

TOPLUM

MEYHANENİN EN GÜZEL MEZESİ | DOĞADA YEMENİN TADI | ANADOLU YEMEKLERİ VE YAŞAMLAR
THE FINEST MEZE OF THE MEYHANE | JOY OF EATING OUTDOORS | ANATOLIAN FOODS & LIVES



KATKIDA BULUNANLAR | CONTRIBUTORS

TCS 2025 Board Members Yönetim Kurulu



President
TUĞÇE İRTENK



Vice President
ATAKAN ŞENGÜL



Treasurer
İŞİL OBUZ
BAŞIYİĞİT



**Secretary
General &
Director of PR**
YAĞMUR ŞİMŞEK



**Director of
Grants**
BİLGE ATACA
MACDONALD



Director of Strategy
GÖZDE ÇAMSOY
KARADAĞ



**Director of
Volunteers**
SEVİNÇ
ÇETINKAYA



**Director of
Social Affairs**
ZUHAL KARATAŞ
KAVAK



**Director of
Compliance**
DENİZ CEM
ÖZENSOY



**Director of
Marketing &
Communications**
ECE AKMANLAR
KOÇ



**Director of
Development**
NUR WILSON



**Director of
Operations**
GÖKHAN SELVİ



**Director of
Technology &
Resources**
BARAN ÖZTÜRK

TOPLUM DERGİSİ EKİBİ | TOPLUM MAGAZINE TEAM

YAYIN YÖNETMENİ | EDITOR-IN-CHIEF
ATAMAN AVDAN

EDİTÖR YARDIMCISI | ASSISTANT EDITOR
EZGİ KILIÇ

TASARIM | DESIGN
EREN MELEKTOSUN

YAYIN KURULU | EDITORIAL BOARD
BİLGE ATACA MACDONALD, GÖZDE ÇAMSOY KARADAĞ, NURAL SÜMBÜLTEPE

YAZARLAR | AUTHORS
**ALPAR AKMAN, ATAMAN AVDAN, GÖZDE ÇAMSOY KARADAĞ, BURCU DOĞAN,
ŞERMİN DURALI-HEYCK, ORHAN GAZİ KANDEMİR, EKİN KALAYCI, ZUHAL KARATAŞ KAVAK,
EZGİ KILIÇ, YAĞMUR ŞİMŞEK, MENFİYE YILDIRIM**

İLETİŞİM | CONTACT
PUBLICATIONS@TURKISHCANADIANSOCIETY.CA

"Toplum" is a publication of the Turkish-Canadian Society and © All rights reserved. Tüm hakları saklıdır, 2025.

TOPLUM 2025 | SONBAHAR | AUTUMN

İÇİNDEKİLER | CONTENTS

06

3. Atatürk Koşusu
The 3rd Atatürk Run
Gözde Çamsoy Karadağ

08

30 Ağustos Zafer
Bayramı Pikniği:
Vancouver'da Birlik ve
Dayanışma
Victory Day Picnic:
Unity and Celebration in
Vancouver
Yağmur Şimşek

13

12. Vancouver Türk
Film Festivali
12th Vancouver Turkish
Film Festival
Zuhal Karataş Kavak

17

Meyhanenin En Güzel
Mezesi
The Finest Meze of the
Meyhane
Orhan Gazi Kandemir

23

Dünyanın Bütün
Yaprak Sarmaları
Of All The Stuffed Leaves
in the World
Ezgi Kılıç

29

Türk, Alman ve Kanada
Tatlarıyla Bir Ömür
A Lifetime with Turkish,
German, and Canadian
Flavours
Şermin Duralı-Heyck

33

Kanada Yabanında
Türk Mutfağı
Turkish Cooking in the
Canadian Wilderness
Alpar Akman

39

Bir Tabagın
Anlattıkları:
Gastronomiyle Olan
Sessiz Bağım
What a Plate Tells: My
Silent Bond with
Gastronomy
Burcu Doğan

41

Vancouver'ın
Sürdürülebilir Lezzet
Haritası: Yerelden
Sofraya
Vancouver's Sustainable
Taste Map:
Farm-to-Table
Ekin Kalaycı

45

Yazarın Bir Göçmen
Temizlikçi Olarak
Portresi
A Portrait of the Author
as an Immigrant Cleaner
Ataman Avdan

50

Yemek, Kimlik ve
Aidiyet ya da Dolmanın
Anatomisi
Food, Identity, and
Belonging
or the Anatomy of
Dolma
Menfiye Yıldırım

BU SAYIDA IN THIS ISSUE

Soframızdaki Hikâyeler

Yemek, bir toplumun belleğidir. Tadı, kokusu, pişirme biçimiyle sadece açlığı gidermez; kimlikleri, aidiyet hissinin, geçmişini ve geleceğini barındırır.

Sofralar, çoğu zaman, bir kültürün aynasıdır; orada paylaşmak, anlatmak, dinlemek, sevinmek, yas tutmak, hatta direnmek vardır. Kokusu çocukluğa, tadı memlekete, tarifi anneden, anneanneden kalma bir defterin sararmış sayfalarına götürür insanı. Uzakta yaşarken bu bağ daha güçlü hissedilir. Sofralarımızı hazırlarken geçmişimizle bağ kurar, kimliğimizi taze tutarız. Bu nedenle gastronomi, sadece damak tadıyla ilgili değil, göçlerin, kültürel aktarımın ve topluluk olmanın da bir parçasıdır.

Bu sayıda, *TOPLUM*'un sayfalarını, Türk ve Anadolu mutfağına ayırdık. Amacımız yalnızca tarifleri ya da lezzetleri konuşmak değil. Bu sayıda yemek üzerinden kişisel hikâyeleri, kimlikleri, yolları ve yeniden buluşmaları okuyacaksınız. Yazarlarımız, kendi mutfaklarından yola çıkarak anlattıkları hikâyeleriyle, bizi anılarla yüklü bir sofranın etrafında buluşturuyor.

Orhan Gazi Kandemir, "Meyhanenin En Güzel Mezesi" başlıklı yazısında rakı sofralarını bizim için vazgeçilmez kılan, meyhaneyi birçokları için unutulmaz bir deneyime çeviren şeyin ne olduğunu irdeliyor. Ezgi Kılıç ise "Dünyanın Bütün Yaprak Sarmaları" ile toplumsal cinsiyet rolleri ve ataerkil beklentileri, babasının köyüne yaptığı bir ziyaret ve yaprak sarma ritüeli üzerinden anlatıyor.

Stories on Our Table

Food is the memory of a society. With its taste, aroma, and methods of preparation, it does more than satisfy hunger. It carries identities, a sense of belonging, the past, and the future.

A dining table is often the mirror of a culture; around it, there is sharing, storytelling, listening, joy, mourning, even resistance. A meal's aroma takes you back to childhood, its taste to the homeland, its recipe to the yellowed pages of a notebook passed down from a mother or grandmother. When living far from home, this connection is felt even more strongly. As we prepare our tables, we reconnect with our past and keep our identities alive. That is why gastronomy is not only about flavour; it is also a part of immigration, cultural transmission, and community.

In this issue, we have dedicated the pages of *TOPLUM* to Turkish and Anatolian cuisine. Our goal is not merely to talk about recipes or tastes. In these pages, you will read personal stories, identities, journeys, and reunions told through food. Our contributors, drawing from their own kitchens, invite us to gather around a table rich with memories.

In his article titled "The Finest Meze of the Meyhane," Orhan Gazi Kandemir explores what it is that makes the *rakı* table indispensable for us, and what turns the *meyhane* into an unforgettable experience for so many. Ezgi Kılıç's essay "Of All the Stuffed Leaves in the World" explores gender roles and patriarchal expectations through a visit to her father's village and the ritual of making *yaprak sarma*.

Şermin Duralı-Heyck'in yazısı çok katmanlı bir göçmenlik deneyimini damakta kalıcı bir tat olarak sunuyor. Farklı mutfakların iç içe geçtiği bir yaşamdan anıları okuyacağınız bu sayfalarda, ayrıca yazarın kendi el yazısıyla, özel yemek tariflerini de bulacaksınız (denemeyi ihmal etmeyin!).

Alpar Akman ise "Kanada Yabanında Türk Mutfağı" başlıklı yazısında, mesafeler ve doğa şartları ne olursa olsun, geleneksel tarifleri yaşatma çabalarına ve bu süreçte ortaya çıkan yaratıcı uyarlamalara odaklanıyor. Burcu Doğan, gastronomiyle ilişkisini derin bir içtenlikle ele aldığı "Bir Tabağın Anlattıkları: Gastronomiyle Olan Sessiz Bağım" ile yemeği bir içsel yolculuğa dönüştürüyor.

Ekin Kalaycı, "Vancouver'ın Sürdürülebilir Lezzet Haritası: Yerelden Sofraya" başlıklı yazısında, yerel üretim ve çevre duyarlılığını öne çıkararak, Vancouver'ın yemek ve tüketim kültürüne etik ve ekolojik bir boyut kazandırıyor, okurlarımıza bir rehber sunuyor. Menfiye Yıldırım'ın yazısı "Yemek, Kimlik ve Aidiyet ya da Dolmanın Anatomisi," yemekle toplumsal kimlik arasındaki ilişkiyi sosyolojik bir derinlikle ele alıyor; bir dolmanın iç harcında bile nasıl bir kültürel tarih saklı olabileceğini düşünüyor.

Bu sayıda *Toplum/Top-shelf* serimize, Nazlı Koca'nın 2023 yılında çıkan romanı *The Applicant* ile devam ediyoruz. Ataman Avdan, kitabı "Yazarın Bir Göçmen Temizlikçi Olarak Portresi" olarak değerlendiriyor.

Bu sayıda, bir tarifin ardındaki hikâyeyi, bir tabaktaki belleği, bir sofradaki dayanışmayı konuşuyoruz. Afiyet ve merakla okumalar dilerim.

Ataman Avdan
Yayın Yönetmeni

Şermin Duralı-Heyck's piece offers a multilayered immigrant experience as a lingering taste on the palate. In these pages, where you'll read memories from a life in which different cuisines intertwine, you'll also find the author's handwritten personal recipes (don't forget to try them!).

In "Turkish Cuisine in the Canadian Wilderness," Alpar Akman focuses on the effort to keep traditional recipes alive, no matter the distance or the environmental conditions, and on the creative adaptations that emerge in the process. Burcu Doğan, in "What a Plate Tells: My Silent Bond with Gastronomy," turns food into an inner journey.

Ekin Kalaycı's "Vancouver's Sustainable Taste Map: Farm-to-Table" highlights local production and environmental awareness, offering readers a guide that brings a new ethical and ecological dimension to food and consumption culture in Vancouver. Menfiye Yıldırım's piece, "Food, Identity, and Belonging or the Anatomy of Dolma," examines the relationship between food and social identity from a sociological perspective; it invites us to consider how even the filling of a *dolma* can hold a cultural history.

Continuing our *Toplum/Top-shelf* series, which features book reviews, we turn in this issue to *The Applicant*, Nazlı Koca's 2023 novel. Ataman Avdan reviews the book as "A Portrait of the Author as an Immigrant Cleaner."

In this issue, we explore the story behind a recipe, the memory within a dish, and the solidarity around a shared table. Wishing you an enjoyable and curious read.

Ataman Avdan
Editor-in-Chief



3. Atatürk Koşusu

The 3rd Atatürk Run

Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün Türk halkına armağan ettiği en anlamlı milli bayramlardan biri olan 19 Mayıs Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı kapsamında bu sene üçüncüsünü düzenlediğimiz 19 Mayıs Atatürk Koşusu önceki senelerde olduğu gibi Vancouver Stanley Park Second Beach Piknik alanına yakın sahil yürüyüş yolunda gerçekleşti.

Etkinliği Türk-Kanada Derneği Yönetim Kurulu üyeleri ve yaklaşık on gönüllümüz ile düzenledik. Yağmurlu havaya rağmen 5 kilometrelik koşu ve yürüyüş etkinliğimizde 79 kayıtlı sporcu yer aldı. Atatürk Koşusu'nun her sene bir önceki katılımı sayısının üzerine çıkması Türk-Kanada Derneği olarak bizi mutlu etti.

Dijital sponsorlarımız Sage Photography ve Smile-in Digital Media etkinliğimizi fotoğrafları ile ölümsüzleştirdiler. Etkinlik lideri olarak sunuculuğunu yapmaktan büyük mutluluk duyduğum ödül töreni, dernek başkanımız Tuğçe Gür İrtenk'in teşekkür konuşması ile başladı. Başkonsolosumuz Hüseyin Emrah Kurt ise konuşmasında 19 Mayıs Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı'nın anlam ve önemini vurguladı.

As part of May 19th, the Commemoration of Atatürk, Youth and Sports Day, one of the most meaningful national holidays gifted to the Turkish people by Mustafa Kemal Atatürk, the founder of the Republic of Türkiye, we organized the 3rd Atatürk Run this year. As in previous years, the event took place along the seawall near the Stanley Park Second Beach picnic area in Vancouver.

The event was organized together with the Turkish-Canadian Society Board Members and about ten volunteers. Despite the rainy weather, 79 registered athletes took part in our 5-kilometre run and walk. We are delighted to see that the participation in the Atatürk Run continues to grow each year.

Our digital sponsors, Sage Photography and Smile-in Digital Media, captured lasting memories of our event. I had the great pleasure of hosting the award ceremony as the event leader. In her speech, TCS president Tuğçe Gür İrtenk thanked our volunteers and participants. Consul General Hüseyin Emrah Kurt highlighted the significance and meaning of May 19th, the Commemoration of Atatürk, Youth and Sports Day in his speech.

Ödül törenimizde kadın ve erkek koşu kategorisinde ilk üçe girenlere ödül ve hediyelerini Hüseyin Emrah Kurt, Tuğçe Gür İrtenk, etkinliğimizin ana sponsoru olan Offshore Institute kurucusu Zeynep Çelik, derneğimizin genel sekreteri Yağmur Şimşek'in yanı sıra, 3. Atatürk Koşusu'nun gerçekleşmesinde büyük katkı sahibi olan Ezgi Kılıç ve Yeşim Güven takdim ettiler.

Etkinliğimizin gerçekleşmesinde emeği geçen bütün gönüllülerimize, sponsorlarımıza ve tabii tüm katılımcılarımıza teşekkür ederiz. Bir sonraki 19 Mayıs Atatürk Koşusu'nda etkinliğimizi daha ileri seviyeye taşımak en büyük amacımız. 4. Atatürk Koşusu'nda görüşmek üzere!

Gözde Çamsoy Karadağ
Etkinlik Lideri

Prizes and gifts for the top three runners in the men's and women's categories were presented by Consul General Hüseyin Emrah Kurt, Tuğçe Gür İrtenk, our main sponsor and founder of Offshore Institute Zeynep Çelik, TCS secretary general Yağmur Şimşek, as well as Ezgi Kılıç and Yeşim Güven, who played key roles in making the 3rd Atatürk Run possible.

We thank all our volunteers, sponsors, and of course, all participants who contributed to making our event a success. Our biggest goal is to take the Atatürk Run to an even higher level next year. See you at the 4th Atatürk Run!

Gözde Çamsoy Karadağ
Event Leader



3. Atatürk Koşusu Kazananları 3rd Ataturk Run Winners

Kadın Kategorisi Women's Category

Maya Sönmez
Deniz Ertürk
Selma Ağar

Erkek Kategorisi Men's Category

Ahmet Aktaş
Darren Le Gresley
Kaan Zaimoğlu



30 Ağustos Zafer Bayramı Pikniği: Vancouver'da Birlik ve Dayanışma

Victory Day Picnic: Unity and Celebration in Vancouver



Bu yıl 30 Ağustos Zafer Bayramı'nı kutlamak için Vancouver'daki Türk toplumumuzla yine bir araya geldik. Yazın son günlerinin tadını çıkarırken, yaklaşık 100 katılımcı aileleriyle, çocuklarıyla, dostlarıyla Stanley Park'ın doğasında buluştu. Herkesin yanında getirdiği yiyeceklerle donatılan uzun masalarımız kısa sürede bir bayram sofrasına dönüştü. Böreklerden salatalara, tatlılardan geleneksel lezzetlere kadar çeşit çeşit yemekler paylaşılırken, TCS gönüllülerinin hazırladığı ücretsiz barbekü ise soframızın yıldızı oldu.

Günün en heyecanlı bölümü ise kuşkusuz tavla turnuvasıydı. Her yaştan yaklaşık 30 kişi turnuvaya katıldı. Küçükler büyüklerle karşı karşıya geldi, babalar oğullarıyla, anneler kızlarıyla zar attı. Turnuvanın ilerleyen turlarında heyecan arttıkça izleyiciler de maçlara ortak oldu. Çekişmeli finalin sonunda kazananlar ödülleri alırken, bizler de keyifli anılar biriktirdik.

This year, we once again gathered as a community in Vancouver to celebrate the Victory Day, August 30th. On one of the last warm days of summer, around 100 participants came together with their families, children, and friends in the heart of Stanley Park. What started as a few picnic tables quickly turned into a festive banquet, with everyone contributing homemade dishes. From savory pastries and salads to traditional favourites and desserts, the food was abundant, while the highlight of the table was without doubt the free BBQ, prepared by our TCS volunteers.

The most exciting moment of the day was surely the backgammon tournament. Around 30 participants of all ages took part. Children challenged adults, fathers played against sons, mothers against daughters — each game filled with cheers, laughter, and playful rivalry. As the tournament reached the final rounds, the energy around the tables grew, and everyone gathered to watch the intense matches. In the end, the winners proudly received their prizes, but for all of us, the real reward was the joy of being together.

Ama günün anlamı bundan çok daha fazlasıydı. 30 Ağustos, Türk milletinin bağımsızlık yolunda verdiği destansı mücadelenin zaferle taçlandığı gündür. Bizler binlerce kilometre uzakta da olsak, bu ruhu birlikte yaşatmanın gururunu taşıdık.

Pikniğimiz sadece bir kutlama değil, aynı zamanda dayanışmanın, paylaşmanın ve bir arada olmanın da en güzel örneğiydi. Etkinliğe katkıda bulunan, yemeklerini paylaşan, emeği geçen tüm üyelerimize ve gönüllülerimize teşekkür ederiz.

