



**T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI**

Yüksek Lisans Tezi

**ANA GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI:
ADİYAMAN İLİ ÖRNEĞİ**

Emine YAZAN

Mardin 2024

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

ANA GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI:
ADIYAMAN İLİ ÖRNEĞİ

EMİNE YAZAN

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ

Mardin 2024

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

TEZ ONAYI

Anabilim Dalımız 21753010 numaralı tezli yüksek lisans programı öğrencisi Emine YAZAN'ın hazırladığı “**Ana Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Adıyaman İli Örneği**” başlıklı Yüksek Lisans tezi ile ilgili Savunma Sınavı, Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 21/08/2024 Çarşamba günü saat 11:00’de yapılmış, tezin onayına **oy çokluğu/oy birliğiyle** karar verilmiştir.

Danışman Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ	İmza
Üye Doç. Dr. Serkan YİĞİT	İmza
Üye Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT	İmza

ONAY:

Bu tezin kabulü, Enstitü Yönetim Kurulu’nun/...../20.... tarih ve
...../..... sayılı kararı ile onaylanmıştır.

...../...../20...

Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içindeki bütün bilgileri etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tez çalışmasının hazırlık, bilgi, belge, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarda bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun davrandığımı,
- Tez çalışmada kullanılan tüm eserlere eksiksiz atıf yaptığımı ve kullanılan tüm eserlere kaynaklar/kaynakçada yer verdiğimi,
- Tez çalışmasının özgün olduğunu,
- Tez çalışmasının Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı” ile tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan eder, aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabullendiğimi bildiririm.

Emine YAZAN

21.08.2024

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Ana Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Adıyaman İli Örneği

Emine YAZAN

Mardin Artuklu Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

2024: 133 Sayfa

Doğum ile başlayıp ölüm ile son bulan hayat sürecinde insanlar birçok dönem içerisinden geçerler. Ana ve ara geçiş dönemleri olarak adlandırılan bu dönemler, toplumların kültür, inanç ve değerlerine göre şekillenen bazı ritüel ve uygulamalar ile törensel niteliğe dönüşmüştür. Bu törenlerle özdeşleşmiş uygulamalar somut olmayan kültürel miras değeri taşımaktadır. Bu tez çalışmasının amacı, Adıyaman’da ana geçiş dönemlerinde tüketilen geleneksel yiyecek ve içecekleri, yapılış ve sunum şekillerini belirleyerek yazılı kaynak oluşturmak, bunların unutulmadan gelecek nesillere aktarılması ve gastronomi faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi çalışmalarına katkıda bulunmaktır. Bu çalışma nitel araştırma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiş, veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış form kullanılmıştır. Toplam 37 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında, törenlerdeki geleneksel mutfak uygulamaları hakkında bilgiler toplanmıştır. Toplanan veriler, MAXQDA 2018 analiz programı kullanılarak değerlendirilmiştir. Araştırma kapsamında; ana geçiş dönemi törenlerine ait yiyecek içecekler, tören gelenekleri, geçmiş ve günümüz uygulamalarındaki farklılıklar belirlenmiş, 37 yöresel yiyeceğin tarifine ulaşılmıştır. Ayrıca; bu çalışma kapsamındaki bulgular ile diğer illerde yapılan çalışmalarda elde edilen bulgular arasındaki farklılıklar da irdelenmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde, Adıyaman merkez ve ilçelerinde hatta köyler ve ilçe merkezlerinde gerçekleştirilen geçiş dönemi uygulamalarında sunulan yemek çeşitlerinde farklılıkların olduğu ortaya konulmuştur. Çalışma bulgularının, şehrin kültür ve turizm konusundaki tanıtımlarda, geleneksel yiyeceklerin yaygınlaştırılması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik çalışmalarda ve Adıyaman ilinin mutfak kültürüne, ana geçiş dönemi tören yemeklerine yönelik yapılacak akademik çalışmalara, sektöre, katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Ana Geçiş Dönemleri, Tören Yiyecekleri, Geleneksel Yiyecekler, Adıyaman

ABSTRACT

Master Thesis

Culinary Culture and Local Culinary Practices in Main Transition Periods: The Case Of Adiyaman

