

# Künefe ama “Gazze usulü”: Kuşatma ve Açlık Arasında Filistin Mutfağını Yaşatmak

**AYŞE BETÜL BAL**

ORSAM İngilizce Redaktörü,  
Ortadoğu Analiz Dergisi Yardımcı Editörü

**Renad yemek yaparken kuşatma altındaki hayatın küçük anlarını da paylaşıyor: Günlerce temiz suya erişememek, bir zamanlar mutfaklarının temelini oluşturan tavuk ya da sebzeyi haftalarca bulamamak.**



**I**nstagram akışında gezinirken karşıma çıktı Renad: Koyu saçlı, yüzü ışıltılı gülümseyen bir kız çocuğu... Video çekerek yemek yapıyordu. Instagram’da sevdiğim ve alışık olduğum bir konseptti bu ancak onunki farklıydı: Evet, Renad “Gazze usulü” yemek pişiriyordu. Yani en temel malzemelerle -İsrail bombardımanının onlar için gündelik bir gerçekliğe dönüştüğü bir dünyada- çoğunlukla yardım kolilerinden çıkan erzakla, en sıradan yemekleri hazırlıyordu.

Gazze’nin orta kesimindeki Deyr el-Belah’ta yaşayan 11 yaşındaki Renad Attallah, Instagram’da @RenadFromGaza adıyla biliniyor ve çoktan binlerce takipçi toplamış durumda. Sayfasında Gazze’ye özgü sumak bazlı bir yahni olan sumakiyye, *basbousa* ve *maklube* gibi geleneksel Filistin yemeklerinin yanı sıra buzlu kahve veya ev yapımı “Bounty” çikolata yapımı gibi küçük keyifleri de paylaşıyor.

Instagram hesabı kuşatma altındaki kente Türk Kızılayı tarafından gönderilen gıda yardım paketini açtığı



“kutu açılımı” videosundan sonra viral oldu. Bu video, 7 Ekim’den bu yana İsrail bombardımanının en ölümcül tırmanışlarından birini yaşayan Gazze Şeridi adına çok şey anlatıyordu.

Renad yemek yaparken kuşatma altındaki hayatın küçük anlarını da paylaşıyor: Günlerce temiz suya erişmemek, bir zamanlar mutfaklarının temelini oluşturan tavuk ya da sebze haftalarca bulamamak. Onun paylaşımları, gazeteciler ve medya çalışanlarının İsrail güçleri tarafından kasıtlı olarak hedef alınması sebebiyle giderek daha tehlikeli hâle gelen bir alanda, çok az kişinin tanıklık edebildiği günlük hayatta kalma mücadelesine açılan bir pencere sunuyor. Dünyanın büyük kısmı ise sahada olup bitenleri ancak kendi ya da sevdiklerinin yaşamı paylaşmasına aktarabilen medya mensuplarının anlatısı sayesinde öğrenebiliyor.

Kaldı ki Renad, işgal altındaki hayatın ve açlığın nasıl görüldüğünü dünyaya sosyal medya aracılığıyla göstermeye çalışan pek çok Gazzeliden biri. Bölgedeki gıda krizi sadece savaşın bir sonucu da değil; kasıtlı bir politikanın ürünü: Yiyecek, su ve ilacın işgal altındaki topraklara girişinin İsrail tarafından sistematik biçimde kısıtlanması.

El Cezire’ye verdiği bir röportajda Renad, “Yemek videolarını hep çok sevmişimdir,” diyerek şöhretinin “tesadüf” olduğunu söylüyor. Hesabı birlikte yönettiği kız kardeşiyle, Gazze’nin çoğunda hâlâ bulunabildiğini düşündükleri en basit malzemeleri özellikle seçtiklerini anlatıyor. “Basit olsalar bile,” diyor, “bir sorumluluk hissediyorum. Çünkü su bile bulamayanlar olduğunu biliyorum.”

Öte yandan beni Renad’a çeken, masamın başına oturup bu yazıyı yazdıran şey de tam olarak bu videolardı: Bombardıman altındaki mülteci kamplarında kaydedilmiş Renad görüntülerinde, ondan daha iyi ya da kötü durumda olan -hatta belki artık hayatta olmayan- binlerce

## Bölgedeki gıda krizi sadece savaşın bir sonucu da değil; kasıtlı bir politikanın ürünü: Yiyecek, su ve ilacın işgal altındaki topraklara girişinin İsrail tarafından sistematik biçimde kısıtlanması.

Filistinli çocuğun hiç bilinmeden yok olup giden hayatına dair kesitler vardı. Bunlar bana uzun yıllardır kimlik ve gurur kaynağı olan bir alanın yani Filistin mutfak kültürünün, bugün bazı akademisyenlerin “gastro-koloniyalizm” diye adlandırdığı sürecin hedefi hâline geldiğini de hatırlattı: Yerel mutfağın ya tamamen silinmesi ya da yeniden adlandırılması yoluyla daha geniş bir sömürgeci projenin parçasına dönüştürülmesi.