Ayrıca, etkinlik sponsorumuz Gorcon'a destekleri için, Uncle Fatih Brentwood şubesine, Romanos Pizza'ya ve Starbucks Solo şubesine katkılarından dolayı özel teşekkür ederiz.

Hep birlikte, yüzlerce gülümsemenin bir araya geldiği bu gün bize bir kez daha hatırlattı:

Özgürlük teslim alınmaz, bağımsızlık pazarlık konusu olmaz.

Yağmur Şimşek
Etkinlik Lideri

Yet, the meaning of the day went far beyond games and food. August 30th marks the triumph of a nation's struggle for independence. Even here, thousands of kilometres away, we felt proud to keep that spirit alive together.

Our picnic was not only a celebration of a historic victory, but also a celebration of unity, sharing, and togetherness. We extend our heartfelt thanks to everyone who contributed — to our members, our volunteers, and our friends who shared their meals and their time.

We would also like to give special thanks to our event sponsor Gorcon for their generous support, as well as Uncle Fatih Brentwood branch, Romanos Pizza, and Starbucks Solo branch for their contributions.

With every smiling face gathered on this special day, we were reminded once again:

Freedom cannot be surrendered, independence cannot be negotiated.

Yağmur Şimşek
Event Leader





29 EKİM CUMHURİYET RESEPSİYONU



**HILTON
METROTOWN**

25 EKİM 2025
CUMARTESİ
18:30

**donair
dude**
mediterranean
eatery

A TASTE OF MEDITERRANEAN, RIGHT HERE

 donairdude donairdude.com  donairdudebc

VANCOUVER TURKISH FILM FESTIVAL VTFF

Turkish
Canadian
Society 
proudly presents

27-30
NOVEMBER
2025



12. Vancouver Türk Film Festivali

12th Vancouver Turkish Film Festival

Kasım ayı Vancouver’da yalnızca yağmurun ve sonbaharın habercisi değil; bizler için aynı zamanda Türkiye’den yükselen hikâyelerin beyazperdede hayat bulduğu özel bir buluşmanın da zamanı! 12. Vancouver Türk Film Festivali (VTFF), bu yıl da sinemanın birleştirici gücüyle kültürler arasında köprü kurmak için perdelerini aralıyor.

İlk seyircisi ile 2011 yılında buluşan ve yıllar içinde Vancouver’ın kültürel takviminde kendine kalıcı bir yer edinmiş olan VTFF, bugün yalnızca bir film seçkisi sunmaktan çok daha fazlasını ifade ediyor: Kültürel çeşitliliğin, dayanışmanın ve ortak üretimin bir simgesi.

Her yıl olduğu gibi, bu yıl da festivalin arkasında, sinemaya duyduğu sevdayı emeğe dönüştüren bir ekip var. Film seçkisinin titizlikle oluşturulmasından teknik hazırlıklara, konukların ağırlanmasından izleyiciyle kurulan diyaloga kadar her detay, gönüllülüğün incelikli emeğini taşıyor. Bu emeğin sonucu olarak VTFF, artık sadece bir etkinlik değil; Türkiye’den Kanada’ya uzanan bir kültürel hikâyenin adı.

November in Vancouver is not only a herald of rain and autumn; for us, it is also the time for a special gathering where stories rising from Türkiye come to life on the big screen! The 12th Vancouver Turkish Film Festival (VTFF) is once again lifting its curtain this year to build bridges between cultures through the unifying power of cinema.

Having first met its audience in 2011 and earned a permanent place in Vancouver’s cultural calendar over the years, VTFF now represents much more than a film selection: It is a symbol of cultural diversity, solidarity, and collective creation.

As in every year, behind the festival stands a team that transforms their love for cinema into labour. From carefully curating the film lineup to technical preparations, from hosting guests to engaging in dialogue with the audience, every detail carries the meticulous effort of volunteers. Thanks to this dedication, VTFF is no longer just an event; it is the name of a cultural story stretching from Türkiye to Canada.



Bu yılın programı, seyirciyi hem düşünsel hem de duygusal anlamda zenginleştirecek bir çeşitlilik vaat ediyor. Etkileyici uzun metraj filmler, dünya festivallerinden ödüllerle dönmüş belgeseller, yeni seslerin dikkat çekici kısa filmleri, söyleşiler ve atölyeler... VTFF, izleyicisini yalnızca bir sinema salonuna değil, aynı zamanda farklı dünyalara, uzak coğrafyalara ve ortak duygulara davet ediyor.

Festival, 27 Kasım Perşembe akşamı Vancouver International Film Festival (VIFF) binasında düzenlenecek açılış galasıyla başlayacak. Ardından, 30 Kasım Pazar akşamına kadar SFU Goldcorp Centre for the Arts ve Cineworks salonlarında sinemanın farklı türlerinden hikâyeler seyirciyle buluşacak.

Bu Kasım'da siz de bu yolculuğun bir parçası olun. Türkiye'den gelen hikâyelerin Vancouver'da yankılanışına tanıklık edin, beyazperdede anlatılan dünyalarda birlikte kaybolalım!

Detaylı program ve bilet bilgileri Kasım ayı itibarıyla vtff.ca adresinde sizleri bekliyor olacak.

Şimdiden keyifli seyirler dileriz.

Zuhal Karataş Kavak
Etkinlik Lideri

This year's program promises a diversity that will enrich audiences both intellectually and emotionally. Captivating feature films, award-winning documentaries from international festivals, striking short films by new voices, talks and workshops... VTFF invites its audience not only into a movie theatre, but also into different worlds, distant geographies, and shared emotions.

The festival will begin on the evening of Thursday, November 27, with an opening gala at the Vancouver International Film Festival (VIFF) building. Afterwards, through Sunday evening, November 30, stories from various genres of cinema will meet audiences at SFU Goldcorp Centre for the Arts and Cineworks.

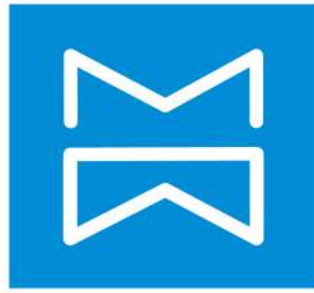
This November, be a part of this journey. Witness the echo of stories from Türkiye in Vancouver, and let us get lost together in the worlds told on the big screen!

Detailed program and ticket information will be available at vtff.ca starting November.

We wish you an enjoyable festival experience in advance.

Zuhal Karataş Kavak
Event Leader





MATCHBOX

One of Canada's Fastest Growing
Recruitment & Staffing Companies

IT | ENGINEERING | CONSTRUCTION | FINANCE

Proud Sponsor of the 12th Vancouver Turkish Film Festival



604.565.1500 | info@matchboxhr.com

matchboxhr.com

Vancouver | Calgary | Toronto

YOUR BUSINESS DESERVES BETTER MARKETING.

It deserves ads that get results and websites that sell.

Book a free discovery call today: october94.com

OCTOBER94

A man and a woman are walking on a city street, smiling and looking at each other. They are both wearing light blue denim jeans. The woman is wearing a tan jacket over a blue and white striped shirt, and the man is wearing a light-colored button-down shirt. They are walking on a crosswalk in front of a brick building with many windows. A yellow traffic light is visible in the background. The word "mavi" is written in white lowercase letters in the bottom left corner of the image.

mavi

Meyhanenin En Güzel Mezesi

The Finest Meze of the Meyhane

ORHAN GAZİ KANDEMİR

Kanada'ya göç etmeden, bir 28 Haziran gününde, günlüğüme şu satırları işlemişim:

"Ne kadar uğraşsam da tam zamanı hatırlayamıyorum.

2014-2015 zamanları olabilir. Belki biraz sonrası. Her çarşamba, o zaman daha canlı olan Asmalımescit'teki Refik'te masamız ayrılıyor. Biz reklam ajansından çıkıp oraya gidiyoruz. Rakı içmeye. Adı Çarşamba Rakısı. Haftanın ortası, bir sonraki hafta sonunun heyecanı, bir öncekinin anısının tam ortasında. Çarşamba günleri. Genelde sekmiyor. Yani bunu okuyan arkadaşım, bugün zaman makinesi icat olsa, herhangi bir çarşamba akşamı bizi o masada kahkahalı bir muhabbette bulabilirsin.

Kapıdan girdiğinde mesela, soldan duvar kenarı üçüncü masa. Seni tanımadığımız için bakmayız ama, sen bizi kesin tanırsın. 6 kişiyyiz orada. Bazen 5 ama. Aramızdan ayrılanlar daha ayrılmadan, fakat birçok şakanın da zamanı dolmadan geçen günler.

Zaman makinesine de gerek yok aslında, bugün de gitsen, duvardaki fotoğrafımızı bulabilirsin. Biz hep rakı içiyoruz o meyhane. Kaç yıl daha içeriz, bilmiyorum."

Refik, İstanbul, 2015



Vancouver, BC, 2025

Before immigrating to Canada, on a June 28th, I had penned these lines in my diary:

"No matter how hard I try, I can't quite recall the exact date.

It must have been around 2014–2015. Maybe a bit later. Every Wednesday, we had a table reserved at Refik (1) in Asmalımescit (2), which was still vibrant back then. After work, we'd leave the ad agency and head there. To drink rakı (3). We called it "Wednesday Rakı Sessions". Midweek, perfectly poised between the excitement of the coming weekend and the memory of the last. Every Wednesday. We almost never missed it. So, dear friend reading this, if time travel were invented today, you could find us at that table on any Wednesday night, lost in laughter-filled conversation.

When you walked in, for instance, it was the third table from the left along the wall. Since we didn't know you, we wouldn't see you, but you would definitely recognize us. Six of us sat there. Sometimes five. The days before some had departed, yet before many jokes had run their course.

In fact, you wouldn't even need a time machine. Even today, you could go and find our photo on the wall. We're always drinking rakı in that meyhane. How many more years we'd drink, I have no idea."

Bugün Asmalımescit eskisi gibi değil.
Çarşamba Rakısı artık yok.
Refik kapandı. Dolayısıyla yerine açılan restoranın
duvarında o fotoğrafımız da yok.

Ve İstanbul artık her ziyaretimde biraz daha farklı
geliyor gözüme.
Belki de bir zaman makinesine gerek var bazı
duyguları tekrar yaşamak için.

İstanbul'da bıraktığım o sofralar, bazı günler hâlâ
zihnimde kurulur. Ve ardından düşünürüm, bana
meyhaneyi bu kadar sevdiren şey nedir diye.

Rakı içmek her zaman güzel olsa da, rakıyı "tam
teşekküllü bir meyhane"de içmek - ki tam
teşekküllü bir meyhane ne demek derseniz, dilim
döndüğünce anlatmaya çalışacağım - benim için
öncelik olmuştur.

Çoğu göçmenin Türkiye seyahatleri deniz, kum,
güneş, kuaför ve akrabalar çevresinde
şekillenirken, benim İstanbul fasılları hep
meyhane randevuları eşliğinde şekillenir.
Fakat yanlış anlaşılmasın, damak lezzetlerinin
peşinde değilim, o işler yemek eleştirmenlerinin
işi. Ben gerçek bir meyhanede aldığım "ruhani
lezzet" in peşindeyim.

Rakıya ulaşmak kolay olsa da, ben aslında
Kanada'da yıllardır bu ruhani lezzeti tekrar
yaşayabilmek için tam teşekküllü bir meyhane
deneyimi arıyorum. Bu konuya birçok faniden
daha fazla kafa yormuş olabilirim, kim bilir.

Gerçekten bir rakı sofrasını meyhane deneyimine,
onu da ruhani bir lezzete çeviren şey nedir? Beyaz
örtüler mi yoksa garsonların hoş sohbeti mi?
Mezeler ve müzik seçimi mi, yoksa içilen rakının
türü mü?

Memleketin haricinde bulamadığım bu lezzeti,
evde kendi kendime bulabilir miyim diye
düşündüğüm bir dönem geçirdim. Önceden haber
salar, özenle seçtiğim yabancı arkadaşlarımızı eve
çağırır, mezeleri hazırlar, "musiki"yi ayarlar,
onlara rakının nasıl içileceğini anlatan uzun
sunumlar yapardım. Etkiyi artırmak için çalan
şarkıların çevirilerine kadar gitmişti iş.

Today, Asmalımescit is no longer what it used to
be.

Wednesday Rakı Sessions are gone.
Refik is closed. And so that photograph of ours no
longer hangs on the wall of whatever restaurant
replaced it.

And now, Istanbul feels a little different to me with
each visit.
Perhaps we do need a time machine to relive
certain feelings after all.

Some days, I still find myself back at those Istanbul
tables I left behind. And I often wonder what made
me fall in love with the meyhane (4) so deeply.

While drinking rakı is always pleasant, drinking it
in a "full-fledged meyhane" — and if you ask what
that means, I'll try to explain as best I can — has
always been what I've sought.

While most emigrants' trips to Türkiye revolve
around sea, sand, sun, the hairdresser, and family,
my Istanbul episodes are always shaped around
meyhane rendezvous.
But don't misunderstand me, I'm not chasing
flavours for the palate; that's food critics' business.
I'm after the "spiritual flavour" I get in a real
meyhane.

Though rakı itself is easy to come by, I've been
searching for years in Canada for a full-fledged
meyhane experience to recapture that spiritual
flavour. I may have pondered this more than most
mortals, who knows.

So, what truly transforms a rakı table into a
meyhane experience, and then that into
something transcendent? Is it the white
tablecloths or the waiters' pleasant conversation?
The meze (5) selection and music, or the type of
rakı being drunk?

For a while, I wondered if I could recreate that
experience at home away from home. I gave
advance notice, carefully invited select foreign
friends, prepared the meze, set the "musiki" (6),
and gave them lengthy presentations on how to
drink rakı properly. I even went as far as
translating the songs to enhance the effect.

Ama o gecelerin ağızda kalan tadı, herhangi bir içki sofrasından sonra kalanla aynı olurdu. Ne Refik, ne de Cavit hissini bir türlü alamazdım. Aldığım lezzet kötü değildi, sadece farklıydı. Meyhaneden çok uzak, herhangi bir içki sofrasına çok yakın.

Beyaz örtüler, ince rakı bardakları, güzel peynirler, lezzetli mezeler. Hepsi vardı sofrada. Ama bu sofraların hep bir mezesi eksik gibiydi.

Sonra bir grup arkadaş, sağ olsunlar, benim Çarşamba Rakısı heyecanımı Vancouver'da yaşamaya ortak oldular. İşte o akşamlardan birinde eksik olan şeyin farkına vardım.

Rakının yanında en iyi giden meze, Türkçeydi.

Doğru arkadaşlarla paylaşılan bu dil, rakının gerçek eşlikçisi ve melodisiydi.

Kültürün tüm unsurlarını, Anadolu toprağının yılmazlığını, Rumeli'nin heyecanını, geçmişin pişmanlığını, geleceğin umudunu birbirimize taşıyan ortak bağ buydu. Belki de reklamcı olarak yıllarca ekmeğim olmuş Türkçenin bu yetisi beni Kanada'da "tam teşekküllü meyhane" arayışına iten şeyin ta kendisiydi.

Benim aradığım meyhane, duvarında fotoğrafları, tepsi üstü meze tabakları, beyaz örtüleri, ara sıcakları, demirbaş şarkıları olan yerd, ama onu ruhani bir lezzete, ya da tabiri caizse tam teşekküllü bir meyhaneye çeviren şey sofranın ortak dili, Türkçenin kendisiydi.

Türkçeyi meze gibi paylaşabilmek, esprilerin taşıdığı bağlamı, dinlenen şarkıların derin anlamını yürekte hissettiren şeydi. Benim için meyhaneden tat almayı sağlayan şey kelimeler ve sofradakilerin o kelimelerle anımsadığı kolektif deneyimlerdi. O sofrada konuşulan şeylerin, dinlenen şarkıların en güzel çevirisine mazhar olan bir yabancıyla, o duyguları gerçekten deneyimlemedikleri için, aynı tat alınamıyordu. Bu durum paylaşılan meze gibi, ortak bir geçmiş arayışydı.

But the aftertaste of those nights was no different than that of any other dinner party. I could never feel the magic of Refik or Cavit (7). The flavour wasn't bad, just different. Too far from a meyhane, too close to any drinking table.

The white tablecloths, delicate rakı glasses, fine cheeses, delicious meze... They were all there. Yet something always felt missing.

Then a group of friends, bless them, joined me in trying to recreate my Wednesday Rakı excitement in Vancouver. It was during one of those evenings that I realized what had been missing.

The best meze to accompany rakı was the Turkish language itself.

This language, shared with the right friends, was rakı's true companion and melody.

It carried the entire culture with it; the weariness of Anatolian soil, the thrill of Rumelia, the regrets of the past, the hopes of the future. Perhaps it was precisely this power of Turkish—the very language that had been my bread and butter for years working in advertising—that drove me to seek a "fully fledged meyhane" in Canada.

The meyhane I longed for had photos on its walls, meze plates on trays, white linens, hot appetizers, and its staple songs. But what turned it into something more than the sum of its parts, what made it transcendent, was the common language of the table: Turkish itself.

Being able to share Turkish like meze was what made you feel the context of jokes, the deep meaning of songs listened to in your heart. What allowed me to truly savour the meyhane experience were the words and the collective experiences those words evoked among those at the table. With a foreigner who might receive the finest translation of what was spoken at that table, of the songs being heard, you couldn't achieve the same flavour because they hadn't truly experienced those emotions. Like a meze passed around, what was really being sought was a shared past.

Çünkü benim için meyhane sofrasını tamamlayanlar o sofranın dışındakiler aslında. Tam bir hikâyenin ortasında, Müzeyyen bize hatırlatır, "benzemez kimse sana" der.

Kahkahaların ardından herkes susmuşken, Zeki ansızın girer, masada birinin gözleri geçmişten bir hatırayla dolar, sessizce mırıldanır, "gitme" der, "sana muhtacım, gözümde nursun, başımda tacım, muhtacım".

Birisi masayı toplamak için yükselir, hep birlikte "ada sahillerinde beklemeler" başlar. Ardından Tatyos Efendi'nin yüzyıllık hüznü sofraya uğrar, "Gamzedeyim, deva bulmam" diye kulaklara fısıldar.

Biri Tatavla'dan bir hikâye anlatır, Sezen sakince aynı semtten Madam Despina'yı hatırlatır.