Emine YAZAN

Mardin Artuklu University

Institute of Graduate Education

Department of Gastronomy and Culinary Arts

2024: 133 Pages

In the life process that begins with birth and ends with death, people go through many different stages. These periods, called main and intermediate transition periods, have become ceremonial with some rituals and practices shaped according to the culture, beliefs and values of societies. Practices identified with these ceremonies have intangible cultural heritage value. The aim of this thesis is to create a written resource by identifying the traditional foods and beverages consumed during major transition periods in Adiyaman, along with their preparation and presentation methods, and to contribute to efforts to ensure that these are passed on to future generations without being forgotten and evaluated within the framework of gastronomic activities. This study was carried out using qualitative research method, and a semi-structured form was used to collection. A total of 37 people were interviewed. During the interviews, information about traditional culinary practices in ceremonies was collected. The collected data was evaluated using the MAXQDA 2018 analysis program. Within the scope of the research; food and beverages belonging to the main transition period ceremonies, ceremonial traditions, differences in past and present practices were determined, and recipes for 37 local foods were reached. In addition, the differences between the findings within the scope of this study and the findings obtained in studies conducted in other provinces were also examined. As a result of the findings obtained, it was revealed that there were differences in the types of food served in the transition period practices carried out in the center and districts of Adiyaman and even in the villages and district centers. It is thought that the findings of the study will contribute to the promotion of the city's culture and tourism, to the dissemination of traditional foods and their transfer to future generations, and to academic studies on the culinary culture of Adiyaman province and the main transition period ceremonial meals, as well as to the sector.

Keywords: Main Transition Periods, Ceremonial Foods, Traditional Foods, Adiyaman

TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans eğitimim süresince bana yol gösteren, kıymetli bilgilerini benimle paylaşan, tez çalışmamla ilgili sorularımı hiç bıkmadan öğretici, bilgilendirici, samimi ve güler yüzlü bir şekilde yanıtlayan, değerli danışman hocam sayın Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ'e saygı ve teşekkürlerimi sunarım. Tez çalışmamda akademik anlamda öğrenmek istediğim her konuda bilgisini ve tecrübesini benimle paylaşan sayın Prof. Dr. Çiğdem SAĞBAĞ ile Tez Savunma Sınavımda Juri Üyesi olarak yer alan ve önerileri ile tezime katkı sağlayan Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT ve Doç. Dr. Serkan YİĞİT hocalarıma teşekkürlerimi sunarım.

Tarihi ve kültürel dokusuyla bu çalışmayı yapmak için bende heyecan ve istek uyandıran güzel memleketim Adıyaman'a, bu değerli kültürü yaşatıp aktarmada gayret gösteren tüm Adıyamanlılara sonsuz teşekkürü borç bilirim. Tez çalışmamda bilgilerini, tecrübelerini gönüllülükle aktaran, emeği geçen, görüşmeye katılan katılımcılara teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca 6 Şubat 2023 depreminde hayatlarını kaybeden değerli katılımcılar; Şükriye ÖZBİLGİN, Sabahat AKIN, Aysel KUTLU, İbrahim KUTLU ve Yeter DOĞAN'ı rahmetle anıyorum.

Hayatıma ait her durumda yanımda olan, her konuda desteğini hissettiğim, eğitim sürecimde en az benim kadar çabalayan, bana inanan, başarılarımda büyük katkısı olan sevgili eşim Ersan YAZAN'a, lisans ve yüksek lisans eğitimi alırken bana olan inancı, desteği ve motivasyonu ile her daim yanımda olan anneciğim Ayfer ÖZTÜRK'e teşekkürlerimi sunarım. Bu yolda benimle yürüyen, sabreden, yardımcı olan çocuklarım Hamza, Zeynep ve Esma'ya sonsuz sevgi ve teşekkürlerimi sunarım.

Mardin, Ağustos, 2024

Emine YAZAN

İÇİNDEKİLER

ETİK BEYAN	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
TEŞEKKÜR.....	v
İÇİNDEKİLER.....	vi
TABLolar LİSTESİ.....	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	ix
KISALTMALAR.....	xi
GİRİŞ.....	1
2. KAVRAMSAL AÇIKLAMA VE İLGİLİ ALANYAZIN	4
2.1. Gastronomi ve Turizm	4
2.1.1. Gastronomi Kavramı	4
2.1.2. Turizm Kavramı	7
2.1.3. Gastronomi Turizmi Kavramı	8
2.1.4. Gastronomi Turisti Kavramı	11
2.2. Tören Yiyecek ve İçecekleri.....	13
2.2.1. Tören Yiyecek-İçecekleri Kavramı	13
2.2.2. Tören Yiyecek-İçeceklerinin Tarihçesi	14
2.2.3. Tören Yiyecek-İçeceklerinin Önemi	14
2.3. İnsan Yaşamındaki Geçiş Dönemleri	15
2.4. Ana Geçiş Dönemlerindeki Törenler ve Yiyecek İçecekler.....	16
2.4.1. Doğum Dönemindeki Törenler ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	17
2.4.2. Evlilik Dönemindeki Törenler ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	20