Zeytin diyarı olarak bilinen, bereketli topraklara sahip Filistin bir zamanlar halkını bollukla beslerdi. Bugün, aynı toprak bir bahçeden çok toplu bir mezarlığı andırıyor onlar için. İsrail, el koyduğu topraklardan elde ettiği ürünleri “Made in Israel” etiketiyle tüm dünyaya ihraç ediyor.

Ancak 7 Ekim’den iki yıl sonra varılan ateşkestten sonra bile Gazze’deki Filistinliler açlıkla mücadele ediyor. Zira İsrail yeni bir kısıtlama politikasına geçerek temel gıda ve tıbbi ürünleri engellerken “temel olmayan” malların girişine izin veriyor.

Gazze Hükümet Medya Ofisi, yakın zamanda yaptığı açıklamada süt ürünleri, sebzeler, yumurta, kırmızı et, tavuk, besin takviyeleri dâhil 350’den fazla temel gıda



## Ateşkes öncesinde yayımlanan Entegre Gıda Güvenliği Aşama Sınıflandırması (IPC) raporları, kıtlık için gerekli üç eşikten ikisinin zaten aşılmış olduğunu ortaya koyuyordu. FAO, WFP ve UNICEF ise kapsamlı bir insani müdahale için zamanın hızla daraldığı uyarısında bulunmuştu.

maddesine hâlâ erişilemediğini bildirdi. Buna karşılık gazlı içecekler, işlenmiş atırtırmalıklar ve çikolata gibi düşük besin değerli ürünlerin girişine izin veriliyor. Üstelik bu ürünler, İsrail'in tedarik zincirleri üzerindeki kontrolü nedeniyle normal fiyatın on beş katına varan tutarlarla satılıyor.

Ekim 2023'ten bu yana İsrail ordusunun aralıksız yürüttüğü saldırılar sonucunda yaklaşık 69 bin Filistinli öldü 170 binden fazlasını yaralandı. Saldırıları ancak 10 Ekim'de, ABD Başkanı Donald Trump'ın "20 Maddelik Barış Planı" kapsamında yürürlüğe giren ateşkesle kısmen durdu.

BM İnsani İşler Koordinasyon Ofisine (OCHA) göre ateşkestən bu yana Gazze'nin güneyindeki insani koşullar bir nebze iyileşti; daha önce günde tek öğünle hayatta kalan aileler artık iki öğüne ulaşabilir hâle geldi. Ancak Gazze'nin kuzeyinde durum hâlâ felaket düzeyinde; kıtlık eşliğindeki gıda güvensizliği devam ediyor.

Ateşkes öncesinde yayımlanan Entegre Gıda Güvenliği Aşama Sınıflandırması (IPC) raporları, kıtlık için gerekli üç eşikten ikisinin zaten aşılmış olduğunu ortaya koyuyordu. FAO, WFP ve UNICEF ise kapsamlı bir insani müdahale için zamanın hızla daraldığı uyarısında bulunmuştu.

Bu koşullar altında ve Renad gibi sayfaların arasında yeterince gezinip Filistin mutfağının hafıza ve direnişle bağını daha iyi anlamaya çalıştıktan sonra Türkiye'de yaşayan Ramallahlı bir yüksek lisans öğrencisi olan arkadaşım ile konuştum. Bana ailesinin hem kendileri hem de

misafirleri için hazırladığı; memleketlerinin verimli topraklarına kök salmış geleneksel tarifleri anlattı. Onunla sohbetimizden yola çıkarak her ay pişirmeyi planladığım birkaç yemek seçtim. Zira bu artık benim için küçük bir hatırlama ve dayanışma eylemine dönüştü. Aynı zamanda aşağıda onun yardımıyla derlediğim tariflerle sizin de aynısını yapmanızı tavsiye ediyorum.

Bunlar İsrail'in son yıllarda dünyaya "İsrail humusu," "İsrail falafeli," ya da "İsrail şakşukası" gibi isimlerle tanıtmaya çalıştığı Filistin mutfağının ürünleri. Bu masum bir yeniden markalaştırma çabası değil; Gazze halkını tarih sahnesinden silerken aynı zamanda bölgenin tarihini yeniden şekillendirme, sahiplerinin izlerini ve toprakla olan bağlarını, Filistin ile özdeşleşmiş yemeklerini silme girişimi.

### Maftoul

Maftoul, "Filistin kuskusu" olarak da bilinen, iki temel unsurdan oluşan lezzetli bir yemek. İlki el yapımı, yuvarlanmış bulgur taneleri olan *maftoul*; ikincisi ise nohut, soğan ve baharatlarla zenginleşen, üzerine servis edilen tavuklu bir yahni. Arkadaşımın anlattığına göre özellikle kış aylarında Filistin topluluklarında çok popüler. Taneler, özel olarak tasarlanmış çift katmanlı tencerelerde pişiriliyor. Alt bölmedeki et ve sebze karışımının buharı, delikli üst bölmeden yükselerek *maftoulu* pişiriyor. Üst bölüm süzgeç gibi çalışıyor ve buharın yalnızca tanelerin arasından geçmesini sağlıyor. Bu teknik, yemeğin kendine özgü dokusunu ve aromasını koruyor.



