları katılım göstermiş ve katılımlı gözlem yapılmıştır. Çalışma bu bakımdan etnografik bir alan araştırmasıdır. Pilavı hazırlayan, dağıtan ve davete katılan kişilerle etkinlik esnasında ve sonrasında derinlemesine görüşmeler yapılmış ve önceden hazırlanan sorular sorulmuştur. Daha sonra alan araştırmasından elde edilen bilgilerle katılımcılara sorulan sorular da çeşitlilik göstermiş ve bu kapsamda daha fazla bilgi edinilmeye çalışılmıştır. Yukarıda adı geçen etkinliklerin tümü erkekler tarafından yapıldığından görüşmelerin büyük çoğunluğu Özbek toplumunun erkek bireyleriyle gerçekleştirilmiş bunun yanı sıra az sayıda kadın bireyle de görüşme yapılmıştır. Erkeklerle yapılan görüşmeler görsel ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Yazılı kayıtlardan elde edilen bilgiler çalışmada kategorilerin ortaya çıkmasına ve konu başlıklarının oluşumuna katkı sağlamıştır. Ovakent Özbeklerinin yerleşim alanı kent merkezinden uzak olmasından dolayı içe kapalı bir toplum özelliği göstermekle birlikte görüşmelerde bilgi almak konusunda herhangi bir sıkıntı yaşanmamış, bu da çalışmanın gelişimine katkı sağlamıştır. Çalışma kapsamında farklı yaşlardan 52 erkek ve kadın katılımcıyla görüşme yapılmıştır. Çalışmada görüşülen kişilerin isteği doğrultusunda isimleri doğrudan kullanılmak yerine kısaltılarak kullanılmıştır. Ayrıca, bu çalışmanın yazarları, Hatay ili Ovakent mahallesinde sürdürülen saha çalışmalarına eşlik eden ve çalışmadan elde edilen bilgilerin derlenmesine katkı sağlayan Özlem Zürrü ve Okan Atahan'a teşekkür etmektedir.

1. Hatay Ovakent Özbekleri hakkında genel bilgi

Özbekistan'daki sorunlardan dolayı uzun bir süre önce Afganistan'a göç eden Özbekler (Eraslan, 2016: 40) 1978 yılında Rusya'nın Afganistan'ı işgalinden sonra da Afganistan'ın kuzeyinde yaşayan Kırgız ve Türkmenlerle birlikte batıya İran'a ve Pakistan'a doğru tekrar göç etmeye başlamışlardır (Çetin ve Gün, 2015: 540). Buna göre 1982 yılında Türkiye Büyük Millet Meclisinde kabul edilen 2641 sayılı yasa ve 19823 sayılı kanun ile Türk kökenli

Özbeklerin Pakistan'dan Türkiye'ye getirilmesine karar verilmiştir (Topcuoğlu, 2012: 19; Öztürk, 2014: 352). 1982 yılı Ağustos ayı içerisinde 759 kişi ve 172 haneden oluşan Özbek göçmenler, Kömürçukuru köyünde yaşayanlar için yapılmış olan Ovakent'teki iskân evlerine yerleştirilmişlerdir (Göçmez, 2008: 34). Öztürk (2014: 86), Afganistan'dan mültecilerin üç ayrı dönemde getirildiğini belirtmektedir. Buna göre ilk grubun 1982 yılında geldiği, ikinci grubun 1983 yılı Ağustos ayında 69 ailede 329 kişi geldiği ve tarihi belirtilmeyen son grupta ise toplamda 51 kişi olmak üzere 9 ailenin geldiği belirtilmektedir. Adana'ya getirilen ilk grup Kırşehir-Çiçekdağ, Hatay-Serinyol köyü, Van, Malatya, Sivas-Ulaş Devlet Üretim Çiftliği, Kayseri, Diyarbakır, Urfa-Ceylanpınar ve Birecik ilçelerine yerleştirilmiştir (Öztürk, 2014: 87; Özservet, 2013: 172). Göçmez (2008: 43-44) Ovakent'te iki büyük Özbek oymağı olduğunu belirtir: Tavçılar ve Kongırat'lar. Bunların dışında göçmenlerin Uruğ adını verdikleri oymaklardan olan Akçayı, Barsus, Çağatay, Dormen, Merdat, Kangı, Kuçular gruplarının da bulunduğunu eklemektedir. Araştırmacı bunlara ek olarak Ferganalı, Moğol ve Eşan denilen üç grubun varlığını da belirtmiştir. Ferganalıların Afganistan Özbeği olmadığını fakat Afganistan'a göç eden Özbekler olduğunu belirtir. Hatunoğlu (2013: 592) da Ovakent'te, Burke, Kongurat, Tavcı, Çorak, Çağatay, Cüz, Merdat, Durmen, Barsus, Akçayı, Kangı, Moğol, Talkaniler, Kavka, Balıkçı, Karaca, Ayinger, Eşan, Ferganeçi, Karakalpak, Meymeneçi, Sakav ve Tilmemet gibi birbirinin alt kolu ya da bağımsız birçok Uruğ olduğunu ifade eder.

Göçle gelen Özbekler ilk yıllarda kent içinde ve civarındaki bölgelerde gündelik işçi olarak çalışmışlar, 1984 yılından itibaren de dericilik işi ile uğraşarak geçimlerini sağlamışlardır (Göçmez, 2008: 50). Çetin ve Gün (2015: 552), günümüzde ticaret ve pazarlamanın Ovakent'te geliştiğini ve özellikle de anavatanla bağlantılı olarak Özbek pirinci, yeşil çay ve giyim eşyası gibi malzemelerin getirildiğini belirtmektedir. Bu da Özbeklerin anavatanla bağlarını koruma çabalarının önemli bir göstergesidir. Yerleşim yerinde geleneksel bir yapı hâkim olmakla birlikte son yıllarda Özbek kadınları da aile bütçesine katkıda bulunmak amacıyla Ovakent dışında çalışmaya başlamıştır (Eraslan, 2016: 41-42).