Üçüncü kadehte imparatorluklar çöker, Türkiye bir daha kurulur. Türkiye "şunlar olsa var ya," nasıl kurtulur... Sofraya dedelerimiz, ninelerimiz, atalarımız gelir. Bir tablodan bir çift Mavi Göz masaya bakışlarıyla yine konuk olur. Sohbeta katılan, ama aslında orada olmayanlar için bardak dipleri şerefle masaya vurulur.

Ara sıcaklar verilir, biri içinden "Masa da masaymış ha" der, aklına 26 Mart Ölmeme Günü gelir, belki yirminci kez onu anlatır. Sofraya birden Tomris ve Cemal gelir; sonra Turgut çıkar "Bir bozuk saattir yüreğim" der, "hep sende durur". Cemal gidenin ardından "Ayışığında oturduk, bileğinden öptüm seni" diye mırıldanır, insanın aklına yine Türk Edebiyatı'nın aşk dedikoduları gelir.

For me, what completes the meyhane table are, in fact, those who are not physically there. In the middle of a story, Müzeyyen (8) reminds us: "No one can resemble you."

After laughter subsides into silence, Zeki (9) suddenly enters, someone's eyes fill with a memory, and they softly murmur: "Don't go... I need you, you're the light in my eyes, the crown on my head, I need you."

Someone suddenly breaks into song to lift everyone's spirits, and together we all begin "waiting on the island shores". Then Tatyos Efendi's (10) century-old sorrow visits the table, whispering in our ears: "I am wounded, no cure I find."

Someone tells a tale from Tatavla, Sezen (11) quietly reminds us of Madam Despina (12) from the same neighbourhood.

By the third glass, empires fall, Türkiye is founded again. "If only this and that would happen," we say, "Türkiye would be saved..." Our grandfathers, grandmothers, ancestors join the table. From a painting, a pair of blue eyes (13) gazes upon the table once more. For those who join the conversation yet are truly not there, glass bottoms are honourably struck against the table (14).

The hot appetizers are served, someone mutters, "Now this is a real table." They recall the March 26 Day of Not Dying (15), perhaps telling it for the twentieth time. Suddenly Tomris (16) and Cemal (17) join us; then Turgut (18) emerges: "My heart is a broken clock, it always stops at you." After the departed, Cemal whispers: "We sat in the moonlight, I kissed your wrist" and again one thinks of Turkish Literature's love gossip.



MEYHANE ŞARKILARI DİNLE
LISTEN TO MEYHANE SONGS



İşte bu yüzden Türkçeden en çok keyif aldığım anlar, bir Sait Faik okuduğumda bir de muhabbetin koyu, ölümsüz misafirlerin eksik olmadığı meyhane sofralarında olur. Bu sofraların tadı rakı şişesiyle değil, dostların dili açılınca başlar.

Benim için meyhaneler, sadece yeme içme yerleri değil; sözün, umudun, şarkının, neşenin, hüznün paylaşıldığı mekânlardır. O yüzden meyhanenin en güzel mezesi Türkçedir; tadı damakta değil, ruhta kalır. ■

This is why my sweetest moments with Turkish come when I read Sait Faik (19), or when I sit at a meyhane table heavy with conversation and its immortal guests. The flavour of those nights begins not with the rakı bottle, but when the friends' tongues loosen.

For me, meyhanes are not simply places to eat and drink; they are spaces where words, hope, song, joy, and sorrow are shared. That is why the finest meze of the meyhane is Turkish; its flavour lingers not on the palate, but in the soul. ■

Notes for Cross-Cultural Understanding

Dear non-Turkish speaking friend, this article dances between memory and culture in ways that only shared language and experience can fully unlock. Each language carries the essence of its culture, and no translation can perfectly capture what lives between the lines. This isn't to exclude or diminish anyone's understanding, but simply to acknowledge the beautiful complexity of cultural expression. I hope these small bridges of context for this article will help you feel some of the warmth and longing that flows through every line. The footnotes below are arranged in order of their appearance in the text.

¹ **Refik:** A legendary "meyhane" (see #4) in Asmalimescit (see #2), beloved for its authentic atmosphere and traditional meyhane culture.

² **Asmalimescit:** A narrow, cobblestoned quarter in Istanbul's Beyoğlu district, once the bohemian heart of the city's nightlife and tavern culture.

³ **Rakı:** Türkiye's beloved anise-flavoured spirit, traditionally enjoyed with meze (see #5), and often called "lion's milk" for the cloudy white hue it turns when mixed with water and ice.

⁴ **Meyhane:** Traditional Turkish taverns where rakı, meze, and music create a cultural experience that goes far beyond dining, they are spaces for poetry, song, and deep conversation.

⁵ **Meze:** Small dishes and appetizers traditionally served with rakı, ranging from cheese and olives to elaborate seafood preparations, designed for slow, convivial eating.

⁶ **Musiki:** While this simply means "music" in Turkish, the author here refers to Turkish classical/art music, with its intricate melodic patterns and emotional depth, often performed in intimate meyhane settings.

⁷ **Cavıt (Asmalı Cavıt):** Another iconic meyhane in Asmalimescit, representing the authentic meyhane experience the author yearns for.

⁸ **Müzeyyen Senar:** "The Queen of Turkish Classical Music," whose emotionally charged songs are meyhane staples, beloved for their ability to stir both joy and melancholy.

⁹ **Zeki Müren:** "The Sun of Art," Türkiye's flamboyant and beloved legendary singer whose dramatic performances and tender ballads are essential to any meyhane evening.

¹⁰ **Tatyos Efendi:** An Armenian-Turkish composer and musician whose melancholic songs became staples of Ottoman and Turkish music culture.

¹¹ **Sezen Aksu:** Türkiye's "Queen of Pop," many of whose poetic songs have become meyhane classics, bridging popular and traditional music cultures.

¹² **Madam Despina:** A famous meyhane in Istanbul's Tatavla (Kurtuluş) neighbourhood, also a character in Sezen Aksu's beloved song and reputedly Türkiye's first female meyhane owner, known for its authentic atmosphere and connection to the area's rich multicultural history.

¹³ **Blue Eyes:** The piercing blue eyes of Mustafa Kemal Atatürk, the founding father of modern Türkiye, whose gaze from portraits and paintings has become an iconic presence in Turkish homes, restaurants, meyhanes, and public spaces.

¹⁴ **Striking Glasses Against the Table:** A Turkish rakı tradition where glasses are knocked against the table "in honour of those who are in our hearts but not at our side". It is a ritual to remember and include absent friends, lost loved ones, or those who cannot be present, expressing respect and ensuring they remain part of the gathering in spirit.

¹⁵ **Day of Not Dying (Ölmeme Günü):** March 26, a tradition started by renowned Turkish poets and writers including Tomris Uyar at a rakı table, where friends made a pact not to die and to gather annually to celebrate life and friendship on every March 26.

¹⁶ **Tomris Uyar:** Turkish writer known for her intimate and emotional prose.

¹⁷ **Cemal Süreya:** Influential Turkish poet whose works capture the essence of love, loss, and urban life that resonates deeply in meyhane culture.

¹⁸ **Turgut Uyar:** Pioneering modern Turkish poet known for his innovative style and emotional intensity.

¹⁹ **Sait Faik Abasıyanık:** One of the greatest modern Turkish short story writers.

hedyeh

Unique, Timeless,
Exquisite Designs



hedyehjewel.com

TÜRKÇE TERAPİ



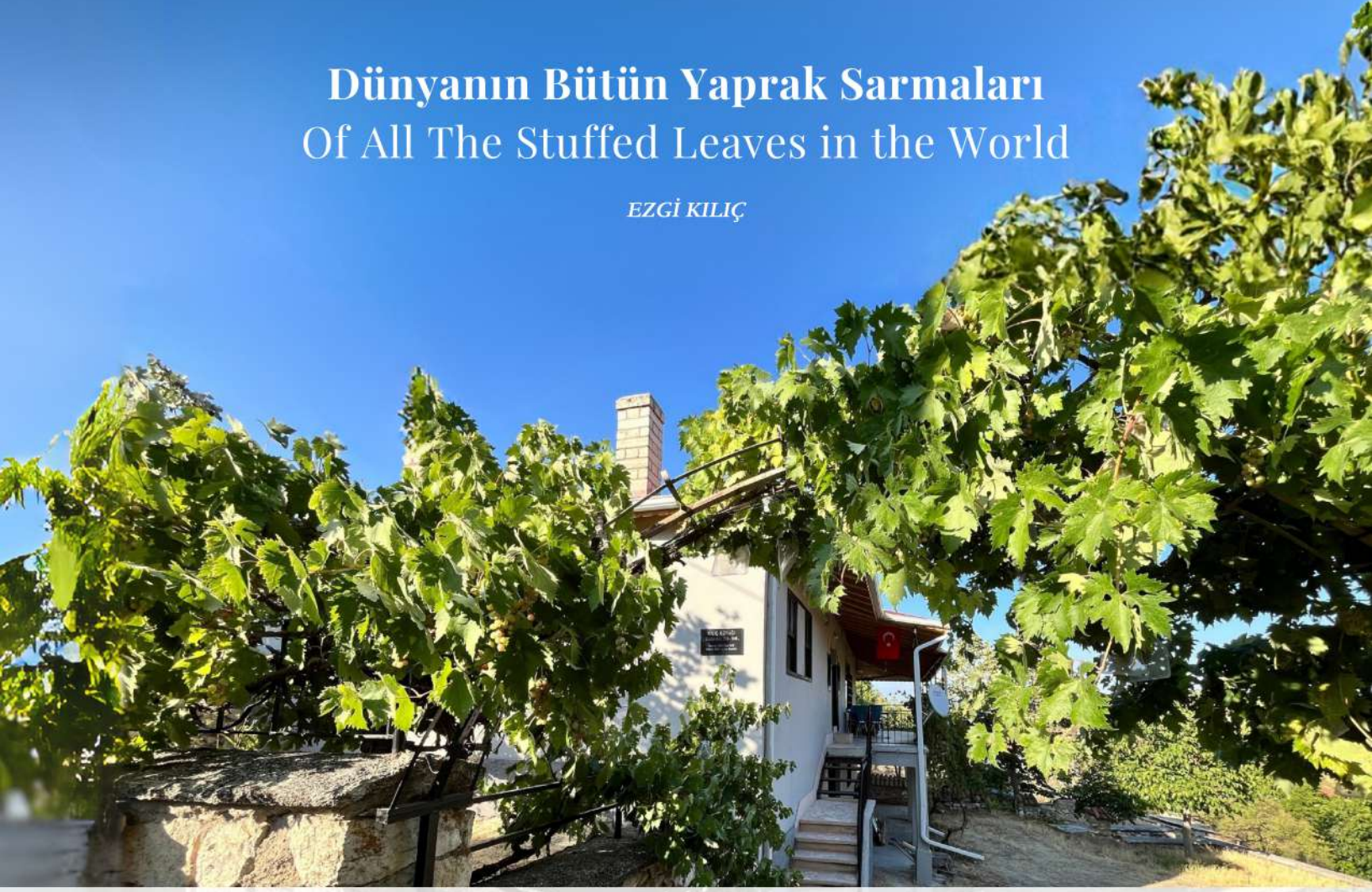
IST Counselling

www.iskenderpehlivan.com



Dünyanın Bütün Yaprak Sarmaları Of All The Stuffed Leaves in the World

EZGİ KILIÇ



Bir köye ait olamayacak kadar düzgün bir yoldan ilerliyoruz. 20'li yaşlarında ve baba tarafı ile sıkı bağları olmayan bir kız için pek de ideal olmayan bir seyahattem. İki halam ve babamla birlikte Eskişehir'e iki saat mesafedeki köyleri Çalçı'ya gidiyoruz.

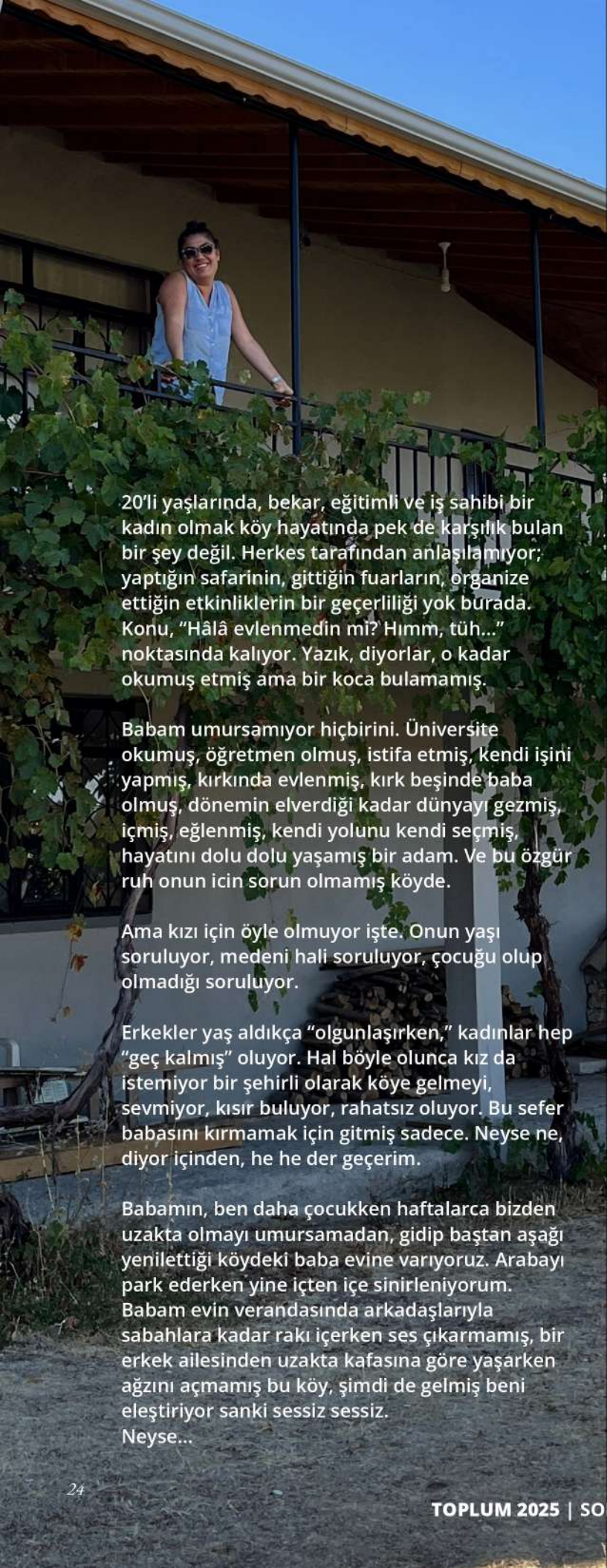
Yolda tabii ki neden hâlâ evlenmediğimle ilgili bir muhabbet açılıyor. Babamın umurunda olmaz böyle şeyler, o yola bakıyor. Ben herhalde arabayı kullanıyorum, halalarım ise bu konu bitince başka birinin hayatına, o bitince diğer birinin hayatına atlayarak aralıksız konuşuyorlar.

Sanırım, senelik buluşma olan Köy Günü'ne gidiyoruz hep birlikte. O yüzden, tabii ki biz de herkesin yiyeceği bir şeyler yapmak durumundayız. Yaprak sarması adayların en güçlüsü. Farkındayım ki, iki hala gücüne çok direnemeyeceğim için, ben de bu sürecin emektarlarından biri olacağım. O zaman yaprak sarması olsun. Madem uğraşacağım, bari en sevdiğim yemeklerden birine zaman harcamayım diyorum.

This road is almost too perfectly paved to be a country road. I'm on a trip that is not exactly ideal for a girl in her 20s who has little to no connection with her father's side of the family. My dad, my two aunts and I are moving towards their hometown together: Çalçı, a small village that is about two hours from Eskişehir.

Well, of course, the infamous conversation begins, why I haven't gotten married yet. My father does not care about these things, he stares out of the window, I most probably am driving, and my aunts chatter endlessly, jumping from one person's life to the next as soon as a topic is exhausted.

I think we are all going to the Annual Village Reunion, which inevitably means that we also need to cook something to share. The strongest candidate is "stuffed (vine) leaves". It is crystal clear to me that I have to be a part of this cooking process; there's no resisting the combined force of these two aunts. Fine then, stuffed leaves it is. If I'm going to put in the effort, I might as well spend it on one of my favourite dishes.



20'li yaşlarında, bekar, eğitilmiş ve iş sahibi bir kadın olmak köy hayatında pek de karşılık bulan bir şey değil. Herkes tarafından anlaşılmıyor; yaptığın safarının, gittiğin fuarların, organize ettiğin etkinliklerin bir geçerliliği yok burada. Konu, "Hâlâ evlenmedin mi? Hımm, tüh..." noktasında kalıyor. Yazık, diyorlar, o kadar okumuş etmiş ama bir koca bulamamış.

Babam umursamıyor hiçbirini. Üniversite okumuş, öğretmen olmuş, istifa etmiş, kendi işini yapmış, kırkında evlenmiş, kırk beşinde baba olmuş, dönemin elverdiği kadar dünyayı gezmiş, içmiş, eğlenmiş, kendi yolunu kendi seçmiş, hayatını dolu dolu yaşamış bir adam. Ve bu özgür ruh onun için sorun olmamış köyde.

Ama kızı için öyle olmuyor işte. Onun yaşı soruluyor, medeni hali soruluyor, çocuğu olup olmadığı soruluyor.

Erkekler yaş aldıkça "olgunlaşırken," kadınlar hep "geç kalmış" oluyor. Hal böyle olunca kız da istemiyor bir şehirli olarak köye gelmeyi, sevmiyor, kısır buluyor, rahatsız oluyor. Bu sefer babasını kırmamak için gitmiş sadece. Neyse ne, diyor içinden, he he der geçerim.

Babamın, ben daha çocukken haftalarca bizden uzakta olmayı umursamadan, gidip baştan aşağı yenilettiği köydeki baba evine varıyoruz. Arabayı park ederken yine içten içe sinirleniyorum. Babam evin verandasında arkadaşlarıyla sabahlara kadar rakı içerken ses çıkarmamış, bir erkek ailesinden uzakta kafasına göre yaşarken ağzını açmamış bu köy, şimdi de gelmiş beni eleştiriyor sanki sessiz sessiz. Neyse...