2.4.3. Ölüm Dönemindeki Yiyecek İkramları	22
2.5. Ana Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamalarına İlişkin Literatür Değerlendirmesi	25
3. ARAŞTIRMA ALANI VE METODOLOJİSİ	29
3.1. Adıyaman İli.....	29
3.2. Araştırmanın Konusu	32
3.3. Araştırmanın Amacı ve Önemi	32
3.4. Araştırmanın Yöntemi.....	33
3.5. Evren ve Örneklem.....	34
3.6. Görüşme Formlarının Uygulanması.....	35
3.7. Kullanılan Veri Analizi Teknikleri.....	36
3.8. Araştırmanın Sınırlamaları	36
3.9. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenirliliği	37
4. BULGULAR	39
4.1. Ana Geçiş Dönemleri Yiyecek İçeceklerine İlişkin Bulgular	40
4.2. Evlenme Dönemindeki Yiyecek İçecekler	64
4.3. Ölüm Dönemindeki Yiyecek İçecekler	85
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	95
KAYNAKÇA	103
EKLER.....	113
ÖZGEÇMİŞ.....	118

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 3.1 Adıyaman ilinde menşee ve mahreç işareti ile tescillenmiş gastronomik ürünler	32
Tablo 4.1. Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular	39



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3.1. Adıyaman İli Haritası.....	30
Şekil 4.1. Adıyaman’da doğum ritüellerine ilişkin kelime bulutu	41
Şekil 4.2. Adıyaman’da doğum ritüellerde ikram edilen besinlerin analizini gösteren MAXmaps Grafiği.....	42
Şekil 4.3. Haside.....	43
Şekil 4.4. Kel köfte.....	45
Şekil 4.5. Semsek	48
Şekil 4.6. Peynirli helva	49
Şekil 4.7. Tene helvası	50
Şekil 4.8. Sarımsaklı bulgur pilavı	51
Şekil 4.9. Karıştırmalı pilav	53
Şekil 4.10 Soğuk köfte	54
Şekil 4.11. Çullu köfte.....	55
Şekil 4.12. Kızartma sulusu.....	57
Şekil 4.13. Kaburga dolması	58
Şekil 4.14. Çiğ köfte.....	59
Şekil 4.15. İçli köfte	60
Şekil 4.16. Diş hediği ritüelinde bebeğin önüne konulan tepsi örneği.....	62
Şekil 4.17. Sulu hedik	63
Şekil 4.18. Kuru hedik.....	64
Şekil 4.19. Adıyaman’da Düğün ritüellerine ilişkin kelime bulutu	65
Şekil 4.20. Adıyaman’da Düğün ritüellerde ikram edilen besinlerin analizini gösteren MAXmaps Grafiği.....	66

Şekil 4.21. Adıyaman tava	69
Şekil 4.22. Etli dolma	71
Şekil 4.23. Meyir çorbası	75
Şekil 4.24. Adıyaman’da cenaze ritüellerine ilişkin kelime bulutu	86
Şekil 4.25. Adıyaman’da cenaze ritüellerde ikram edilen besinlerin analizini gösteren MAXmaps Grafiği	87
Şekil 4.26. Ekşili köfte	88
Şekil 4.27. Kavurmalı hıtap.....	91
Şekil 4.28. Topak helva.....	92

KISALTMALAR

DPT	: Devlet Planlama Teşkilatı
TPE	: Türk Patent Enstitüsü
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu
DTO	: Dünya Turizm Örgütü



GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için, beslenme gerekli olan temel ihtiyaçlarından birisidir. Beslenme, bireylerin büyüme, gelişme ve yaşamını sağlıklı bir şekilde sürdürmesini sağlayan besinlerin vücuda alınıp kullanılması süreci olarak tanımlanabilir (Baysal, 2010; MacArdle ve ark., 2007; Çakırcalı, 1998).