Özbekler ev içerisinde Özbekçe, ev dışında ise Türkçe konuşmaktadırlar (Cengiz; 2006: 26). Dildeki gelenekçi yapı gündelik yaşamda da muhafaza edilmektedir. Özellikle ilk kuşak yerleşimciler geleneksel Özbek giysilerini giymeye devam etmektedirler. Köklek ve iştan tercih edilen kıyafetlerdir (Eraslan, 2016: 41). Özservet'e (2013: 177) göre Afganistan'dan gelen Özbeklerin vatan algısı çok net değildir. Bununla birlikte Afganistan'daki beslenme alışkanlıklarını koruma konusunda ise hala muhafazakâr bir yapıya sahiptirler. Diğer yandan da Afganistan'la ticari ve kültürel bağlar sürdürülmekte ve orada bulunan akrabaları aracılığıyla çay, pirinç ve giyim eşyası gibi tüketim nesnelere oradan getirmektedirler (Çetin ve Gün, 2015: 552).

2. Türklerde potlaç geleneği ve Özbek pilavı

Ritüeller ve kutlamalar genellikle yiyecek etrafında şekillenir. Bu nedenle de besin paylaşımı sosyal ve kültürel değerleri görmemiz için iyi bir araçtır (Fieldhouse, 1995: 78). Ritüeller topluluğun deneyimlediği etkinlikler olarak karşımıza çıkar (Cohen, 1999: 54). Beslenme davranışları gelenek, zevk alma, şimdi ve geçmiş gibi unsurların bir arada anılmasına öncülük eder (Certeau, 2009: 184). Birlikte yemek yemek, sosyal ve kültürel olarak önemli oldu-

ğu gibi yemek vermek ve sunmak da aynı derecede önemlidir. Amerika’da maddi varlığın gösteriminin merkeze alındığı büyük şölenlere Kuzey Batı sahili yerlileri tarafından ‘Potlaç’ adı verilmiştir. Kelime etimolojik olarak vermek anlamına gelen Notka filinden gelen Pachitle ve verilen anlamına gelen ‘Pa-chuck’ isim sıfatından gelmiştir. Böylelikle kamusal hediye vermenin gerçekleştiği özel bir tür festivali betimlenmiş oluyordu (Fieldhouse, 1995: 91). Araştırmacı, davete icabet etmenin, edenin statüsünü kabul etmek anlamına geldiğini belirtmiş; şölenin daveti yapana statü kazandırmasının sebepleri ise şu şekilde sıralamıştır: (i) bu tür davetler nadirdir, (ii) kalitesi yüksektir, (iii) çoğunlukla pahalı bir iştir, (iv) zordur ve zaman harcamayı gerektirir. Baudrillard (2016: 77), armağan ve simgesel değiş tokuş ekonomilerinde malların sürekli el değiştirmesinden dolayı zenginliğin mallara değil kişiler arasındaki somut değiş tokuşa dayandığını belirtir. Dolayısıyla yiyecek sunmak (potlaç) veren ve alanlar içindeki sosyal ve kültürel ilişkilerin tesis edilmesini sağlar.

Misafir ağırlamak Türk kültür ve gelenekleri içinde önemli bir yer tutar ve bu misafirperverlikte Orta Asya kültürünün de etkisi vardır. Misafir, Tanrı misafiri olarak görülür ve bereket getirdiğine inanılır (Altunbay, 2016: 360; Doğan, 2007: 43). Türk kültüründe beslenme ile ilgili birçok kavram vardır ve toy, yeme içme anlamına gelmektedir (Kılıç, 2012: 709). Duymaz (2005: 40), Oğuz Kağan Destanından Dede Korkut’a kadar yer alan toylarda ortak noktalar olduğunu belirtir ve bu toyların Türk kültürünün gelenek ve göreneklerini tasvir ettiğini ifade etmektedir. Bu toyların önemli bir unsurunun da kengeş yani meşveret ve müzakere olduğunu belirtir. Toylar, toplumun bir araya gelmesini sağlayan etkinliklerdir. Misafire genellikle etli yemekler ikram edilir (Altunbay, 2016: 367) ve Doğan (2007: 35), Kazakistan’da etli yemeğin ekseriyetle pilavla hazırlandığını ortaya koymaktadır.

Orta Asya’daki Türk topluluklarına baktığımızda hemen hepsinde sosyal ve kültürel etkinliklerde pirinçle yapılan pilavın olduğu görülmüştür. Azerbaycan Türklerinde çocuğa isim koyma töreninde pilav pişirilip gelenlere dağıtılır (Çeltikci, 2010: 514). Nevruz kutlamalarının da en önemli yemeği pilavdır (Kafkasyalı, 2005: 155). Kırgızistan’ın güneyinde Ramazan’da iftarda en önemli yemeklerden birisidir ve hem Ramazan hem de Kurban Bayramının bir gün öncesinde arife günü pilav yapılıp komşulara dağıtılır. Kırgızistan’ın güneyinde yaşayan Özbeklerde de aynı şekilde milli yemek olarak pilav yapılır (Kutlu, 2007: 6-24). Firuz (2013: 22-23), Afganistan’ın Mayanmana bölgesinde Özbeklere has pilavın Büyük İskender zamanından bu yana yapıldığını ve her aşçının da kendi bulduğu bir özelliği eklemesinden dolayı pilav yapımının bir sanat olarak anıldığını belirtir. Özbekistan’da halen birçok toy bulunmaktadır. Özbek pilavı düğün toyunun en önemli yiyeceğidir (sultanova, 2014: 220). pilav yapımı türler için sadece orta asya ile sınırlı kalmamış ve okyanus ötesine de taşınmıştır. Özbekistan’dan ayrılarak Amerika Birleşik Devletlerine göç eden Ahıska Türkleri, düğün yemeklerinde Özbek pilavında kullanılan malzemelerden oluşan pilavı hazırlarlar (Sakallı ve Özcan, 2016: 238). McLean (2015: 46), Amerika Birleşik Devletlerinde yaşayan Asyalıların günlük yemek rejimleri içinde pirincin önemli bir yer tuttuğunu belirtir.