Being a single, educated and working woman in her 20s is not something that resonates greatly in rural areas. You are not understood by anyone really, the safaris you have done, the expos you have been to, the events you organized do not mean anything here. The conversation keeps dwelling along the same lines: "Still not married? Oh dear, such a shame..." They pity you almost, so well educated, still not able to find a proper husband...

My dad is indifferent to all this conversation. He went to university, became a teacher, resigned, started his own business, got married at forty, became a father at forty-five, traveled the world as much as the times allowed, drank, had fun, chose his own path, and lived his life to the fullest. And this free spirit has not really been a problem for him in the village.

However, it is not the same for his daughter. The people in the village ask about her age, her marital status, and kids if any.

As men "mature" with age, women are considered "too late." And so the daughter, as a city girl, doesn't want to come to the village. She doesn't like it, finds it suffocating, uncomfortable. This visit is just for her dad, as he loved both his hometown and her dearly. Whatever, she thinks, I'll just smile and nod.

We arrive at my father's childhood home, the one he had completely renovated years ago when I was a kid, disappearing on us for weeks without a second thought. As I park the car, I feel a flicker of anger again - this village never complained when my father drank with his friends on the balcony until dawn, never questioned a man living on his terms, away from his family, but here it is now, silently criticizing me. Anyway...

Adetleri otuzun üzerinde irili ufaklı çanta ve torbalarla paldır küldür giriliyor eve. Kaos içerisinde bir şeyler bir yerlere yerleştiriliyor, camlar açılıyor, ev havalandırılıyor, elektrikli aletler prize takılıyor, kimin gece nerede yatacağına karar veriliyor. Kendimi halaların direktifine bırakmış bir şekilde ne denirse yapıyorum, peyniri buzdolabına koy, o çanta içeriye gidecek, neyse sen otur balkonda, biz kalanı hallederiz...



Zaman bir değişik geçiyor köye gidince. Yavaşlıyor, eğrilip bükülüyor, sakinleşip susuyor gibi. Ne kadar olduğunu hiç anlayamadığım bir süre sonra yaprak sarmasının zamanı geliyor. İki halam beni yanlarında yere oturtuyorlar. İkisi de kendine göre bir iç hazırlamış. Ben ise Sarma Destek Ünitesi olarak iki tarafa da yardım etmek için hazırım. Önümüzde küçük bir yaprak dağı, halaların kendine has iç dolguları ve iki adet tencere. İki hala da kendi tüyolarını veriyor bana, ben de dikkatle dinleyerek mükemmel sarılmış yaprağa ulaşmaya çalışıyorum her yeni sarmada.

Burun kıvıra kıvıra başladığım yeni görevimde yavaş yavaş büyük bir huzurla doluyorum. Tek derdimiz hangi halanın yaprak sarmasının daha iyi olacağı, ciddi olmayan eğlenceli bir rekabet havası hakim. İlk defa halalarımın bu kadar yakınız, şakalaşıyoruz, gülüyoruz, eğleniyoruz. İlk defa onların dünyasının içinde bu kadar bilinçli bir şekilde varım. Söylediklerini dinliyorum. Yaşadıklarını, neyi neden yaptıklarını anlıyorum, hislerini fark ediyorum. İkisinin de bambaşka endişeleri, dertleri, farkına varamadıkları travmaları var. Yaprakları sardıkça rahatlıyor, rahatladıkça anlatıyorlar.

We rush into the house with over thirty bags and sacks of various sizes, and in a chaotic way, place them, open the windows, let the house be aired out, plug in the electronic devices, make sleeping arrangements. I surrender myself to my aunts' instructions and do whatever they tell me: Put the cheese in the fridge, that bag goes inside, whatever, you sit at the balcony, we'll handle the rest...

Time moves strangely in the village. It slows down, bends, softens, quiets down. After a while, I can't say how long, it's time to roll the stuffed leaves. My two aunts sit me down on the floor next to them. Each has prepared their own unique filling, and I, as the sole member of the Stuffed Leaves Support Unit, am ready to assist both sides. In front of us is a small mountain of vine leaves, aunts' unique fillings, and two pots. Each aunt offers me their own tips and tricks, and I listen carefully, striving to achieve the perfectly rolled stuffed leaf with each new roll.

In my newly appointed role, which I've begun with a grudging nod, I'm slowly filled with a deep sense of peace. Our only concern is whose stuffed vine leaves will turn out better; there's a playful and competitive atmosphere in a lighthearted way. For the first time in my life, my aunts and I are this close; we joke, we laugh and have fun together. It's the very first time I am consciously present inside their world. I listen to what they say, I understand what they have gone through, why they do what they do, and I notice how they feel. They each have their own unique concerns, troubles, and traumas they haven't even realized. As they roll the leaves, they relax, and as they relax, they share more of their stories.

Onları dinledikçe, köyde, 20'li yaşlarında, bekar, eğitilmiş ve çalışan bir kadın olmak değil aslında zor olan, diye düşünmeye başlıyorum. Kadın olmanın her türlü kombinasyonu zor. Anadolu'nun bir köyünde, evli, 5 çocuklu, 8 torunlu 75 yaşında bir teyze olmak da zor, Kanada'da tek başına yaşayan ve çalışan, dünyayı gezen, sporunu yapan, özgür ruhlu bir genç kadın olmak da...

Her zaman hem kendimizden, hem diğer kadınlardan çok şey bekliyoruz. Her şey olmak istiyoruz kendi anlayışımız dahilinde, olamayınca kendimizi ve birbirimizi herkesten çok eleştiriyoruz. Toplum ağzını açıp söylemese bile bize öyle bir işlemiş oluyor ki kendi değerlerini, artık o konuşmayı bıraksa da biz söylüyoruz bunları kendimize.

As I listen to them, I begin to think that the real challenge isn't being a single, educated, and working woman in her 20s in a rural area. Every version of being a woman is challenging. It's difficult to be a 75-year-old married woman with five children and eight grandchildren, in an Anatolian village, and it is difficult to be a free-spirited young woman living alone in Canada, working, doing sports, traveling the world.

We always expect too much from ourselves and from other women. We want to be everything on our own terms, and when we fall short, we judge ourselves and each other harsher than anyone else ever could. Even if society no longer says the words out loud, its values are so deeply ingrained in us that we've taken over the job ourselves.

Çalçı, Eskişehir, 2025
Fotoğraf | Photo by Mustafa Nihat Önen



Yalnız mı öleceğim, bir sevgili bulsam keşke... O kadar okulu boşuna mı okudum kurumsalda hâlâ bir direktör olmadım? Herkesin ikinci çocuğu ilkokula başladı ben hâlâ bu konuyu erteliyorum, pişman olur muyum? Çok uzağa taşındım, annemlerle yeterince ilgilenemiyorum, yoksa kötü bir evlat mıyım? Son 10 senede 10 kilo aldım, iyice saldım bu böyle gitmez acilen rejime girip spora başlamalıyım. Yüzümdeki çizgiler arttı hangi "day & night" kreme başlasam hemen kızlara sorayım... El birliği ile böyle 180 A4 kadınlara has endişe yazabiliriz.

Barbie filmindeki meşhur tirat, bu topluma ve kendimize bir türlü yetememe durumunu çok güzel özetlemişti zaten.

Üstelik dev bir canavarı ürkütmeden yaşamaya çalışıyoruz hepimiz. Bazen eteğimizin boyunu, bazen sesimizin tonunu, bazen çok daha büyük kararlarımızı o canavarı uyandırmamak, bize zarar vermesine mahal bırakmamak için ayarlıyoruz. Üstelik bu canavar dünyanın her yerinde. Bazı yerlerde daha besili ve agresif, ortalıkta apansız terör estiriyor; bazı yerlerde yer altından sessizce ilerliyor, geceleri kulaklara fısıldıyor, ara ara çıkıp bir iki kadını yutup geri giriyor. Ataerkillik...

O canavarla baş etme yollarımız farklı olsa da, izleri her evde, her sofrada, her cümlede kendini gösteriyor.

Kızıyorum kendime. Bu zamana kadar halalarımı eleştirdiğim, aslında toplumun onları zorla soktuğu çıkmazda kendi kendilerine var olmaya çalışırlarken dönüştükleri kadınları, dış faktörleri hiç hesaba katmadan eleştirdiğim, tanımaya çalışmadan beğenmediğim için.

İki erkek kardeşleri okuyup öğretmen olurken onlara evlenip çocuk yapmak düşmüş, yollar onlar için kendiliğinden açılmamış hiç. Onlar, kendilerini biraz olsun geliştirebilmek için yollarını zorla açmaya çalışmışlar - kurumsal hayatta yükselmeye çalışan kendimden çok da farklı değil aslında yolun engebesi ve engeller. Ama bu zamana kadar onlar için açılmamış yolları kendi seçimleri sanmışım hep. Düşünmeden eleştirmişim sadece.

Am I going to die alone, I wish I could find a partner. Did I study all those years for nothing if I still haven't become a director? Everyone's second child is already in elementary school, am I making a mistake postponing having kids? I've moved too far away, I can't take care of my parents properly, am I a bad daughter? I've gained 10 kilos in the last 10 years, I've let myself go, this can't go on, I need to go on a diet and start exercising immediately. The lines on my face have increased, which day & night cream I should start using, I'll ask the girls right away... Together, we could easily fill 180 US letter-sized pages with anxieties unique to women.

The famous tirade in the Barbie movie has already perfectly summarized this constant state of never being enough, neither for society nor for ourselves.

And all the while, we're trying to live without provoking a giant monster. We sometimes adjust the length of our skirts, sometimes the tone of our voices and sometimes even make our bigger decisions, just to avoid waking that monster and not give it an excuse to hurt us. And this monster is everywhere in the world. In some places, it's well-fed and aggressive, wreaking havoc openly. In others, it lurks silently underground, whispering in our ears at night, occasionally emerging to swallow a woman or two before returning to its underground headquarters. Patriarchy...

Although our ways of dealing with that monster may differ, its traces show up in every home, every table, every sentence.

I get angry at myself. For criticizing my aunts, for judging the women they had to become while struggling to exist in the impasse society has forced them into, without considering external factors. For not really caring for them, without even trying to understand them.

While their two brothers studied and became teachers, their option was to get married and have children. Paths never opened up for them, they had to carve their way forward even just to be able to improve themselves a little. The bumps and the obstacles of the path are not very different from what I have been facing in corporate life. Yet until now, I'd always assumed those closed roads were of their own paving. I've simply criticized them without thinking.



Hatice, Hülya, Halil
Çalçı, Eskişehir, 2012

"Biraz daha sıkı sar, yoksa pişince dağılır, Halil'in kızı bir sarmayı saramamış derler". Gülüşme sesleri ile gittiğim düşünce denizinden geri geliyor. Evet, diyorum içimden, demesinler öyle. Sıkı sıkı sarmaya başlıyorum, sonuçta şehirde Boğaziçi mezunu özgür kız olmak da, köyde en iyi sarmayı saran hamarat kız olmak da bizim işimiz.

Az önce yaptığım tüm toplumsal eleştirileri unutuyorum. Bilinçaltıma işlenmiş kodlara teslim ediyorum kendimi ve en güzel yaprak sarmasını sarmak üzere kendimi tamamen bu işe odaklıyorum.

O günü seneler boyunca sadece "halalarımın ikisi ile birlikte geçirdiğim en huzurlu ve güzel gün" olarak anıyorum. Bu yazıyı yazmaya başlayana kadar, altında yatan o düşüncelerimi hatırlamıyorum bile. Konu sadece yaprak sarması sanıyorum. Büyük halamın, küçük halamın ve benim yaprak sarmalarımız.

Aslında konu hiçbir zaman sadece bir yaprak sarması değilmiş.

Konu, dünyanın bütün yaprak sarmalarıymış... ■

"Wrap them a little tighter, or they'll fall apart when cooked and everyone will say that Halil's daughter can't even roll a stuffed leaf properly." The giggling of my aunts pulls me back from my ocean of thoughts. Well, no one should be able to say that. I start rolling them as tight as I can. After all, we need to be the best at what we do - whether as the free-spirited, university-educated city girl, or the well-behaved girl who rolls the finest leaves in the village.

And just like that, I forget all the social criticism I just made. I surrender myself to the codes embedded in my subconscious and focus entirely on making that perfect stuffed leaf.

For all the following years, I remembered that day simply as "the most peaceful and beautiful day I ever spent with my two aunts". And until I started writing this piece, I did not even recall my underlying thoughts.

I thought it was just about stuffed leaves. My great-aunt's, my little-aunt's and my own stuffed vine leaves.

But in fact, it was never about one stuffed leaf.

It was of all the stuffed leaves in the world... ■

Ezgi
Çalçı, Eskişehir, 2025





Türk, Alman ve Kanada Tatlarıyla Bir Ömür

A Lifetime with Turkish, German, and Canadian Flavours

ŞERMİN DURALI-HEYCK

Birisi, 24 yaşında, yeni evlenmiş ve kendi yuvasını kurmayı planlayan genç bir kadının su kaynatmayı bile bilmediğini söylese, inanır mıydınız? Ama bu gerçek! O kişi bendim!

Rahat evimden ve ülkemden, Ankara/Türkiye'den ayrılıp, Mayıs 1963'te Kanada'nın kuzeyine, 3000 nüfuslu Yellowknife, NWT'ye gelmiştim.

Fakat öğrenmeye kararlıydım. İlk denemelerim biraz tuhaftı. Çikolatalı pudingin tozdan yapılabileceğini kim bilebilirdi ki? Bizim evde çikolatalı puding, sütçünün ineğinden sağıp kapıya getirdiği süt (önce kaynatılıp sterilize edilirdi), gerçek çikolata ve biraz nişasta ile yapılırdı.

İlk puding denemem feci şekilde başarısız oldu. Ben metrik sistemle büyümüştüm. "Cup, ounce, pound" gibi ölçülerden oluşan imparatorluk sistemi bana tamamen yabancıydı. Üstüne üstlük, o sırada İngilizceyi doğru düzgün konuşup okuyamıyordum da. Lisede öğrendiğim İngilizce asla yeterli değildi. Böyle olunca, çikolata tozu kutusunun üzerindeki talimatları yanlış okuyup, iki bardak yerine dört bardak süt kullandım. Sonuçta pudingi yiyememiş, içmek zorunda kalmıştık. Üstelik, o akşam bir misafirimiz vardı. Neyse ki anlayışla karşıladı.

Would anyone believe if someone said that a 24-year old young woman, just married and planning to set up her own household does not even know how to boil water? Well, it is the truth! It was me!

I had just left my comfortable home and country, in Ankara/Türkiye, and came to the North of Canada, to Yellowknife, NWT, population 3000, in May 1963.

However, I was determined to learn. Initial tries were sketchy. Who knew that chocolate pudding could be made out of powder? At home, chocolate pudding was made out of milk (brought to the door by the milkman fresh from his cow; the milk then had to be boiled to be sterilized), real chocolate and some corn starch.

My first try to make chocolate pudding failed miserably. I was raised with the metric system. The imperial system with its pounds, ounces, cups etc. were totally foreign to me. So, when I tried to read the instructions on the chocolate powder box (oh, and at that point I couldn't speak or read much English either. My high school English was nowhere sufficient), I ended up using four cups of milk, instead of the required two. The result was that we drank the pudding. I might add here, we had a guest that evening. He was very understanding.

Turkish Rose Petal Jam

500 gr. rose petals (the best to use are the ordinary pink May roses; you can also use wild rose petals, but no collect enough of them is a real pain); 1 kg. sugar, juice of 2 lemons

Wash rose petals in plenty of water; drain in colander until dry. Place the petals in a large enough jar (or two jars), in alternating layers of petals and sugar. Press down to pack tightly. Pour 1 cup of hot water into the jar. Before replacing the lid, cover jar with a damp cloth, then replace cap. Let stand for 3 days, turning it upside down occasionally to melt the sugar. Empty the mixture into a saucepan; bring to boil on medium heat; turn down heat to low, simmer, stirring frequently, until mixture is the consistency of honey; pour the lemon juice into mixture, continue simmering. Boilback for denseness, fill a glass with very cold water; with a spoon, pour a few drops of jam into water; if jam solidifies, it is done. About 2 hrs. simmering. Fill in jar, refrigerate. 47

Rouladen (Stuffed Meat Rolls)

The meat for this dish has to be prepared specially by the butcher. Some know what "rouladen" is, others don't. Ask for sirloin or round steak, approx 10-12 cm wide, 18-20 cm long and very thin (not more than 3-4 mm thick). Do not let the butcher put the meat through the tenderizing machine; it ruins the meat. If you feel the slices are too thick, pound them with a meat mallet.

6 slices of rouladen meat, 6-9 slices of bacon, 1 large onion, chopped finely; mustard, salt, pepper, garlic powder, 2 tbsp butter, 1 tbsp (heaped) flour, 3 tbsp sour cream, 1/4-1/3 lt. water, 1 can sliced mushrooms, drained (optional).

Cut bacon into small bits, fry in a skillet until all fat is dissolved and the bacon bits are crisp; add chopped onion. Continue to fry until onion are golden, stirring continuously. Remove onion-bacon mixture into a bowl. Spread each meat slice with mustard, sprinkle with salt, pepper, and garlic powder and put approx 1 tbsp of onion-

bacon mixture on each slice. Roll up the slice from the narrow side, fasten with small metal skewers or thread.

Melt butter in pan, place rouladen in pan, brown at high heat, turning them frequently to brown evenly and prevent burning. When the rouladen are browned on the outside, turn the heat down to low, add hot water and simmer for approx 1 hour or until meat is tender. Remove rouladen from pan; mix sour cream and flour and beat until smooth; if necessary add a little water. Stir this mixture into the drippings in the pan, bring to boil and simmer for about 5 min. Stir in the drained mushrooms; return the rouladen into the pan and keep warm until serving time.

Rouladen go very well with bread dumplings, Rotkohl, mashed potatoes and creamed vegetables.

Yemek yapmak benim için bir zevk. Pişirmeyi ve fırın işlerini öğrenmem uzun sürmedi. Hâlâ yemek yapmayı ve tatlı hazırlamayı çok seviyorum; sürekli yeni tarifler deniyorum. Tarif okumayı da seviyorum; yaklaşık iki yüz civarında yemek kitabım vardır. Ayrıca *The New York Times*'a aboneyim, çevrimiçi tarif bölümünü okurum.