Biyolojik bir gereklilik olan beslenme aynı zamanda sosyolojik açıdan da önemli bir konudur. Toplumların sosyo-kültürel olarak incelenmesinde etkin bir yeri vardır. Bir toplumda besinlerin üretim ve tüketimi o toplumun beslenme kültürünü oluşturur. Başka bir ifadeyle beslenme kültürü bir toplumun beslenme alışkanlıklarını, yeme içme ritüellerini, tercihlerini ve değerlerini yansıtan bir yaşam tarzıdır. Bu kültür, coğrafi, tarihi, ekonomik ve sosyal faktörlerden etkilenir ve toplumların kimliğinin bir parçası haline gelir (Talas, 2005). Beslenme kültürü; bireyler arası ilişkiler, insan ve çevre ilişkisi, dini inanç şekilleri, sağlık ve kültür gibi birçok açıdan sosyoloji biliminin inceleme alanına girmiştir. Kendisine has konuşma dili bulunmayan insan topluluğu olmayacağı gibi yiyeceklerin hazırlanmasında kendisine has teknikleri bulunmayan bir topluluğun da olmayacağı belirtilmiştir (Adak, 2020).

Beslenme kültürü ya da yeme-içme alışkanlıklarının sosyolojik açıdan ele alınmasının bir sebebi de beslenmenin sadece bireysel bir faaliyet olmamasından kaynaklanmaktadır. İnsanlar belirli günlerde bir araya gelerek önceden hazırladıkları yiyecek içecekleri birbirlerine ikram etmektedirler. Yiyecek ve içeceklerdeki değişiklikler hazırlanan bölge ya da yörenin yeme içme kültürüne bağlı olarak farklılık göstermektedir. İkram edilen yemeklerin ham maddeleri, hazırlanması, pişirilip servis edilmesi süreçlerinde farklılıklar görülse de insanların bir araya geliş sebepleri aynı doğrultuda olmaktadır.

İnsan yaşamında ana ve ara geçiş dönemleri bulunmaktadır. Bu günler genel olarak herkes tarafından özel ve anlamlı günler olarak kabul edilir. Bunlardan doğum, evlilik ve ölüm ana geçiş dönemlerini, dini ve milli kökenli tören ve uygulamalar ise ara geçiş dönemlerini oluşturmaktadır (Artun, 2019). Hayatın önemli

dönüm noktalarını oluşturan bu önemli günlerde bir araya gelinerek sosyalleşme ve dayanışma örneği gösterilmektedir. Üzüntü, sevinç, yas günlerinde bir araya gelinmesinin amacı duygu paylaşımını gerçekleştirmektir. Dini ve milli bayramlarda, doğum, sünnet, evlilik gibi yaşamımızda olumlu hisler uyandıran sevinç günlerinde de insanlar bir araya gelir. Günün anlamına uygun şekilde hazırlanan yiyecek içecekler gelen konuklara ikram edilir. Birlik beraberliğin göstergesi haline gelen bu özel günler, uygulanan adet, gelenek ve görenekler açısından gastronomi ve turizmin ilgi alanına girmektedir (Gazelci, 2021)

İnsan yaşamını değerli kılan önemli gün ve gecelerde, dini ve milli bayramlarda gerçekleştirilen törenler ve kutlamalar gastronominin alanı içerisine girmektedir. Gastronomiye konu yöresel zenginliklerin keşfedilmesi, geliştirilmesi yöreye katma değer kazandırması amacıyla yapılan çalışmalar son yıllarda geçmişe göre daha da artmıştır. Amacı bölgelere yörelere hatta en küçük yerleşim yerlerine dair kültürel değerlerin ortaya çıkarılması, korunması, bilinirliğinin artırılması olan bu çalışmalar, unutulmaya yüz tutan somut olmayan kültürel mirasın korunması açısından çok önemli olduğu gibi, bir destinasyonun gastronomik zenginliğini ortaya çıkararak turistik çekiciliğini artırma ve rekabet şansını yükseltme açısından da önem taşımaktadır.