3. Hatay Ovakent'te Özbek pilavı

Ceylanpınar'a iskân edilen Özbek Türklerinde olduğu gibi (Ökten, 2012: 180) Ovakent Özbek Türkleri için de en önemli yemek Özbek pilavıdır. Sahada görüşülen A.Ş.'nin açıklaması şu şekildedir: "Evet doğum sonrası "akika" düğünleri var, onda da yapıyoruz. Asker uğurlamasında da oluyor. Sadakalarda, mesela mevtenin (ölenin) peşinden yapıyoruz; ramazan aylarında genellikle sadakalarımız bol oluyor. Sadakayı da pilav üzerinden veriyoruz". E.G. ise "Ölümde bir seneye kadar yapılır. Bir kişi ölünce bir senede dört kere pilav yapılır: üçüncü günde, yedinci günde, kırkıncı günde, bir senesinde yapılır. Düğünde de yapıyoruz. Her düğünde yapıyoruz", şeklinde ifade etmiştir. İ.D. ve M.S. doğum olayında ve misafir karşılamada pilav yapıldığını ifade etmektedirler:

İ.D.: "Doğumda da var. Bir adamın erkek çocuğu oldu. Hak toyu yapılır. Bizde kızlarda da olur da genelde erkeklerde yapılır. İlk defa erkek çocuğu olmuş muhakkak hak toyu verilir. Hak toyu da düğünlerdeki gibi onlarca kazan pilav yapılır bütün köy çağırılır".

M.S.: "Özel misafirlerimizde, düğünlerde, hayratlarda, dışarıdan misafir geldiğinde. 82'de geldik. Ben burada doğdum, burada büyüdüm. 34-35 senedir ben bunu görüyorum".

Ovakent'te doğum, ölüm, nişan, sünnet gibi tüm ritüellerde Özbek pilavı yapılır. Bunlara ek olarak birileri yeni bir ev ya da araba aldığında, eve misafir geldiğinde de yapılmaktadır. Kadınların kendi aralarındaki davetli toplantıları olan 'müşkül küşat' etkinliğinde ve beldenin başına herhangi bir felaket gelmemesi için her yıl Kur-an okunup hatim indirilen etkinlikte de Özbek pilavı dağıtılmaktadır (Göçmez, 2008: 130-155). Mahalle sakini A.Y.'ye göre pilav kültürlerinin vazgeçilmez bir parçasıdır ve bu yüzden de hayatın her yerinde yer almaktadır. Ramazan ayında iftarda değil ama sahurda tüketilir. İftarda hafif yemekler yenilir ve sahurda yenmesinin sebebi de tok tutmasıdır. Öyle ki bu tür önemli günlerde bireylerin pilav yaparak dağıtması beklenmektedir. A.T.: "Merasimlerde özellikle pilav yapılması için toplumsal baskı olur. Pilav yapılmazsa ayıplanır. Maddî açıdan zor durumda olanlara pilav yapılması için yardım edilir". A.Ş.'nin ifadesi pilav yapmanın neredeyse bir zorunluluk olduğunu göstermektedir: "Bir de düğünlerde var pilav. Düğün merasimimizde yapıyoruz, çevremizi davet ediyoruz. Düğünde pilav yapmadan başka bir yemek verdiğimiz zaman: "Bugün pilav bile veremedi, diyebilir".

Önemli günlerde pilav yapılması ve dağıtılması kültürel bir gereklilik olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemeğin yapılması masraflı olduğundan dolayı etkinliği gerçekleştirecek kişinin ihtiyaç duyması durumunda ise toplumsal bir dayanışma görülmektedir. Aynı zamanda misafir ağırlamak da tüm Türk toplumlarında olduğu gibi Özbek Türkleri için de önemli bir yere sahiptir. M.S. bu dayanışmayı şöyle ifade eder: "Biri der ki: Bu hayvan ne kadar. Mesela 4 milyar. (hayrat) sahibi 2 milyar verdi. Diğeri de der ki bir milyar da benden". Dayanışmayı gösteren bazı diğer ifadeler şöyledir:

H.K.: "Eğer hayrat yapacak kişinin durumu kötüyse arkadaşı olsun akrabaları olsun herkes yardım ediyor. Maddi duruma göre miktarı belirlenir. "elli kilo yoksa 20 kilo yapılır ama hayrat mutlaka yapılır".

A.Ş.: "Taam vermekte çok istekliyiz, misafirimize her şeyi ikram etsek diye istekliyiz. Mesela insanlar birbirilerine göre daha çok ikram vermek istiyorlar".

Özbeklere özgü kültürel bir olgu olmakla birlikte pilav bir beslenme kavramı olarak Fischler'in (1988: 280) de ifade ettiği şekliyle insanlar tarafından tıbbi bir varlık ve ilaç olarak da algılanmaktadır: “*Besin, vücuda güç ve kuvvet verirken aynı zamanda simgesel olarak sihirli bir güce sahiptir. Bu yiyeceği yiyerek farklı bir güce sahip olursunuz*”. Özbekler için de pilav hem geçmişten gelen bir yiyecek olması hem de tıbbi bir güç vermesinden dolayı özel bir şekilde konumlandırılır ve bu şekilde de simgesel bir öneme sahip olur:

H.K.T.: “Güç verse de yaparız vermese de illa bu olacak, alıştık. Bizim pilavımız meşhur. Pilavımız babadan kalma, biz de sürdürüyoruz. Pilavımız var her zaman”.

A.Ş.: “Bu pirinci ben size açıklayayım: Rus doktorları gelmiş bir zaman Afganistan’a. Zamanında bu pirinç yemeği çokmuş. Doktorlar: “Sizde nasıl bir mide var, bunu nasıl hazmedeceksiniz?” demiş. Bu çok güçlü bir pirinçmiş. Bundan sonra bu pilava ilave olan şeyleri sormuş; içinde ne var, demiş. İçinde et var, havuç var, diğer şeyler var demişler. Havucu da muayene etmiş: “İlacını da beraber kullanıyormuşsunuz.” demiş. Şimdi havuç çok güzel bir şey: göz için, insanın bedenindeki sular için, bir de mide hazmı için birebir. Bu, doktorların tavsiyesi; hem de Rus doktorları bunu keşfetmiş”.

Göçmez'in (2008: 185-192), Ovakent'teki çalışmasında derlemiş olduğu atasözleri ve deyimler arasında pilavla ilgili olanlar da yer almaktadır. Bunlar, pilavın kültürel yaşamdaki yeri ve önemini göstermesi bakımından önemlidir: “*Boynin palovidan kambağalnin şorvasi qimmatga tuşadi*”: Zengin pilavından fakirin çorbası pahalıya mal olur. Bir diğeri ise “*Şorvanin usti yaxşi, palovnin osti*”: Çorbanın üstü iyidir, pilavın altı.