### Musakhan

Musakhanın, Filistin'in kuzeyindeki Tulkerim ve Cenin gibi kentlerde ortaya çıktığı belirtiliyor. Geleneksel olarak sonbaharda, zeytin hasadını kutlamak için hazırlanıyor ve mevsimin ilk sıkım zeytinyağı kullanılıyor. Baharatlanmış, fırınlanmış tavuk; karamelize soğan ve zeytinyağı içinde pişirilmiş, sumakla tatlandırılmış tabun ekmeğinin üzerinde servis ediliyor. Musakhan, Filistin'in tarımsal mirasını ve özellikle zeytinyağına dayalı mutfak kültürünü yansıtır.

### Maklube

Gazze'de balıkla hazırlandığında *sayadiye* olarak da bilinen, *maqluba*, *makloubeh* gibi bölgeden bölgeye de



ğışerek farklı şekillerde telaffuz edilen bu klasik Filistin yemeği; baharatlı pirinç, et ve sebzelerin dikkatle kat kat dizildiği bir tencerede pişiyor. “Maklube,” yani “ters çevrilmiş” adını geleneksel servis şeklinden alıyor: Yemek piştikten sonra tencere, servis tabağına ters çevrilerek aktarılır böylece muhteşem bir tabak düzeni ortaya çıkar. Kökeninin, adı bu şekilde ilk kez Selahaddin Eyyubi döneminde kullanıldığı aktarılan bir geleneğe dayandığı belirtiliyor.

### Akub

Akub, Cenin çevresinde, Celile Dağları'nda ve Nablus'ta yetişen dikenli bir bitki. Yöre halkı bitkiyi çeşitli şekillerde hazırlıyor: Kimi yumurtayla kızartıyor, kimi yoğurtla pişiriyor; çorbalara katılıyor ya da maklubeye ekleniyor. Nablus'ta akub çok değerli; yıl boyunca pişiriliyor ve genellikle dondurularak saklanıyor. Bu bitkiyi toplamak ve ayıklamak aynı zamanda sosyal bir aktivite; tıpkı arkadaşımın çocukken büyükannesine yaptığı gibi komşular bir araya gelerek bu bitkiyi birlikte topluyor.

### Freekeh

Freekeh, Ortadoğu mutfağında yüzyıllardır kullanılan, çok yönlü ve besleyici bir tahıl. Levant ve Kuzey Afrika kökenli bu tahıl Filistin'de tavuklu dolmalarda, kuzu etli çorbalarda, sebze yemeklerinde veya salatalarda servis ediliyor. Çoğu zaman pirince daha sağlıklı bir alternatif olarak görülüyor.

### Mabrousheh

Mabrousheh, üç katmandan oluşan geleneksel bir Filistin tatlısı: Hamurlu bir taban, bölgeye özgü portakal veya çilek gibi meyvelerden yapılan reçel katmanı ve üstte ufalanmış hamurla hazırlanıyor. Fırında pişirilen bu tatlı, yapımı oldukça basit olmasına rağmen oldukça lezzetli. “Mabrousheh” adı ise pişirmeden önce üstüne rendelenmiş hamur parçalarının serpilmesini ifade eden “rendelenmiş” anlamına geliyor.

### Sumakiyye

Gazze'nin imza yemeklerinden olan sumakiyye özellikle Ramazan Bayramı'nda büyük miktarlarda hazırlanıp eş dostla, komşularla paylaşılır. Sumak ve tahinin verdiği griye çalan rengi ilk bakışta alışılmadık gelebilir ama tadı son derece lezzetlidir. Bütün sumak taneleri bulunamadığında, öğütülmüş sumak da rahatlıkla kullanılabilir.

### Kıdreh

“Çömlek” anlamına gelen kıdreh, el-Halil'e özgü sevilen bir yemek. Sarımsaklı pirinç, nohut ve kuzu eti, geleneksel olarak toprak bir güveçte pişirilir; bu da yemeğe benzersiz bir lezzet katar. Geleneksel toprak kap veya odun fırını olmasa bile, özgün tadı koruyarak harika bir kıdreh yapmak mümkün.



### Nablus Künefesi

Künefe bugün tüm Ortadoğu'da popüler olan bir tatlı; irmik ve şerbetle tatlandırılmış peynir katmanlarından oluşuyor. Kökeni Filistin'in Nablus kentine dayanıyor ve oraya özgü Nablusi peyniriyle hazırlanıyor. Dışı çıtır, içi peynirli bu muhteşem tatlı, karış konulması güç bir lezzete sahip ve Türkiye de dâhil bölge ülkelerinde ufak farklılıklarla hazırlanılarak servis ediliyor. . ❏

**Bunlar İsrail'in son yıllarda dünyaya “İsrail humusu,” “İsrail falafeli,” ya da “İsrail şakşukası” gibi isimlerle tanıtmaya çalıştığı Filistin mutfağının ürünleri. Bu masum bir yeniden markalaştırma çabası değil; Gazze halkını tarih sahnesinden silerken aynı zamanda bölgenin tarihini yeniden şekillendirme, sahiplerinin izlerini ve toprakla olan bağlarını silme girişimi.**