Babam Türk, annem Alman'dı. Babam 1928-1934 yılları arasında üniversite için Almanya'ya, Chemnitz ve Berlin'e gitmişti. Annemle orada tanışmışlar. Annem çok iyi bir aşçı ve hamur işlerinde usta biriydi; babam da onun hünelerlerini çok takdir ederdi. Pazar sabahları mutlaka kahve ve kekle kahvaltı yapardık. Babam, iş için şehir dışına ya da yurtdışına gittiğinde bile cumartesi akşamına kadar eve dönmeye özen gösterirdi. Hatta annem hamur açabilsin diye özel bir katlanır masa bile yaptırmıştı.

Biz üç kardeş, yani iki erkek kardeşim ve ben, Alman ve Türk mutfağının karışımıyla büyüdük. Ben de bu geleneği sürdürdüm. Kanada'ya geldikten sonra ise Noel hindisi pişirmek gibi bazı Kuzey Amerika yemeklerini de öğrendim.

I always loved food. Learning to cook and bake did not take long. I actually love to cook and bake; I always try out new recipes. I also love to read recipes; I probably have close to two hundred cook books; I have an online subscription to *The New York Times*, with their cooking recipe section.

My father was a Turk, my mother German. My dad went to university in Germany from 1928-1934, in Chemnitz and Berlin. He met my mother there. My mother was an excellent cook and baker, and my dad was very appreciative of my mother's talent. On Sunday mornings, we always had coffee and cake for breakfast. My dad, when he was out of town on business, even out of the country, would do his best to be back home by Saturday evening. He even had constructed a folding table for my mom just for the purpose of preparing dough for baking.

My two brothers and I grew up with a mixture of German and Turkish cooking. I have continued that tradition. After I came to Canada, I also learned some North American cooking, such as cooking a Christmas turkey.

Bu yemek hikâyesini, çikolataya olan tükenmeyen sevgimi ve bu yüzden başıma açtığı büyük derdi anmadan bitiremem:

Hayatımdaki ilk anım bir çikolata hikâyesine dayanıyor. Üç yaşındaydım. İstanbul'da, yanlış hatırlamıyorsam Beyoğlu/Taksim civarında oturuyorduk.

Bir gün öğle yemeğine misafirimiz gelmişti. O adamı hâlâ çok net hatırlıyorum. İki katlı bir evde yaşıyorduk. Yemekten sonra annem beni öğle uykusu için yukarı, odama çıkardı.

Ama uyuyamadım; çikolata istiyordum. Kalktım, aşağı indim; koridorda ayakkabılarımı giydim ve çikolata dükkânı aramak için evden çıktım.

Normalde İstanbul'da her mahallede birkaç pastane vardır. Çikolatanın dükkânlarda satıldığını biliyordum ama para kavramım yoktu. Öylece yürüdüm de yürüdüm, ama bir türlü çikolata dükkânı çıkmadı karşıma.

I cannot end this food story without mentioning my undying love for chocolate and the major problem it caused my parents and me:

My first memory in life goes back to a chocolate story. I was three years old. We lived in Istanbul, in the Beyoğlu/Taksim region, if I remember correctly.

One day, we had a guest at lunch. I still remember the man clearly. We were living in a two-story house. After lunch, my mother took me upstairs to my room, for my afternoon nap.

However, I couldn't sleep; I wanted chocolate. So, I got up, went downstairs; in the hallway I put on my shoes and left the house in search of a chocolate shop.

Normally, in Istanbul, every neighbourhood has several sweet shops. I knew that chocolate could be had in shops, but I had no concept of money. So, I walked and walked and walked, with no sight of a chocolate shop.



Şermin Duralı-Heyck, eski Yellowknife Belediye Başkanı oğlu Mark ile
Şermin Duralı-Heyck with her son, former Yellowknife Mayor, Mark

En sonunda korkup ağlamaya başladım. Beni birisi alıp bir binaya götürdü. Sonradan oranın bir karakol olduğunu öğrendim.

Adımı ve anne-babamın isimlerini biliyordum ama adresimizi bilmiyordum. Bu noktada avazım çıktığı kadar ağlamaya başladım, ta ki kocaman siyah bııklı üniformalı bir adam bana "sus" diyene kadar. (Sonradan onun komiser olduğunu öğrendim. O günden beri bııklı erkeklerden hoşlanmam.)

Bir süre sonra anne-babam ve öğle yemeğindeki misafirimiz karakola girdiler; üçü de ağlıyordu.

Ailem benim kaybolduğumu fark edince hemen çevredeki karakollara ve hastanelere haber vermiş. Bu arada benim götürüldüğüm karakol da çevredeki karakollara haber vermiş. Sonunda iki taraf birbirine ulaşmış ve böylece ailem beni bulmuş.

Evimizden taa Kasımpaşa'ya kadar yürümüşüm ve sekiz saat boyunca kayıpmışım. Babam, bütün ömrünü İstanbul'da geçirmiş olmasına rağmen o semte hiç gitmemişti.

Meğer ertesi gün bu sefer bir oyuncakçıya gitmek üzere yine evden kaçmaya kalkmışım ama çabucak yakalanmışım. Bu kez dayak yemişim. Fakat bu olayı hiç hatırlamıyorum. ■

Finally, I got scared and started to cry. Someone picked me up and brought me to a building, which I later learned was a police station.

I knew my name and my parents' names, but had no idea what my address was. At this point, I started to bawl, until a man in uniform, with a great big black mustache told me to shut up. (I later learned he was the commissar. To this day, I don't like men with facial hair.)

Eventually, my parents and our lunch guest walked into the police station, all three of them crying.

When my parents realized that I was gone, they immediately began to call police stations and hospitals in the vicinity of where we lived. In the meantime, the police station where I had ended up was also calling police stations in their vicinity, to report that a child had been brought to their station. The two sides finally connected, and that was how my parents had found me.

I had walked from our house all the way to Kasımpaşa and was gone for eight hours. My dad, who grew up in Istanbul had never been to that district.

Apparently, the very next day I had made another attempt to walk away, this time to a toy shop, but was caught very quickly. This time I got a spanking. I have no recollection of this event whatsoever. ■

Şermin Duralı-Heyck, TCS üyesi ve TOPLUM yazarı Özgür Öner ile
Şermin Duralı-Heyck with TCS member and TOPLUM writer Özgür Öner



Kanada Yabanında Türk Mutfağı

Turkish Cooking in the Canadian Wilderness

ALPAR AKMAN

Yemekle ilk kez ne zaman haşır neşir olduğunuzu hatırlıyor musunuz? Benim anım oldukça net:

Yıl 2020. Kanada'daki ikinci kışımın sonuna yaklaşıyorum. COVID belası yeni patlamış, her şeyi altüst etmiş. Türkiye'ye senelik aile ziyaretimi yapamayacağımı, özlediğim ev yemeklerini bir süre daha tadamayacağımı bilerek, kanepeye serilmiş halde, karnımın gurultusuna uyandım.

Ancak bu defa, her zamanki uyanışlardan farklı olacak ki, küçük bir aydınlanma ve beraberinde gelen bir sürü soru getirdi: Özlediğim ev yemeklerini ucu belirsiz bir süre daha tatmam mümkün gözüküyor. Neden o çok özlediğim yemekleri yapmayı ben öğrenmiyordum? Salçalı makarna yapmaktan ve yumurta kırmaktan ileri gidebilir miyim? "Babam böyle makarna yapmayı nereden öğrendi?"

Bu aydınlanma kafama pek bir yatmış olacak ki, kendimi, ailemizin sevgi dili olarak insan beslemeyi şiar edinmiş gastronomi otoritesi, maviş anneannem, "the one and only" Aysel'e apar topar danışırken buldum. "Biber dolmasına hangi tip biber seçmek lazım", "sulu köftenin terbiyesini ne yapalım", "Çerkez tavuğu nasıl didilir" diye başlayan bu süreç, kısa sürede haftalık anane-torun görüşmelerine yeni tarifler ekleyen bir çevrimiçi "masterclass"a dönüştü.

Şimdi sıkı *TOPLUM* okuyucularının, "İyi hoş da bunun Türk-Kanada kültür senteziyle ne ilgisi var?" dediğini duyar gibiyim. Anlatıyorum.

Do you remember when you first got involved with cooking? My memory is crystal clear:

It was 2020, nearing the end of only my second long winter in Canada. COVID had just hit hard. Realizing I was heading into my second summer without being able to visit Türkiye for the annual family trip, and without tasting the home-cooked meals I so deeply missed, I woke up on the couch, stomach growling.

But this awakening was different. It sparked a small enlightenment and a series of questions: I might not be able to taste these marvelous homemade dishes for an indefinite time. So why wasn't I learning to cook the dishes I missed so much? Could I go beyond making pasta with tomato paste and frying eggs? Is 42 the answer to the ultimate question of life and the universe?

This revelation must have clicked in my mind, because the next thing I knew, I was calling up our family's gastronomic authority, the one who made "feeding people" her love language, my "maviş" grandma, the one and only, my dearest Aysel. Questions like, "What kind of peppers should I pick for stuffed peppers?" "How do we season meatball stew?" "How do you shred chicken for Circassian chicken?" quickly turned into weekly grandmother-grandchild sessions that evolved into an online "cooking showdown" where new recipes became mandatory.

I can almost hear loyal *TOPLUM* readers asking: "Okay, but what does this have to do with a Canadian and Turkish cultural blend?" Let me explain.

COVID'in İkinci Armağanı: Kampçılık

COVID sağ olsun, hayatıma yeni giren tek hobi yemek yapmak olmadı. Bu süreçte şehirdeki tüm sosyal aktivite alanlarının kapalı olması ve Kanadalı arkadaşlarımdan gizliden gizliye izcilik seviyesinde doğa tutkunları çıkması, hafta sonlarıma yeni bir sosyal dinamik getirdi: Kampçılık.

Yalan yok: O kartpostallarda gördüğümüz vahşi Kanada doğası, insanoğlunun birkaç günlüğüne de olsa sadelik arayışı ve hayatta kalma becerileri ile birleştiğinde, benim gibi büyük şehrin kaosuna alışmış bir İstanbulluyu fena afallattı. Ancak doğanın nizamına ayak uydurmam ve derin bir hayranlık beslemem fazla zaman almadı. Toronto ile başlayıp Vancouver ile devam eden Kanada yolculuğumda, hafta sonlarımı şehir aktivitelerinden çok doğaya bahşetmiş olduğumu söylesem, pek yanlış olmaz.

Kanada'nın büyük şehirleri bildiğimiz üzere çok çeşitli kültür ve medeniyetleri tek potada eriten bir buluşma noktası. Öte yandan, vahşi doğada kampçılık faaliyetleri, gerek beslenme gerek barınma şartlarının evrenselliği ve basitliği ile kültür farkını tamamen nötrleyen aktiviteler. Zira sınırlı alanınız ve envanteriniz olduğu düşünüldüğünde, doğaya kültürünüzden bir parça, damağınızdan bir tat getirmek zorlaşıyor.

Peki, doğadayız diye, sabah öğlen akşam, tatsız tuzsuz "noodle"lara, ateşte sosis ve "marshmallow"lara tamah mi edeceğiz?

Hayır diyenleri, hemen aşığıya alalım. Evet diyenleri ise bir şişe Gaviscon ile uğurlayalım.

Enter Camping, Courtesy of COVID

Thanks to COVID, cooking wasn't the only new hobby in my life. With every social activity in the city shut down, and my Canadian friends secretly revealing themselves to be borderline scouts and rangers, my weekends took on a whole new dynamic: Camping.

No lie, the wild Canadian landscapes you see on postcards, combined with humanity's search for simplicity and survival skills, stunned me, a city kid raised in the chaos of Istanbul. But it didn't take long before I adapted to the rhythm of nature and grew deeply fond of it. Throughout my journey in Canada, spanning from Toronto to Vancouver, if I told you I spent more weekends in nature than in the city, I wouldn't be far off.

As we know, Canada's big cities are cultural melting pots. However, out in the wild, camping, with its universal and simple needs for food and shelter, completely neutralizes cultural differences. With limited space and supplies, bringing a piece of your culture, a taste from home, becomes tricky.

But just because we're in the wild, do we have to settle for noodles, sausages, and marshmallows roasted on a fire three times a day?

No, thank you. Please continue reading. To those who say "yes," I'll politely hand over a bottle of Gaviscon and send them on their way.





Turkish Touches to Camping Meals

As I mentioned earlier, one of the best parts of our culture is feeding our loved ones to their heart's content. So, I began adding Turkish touches to traditional camping meals. This quest to bring a piece of my culture to the wilderness didn't just diversify our camp menu—it created Canadian friends asking, "Can we throw some *sucuk* (Turkish chorizo) in the *menemen*?" Venezuelans reminding me, "Let's grab some honey and *kaymak* (clotted cream) for the road," and Koreans insisting, "Make my *simit* (Turkish bagels) extra crispy."

Bilindik Kamp Öğünlerine Türk Dokunuşları

Malumunuz kültürümüzün en güzel taraflarından biri, açılıştaki bahsi geçtiği gibi, sevdiklerimizi tıka basa doyurmak. Buradan hareketle, her yeni doğa macerasında, geleneksel kamp yemeklerine Türk dokunuşları yapmaya başladım. Arkadaşıma doğada da kendi kültürümden bir parça sunabilme arayışı ile girdiğim bu yolculuk, kamp yemeklerini çeşitlendirmekle kalmadı; bu uğurda "menemene sucuk da atar mıyız" diye yoklayan Kanadalılar, "yolda giderken bal kaymak da alalım" diye hatırlatan Venezuelalılar, ve "benim simitler gevrek olsun" diye uyarın Koreliler yarattı.



İlhamım Aysel'den

Yemek pişirmeme ve bu yazıma ilham olan anneannem, Aysel, geçtiğimiz sene bizlere harika anılar ve öğretiler bırakarak veda etti. Buradan kendisini sevgi ve özlem ile anarken, yeni hedefimi ondan aldığım el ile doğa tutkumu birleştirmek ve Türk kültürü ile Kanada yaban hayatı arasında, belki de en tezat olabilecek koşullarda, bir köprü oluşturabilmek olarak belirliyorum.



A Tribute to Aysel

The inspiration behind all of this, my grandmother Aysel, passed away last year, leaving us with beautiful memories and invaluable lessons. Remembering her with love, I've set a new goal: To merge her culinary legacy with my passion for the outdoors, building a bridge between Turkish food culture and Canadian wilderness, two worlds that could not be more different.

Bu hedef ışığında, yüksek müsaadenizle, yakın zamanda Vancouver Adası'nda gittiğim Sook bölgesinden bir kampta yemek pişirme deneyimimi sizle paylaşıyorum. Tarifimiz tabii ki bir Aysel klasiği:

With that spirit, let me share one of my recent outdoor cooking experiments from Sooke, on Vancouver Island: An Aysel classic, Stuffed Bell Peppers with Ground Beef, with a bonus dish made from the leftovers: Kofte (Meatballs) on the Fire.

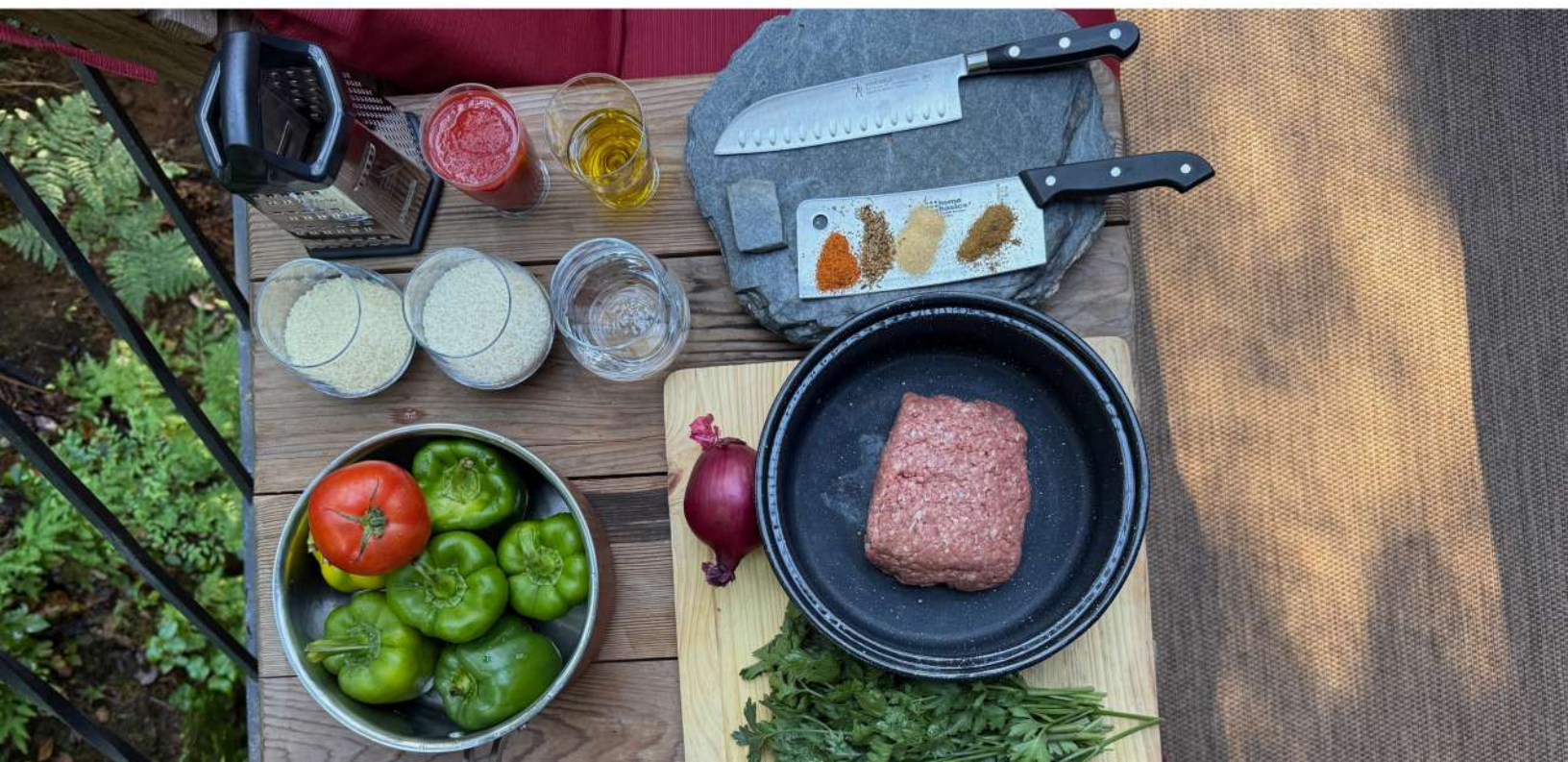
Kıymalı Biber Dolması Bonus: Artan Malzemeden Köfte