4. Özbek pilavının hazırlanması ve koyulan malzemeler

Ovakent yerlileri ile yapılan görüşmelerde mahalle sakinleri yapılan pilavın geldikleri bölgelerde yapılan pilavla aynı olduğunu belirtmişlerdir. İ.D.'ye göre buradaki pilav Afganistan'daki ile aynıdır ve Özbekistan, Türkmenistan, Kazakistan, Tacikistan, Kırgızistan'da görülür”.

S.H.: “İstanbul, Zeytinburnu'nda oturuyor(um). Orada da burası gibi pilav yapıyoruz, aynı. Türkiye'ye 89-90'da geldik. Afganistan'la Türkiye'de yapılan pilav yine aynı”.

E.G.: “Emir Güven: Kırgızistan, Afganistan, Kazakistan'da pilav aynı”.

Pilav yapılırken kullanılan pirinç hazırlanan yemeğin aslına uygun olması için yurtdışından getirilmektedir. E.G. pirincin Pakistan ve Hindistan'dan geldiğini belirtirken B.K., başka pirinçle aynı damak tadına uymayacağını söylemektedir.

H.K.T.: “Bu kepse pirinci, suyu yavaş yavaş emiyor. Ondan sonra açıyoruz afiyetle yiyoruz, dağıtıyoruz. Türk pirinci hemen ıslanır, hemen su emer; olmaz. Piştikten sonra üzerine pirinci atıyoruz. Pirinç Hindistan, Afganistan, Arabistan, Pakistan'dan geliyor; esas pirincin merkezi Hindistan ve Pakistan, oradan geliyor”.

Yerleşim bölgesine ilk gelenler ilk başlarda Türkiye'den satın aldıkları pirinç ile pilav yapmayı denemişler fakat eski tat ve lezzeti bulamadıkları için de bu kez geldikleri yerlerde pilav yaparken kullandıkları pirinci temin etme yoluna gitmişlerdir (Fotoğraf-1 ve 2). M.K.'nin ifadesiyle Ovakent'e Pakistan'dan her yıl 2-3 tır pirinç gelmektedir. Yapılan yemeği farklı kılan sadece pirinç değil aynı zamanda diğer malzemelerdir.

H.K.T.: “Et var, soğan var, havuç var. Önce yağı atıyoruz kazana, yağ kızartıyor. Yağı kızarttıktan sonra eti ve soğanı kavuruyoruz. Ondan sonra üzerine havuç atıyoruz, domates atıyoruz yahut salça atıyoruz. Beraber kavuruyoruz. Sonra kuru üzüm atıyoruz. Ondan sonra su ekliyoruz, iyice pişiyor. Pirincin üzerini kapatıyoruz. Bazen kimyon, karabiber atıyoruz, çam fıstığı atıyoruz, zerdeçal atıyoruz; eğer olursa daha lezzetli olur. Kırk beş dakika-bir saat buhar alıyor, demleniyor”.

H.K.: “Yağ konulur, yağın türü fark etmez. Et konulur, Soğan kızartılır, Havuç kızartılır, salça kavurulur, sıcak su konur, su kaynayıp et pişince üzerine pirinç konur ‘su kaynaydı, birinç suyu çekeyidi’ tencerenin içinde pilav çukur yapılır, içine kuru uzum konur. ‘palav (pilav) çukur yapılır, içine yıkanmış, tozu toprağı atılmış üzüm koyacak kapağı kapatacak”

E.G.: “Emir Güven: İçinde et var, yağ var (ayçiçek yağı), havuç var, kuru üzüm atıyor, kimyon”.

Yemek büyük kazanlarda yapılır. Etkinliğin büyüklüğüne göre yemek için getirilen kazanların sayısı da değişmektedir. Kazanlar, yardımlaşmanın bir örneği olarak kimi zaman diğer ailelere verilir:

İ.D.: “Ondan sonra bu köyde en az on tane kazan görürüz, büyük tencerelerde. On tane kazan pilav yapılır. Şimdi diyelim burası aşiret aşiret. Mesela Burke diye bir aşiret var, Kongrat aşireti, Çorak aşireti, bu aşiretler var, hepsi kendisine göre almış kazanı 10-15 tane. Aşiretler arası kazan verilir”.

Kazanların ağızı hamurla kapatılır (Fotoğraf 3). B.S.’ye göre hamurla kapatılmasının sebebi buharın kazanın içinde kalması ve yiyeceklerin daha iyi pişmesidir: “*Hamur koyarlar ki buharı kaçmasın*”. Mahalle sakinlerinin birçoğu hayır amaçlı yapılan yemeklerde tavuk eti dışındaki koyun ve dana eti kullanılması konusunda hemfikirdir: İ.D.: “Mesela hayratlarda düğünlerde dişi mi erkek mi fark etmez, ev sahibi ne getirirse. Et fazla olduğundan danaya dönmüşler...etin en güzel tarafı, kuru üzüm, badem, fıstık, bunlar olmazsa olmaz”.

M.B.: “Özbek pilavının içinde her et kullanılabilir dişi erkek fark etmez. Tavuktan hayrat olmaz akşam dört beş kişi toplanıp yapılacaksa tavuk eti kullanılır ama hayrat için tavuk olmaz. Koyun kuzu keçi inek eti kullanılabilir”.

K.D.: “Koyun eti kullanıyoruz sığır eti kullanıyoruz hangisi olursa fark etmez. Hepimiz yapıyoruz Afganların hepsi yapar”.

Yemeğin pişirilmesi genelde bu işte ustalık sahibi kişiler tarafından gerçekleştirilmektedir. Yemek yapılmasını izlemek için yapılan alan araştırmalarında yemeğin daha önceki etkinliklerde yer alan kişiler tarafından yapıldığı gözlenmiştir:

A.Ş.: “Pilavı yapmak için bir-iki kişiyi çağırıyoruz, cebine elli kâğıt, yüz kâğıt koyuyoruz; eli boş gitmesin diye”.

M.S.: “Ben yapamam yani. Ustalarımız var. Bir gün önceden haber veriyoruz. Böyle böyle bir şeyimiz var. O gelir her şeyi hazırlar. Hayrat sahibi gençler sağ olsun yardımseverdir”.

İ.D. pilavı pişiren belirli kişilerin olduğunu ifade ederken K.B. de düğünde aşçıların geldiğini belirtir: “Düğünde aşçılar geliyor yapıyor. Nişan olduğu zaman sokak ortasında büyük tencerelerde pişiyor, onlara aşçılar geliyor yapıyor”.

5. Konukların davet edilmesi ve karşılanması

Etkinliğe insanlar farklı şekillerde davet edilir:

A.T.: “Cenaze, düğün gibi yemeklerde genellikle cami cami dolaşılıp misafirler davet edilir. Namaz sonrasında bir kişi: “Şu kişinin hayratı veya düğünü var, diyor”.

E.G.: “Evine bir kişi gönderilir veya camilerde namaz kılındıktan sonra filan yerde pilav var gelin, derler. Yakınların evlerine gidilir, davet edilir. Biz buna “hayrat” deriz, hayrata davet ederiz”.

Etkinliğe davet edilenler gelir; davetli olmayanlar ise katılmaz. Ayrıca, erkekler tarafından yapılan etkinliğe kadınlar katılmaz:

K.B.: “Camiye söylüyorlar, biz bayanlar gelmiyoruz erkekler gelip orda yiyip gidiyorlar. Bayanlar sadece evine gidip yapıyor, yoksa ben çağırılmadığım yere gitmem, öyle kurallar var. Ya çağırana yere git demişler, ya çağırana yere git demişler. Sokakta yapılanı kadınların yemesi ayıp karşılanır”.

Yemeğe gelenler yemek öncesi ellerini yıkarlar. Daveti verenin yakınları ya da genellikle gençler gelenlere ibrikle su döker ve ellerini yıkamalarına yardımcı olurlar. Gençlerin yaşça daha büyük olanlara saygılarını bu şekilde gösterirler. Ayrıca yemek öncesi el yıkamak dini bir gereklilik olarak da görülmektedir ve yemek sonrasında da eller yıkanır (Fotoğraf 4).

K.D.: “El yıkamak için ırbığımız var, biz deşşiye diyiriz siz ırbık diyirsiniz... Yemekten önce sofraya açmadan önce havlu getiriyor sabunla herkesin elini sırayla temizliyor. Yemek bittikten sonra tekrar elini yıkattırıyordu. Suyun olduğu kapa attaba diyoruz, döküldüğü kaba deşşiye diyoruz”.

H.K.: “Yemekten önce sabunla 3 kere el yıkaycaz. Yemekten önce el yıkamak da sünnet. “Biz Allah’ın peygamberinin sünnetinin birini yerine getirsek bize çok iyi olur. Çünkü Allah dünyayı peygamberimiz için yarattı.”

Yemek genellikle mahalle arasında ya da etkinliği gerçekleştiren kişilerin evlerinin bahçesi müsaitse bu alanda yapılır. Yapılan yemek kazanlardan alınarak plastik leğenlere aktarılır ve daha sonra da düz metal tabaklara koyularak davete katılanlara servis edilir. Servis işlemi de davet edenin yakınları veya hayır işlemek isteyen gönüllü gençler aracılığıyla gerçekleşir:

E.G.: “Açık yerde olur. Bazılarının evi geniş, müsaitse evini açar”.

M.B.: “Pilav camide yapılmaz ve yenmez mahalle aralarında yapılır. Özbek pilavı zahmetli değil alıştıkları için rahat yapımı”.

Yemekler masada değil yerde yenilmektedir (Fotoğraf 5.). Yere örtüler, kilimler ve hasır-lar serilir, davetliler kendiler için hazırlanan yerlere geçerler:

İ.D.: “Hayrat yemeklerinde dua yemekten sonra okunur. Hoca varsa hatim okur, yoksa en büyük dua eder. En yaşlı ve hoca en basa oturtulur. Ev sahipleri de en aşağı oturur, hizmet edebilmek için. Yaşlı biri varsa bir genç gidip yukarı oturamaz. Gelmeden oturmuşsa da o kalkar ona yer verir”.

Yemek esnasında kaşık veya çatal kullanılmaz ve elle yenilir (Fotoğraf 6). Kimileri için bu bir alışkanlık kimileri için ise dini bir gerekliliktir. Kimilerine göre ise elle yemek yemeği daha lezzetli bir hale getirmektedir. Davetli etkinliklerde her gelene ayrı bir tabak verilirken

evdeki yemeklerde herkes geleneksel olarak aynı kaptan yemektedir:

E.G.: “Pilavı el minen (elle) yiyoruz. Bazı sizin gibi misafirler gelir, onlar kaşıkla yer. El minen yemeğe biz küçüklükten alışkın. El minen yemek sünnet. Elini yıkar, pilav yer”.

B.K.: “Bizim Ovakent’te yüzde doksanı diyebilirim elle yer”.

K.D.: “Elle daha lezzetli, biz memleketimizde elle yedik burada kaşıkla”.

M.K.: “Bizim hanımlar, Kızlarım gelinlerim hemisi (hepsi) bir şeyde yiyor. Pilav ortaya konur dört beş kişi beraber yiyor. Ayrı gayrı yok.”

Yemeğin yanında Özbek Türklerinin yaptığı ekmek de servis edilir. Misafirlere ayran ya da su verilirken evlerde bunların yanı sıra duruma göre salata da hazırlanmakta ve meyve de olmaktadır. Kimi zaman da hamur çorbası ikram edilir.

B.K.: “Pilavı ekmekle yeriz. Biz “nan” deriz, Farsçada ekmek demek. Özellikle “nan” yenir. Ekmek hamurunun ortası “nanpar”la delinir. Biz buna “nanpar” diyoruz. Bunu eskiden tavukların tüyünden yaparlardı. Farsçadan geliyor; nan-per: “nan” ekmek demek, “per” kanat demek.

H.K.: “Misafirler için Pilavın yanında salatalık, yoğurt, elma, muz, sebze, meyve her şey yenebilir. Mevlütte bunlar olmaz sadece pilav yapılır”.

K.B.: “Pilavın yanında ayran yaparız salata yaparız hamur çorbası yaparız. Sizler çorba diyirsiniz (diyorsunuz) biz aş diyiriz (diyiyoruz). Her çeşit yaparız”.