Malzemeler:

1. 750 gr. kıyma
2. 2 doğranmış domates
3. 2 rendelenmiş veya ince kıyılmış soğan
4. 2 ince kıyılmış maydanoz
5. ½ kap pirinç (baldo yoksa "short grain")
6. Dilediğiniz miktarda ve çeşitlilikte baharat.
Tercihen: tuz, karabiber, paprika, nane, kimyon
7. Bir miktar zeytinyağı (dolma harcı ve köfte kızartmak için)
8. 8-10 dolmalık biber (tepeleri ve içi alınmış)
(Yurtdışında Türkiye'deki gibi ince zarlı bulmak zor. "California bell pepper" bulduysak en ince dokulusuna gitmemiz gerek)
9. 1 L sıcak suya salça katarak hazırlayacağınız salçalı su
10. Yoğurt (yanınızda getirmeye üşenmezseniz, servis için)
11. Panko veya ekmek içi (+Bonus: Köfte için)
12. 1 yumurta (+Bonus: Köfte için)

Ingredients:

1. 750 g ground beef
2. 2 diced tomatoes
3. 2 grated or minced onions
4. 2 minced parsley bunches
5. ½ cup rice (short grain works if baldo is unavailable)
6. Spices to taste, preferably, salt, black pepper, paprika, mint, cumin
7. A bit of olive oil (for the stuffing and frying the meatballs)
8. 8-10 bell peppers (tops and seeds removed)
(Outside Türkiye, it's hard to find thin-skinned peppers. If you find California bell peppers, go for the thinnest ones possible.)
9. 1 L hot water mixed with tomato paste
10. Yogurt (optional, for serving)
11. Panko or breadcrumbs (+Bonus: For the meatballs)
12. 1 egg (+Bonus: For the meatballs)



Doğada Pişirme İpucu

Yanımızda getirdiğimiz tüplü kamp ocağımız var ise pişirme prensibimiz mutfaktakinden farksız olacak. Ancak kamp ateşinde pişireceksek temel husus ateşe dayanıklı kap kacağımızın ve ateşteki malzemeye müdahale edecek ısı geçirmez eldivenimizin olması ve pişirme derecemiz ve ateşin konumuna göre kap kacağımızın yüksekliğini ayarlayabileceğimiz ekipmanımızın olması. Bunların hiçbiri yok mu? Sorun değil! Doğal yollardan, bulabildiğiniz en geniş yüzeyli ve yassı taş ile ateş üzerinde pişirme düzeneği yaratabiliriz. Doğa yürüyüşü yaparken bulup sahiplendiğim bu kimsesiz taş her iki yemeği de pişirmeme imkân sağladı. Ateş üzerinde taşın kalınlığına göre 30 dk-1,5 saat bekletmeniz yeterli.

Outdoor Cooking Tip

If you have a camping stove, the process is nearly identical to a home kitchen. But if you're cooking over a campfire, make sure your cookware is fire resistant, you have heatproof gloves, and adjustable gear to set the pot at the right height over the flames. No equipment? No problem! With a wide, flat stone found in nature, you can create a makeshift cooking surface. On one hike, I claimed an abandoned stone that allowed me to cook both dishes. Depending on the stone's thickness, leave it over the fire for 30 minutes to 1.5 hours.



Hazırlık (Dolma):

1. Köfte için 1 maydanoz, 1 soğan, baharatlar ve 500 gr. kıymayı kenara ayırıyoruz. Ardından dolma için 250 gr. kıymayı, 2'den 7'ye listelenen malzemeler ile bir güzel yoğuruyoruz.
2. Tepeleri ve içi alınmış biberleri yoğurulan malzemeler ile dolduruyoruz.
3. Pişirme kabımız/tenceremize dolmaları dizip üstlerini artan domates kabukları veya biber tepeleri ile kapatıyoruz.
4. Sıcak su ve salça ile hazırladığımız karışımı biberlerin yarısına gelecek şekilde dolduruyoruz.
5. Tencereyi ateş üstünde kalacak şekilde yerleştirelim. Su kaynayacak noktaya geldiğinde, altını kısalım ve orta-kısık ateşe denk getirelim. Ardından 45 dk tencere kapalı bir şekilde pirinçler yumuşayana kadar pişiriyoruz.
6. Yoğurtla servis, bitti gitti!

Preparation: Stuffed Bell Peppers:

1. Set aside 500 g of beef, 1 parsley, 1 onion, and spices for the meatballs. Knead 250 g beef with ingredients 2-7 to form the filling.
2. Stuff the prepared peppers with the mixture.
3. Place them in a pot, cover the tops with leftover tomato skins or pepper caps.
4. Pour in the hot water-tomato paste mix until halfway up the peppers.
5. Position the pot securely over the fire. Once it boils, lower the heat and cook covered for 45 minutes, until the rice softens.
6. Serve with yogurt—done and dusted!



Hazırlık (Köfte):

1. Kalan kıymayı, baharatlar, birkaç tutam panko veya bayat ekmek içini yumurta ile güzelce yoğuralım.
2. Elimize su alarak köftelere şekil verip bir tabağa dizelim.
3. Önceden yeterince kızdırılmış taşımıza bir maydanoz sapı yardımıyla zeytinyağı sürelim.
4. Cısslayan taşımıza köftelerimizi dizelim ve güzelce kızarana kadar iki tarafı da pişirelim.
5. İster ekmek arası ister kuru kuru gömelim.

Afiyet olsun!

Preparation: Kofte (Meatballs):

1. Knead the remaining beef with spices, breadcrumbs, and egg.
2. Shape into meatballs with wet hands.
3. Brush olive oil on your heated stone using a parsley stem
4. Place the meatballs on the sizzling stone and cook until golden on both sides.
5. Eat in a bun or on their own—your choice.

Bon Appetit!



Kültürümüzde yemeğin yeri, sadece beslenmek ve hayatta kalmaktan öte, birbirimize gösterdiğimiz şefkatin ve uzun soluklu paylaşımların bir yâreni niteliğindedir. Bu ilhamı Kanada'nın vahşi doğasına taşımak ise, kamp yemeklerini lezzetli birer kültürel alışverişe dönüştürmek için eşsiz bir fırsat sunuyor.

Seyahat, doğa aktivitesi ve yabanda benzer yemek içerikleri için @alparakman Instagram hesabımı takip edebilir, Kanada vahşi doğasında denememi istediğiniz tarifler var ise bana gönderebilirsiniz.

Sevgi ve afiyetle kalın. ■

Food, in our culture, is about feeding, sharing, and caring. Bringing that spirit into the Canadian wilderness has turned camping meals into cultural exchanges, a unique and delicious experience.

For more travel, outdoor adventures, and wild cooking experiments, follow me on Instagram @alparakman. And if you've got recipes you'd like me to test against the Canadian nature, send them my way.

With full hearts and fuller bellies. ■



Bir Tabağın Anlattıkları: Gastronomiyle Olan Sessiz Bağım What a Plate Tells: My Silent Bond with Gastronomy

BURCU DOĞAN

burcudogan9ster@gmail.com

Yemek yemeyi herkes sever. Ama ben yemeği sadece doymak için değil, anı hatırlamak, bir duyguyu yaşamak, bir yere gitmeden orayı anlamak için severim. Bu yüzden gastronomi benim için sadece “yemek bilimi” değil, hayatın içindeki en derin ifade biçimlerinden biri.

Çocukken annemin mutfağında geçen o uzun saatler... Kokular birbirine karışırken ben sessizce izlerdim. Ellerinde ölçü kabı yoktu ama her şey tam kararındaydı. O zamanlar bunun sadece anneme özgü bir sihir olduğunu sanırdım. Meğer o, geçmişten gelen bir hafızaymış; ağızdan değil, tariften tarife değil, kalpten kalbe geçen bir bilgiymiş. İşte ben ilk kez orada, farkında olmadan gastronomiyle tanışmışım.

Büyüdükçe yediğim her yemeğin arkasındaki hikâyeyi merak etmeye başladım.

Bir tabakta sadece malzeme değil, bir kültür, bir tarih, hatta bazen bir travma bile olabiliyor.

Mesela kuru fasulye... Sıradan gibi görünür ama Anadolu'nun savaşlarından, kıtlıktan, imcece sofralarından geçip gelen bir anısı vardır orada.

Ya da zeytinyağlı yaprak sarma... O minicik ruloların içinde, birlikte yaprak saran kadınların sohbeti, kıkırtısı, sırları saklıdır.

Gastronomi işte böyle bir şey benim için.

Everyone loves eating. But for me, food is not just about satisfying hunger; it is about remembering a moment, feeling an emotion, and understanding a place without even going there. That's why gastronomy, for me, is not merely the “science of food,” but one of the deepest forms of expression in life.

Those long hours I spent as a child in my mother's kitchen... I quietly observed while the aromas blended together. She had no measuring cups, yet everything was perfectly balanced. Back then, I thought it was a magic unique to my mother. But in fact, it was a memory carried from the past—a knowledge not passed from mouth to mouth, or from recipe to recipe, but from heart to heart. Apparently, that was where I first encountered gastronomy, without any awareness.

As I grew up, I became curious about the story behind every dish I ate.

A plate may carry not only ingredients, but also a culture, a history, and sometimes even a trauma.

Take *kuru fasulye* (stewed beans), for example. It may look ordinary, but it carries the memory of Anatolia's wars, famines, and communal meals.

Or *zeytinyağlı yaprak sarma* (vine leaves stuffed with rice). Those tiny rolls hide away the conversations, laughter, and secrets of the women who rolled them together.

That's what gastronomy is for me.

Yalnızca bir “tabak dolusu lezzet değil”, insanların duygularının, geçmişlerinin ve kimliklerinin yansıması.

Bu yüzden bir yere gittiğimde ilk işim müze gezmek değil, pazara gitmek olur. Çünkü ne yetişiyorsa orada, insanlar da onunla şekillenmiştir.

Ayrıca şunu da fark ettim:

Gastronomi aslında bir tür çeviri.

Duyguları malzemeye, coğrafyayı tada, zamanı aromaya çeviriyor.

Ve biz o çeviriyi doğru okuduğumuzda bir yemeğin “nasıl yapıldığından çok neden öyle yapıldığını” anlamaya başlıyoruz.

Son yıllarda dünyada “gastronomi” deyince hemen akla restoranlar, şefler, Instagram sunumları gelse de, benim için hâlâ bir yemek önce hikâye, sonra tat.

Tabii ki, iyi bir sunum, teknik bilgi, hatta inovasyon da çok kıymetli. Ama o yemeği yapan kişinin ruhu yoksa, tabak ne kadar güzel görünürse görünsün, kalbime dokunmaz. Belki de bu yüzden bazen sokak lezzetleri, Michelin yıldızlı tabaklardan daha çok iz bırakır bende çünkü samimidir.

Bu sebeple, Türk mutfağının yeri bende çok ayrıdır çünkü yalnızca zengin değil, aynı zamanda çok derindir. Her yemeğin bir anlamı, bir hikâyesi vardır. Mesela aşure. Onu yaparken sadece malzemeler değil, inançlar, teşekkürler ve umutlar da kaynar o tencerede.

Özetle, gastronomiye olan ilğim sadece yemek yapma tutkusu değil: Bir hafızaya sahip çıkma, bir kültürü sahiplenme, bir benlik inşa meselesi çünkü bizde bir kahvenin bile kırk yıl hatırı vardır.

Bir yemek bazen bir özürdür. Bazen bir teşekkür. Bazen susarak söylenmiş bir “iyi ki varsın”.

Her tabak, geçmişten bugüne gelen bir selamdır aslında. ■

Not just “a plate full of flavours,” but a reflection of people’s emotions, pasts, and identities.

This is why, when I visit a place, my first stop is not a museum but the farmer’s market. Because whatever grows there also shapes the people who live there.

I’ve also realized this:

Gastronomy is a kind of translation.

It translates emotions into ingredients, geography into taste, and time into aroma.

And when we learn to read that translation correctly, we begin to understand not so much *how* a dish is made, but *why* it is made that way.

In recent years, when people say “gastronomy,” the first things that come to mind are restaurants, chefs, or Instagram presentations. But for me, food is still, first, a story, then a taste.

Of course, good presentation, technical knowledge, even innovation are all valuable. But if the person who made the food lacks a spirit, no matter how beautiful the plate looks, it won’t touch my heart. Maybe that’s why sometimes street food leaves a stronger impression on me than Michelin-starred dishes because it is genuine.

For this reason, Turkish cuisine holds a very special place for me because it is not only rich, but also very deep. Every dish carries a meaning; every dish tells a story. Take *aşure* (Noah’s pudding). When it is made, not only the ingredients, but also faith, gratitude, and hope simmer in that pot.

In short, my interest in gastronomy is not just a passion for cooking: It is about preserving memory, embracing culture, and building identity because even a single cup of coffee carries “forty years of remembrance” in our traditions.

A meal can sometimes be an apology. Sometimes a thank you. Sometimes a silent “I’m glad you exist.”

Every plate is, in fact, a greeting passed down from the past to the present. ■

Vancouver'ın Sürdürülebilir Lezzet Haritası: Yerelden Sofraya Vancouver's Sustainable Taste Map: Farm-to-Table

EKİN KALAYCI

Vancouver sadece insanlarıyla değil, aynı zamanda mutfağıyla da doğaya saygılı bir şehir. Burada yemek, sadece karın doyurmak değil; üreticinin emeğini, toprağın bereketini ve paylaşmanın keyfini tatmak demek.

2018'de Kanada'ya taşındığımda, arkamda dünyanın pek çok yerinde farklı mutfaklarda geçirdiğim şeflik deneyimim vardı. O zamana kadar çalıştığım restoranlarda menü, sunum ve lezzet her zaman ön plandaydı; fakat çoğu yerde atık yönetimi ve çevre duyarlılığı konuları yeterince önemsenmiyordu. Kanada'da ise bunun farklı olduğunu görmek çok hoşuma gitti. Özellikle kompost ve geri dönüşüm konusunda restoranların çoğu oldukça duyarlı; yerel çiftliklerle kurdukları bağ ise gerçekten ilham verici.

Bu mutfak kültürünün iki önemli kavramı var: Sıfır atık (zero waste) ve çiftlikten sofraya (farm-to-table).

Sıfır atık, çöpe giden her şeyi en aza indirmek, mümkünse hiç atık üretmemek demek. Geri dönüştürmekten bile önce, baştan daha az tüketmek ve yeniden kullanmak anlamına geliyor.

Çiftlikten sofraya ise, yediğiniz yemeğin tarladan tabağınıza en kısa yoldan, en taze haliyle gelmesi. Bu sayede hem yerel üretici destekleniyor hem de doğa nefes alıyor.

Vancouver is a city that shows its respect for nature not only by its people, but also through its food. Here, eating is more than just filling your stomach—it's about savouring the farmer's labour, the richness of the soil, and the joy of sharing.

When I moved to Canada in 2018, I brought with me years of experience working as a chef in kitchens around the world. In most of the restaurants I had worked in, the focus was always on menus, presentation, and flavour. Rarely, however, waste management or environmental concerns were taken seriously. That's why I was so pleasantly surprised when I arrived here. In Canada, restaurants tend to be mindful about composting and recycling, and many build genuine, lasting partnerships with local farms. It's a model that feels both practical and inspiring.

Two ideas stand at the heart of this food culture: Zero waste and farm-to-table.

Zero waste means minimizing what goes to the landfill, ideally eliminating waste altogether. It's not just about recycling. It starts with consuming less and reusing more.

Farm-to-table means food travels the shortest distance possible from the field to your plate, arriving fresh, seasonal, and full of flavour. This approach supports local growers while giving the planet some much-needed breathing space.

Göçmen Gözüyle Sürdürülebilir Mutfak: Farklı ama Tanıdık

Göçmen olarak geldiğimizde bu kavramlara yabancı olabiliyoruz. Memleketimizde plastik poşetlerin bolca verildiği, sebzelerin mevsimine bakmadan bulunduğu bir alışkanlıktan geliyoruz belki. Çoğumuzun yaşadığı yerlerde kompost sistemi yok, geri dönüşüm imkânları sınırlı. Elimizden geleni yapsak da, genel alışkanlıklar çevremize istediğimiz kadar destek olmamıza engel olabiliyor.

Kanada’da ise günlük yaşamda küçük değişimlerin etkisini gözlemlemek mümkün. Bez çantanızı alıp yerel bir üretici pazarına gitmek, kompost kutularına organik atıklarınızı atmak, mevsiminde ürün sunan restoranları tercih etmek...

Zamanla fark ettim ki, mutfakta attığınız küçük adımların doğa üzerinde büyük bir etkisi olabiliyor.

Bunlar hem şehre hem de doğaya katkı sağlıyor.

Sezonluk çiftliklerden alışveriş yapmak da bu deneyimin bir parçası. Toprağı görmek, üreticiyle sohbet etmek, aldığınız her ürün sadece mutfağınızı değil, bakış açınızı da besliyor.

Peki Vancouver’da sürdürülebilir lezzetleri takip etmek istersek nerelerden başlayabiliriz? Doğaya ve mutfığa saygılı pek çok küçük işletme keşfedilmeyi bekliyor. *TOPLUM* okurları için, çoğumuzun aşına olduğu ya da ilk kez duyacağı küçük bir Vancouver sürdürülebilir lezzetler rehberi hazırladım.



Through an Immigrant’s Eyes: Different yet Familiar

For many immigrants, these concepts take some getting used to. We may come from countries where plastic bags are handed out freely, where seasonal eating isn’t the norm, and where composting systems are nonexistent. Recycling, if available at all, is often limited. Even with the best intentions, everyday habits back home don’t always allow us to live as sustainably as we’d like.