Yemek sonrası dua edilir:

K.D.: “Yemekte adamlar oturduğu zaman yemeğini yiyip bitirdi mi dua ediyor. Hoca oluyor o yapıyor. Eskiden Afganistan da yaşlısı oturur dua ederdi, şimdi gençler kendi dua yaparlar yeyip (yiyip) bitiriyor kalkıp gidiyor”.

6. Ovakent Özbek Türklerinde pilav aracılığıyla kültürel değişimin izleri

Yemek için kullanılan malzemeler, yemeğin yapılışı, servis edilmesi ve yemeğe eşlik eden ritüeller anlaşıldığı kadarıyla Ovakent’te yaşayanların geldikleri yerleşim yerlerinde yapılanlarla aynıdır. Diğer yandan, alan araştırmasından elde edilen bilgiler doğrultusunda bazı kültürel değişimlerin de yaşandığı anlaşılmaktadır. Bunların ilki yemeği yeme şekli ile ilgilidir. Eski kuşak, dini gereklilik, alışkanlık veya lezzetin alınması gibi sebeplerle yemeği elle yerken Ovakent’te doğup büyüyen genç kuşakta pilav yerken kaşık kullanma alışkanlığı olduğu görülmektedir. M.S. gençlerin kaşık kullanmaya başladığını belirtirken İ.D. elle yeme zorunluluğu olmadığını ve çocukların artık kaşık kullandığını söylemektedir.

M.B.: “Elle yemek sünnet hocalar ve büyüklerimiz öyle diyor peygamberimizden böyle kalmış diyor. Biz kaşıkla yemeyiz diyor. Çocuklar elle de kaşıkla da yiyor nasıl isterlerse”.

İfadelerden anlaşıldığı kadarıyla yeni kuşak içinden yetişenlerden eski kuşak kadar Özbek pilavına aşırı bağlılık göstermeyenler bulunmaktadır. Eski kuşaktan görüşülen birçok kişi hemen her gün Özbek pilavı yiyebileceğini belirtmiştir:

A.Y.: “Özellikle yaşlılar vazgeçemez ve her akşam sofrada mutlaka isterler. Ama gençler her gün yemek istemiyor”.

Bir başka değişim ise Nevruz'un kutlanması ile ilgili olandır. Nevruz, Orta Asya'daki birçok Türk toplulukları tarafından kutlanan bir etkinliktir. Azerbaycan'da, Özbekistan'da, Afganistan'da Özbeklerin yoğun olarak yaşadığı bölgelerde, Kazakistan'da, İran'daki Türkler için Nevruz kutlamaları önemli bir ritüeldir (Eraslan, 2015: 117; Kafkasyalı, 2005: 154-158) ve bu etkinliklerde pilav, etkinliğe eşlik eden önemli bir yemektir. Ovakent'te yaşayan Özbekler ise bir iki yıl öncesine kadar Nevruz'u kutladıklarını fakat şimdilerde kutlanmadığını ifade etmişlerdir.

A.Ş.: "Nevruz'a gelince Nevruz iki-üç sene önce kutlanıyordu. Bu sene bıraktık, dinî açıdan caiz olmayan bir şey. Mesela diyelim Nevruz'un beş bin sene geçmişi var. Bizim dinimizin bin beş yüz senelik geçmişi var. Ben şükrediyorum Nevruz'un bittiğine. Peygamber Efendimizin bir hadisi var: Medine-i münevvereye gidiyor. Şenlik yapılmıyormuş; yemek filan hazırlamışlar. Temiz elbiselerini giyerek bayram gibi kutluyorlarmış. "Bu ne?" deyince, "Nevruz bu, atamızdan kalma bir Nevruz." demişler. Sonra Peygamberimiz demiş ki: "Ben size iki bayram getirdim; biri Ramazan Bayramı, biri Kurban Bayramı." O hadisi tatbik ederek biz de caiz değil diyoruz".

M.K.: "Nevruz'da çok yapmayız. Çünkü Nevruz zamanında bizim hocalarımız izin vermez".

B.K.: "Nevruz'da pilav yapmıyoruz artık. Nevruz Farsça, yeni gün".

Nevruz az önce sayılan ülkelerdeki Türk toplumları için en önemli ritüellerden birisi olarak yer alırken yeni yerleşim yerinde bu ritüel terk edilmiştir. Anlaşıldığı kadarıyla bu kararda dini önderlerin etkisi vardır. Yine buradan yola çıkarak Ovakent Özbek Türklerinin hayatında dini liderlerin ve onların görüşlerinin önemli bir yer tuttuğu söylenebilir.

Kültürel etkileşimin bir başka örneği de Kömürçukuru köyündeki toprak zeminin zaman içinde kayması nedeniyle Ovakent'e yerleşen köylülerle iskân edilen Özbeklerin yiyecekleri ile ilgilidir. Göçmez (2008: 124), zaman içinde her iki topluluğun da birbirlerinin yemeklerini öğrendiğini ve Kömürçukur'lu köylülerin Özbek pilavını sevdiğini ve Özbeklerin de Kömürçukur'lular tarafından bayramlarda yapılan ve 'kömbe' adı verilen kurabiyelerden yaptıklarını belirtmektedir.

Sonuç

Bir tüketim davranışı olarak beslenme sadece bireysel değil aynı zamanda bir topluluğa ya da gruba ait kolektif davranış örüntülerini de göstermesi bakımından önemlidir. Kültürel antropolojide ve beslenme antropolojisinde besin salt bir nesne olmanın da ötesinde bir maddi kültür unsuru olarak bireyin deneyimini görmemize aracılık eder. Besin hazırlanması, paylaşımı ve tüketimi sosyal sınıf, etnisite, aidiyet aile ve arkadaşlık bağları gibi kültürel yapıları görünür kılar. Beslenme alışkanlıkları küçük yaşlardan itibaren başladığından dolayı da bireyler bu alışkanlıkları değiştirmeye karşı direnç gösterirler. Besin hazırlanması ve paylaşımı bir zaman gerektirir. Buna eşlik eden haz ilkesi ile birlikte düşünüldüğünde beslenme anıların inşa edilmesine de katkı sağlar. Tüm bu unsurlarla birlikte beslenme bireyin kimliğinin inşasında önemli bir yer tutar.

Bu çalışmada, Özbekistan’da yaşadıkları sorunlar nedeniyle Afganistan’a göç eden ve daha sonra da Rusya’nın Afganistan’la yaşadığı sorunlar nedeniyle bu bölgeden de göç etmek zorunda kalarak 1982 yılında Türkiye’ye getirilen ve Hatay ili Ovakent’e iskân edilen Özbeklerin beslenme davranışı içinde önemli bir yer alan Özbek Pilavı ele alınmıştır. Resmi kayıtlara göre ilk başta 759 kişi Ovakent’e yerleştirilmekle birlikte zaman içinde bu sayı yeni gelenlerle birlikte artış göstermiştir. Bölgede yaşayan Özbekler geldikleri yerlerdeki geleneklerini yeni yerleşim yerinde de sürdürmeye devam etmektedirler. Bir Orta Asya geleneği olarak misafir ağırlamak ve yemek vermek Ovakent’teki Özbekler için de önemlidir. Büyük Türk destanları Oğuz Kağan ve Dede Korkut’ta da görüldüğü gibi toplumun bir araya gelmesini sağlayan toy etkinliklerinin Türk toplumları için hatırı sayılır bir yeri vardır. Özbek pilavı, Özbeklerin sosyal ve kültürel yaşamlarında önemli bir yer tutar ve misafirin bereket getirdiğine de inanılmaktadır. Özbek pilavı, Ovakent’te düğün toyunun başta gelen yiyeceğidir. Bunların yanı sıra kız istenmesinde, asker uğurlamada, ölüm merasimlerinde, Ramazan ayında sahur yemeklerinde, yeni bir ev ya da araba alınması gibi kültürel olaylarda pilavın yapıldığını görülür. Pilav yapımı, yenmesi bir dizi ritüeli de beraberinde getirir ve pilav yapımına sosyal ve kültürel açıdan çok boyutlu bakmak gerekir. Bu ve benzeri etkinliklerde toy verilmesi ve misafir çağırılması yemek veren ve davet eden kişi için kültürel açıdan hem bir gereklilik hem de saygınlık kaynağıdır. Bir yakını kaybeden kişinin toy vermesi beklenir ve maddi durumu iyi olmadığı durumlarda borç alarak yapar ya da kişi yakınları tarafından maddi olarak etkinliği yapması için desteklenmektedir. Özbek pilavının yapımı evlerin bahçesinde ya da sokakta genellikle öğle saatlerinde gerçekleşir ve etkinliğe civarda yaşayanlar davet edilir. Sokakta ya da ev bahçesinde gerçekleşen etkinliğin katılımcıları tamamıyla erkeklerdir. Bu haliyle etkinlik erkek egemen bir alanı gösterir. Yemek yapımında kullanılan pirincin ifade edildiği şekliyle Pakistan ve Afganistan’dan getirilmesi, yemeğin yerde ve kaşık kullanılmadan elle yenilmesi, davet şekli, oturma düzeni, yemek öncesi ve sonrası ellerin yıkanma şekli gelenekçi yapının sürdürüldüğünü göstermektedir. Yemeğin geldikleri yerdekiyle aynı olacak şekilde ve aslına uygun olarak hazırlanmasını, yazılı olmayan kuralların uygulanmasını bir direnç olarak okuyabiliriz. Yavaş yapılan yemek, kültürel ve iktisadi yaşamı göstermesi bakımından bize değerli bilgiler vermektedir. Yavaş pişen, zahmet ve emek getiren Özbek pilavı yapımı, yapanlar için gelinen yerin - köklerinin - unutulmaması adına önemli bir ritüeldir. Yemeğin yapılışına, dağıtılmasına yardım etmek, katılım göstermek dini açıdan önemli sayıldığı gibi yardımlaşma ve işbirliği anlamında da önemlidir. Etkinlikte yer almak, grubun asli bir parçası olmak adına önemlidir. Beslenme antropolojisi bağlamında baktığımızda bireyler, tüketerek - beslenerek - grubun bir üyesi olurlar. Ritüel boyunca tüketerek aynı kültürel kodları paylaşmak, hem geleneğin devamı hem de gruba ait kültürel repertuarın gerekliliklerini öğrenmek bakımından etkilidir. Yemek, gelinen yerle bağların hatırlanmasına aracılık eder. Özbek pilavı yapımı ritüelindeki tüketim ve beslenme aracılığıyla Özbek Türkleri her seferinde Özbek kimliğini yeniden kurmuş olurlar.

Saha çalışmasında görüşmelerden elde edilen bilgiler doğrultusunda bazı kültürel değişimler olduğu da gözlenmiştir. Ovakent’te doğup büyüyen bazı gençler elle yemek yerine geldikleri yerin kültürüne uyum sağlayarak yemeği kaşıkla yemeyi tercih etmektedirler. Ayrıca, Orta Asya’da Türk kültüründe etkili bir yere sahip olan nevrüz kutlamaları çok yakın bir geçmişte Ovakent’te terk edilmiştir. Bunda dini liderlerin etkisi olduğu anlaşılmaktadır. Dini liderlerin Nevruz kutlamalarının gerekli olmadığını belirtmesi üzerine etkinlik artık

yapılmamaktadır; tabii ki buna eşlik eden Özbek pilavı yapımı da. Asker uğurlamada yine yakın geçmişte kutlama yapılmazken günümüzde yemek yapımıyla birlikte kutlamalar da yapılmaktadır. Burada, aynı yerleşim yerinde Kömürçukuru köyünden gelenlerle birlikte yaşamın etkisi olduğunu söyleyebiliriz.

Çalışma, Ovakent Özbek Türklerinde yemeğin - Özbek pilavının - yemek paylaşımının, sosyal ve kültürel anlamda etkisini görmek bakımından önemlidir. Bir tüketim nesnesi olarak Özbek pilavı, salt bir yemek olmanın ötesinde kültürel antropolojik anlamda gelenekleri, bireyler arası ilişkileri, inanca dair kültürel örüntüleri göstermektedir. Bunlara ek olarak yine pilav üzerinden kültürel değişim ve etkileşimi de görmek mümkündür. Saha görüşmelerinde H.K.T.'nin ifadesi bir bakıma çalışmayı da özetlemektedir: “*Güç verse de yaparız vermese de, illa bu olacak, alışığız. Bizim pilavımız meşhur. Pilavımız, babadan kalma*”.