In Canada, the difference is clear: Small lifestyle changes can add up. Bringing a tote bag to the farmers market, dropping food scraps into a compost bin, choosing restaurants that only serve what’s in season...

These little acts matter. Over time, I’ve figured that the small steps taken in the kitchen can have a big impact on the environment.

Shopping directly from seasonal farms is part of that journey, too. Meeting the farmers, seeing the land, and carrying home food that nourishes not only your body but also your perspective is an experience in itself.

So where do you start if you want to taste Vancouver’s sustainable side? The city is full of small, thoughtful businesses that honour both food and the environment. For *TOPLUM* readers, I’ve put together a guide—some familiar, some new—that maps out a few of Vancouver’s most inspiring places.

Marketler ve Sıfır Atık Alışveriş

İlk durağımız, tabii ki benim de alışveriş için favorim olan yerel üretim kalbi **Granville Island Public Market**.

Granville Adası'na adım attığınız anda, taze sebze ve meyve tezgâhlarının, peynir ve et ürünlerinin, denizden yeni çıkmış balıkların kokusu birbirine karışır. Burada satılan ürünlerin büyük kısmı, Vancouver çevresindeki çiftliklerden geliyor. Alışverişe gelirken mutlaka bez çantanızı getirin; çünkü satıcıların çoğu sıfır atık anlayışını benimsiyor. Pazarın kendi kompost sistemi sayesinde de, gıda atıkları çöpe değil, toprağa geri dönüyor.

Kuru gıda ve temizlik ürünlerinde sıfır atık alışveriş yapmak isteyenler için ise, birkaç harika adres daha var. Mount Pleasant'ta yer alan **Nada Grocery**, ambalajsız alışverişin öncülerinden biri. Burada kendi kavanozunuzu veya torbanızı getirerek gıda, temizlik ve kişisel bakım ürünlerinizi doldurabiliyorsunuz.

Kelowna'da bulunan benim için özel yeri olan **Chickpeace Zero Waste Refillery**'yi ise, bu listeye eklemekten geçemedim. Bu market B Corp sertifikalı bir işletme olarak gıda, kişisel bakım ve temizlik ürünlerini ürünü yeniden doldurma (refill) sistemiyle sunuyor; ayrıca kompost ve topluluk mutfağı programlarıyla da çevreye duyarlı bir yaklaşım sergiliyor.

Main Street'teki **Soap Dispensary & Kitchen Staples**, temizlik malzemelerinden mutfak gereçlerine kadar pek çok ürünü yeniden doldurma imkânı sunarken yerel üreticileri de destekliyor.

North Vancouver'daki **EASY Zero Waste** ise temizlik, kişisel bakım ve gıda ürünlerinde yeniden doldurma hizmeti veriyor ve online sipariş seçeneği sağlıyor.

Markets and Zero-Waste Shopping

My first recommendation is also my personal favourite: **Granville Island Public Market**, the beating heart of local food.

Step inside and the air fills with the scent of fresh fruits and vegetables, artisan cheeses, cured meats, and fish straight from the ocean. Much of what you see here comes directly from farms surrounding Vancouver. Bring your reusable bag—most vendors are serious about zero waste. Thanks to the market's composting program, leftover food doesn't end up in the landfill, but goes right back into the soil.

If you're looking for package-free shopping, Vancouver has several standouts. **Nada Grocery** in Mount Pleasant is a pioneer in zero-waste retail, where you can bring your own jars and bags to refill with everything from grains to personal care items.

Over in Kelowna, **Chickpeace Zero Waste Refillery**, a B Corp-certified store, offers refill options for food, cleaning, and personal care products. They also run composting programs and a community kitchen.

On Main Street, **The Soap Dispensary & Kitchen Staples** lets you refill cleaning products and pantry essentials while also spotlighting local producers.

And in North Vancouver, **EASY Zero Waste** offers a similar range of refill services, plus the convenience of online ordering.

Sezonluk Ürünlerin Keyfi

Araç plakalarında yazdığı gibi “Beautiful British Columbia”nın bize sunduğu en güzel olanaklardan biri de sezonluk ürün toplama deneyimleri.

“Çiftlikten sofraya” deneyimini yaşamak için bu küçük listeden başlayabilir, sonrasında yeni yerler keşfederek bu alışkanlığı bir yaşam tarzına dönüştürebilirsiniz:

- **Mayıs-Haziran:** Çilek (Fraser Valley çiftlikleri)
- **Temmuz-Ağustos:** Yaban mersini ve ahududu (Burnaby, Richmond, Abbotsford)
- **Eylül-Ekim:** Elma ve balkabağı (Langley, Maple Ridge)
- **Kasım-Aralık:** Kış sebzeleri (Vancouver, Richmond, Chilliwack)

Bu deneyim, yalnızca sofranıza taze ürünler taşımakla kalmaz; aynı zamanda yerel çiftçileri desteklemenin ve sürdürülebilir gıda zincirinin bir parçası olmanın keyfini de yaşatır. Yanınıza tekrar kullanılabilir sepet veya kap getirerek hem atığı azaltabilir hem de daha keyifli bir deneyim yaşayabilirsiniz.■

The Joy of Seasonal Harvests

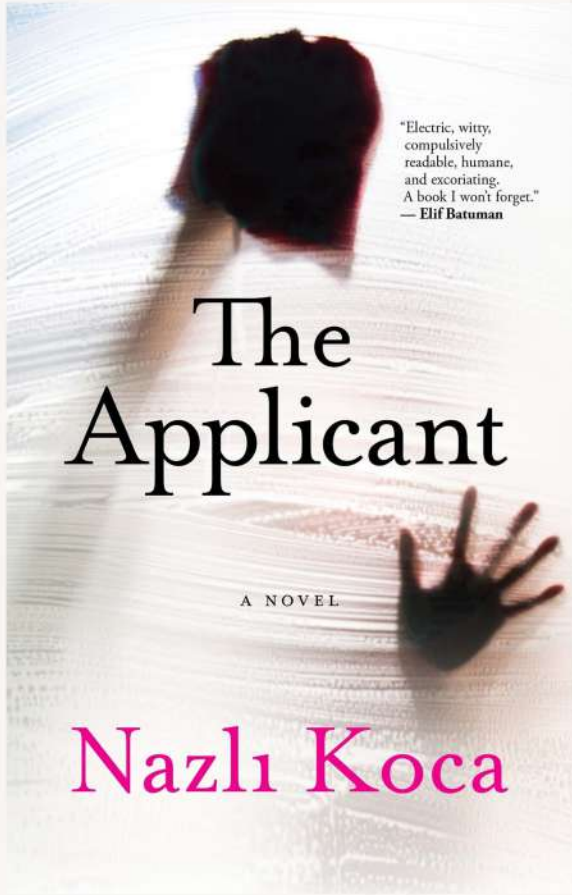
One of the true pleasures of “Beautiful British Columbia”—as the license plates proudly declare—is the chance to pick your own seasonal produce.

It’s the most hands-on way to experience the farm-to-table philosophy. Here’s a simple calendar to start with:

- **May-June:** Strawberries (Fraser Valley farms)
- **July-August:** Blueberries and raspberries (Burnaby, Richmond, Abbotsford)
- **September-October:** Apples and pumpkins (Langley, Maple Ridge)
- **November-December:** Winter vegetables (Vancouver, Richmond, Chilliwack)

Harvesting your own food not only fills your kitchen with the freshest ingredients but also supports local farmers and strengthens the sustainable food chain. Bring along a reusable basket or container; you’ll cut down on waste and make the experience even more rewarding.■





Yazarın Bir Göçmen Temizlikçi Olarak Portresi A Portrait of the Author as an Immigrant Cleaner

ATAMAN AVDAN

Bir lisansüstü öğrencisinin en büyük korkusu, uzun yıllar ve büyük emekler sonunda hazırladığı tezinin reddedilmesidir. Arkadaşlarının bunun çok nadir yaşandığını söylemesi bile kaygısını azaltmaz. Hele ki, bulunduğu ülkede yabancı öğrenci statüsündeyse, tezinin reddedilmesi sadece akademik kariyerinde onarılması güç bir kusur yaratmakla kalmayacak, oturum ve çalışma izni de bu statüye bağlı olduğundan, bir anda kendini arafta bulacaktır. Yabancı bir ülkede belirsiz bir statüye düşme ihtimali öğrencinin her yanını sarar, uykularını kaçıırır.

Nazlı Koca'nın İngilizce yazdığı, henüz Türkçeye çevrilmemiş olan ilk romanı *The Applicant* (2023, New York: Grove Press) bu korkuya değil, fakat gerçeğe dönüşmesinin ardından, Leyla'nın yaşadıklarına odaklanıyor.

Few anxieties weigh more heavily on graduate students than the prospect of their thesis being rejected after years of painstaking effort. Reassurances that such cases are exceedingly rare offer little comfort. For international students, the stakes are even higher: A rejection may not only derail an academic career but also jeopardize residency and work permits, leaving them suspended in legal and existential limbo. The specter of falling into such uncertainty stalks every moment of their lives.

Nazlı Koca's first novel, *The Applicant* (2023, New York: Grove Press), written in English and not yet translated into Turkish, does not focus on this fear so much as it probes its aftermath.

20'li yaşlarında, vatanında maddi ve manevi olarak giderek zorlaşan hayattan uzaklaşarak, yazar olma düşleri ve kendini keşfetme amacıyla "kişinin hayatta kalmak için hayallerinden vazgeçmesinin gerekmediği bir şehre benzeyen Berlin'e" (bu yazı boyunca, alıntıların Türkçe çevirileri bana ait, AA) taşınan anlatıcı, Leyla, burada bir yüksek lisans programını bitirmeyi, her ne kadar "bir sanatçı gibi giyinmese" ve "bir yıldan fazla bir süredir yeni bir şey yazmamış olsa" da, Berlin sanat ve edebiyat çevrelerinde tutunmayı ummaktadır.

Tezinin "yeterince akademik olmaması" nedeniyle okulla ilişkisi kesilen Leyla, danışmanın kararına resmi olarak itirazda bulunmuş, tekrar bir değerlendirme ya da yeni bir tez yazma hakkı talep etmektedir. İtirazı karara bağlanana kadar, ona verilen geçici statü (Fiktionsbescheinigung, yani kurgusal sertifika) ise, başka bir akademik programa kaydolmasına ve tam zamanlı bir işe girmesine imkân tanımaz. Leyla, bu nedenle, Alice Harikalar Diyarı'nda temalı bir hostelde, temizlikçi olarak çalışmaya başlar.

Kitap, Leyla'nın, hosteldeki ilk gününden başlayarak sekiz ay boyunca tuttuğu günlük şeklinde kurgulanmış. Bu sayede okur, Leyla'nın başına gelenleri birinci ağızdan öğreniyor, içinde bulunduğu sıkıntılara, sorgulamalarına doğrudan tanıklık ediyor; geçmişindeki acılarla, kahramanla beraber yüzleşiyor, onları çözümleme çabasına giriyor.

Hostelin diğer çalışanları da genellikle Leyla gibi, lisansüstü öğrencileri ve/veya sanatçı olmaya çalışan genç göçmenlerdir. Örneğin, ilk gününde, Leyla'ya yeni işini nasıl yapacağını öğreten Ali, üniversitedeki okutmanlık görevinden hiç para kazanamadığı için, düşük ücretli üç işte çalışmaktadır; Leyla'yı "göçmen hiyerarşisinin en dibine hoş geldin" diyerek karşılar.

Her protagonist, Leyla, a young woman in her twenties, flees the material and emotional difficulties of everyday existence in Türkiye and moves to Berlin ("a city where one wouldn't have to give up on her dreams to stay alive"). She arrives with aspirations of becoming a writer and of completing a master's degree, hoping to find a foothold in the city's literary and artistic scene, even if she "wasn't dressed like a Berlin artist" and hasn't "written anything new in over a year."

Leyla's academic trajectory soon unravels: Her thesis is dismissed as "not academic enough." She appeals, requesting either a re-evaluation or permission to start anew. While awaiting a decision, she is consigned to a precarious interim legal status (the Fiktionsbescheinigung, or "fictional certificate"), which prevents her from enrolling in another academic program or holding full-time employment. She begins working instead, as a cleaner in an Alice in Wonderland themed hostel.

The novel takes the form of a diary spanning eight months, beginning with Leyla's first day at the hostel. This structure lends immediacy: The reader hears events in her own voice, feels her frustrations, confronts her memories, and accompanies her attempts to make sense of the past.

The hostel's staff are, like herself, often graduate students or aspiring artists making do with precarious employment. Ali, who trains Leyla on her first day, works three low-paying jobs while teaching for free at the university. "Welcome to the bottom of the immigrant hierarchy," he greets Leyla.

Leyla, okulda başına gelenleri, ilk defa hostelin başka bir çalışanına, "İtalyan bir DJ, fotoğrafçı, grafik tasarımcı ve temizlikçi" olan Mia'ya anlatır. Kendi gibi Türk ve lisansüstü öğrencisi olmasına rağmen bu konudan Ali'ye hiç bahsetmemesinin nedenini ise günlüğünde şöyle açıklar:

"[Ç]ünkü Türkçede başarısızlıktan bahsetmek çok daha zor. O dilde düşünmek, hayatın acısını, utancını, dramını üç katına çıkarır. Çünkü ne kaybettiysem Türkçede kaybettim. Çünkü bütün kayıplarım için, ana dil denen o beyaz odada ağladım; adına geçmiş dediğimiz psikiyatri kliniğinin o beyaz, penceresiz odasında."

Leyla yeni işini, Türkiye'deki annesi ve kız kardeşinden de gizlemektedir: "Onların Türkiye'de dert edeceği yeterince şey var zaten. Hem bir zamanlar bizim de bir temizlikçimiz olduğunu ve hayatlarımızın nasıl değiştiğini hatırlayarak üzülmelerine neden olmak istemiyorum" diye not düşer günlüğüne.

Leyla günlüğünde, deneyimlerini anlamlandırmaya çalışırken, kimi zaman Türkçe şarkılara, örneğin Cem Karaca'nın Tamirci Çırağı'na ("İşçisin sen, işçi kal") kimi zaman onu etkileyen kitaplara, örneğin, James Joyce'un *Ulysses*'ine ("İstanbul'un sokaklarında bir hayalet gibi dolaşırken, gerçekliğimin bir zamanlar sahip olduğum hayallerden nasıl uzaklaşabildiğini anlayamıyor, Joyce'un Bloom'una dönüşüyordum") ya da aynı yazarın *Sanatçının Genç Bir Adam Olarak Portresi* adlı "*Künstlerroman*"ına ("Dublin'de Stephan Dedalus için, bana İstanbul'da olduğundan daha fazla umut vardı") gönderme yapıyor.

Künstlerroman, bir sanatçının, düşünsel ve deneyimsel oluşumunu anlatan romanları tanımlamak için kullanılan bir terim. *The Applicant* da bu kategoride değerlendirilebilir. Leyla, kitabın sonlarına doğru günlüğünü, bilgisayara geçirmeye, onu bir romana dönüştürmeye başlar; dosyanın başlığını da "The Applicant" koyar.



Fotoğraf | Photo by Nazlı Koca

Leyla confides her academic ordeal only to Mia, "an Italian DJ, photographer, graphic designer, and cleaner." In her diary she explains why she never mentions it to Ali, despite him being another fellow Turkish graduate student:

"[B]ecause it is much more difficult to talk about failure in Turkish. It triples the pain, the shame, the drama of real life to think in that language. Because I cried for all my losses in that white room called mother tongue, a white windowless room in the psych ward called the past."

She also hides her job from her mother and sister back home: "They have enough to deal with in Turkey. I don't want them to remember the days when we had a cleaner and give them yet another reason to be sad about the way our lives have changed."

As she tries to make sense of her experiences in the diary, Leyla often turns to Turkish songs, for example, Cem Karaca's *Tamirci Çırağı* ("You are a worker, and you'll remain a worker") and to books that have influenced her, such as James Joyce's *Ulysses* ("I was turning into Joyce's Bloom, walking the streets of Istanbul like a ghost, unable to reconcile how far my reality was from my dreams I once had"). Or she invokes Joyce's *Künstlerroman*, *A Portrait of the Artist as a Young Man*: "There was more hope for Stephen Dedalus in Dublin than for me in Istanbul."

In this sense, *The Applicant* itself may be read as a *künstlerroman*: A narrative of an artist's intellectual and experiential formation. Toward the end of the book, Leyla begins typing up her diary, transforming it into a novel; she titles the file "The Applicant."

Nazlı Koca'nın dili akıcı, süssüz, bir günlükten bekleneceği şekilde içten, içe dönük ama davetkâr. Böylece kitap, okuru kolaylıkla kendine çekiyor, Leyla'nın geçmiş, bugün ve gelecek arasında, ülkeler, diller, hayaller, gerçekler arasında sıkışmışlığını ve amansız bir özgürlük arayışını hissettiriyor. Leyla'nın Alman bürokrasisi ile uğraşırken yaşadığı ümitsizliği, Berlin gece hayatında başka bir gerçeklik arayışını, Türk dizileri eşliğinde uykuya dalma çabasını, kendisine yapılan mülteci statüsüne başvurma ya da biriyle evlenerek sınır dışı edilmekten kurtulma tekliflerinin yarattığı güçsüzlük hissini anlatırken bile, kitap yer yer okuru güldürüyor, dozunda bir mizahtan, daha doğrusu kara mizahtan kaçınmıyor. Güvencesizlik teması, hayaller ve gerçekler arasında yaşanan yabancılaşma süreci, edebiyat, müzik, sinema ve popüler kültür referansları ile işlenirken, *The Applicant* sadece Leyla'nın değil, bir kuşağın hikâyesine dönüşüyor.

The Applicant, aynı zamanda siyasi göndermeler, yakın Türkiye tarihine dair gözlemler barındırıyor. Nazlı Koca bunları Leyla'nın aile geçmişi, 2010'lu yıllarda Türkiye'de genç olmak ve Avrupa'daki göçmenlik deneyimi içine yerleştiriyor. Göçmenliğin mikro-siyaseti diyebileceğim "karşılaşmalar," örneğin siyaseten farklı görüşlere sahip göçmenlerin bir araya geldiği ortamların tasviri, göçmenlerden beklenen, hatta talep edilen, siyasi tutumlara dair saptamalar da kitabı zenginleştiriyor. Kitap boyunca kişisel ve siyasal arasındaki sözde ayırım sorgulanıyor.