Kaynaklar

- Altunbay, M. (2016). Temel bir değer olarak Dede Korkut'ta misafirperverlik ve izzeti ikram. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*. S.56,ss. 359-371.
- Anderson, E.N. (2014). *Everyone eats: Understanding food and culture*. NYU.
- Appadurai, A. (1988). Introduction: Commodities and the politics of value. *The social life of things: Commodities in cultural perspective*.(ss. 3-63). New York: Cambridge University.
- Baudrillard, J. (2016). *Tüketim toplumu söylenceleri yapıları*. İstanbul: Ayrıntı.
- Bauman, Z. (2007). *Consuming life*. Malaysia: Polity.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni yargısının toplumsal eleştirisi*. Ankara: Heretik.
- Cengiz, A.K. (2006). *Dil kültür ilişkisi açısından Hatay'da iki dillilik*. Yüksek Lisans Tezi. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi SBE Antropoloji ABD.
- Certeau, M., Giard, L., Mayol, P. (2009). *Gündelik hayatın keşfi-II*. (Ç.Eroğlu, E. Ataçay, Çev.). Ankara: Dost.
- Cohen, A.P. (1999). *Topluluğun simgesel kuruluşu*. (M. Küçük, Çev.). Ankara: Dost.
- Counihan, C.M. (2005). Introduction - Food and gender: Identity & Power. *Food and Gender: Identity and Power*. (C. Counihan and S.L. Kaplan, Edit.). (pp.1-11).India: Taylor &Francis.
- Çeltikci, O. (2010). Türk dünyası kültüründe doğum üzerine ortak uygulamalar. *Journal of Azarbaijani Studies*. S.6, ss. 511-521.
- Çetin, B. ve Gün, İ. (2015). Türkiye'ye göçen Özbeklerde iktisadi kültür ve adaptasyon süreci: Ovakent örneği (Hatay). Coğrafyaya adanmış bir ömür Prof. Dr. Hayati Doğanay - Atatürk Üniv. Yay. (1056), *Kâzım Karabekir Eğitim Fakültesi Yay. 131. Araştırmalar Serisi*. S. 56, ss.535-570.
- Dietler, M. (2007). Culinary encounters: Food, identity, and colonialism. *The archaeology of food and identity*. Edit. K.C. Twiss. Center for Archaeological Investigations, Occasional. No. 34, pp. 218-242.
- Doğan, C. (2007). Kazak Türklerinde konukseverlik ve konuk ağırlama. *Sosyoloji Konferansları*. S. 36, ss. 27-44.
- Duymaz, A. (2005). Oğuz Kağan Destanı'ndan Dede Korkut'a toy geleneğinin simgesel anlamı ve Türk paylaşım modeli. *Karadeniz Araştırmaları*. S.5, ss. 37-60.
- Eraslan, A. (2015). Antakya'da yaşayan Özbeklerde Nevruz bayramı ve Nevruz tatlısı: Sümelek. *folk-*

lor/edebiyat. (21. cilt). S. 84, ss.109-129.

- Eraslan, A. (2016). Antakya'da yaşayan Özbeklerde 'Tüvekli Beşik' geleneği. *Çukurova Araştırmaları Dergisi*. (2. cilt). S.1, ss. 39-51.
- Farquhar, J. (2006). Food, eating and the good life. *Handbook of material culture*. Great Britain: Sage.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: customs and culture*. Derby: Springer.
- Firuz, F. (2013). *Afganistan'ın Maymana şehrinde yaşayan Özbek Türklerinin folkloru*. (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Erzurum.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*. S. 27(2), ss.275-292.
- Fuentes, J.M., Bassols, M.G. and Bañales, J.L.O. (2014). Reinventing edible identities: Catalan cuisine and Barcelona's market halls, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. (R.L, Brulotte, M.A. Di Giovine, Ed.).(pp.159-176). England: Ashgate.
- Göçmez, E. (2008). *Afganistan'dan gelen göçmen Özbekler'in sosyo-kültürel ve dini hayatları üzerine sosyolojik bir araştırma (Hatay İli Ovakent Beldesi Örneği)*. (Yüksek Lisans Tezi) Selçuk Üniversitesi S.B.E. Felsefe ve Din Bilimleri ABD Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Konya.
- Hatunoğlu, N. (2013). Türkistan'dan Türkiye'ye cumhuriyet döneminde yapılan göçler kapsamında 1982 Afganistan göçleri. *11. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi - Türk Dünyasının Vizyon Arayışı Kongre Bildirileri*. (ss.585-594). Calalabat Kırgızistan.
- Holtzman, J.D. (2006). Food and memory. *Annu. Rev. Anthropology*. No.35, pp. 361-378.
- Kafkasyalı, A. (2005). Türk dünyasında Nevruz geleneğine toplu bakış. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. S. 6 (2), ss. 149-172.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*. V. 7/2 Spring, ss.707-716.
- Kittler, P. G. ve Sucher, K. P. (2011). *Food and culture*. USA: Thomson Wadsworth.
- Kutlu, S. (2007). Kırgızistan'da ramazan ve dini bayramlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. S. 42, ss.1-32.
- McLean, A. (2015). *Asian American food culture*. California: Greenwood.
- Mintz, S. W. ve Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual review of anthropology*. No.. 31(1), pp.99-119.
- Ökten, Ş. (2012). Zorunlu göç zor(un)lu kabul: Ceylanpınar Afgan göçmenleri üzerine sosyolojik bir araştırma. *Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*. Y. 17, S. 28, ss.171-186.
- Özservet, Y.Ç. (2013). İstanbul Zeytinburnu İlçesi'nde Afgan Türklerinin ulusötesi kentleşme ağlarının analizi. *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*.

Ekler



Fotoğraf 1. ve 2.: *Pilav yapımı için yurt dışından getirilen pirinç*



Fotoğraf 3. *Pilav kazanının etrafının hamurla kaplanması*



Fotoğraf 4. *Davet sahibi veya gençlerin misafirlerin ellerini yıkamasına yardımcı olması*



Fotoğraf 5. *Birlikte yemek yenmesi ve elle yenen Özbek pilavı*



Fotoğraf 6. *Birlikte yemek yenmesi ve elle yenen Özbek pilavı*