Leyla'nın hikayesinin nasıl geliştiğini, yazarın bir göçmen temizlikçi olarak portresinin neye evrildiğini görmeyi okurlara bırakıyorum. Nazlı Koca ise, 2024 Colorado En İyi Roman ödülünü alan ilk kitabı ile, bence, edebiyat dünyasına güçlü bir giriş yaptı. Web sitesinden öğrendiğim kadarıyla, Ocak 2025'ten beri, "yakın gelecekte bir yere yerleşme niyeti olmadan" Güney Amerika'yı geziyor. Umarım seyahatlerinden yeni bir kitapla döner. ■

Nazlı Koca's prose is fluent, plain, sincere, and intimate—as one might expect from a diary. This makes the novel remarkably engaging. It captures Leyla's feeling of being trapped between the past, the present, and the future; among countries, languages, dreams, and realities; and her relentless search for freedom. Even as it depicts her despair in the face of German bureaucracy, her search for an alternate reality in Berlin nightlife, her attempts to fall asleep watching Turkish TV series, or her sense of powerlessness in response to suggestions that she marry someone or apply for asylum to avoid deportation, the book often makes the reader laugh, never shying away from dark humor. Through its preoccupation with precarity and alienation, woven together with references to literature, music, cinema, and popular culture, *The Applicant* becomes more than one young woman's account; it becomes the story of a generation.

At the same time, *The Applicant* contains political allusions and observations about recent Turkish history. Koca weaves these into Leyla's family background, the experience of being young in Türkiye in the 2010s, and the realities of being an immigrant in Europe. What I would call the micro-politics of immigration, such as encounters between immigrants with different political views, or reflections on the political attitudes expected or demanded of them, further enrich the novel. Throughout the book, the so-called boundary between the personal and the political is consistently questioned.

I leave it to readers to discover how Leyla's story unfolds, and what the portrait of the author as an immigrant cleaner ultimately becomes. But with her debut, which won the 2024 Colorado Book Award for Best Novel, Nazlı Koca has, in my view, made a powerful entrance into the literary world. According to her website, since January 2025 she has been traveling in South America "with no intention of settling anywhere in the near future." I hope she returns from her travels with a new book. ■

**Nazlı Koca, *The Applicant*.
New York: Groove Press, 2023**



**DERGİMİZE REKLAM
VERMEK İÇİN
TO ADVERTISE
IN TOPLUM**

fundraising@turkishcanadiansociety.org

Yemek, Kimlik ve Aidiyet ya da Dolmanın Anatomisi

Food, Identity, and Belonging or the Anatomy of Dolma

Anadolu'dayım. Rakı da içebilirim, arak da, mastika da, uzo da.

Uzanmışım.

Heybemdeki hikâyelerin yanına hikâyeler eklemeye gelmişim.

Önce soğan mı, kıyma mı kavruluyordu? Baharatlar zaten hep aynıydı.

Tuz desen. Her şey, herkes gibi o da sudan gelmişti.

Bu yalnızca benim mi yoksa insanlık tarihinin bir karmaşası mıydı?

Var olma çabası ve kimlik, savaşın, göçün, devrimin hem nedeni hem de sonucudur. Göçenler, sürülenler yahut on kuşak atasının yaşadığı köyden çıkmayanlar tuzunu, biberini sofraya serpiştirir. Çünkü her yemek, yalnızca malzemelerin birleşimi değil, aynı zamanda coğrafyanın, iklimin, inançların - ve elbette onun yasaklarının - kültürün ve toplumsal belleğin yansımasını oluşturur.

Oysa yalnızca besin alımı konuşulmalıydı. Yemek yeme eylemi, doğrudan sonuçları itibarıyla biyolojik organizmanın yaşaması için gerekli olan enerjinin karşılanmasını sağlamalıydı. Ne etnosantrik bir ortama, ne de bunların yazılmasına gerek olmamalıydı.

Dolma Arap'ın mıydı, Balkan'ın mıydı, Türk'ün müydü? Hepsinin içine pirinç girmiyor muydu?

I am in Anatolia. I could drink rakı—or arak, mastika, or ouzo.

I am stretched out.

I've come to add new stories beside the ones already in my satchel.

Was it the onion or the ground meat that was sautéed first? The spices were always the same anyway.

Salt, too, like everything and everyone, came from water.

Was this confusion mine alone, or was it as old as human history itself?

The struggle to exist, and with it, identity, is both the cause and the result of war, migration, and movement. Migrants, the displaced, or even those who have never left the village of their ancestors sprinkle their own salt and pepper onto the table. Every dish is not just a combination of ingredients; it is a reflection of geography, climate, beliefs - and their taboos - culture, and collective memory.

And yet, shouldn't we be talking only about nutrition? Eating, biologically speaking, should serve the sole purpose of supplying the energy needed for survival. There should be no room for ethnocentrism, let alone writing about it.

Was dolma Arab, Balkan, or Turkish? Didn't they all put rice inside?

Bu yüzden gastronomi yalnızca pişirme ve yeme alışkanlıkları değil, ırksal ve sınıfsal bir statünün de zeminiydi. Pierre Bourdieu'nün kültürel sermayesini buraya oturtmak pek mümkün. Kültürel sermaye, toplumsal eşitsizlikleri vurgulamakta ve bazı pratiklerde kültürün yeniden üretilmesini göstermektedir. Farklı sosyo-kültürel yapıların ve milletlerin bir araya gelerek beraberinde getirdikleri yeme alışkanlıkları ve pratiklerini ortaya sermesi, yemeklerin sadece biyolojik yeterliliğe değil, hiyerarşiler ve aidiyet ilişkileriyle bütünleşmesi, Bourdieu'nün teorisini destekler vaziyettir.

Öbür taraftan Arjun Appadurai'nin de dediği gibi: "Ulusal mutfaklar zamansız değildir; onlar bilinçli bir seçme, dışlama ve icat etme sürecinin ürünüdür."

Mezopotamya'nın buğday tarlaları, Ege'nin zeytinlikleri, Orta Asya ve Balkanlar'ın yoğurdu, İran'ın baharatı, Levant'ın deniz ürünleri... Tüm bu unsurlar, Anadolu'nun zenginliğini ve melezliğini ortaya koyuyor. Ve bu yüzden, Anadolu'nun yemeği göçün, ticaretin, savaşların ve toplumsal tepkilerin ürünü oluyordu.

Göçün yarattığı kimlik değişimlerinde yemek çoğu zaman "biz" ve "öteki" ayrımının aracıdır. Mutfak, bireyin ve toplumun kendini farklı kılma biçimlerinden biridir.

Oysa gerek zorunlu göçlerde, gerekse kişisel tercihlerle yapılan göçlerde, küresel ölçekte dolaşıma giren yemeklerin farklı toplumlarda kabul görseler de, kendi özgünlüklerini yitirmeden varlıklarını sürdürmeleri beklenir. Bir yerde sevilmesi ya da tercih edilmesi, kökeninden kopup homojen bir yapıya ulaşacağı anlamına gelmez.

Gastronomy is not merely cooking and eating habits; it is also a marker of racial and class status. Pierre Bourdieu's concept of cultural capital fits well here. Cultural capital highlights social inequalities and reveals how culture is reproduced through certain practices. When different socio-cultural groups and nations bring their food habits into the same setting, the table becomes not just a site of biological sustenance but of hierarchy and belonging. In this sense, Bourdieu's theory holds firm.

As Arjun Appadurai says, "National cuisines are not timeless; they are the outcome of a conscious process of selection, exclusion, and invention."

Mesopotamia's wheat fields, the Aegean's olive groves, the yogurt of Central Asia and the Balkans, Iran's spices, the seafood of the Levant... Together they reveal Anatolia's richness and hybridity. This is why Anatolian cuisine is a product of migration, trade, wars, and social reactions.

In identity transformations born of migration, food often becomes the mediator distinguishing "us" from "the other." The kitchen is one of the ways individuals and societies define their distinctness.

Yet in both forced and voluntary migrations, foods that enter global circulation are expected to survive in new contexts without losing their originality. Being embraced elsewhere doesn't mean detaching from one's origins and blending into a homogeneous whole.



Ancak Anadolu deneyiminde süreç böyle değildir. Anadolu'daki her millet aynı yemeği kendi kültürel mirasının parçası olarak görüp ona sahiplik atfedebilir. Ve bu yolculukta yemek herkes için bir kimliğe dönüşür. Farklılıklar zamanla melezleşir, kültürel sınırlar silikleşir ve her şey yeniden tanımlanır.

Anadolu zaten bir beşiktir; gerek edebî gerek sosyolojik alanlarda "Medeniyetler Beşiği" olarak anılır. Çünkü Hititler'den Roma'ya, Bizans'tan Selçuklu ve Osmanlı'ya birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

Ve bu yüzden yemek, yalnızca damak zevkine hitap etmez ya da biyolojik bir tamamlayıcımız olmaz; aynı zamanda toplumsal kimliği, kültürel belleği ve tarihsel sürekliliği görünür kılar. Sofralar, bireylerin aidiyetliklerini resmettiği, kültürün ve toplumsal düzenin sembolik olarak ortaya konduğu bir sahaya dönüşür. Dolayısıyla bir tabak yemek hem biyolojik bir gereksinimi karşılar, hem de insanın kimlikel ve kültürel varlığını yansıtan bir resme dönüşür.

"Babaaaaaaa... Yemek hazır..."

Sofra yere mi kurulacak, masada mı yenecek? Herkes aynı tabaktan mı yiyecek, yoksa yemekler masadaki her üyeye porsiyonlanacak mı? Roller nasıl belirlenecek? Bunlar neden konuşuluyor?

Yemeğin pişirme tekniği, kullanılan malzemeler ve servis edildiği tabaklar zaten mensubu olunan sınıfın bir yansıması olarak sofrada sergilenmektedir. İster şehirde yaşayan bir zengin, ister toprak sahibi varlıklı bir köylü olun, sofra, temsil edilen sınıfın görünür bir simgesidir.

But the Anatolian case unfolds differently. Every community in Anatolia sees the same dish as part of its own heritage, claiming ownership over it. Food becomes identity. Over time, differences blend, cultural boundaries blur, and everything is redefined.

Anatolia is already a cradle; often called the "Cradle of Civilizations" in both literature and sociology. From the Hittites to Rome, from Byzantium to the Seljuks and Ottomans, countless civilizations have made their home here.

And so, food is more than flavour or biological necessity; it reveals social identity, cultural memory, and historical continuity. The dining table becomes the stage where belonging is displayed, where culture and social order are symbolically laid out. A single plate of food satisfies both a biological need and becomes a portrait of one's identity and cultural existence.

"Daaaaaad! Dinner's ready!"

Will the meal be served on the floor or at a table? Will everyone eat from one dish, or will each person have their own plate? Who takes on which role? Why are these questions even asked?

The cooking techniques, the ingredients used, the way food is served, they all reveal one's social class. Whether one is a rich city-dweller or a prosperous landowning villager, the practice and presentation of the meal become visible symbols of social class.



Ancak Anadolu mutfağında bu katmanlar oldukça belirginleşebiliyor. Sofranın yere kurulması ve ortak tabaktan yemek yenmesi, 1990'lardan öncesine kadar sıklıkla görülen bir gelenektir. Sınıfsal ve kuşaksal modernleşme, beraberinde yemeğin masaya taşınmasını getirdi. Herkesin ortadaki büyük bir tabak ya da tepside yediği yemekler, bireysel kimliğin daha da ön plana çıktığı 2000'lerle birlikte yerini porsiyonlanmış tabaklara bıraktı. Ve bu durum, ait olunan etnisiteden ziyade, Anadolu'da yaşayan bütün etnik grupların edindiği ortak bir deneyimdi.

Önce soğanın mı kıymanın mı kavrulduğu konusunun tartışıldığı alan, yani "biz" ve "öteki" sergilendiği gergin tartışma, modernleşme süreciyle birlikte toplumsal ve aile içi hiyerarşiyi biraz da olsa silikleştirebildi.

Hiyerarşinin ve katmanlaşmanın konuşulduğu bu ortamda, sınıfsal desteğin ve üretimin cinsiyet kimliğiyle güçlü bir şekilde ortaya çıktığı konular da vardı: Yemek imecesi.

Geleneksel gastronomi ve onun üretiminde, bir arada yaşayan halkın kadınlarının ortak dayanışmasıyla pişirilen yemekler, çok sayıda ailenin aynı anda sofrasına yerleşebiliyordu. Cinsiyet kimliği ve dayanışmasından bu noktada bahsetmemek pek bir haksızlık olur.

Doğu Anadolu'da tandırda pişirilen ekmekler, iç Anadolu'da bütün gün yoğun bir emekle hazırlanan mantılar birden fazla aileyi aynı anda doyuran kolektif bir eyleme dönüşmekteydi. Kadınların, kadın emeği ve dayanışmasıyla ürettiği bu yemekler, kimi zaman bütün bir mevsim sofrada yerini alıyor ve yemek, bütün Anadolu halklarında olduğu gibi yine kadının elinden çıkıyordu.

Ve bu noktada Anadolu gastronomisi, kolektif emeğin ve kültürel kimliğin, ait olunan etnisiteden bağımsızlaşarak sosyal bir yapıştırıcı etkisinin de olduğu bir zemin hâline gelmekteydi.

In Anatolian cuisine, these layers are especially pronounced. Laying the meal on the floor and eating from a shared dish was common until the 1990s. With modernization across classes and generations, meals migrated to tables. The big tray shared in the center slowly gave way to individual servings in the 2000s, reflecting the rise of personal identity. And this shift was not unique to any one ethnic group; it was a shared experience for all who lived in Anatolia.

The heated debate over whether the onion or meat is fried first; that ritualized performance of "us versus them" was, with modernization, softened by the blurring of social and familial hierarchies.

And in these conversations about hierarchy and stratification, gender inevitably enters the table: The collective labour in food preparation.

In traditional gastronomy, it was often the shared effort of women from different households that fed entire communities. To speak of food without acknowledging women's labour and solidarity would be unjust.

The bread baked in earthen ovens in Eastern Anatolia, the *mantı* meticulously prepared all day in Central Anatolia... These were collective practices feeding multiple families at once. Produced through women's cooperation and skill, these foods sometimes sustained households for an entire season. As with almost every dish in Anatolia, it was women's hands that shaped them.

Thus, Anatolian gastronomy becomes a space where collective labor and cultural identity transcend ethnicity; it becomes a social adhesive.



Başa mı döndük?

Su, pirinç, sebze ve baharatlar. Temizle, doğra, içini doldur, suyunu koy ve pişir. Bunu tekrarla.

İran bunu en azından 17. yüzyıldan beri yapıyor; Yunan, incir yaprağını dolduruyor. Yahudi, Arap ve Kürt hep birlikte yapıyor. Azerbaycan bunun adına bir de festival düzenliyor.

İçimize aldığımız ve kültürel olarak pekiştirdiğimiz her yiyecek, göçün ve aidiyetin tarihsel bir simgesi olarak Anadolu'da karşımıza çıkıyor. Ve bu yüzden Anadolu gastronomisi adeta açık hava müzesi niteliğinde sergileniyor.

Farklılık kavgası, aslında sofranın toplumsal işleyişinde kendini yeniden tekrarlıyor. Yaşanılmış bu göçte veya sürgünde, herkes kendi kimliğini masaya koyuyor, fakat hepsinde ortaya yine "dolma" çıkıyor.

Bu kolektif miras, biyolojik bir gereksinimin ötesine geçip, "biz" ve "öteki" algısının oluştuğu bir düzleme evriliyor.

Ve bu noktada Anadolu gastronomisinin zenginliği, kavgası ve çeşitliliğinden geliyor.

Farklılığımız kimliğimizi oluşturuyor, soframız ise ısrarla aynılığımızı kanıtlıyor. ■

Back to the beginning?

Water, rice, vegetables, and spices. Rinse, chop, stuff, pour water, cook. Repeat.

Iran has been doing it since at least the 17th century. Greeks stuff fig leaves. Jews, Arabs, and Kurds all make it together. Azerbaijan even holds a festival for it.

Every food that we take in and reinforce culturally becomes a historical symbol of migration and belonging in Anatolia. This is why Anatolian gastronomy stands like an open-air museum.

The quarrel over difference reenacts itself at the dining table. In migration or exile, everyone lays their identity on the table, and yet, what emerges is once again *dolma*.

This collective heritage surpasses biological need, evolving into a realm where the notions of "us" and "the other" are constantly renegotiated.

The richness of Anatolian cuisine lies precisely in this diversity, this tension, this multiplicity.

Our differences shape our identities. Our shared table insists we are the same. ■



Foça, İzmir

ŞİMDİ ÜYE OLUN BECOME A MEMBER NOW



Hem gelecek etkinliklerimize indirimli katılın,
hem de sizlere çok daha güzel etkinlikler
sunmamız için bizlere destek olun!

Get a discount for our upcoming events,
and support us to offer you greater events!

Genel Üyelik: \$30

Öğrenciler: \$10

18 Yaş Altı: Ücretsiz

Adult Member: \$30

Students: \$10

Under 18: Free of charge

Turkish Canadian Society



We acknowledge with gratitude that our place of work is within
the unceded traditional homelands of the Musqueam,
Squamish, and Tsleil-Waututh Nations.

İLETİŞİM | CONTACT

Turkish-Canadian Society

74705 Kitsilano RPO 2768 West Broadway Vancouver, BC, V6K 4P4 Canada



turkishcanadiansociety.org

     @tcsvancouver

Disclaimer for Toplum Magazine

TCS Toplum Magazine is a community effort. The Magazine allows for members of the community and members of TCS to provide material and sources helpful to others. The inclusion of a product, vendor, or service should not be construed as an endorsement of such product, vendor, or service. We strive to ensure the material provided by others is appropriate and neutral. However, the views and ideas written and expressed by authors who wish to have their work published do not reflect the views of TCS. TCS makes no representations or warranties of any kind, express or implied about the completeness, correctness, and authenticity of the information written by others. Any reliance you place on such materials is strictly at your own risk and this content should not be used solely as a basis for making any personal, business, legal or any other decisions.