Geleneksel törenlerde sunulan yiyecek ve içecekleri belirleyip kayıt altına almak, unutulmaya yüz tutmuş bu kültürel mirası gelecek nesillere aktarmak ve bu özel lezzetleri turistik ürünlere dönüştürmek, gastronomi turizmine önemli katkılar sağlamaktadır. Bu amaçlar doğrultusunda hazırlanan çalışmanın ikinci bölümü mevcut literatürün derlenmesi sonucunda elde edilen bilgileri içermektedir. Bu bölümde gastronomi ve turizm kavramlarıyla birlikte gastronomi ve turizm arasındaki ilişki ele alınmıştır. Bunlarla birlikte, gastronomi turisti, gastronomi turizmi ve gastronomi turizminin gelişimini etkileyen faktörler konusundaki alan yazın bilgilerine yer verilmiştir. Ayrıca ana geçiş dönemleri ve bu dönemlere ilişkin tören yiyecek ve içecekleri ile yerel yemek kültürünün önemli bir parçası olan ritüellere de bu bölümde yer verilmiştir. Çalışmanın üçüncü bölümü, Adıyaman ilinin tanıtımı ve araştırmanın detaylarını içermektedir. Bu bölümde araştırmanın metodolojisi detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Ayrıca elde edilen verilerin analizi de bu bölümde ayrıntılı bir şekilde yer almaktadır. Araştırmada yer alan katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiş ve ana geçiş dönemlerine ait Adıyaman ilinde

tespit edilen tören yiyecek ve içecekleri liste halinde sunulmuş ve görüşmeler neticesinde elde edilen bilgiler analiz edilmiştir. Araştırmanın sonucunda elde edilen verilere dayanarak çıkarılan sonuçlar bulgular bölümünde belirtilmiş olup, tez çalışmasının son bölümünde sonuçlar ve öneriler yer almaktadır.



2. KAVRAMSAL AÇIKLAMA VE İLGİLİ ALANYAZIN

Bu başlık altında, tez çalışmasının kapsamı ile ilgili kavramların açıklamaları ve bu konularda gerçekleştirilmiş olan alan yazın çalışmalarına yer verilmiştir.

2.1. Gastronomi ve Turizm

Biyolojik bir ihtiyaç olan yemek, günümüzde birçok insan için farklı anlamlar ifade edebilmektedir. Farklı yiyecekleri tatmak, yemeği kendi yöresinde yemek hatta nasıl üretildiğini gözlemlemek ve deneyimlemek isteği gastronominin turizm ile ilişkisini ortaya koymaktadır.

2.1.1. Gastronomi Kavramı

Ateşin keşfi ile insanlar, yemeklerini pişirmek ve tatlandırmak için çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte, yemek yeme alışkanlığı sadece karın doyurmanın ötesine geçmiş, sofraya kurma ve farklı yiyecekleri bir arada tatma geleneği de gelişmeye başlamıştır (Merdol, 1998). Gerçek manada yemek pişirme sanatının temelleri Mezopotamya’da atılmış, zaman içerisinde Çin ve Asya olarak iki ana mutfığa ayrılmıştır (Çetin, 1993).

Yunan ve Roma İmparatorluğu döneminde, birçok yazar aşçılık ve yemekler üzerine çalışmalarını yazıya dökmüş olsa da bu eserlerin tam anlamıyla gastronomi olarak kabul edilmediği görüşü yaygındır (Scarpato, 2002). Yunan yazar Athenaeus’un yemek, içki ve geçmiş tarihçilerle filozofların yaşam tarzları hakkındaki araştırmaları detaylı bir şekilde kaleme aldığı bilinmektedir. Antik döneme ait yazılı kaynaklara göz atıldığında ise, “Uzmanların Şöleni” ve “Apicius” gibi eserler, yemekle ilgili önemli kitaplar arasında öne çıkar. Bu eserler, gastronominin tarihsel evrimine ışık tutarak lezzet dünyamızın köklerine dair önemli bilgiler sunar (Algün, 2016, s. 10).

Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin bir araya gelmesiyle ortaya çıkmış olan (Akbaba ve Kendirci, 2016, Altınel, 2009, Güzel Şahin ve Ünver, 2015) gastronomi kelimesi ilk olarak Archestratus’a ait bir kitapta geçmiştir.

Tarihçilere göre, MÖ. IV. yüzyılda yazılmış, şiir türünde ilk yemek tarifidir ve adı da gastronomidir (Gürsoy, 2013).

Gastronomi, birçok bilim dalıyla etkileşim içindedir, bu yüzden çeşitli tanımlarla ifade edilebilir. Başlangıçta “gösteriş için süslü ve kapsamlı yemekler” olarak algılanan gastronomi, zamanla daha geniş ve çeşitli tanımlarla anılmıştır (Karataş ve ark, 2023). Gillespie ve Cousins (2001), besinlerden daha fazla nasıl keyif alınacağını ve bu keyfin nasıl en üst düzeye çıkarılacağını araştıran bir bilim dalı olarak tanımlamaktadır. Richards (2002) ise yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servise hazır hale getirilmesi ve sonrasında tüketilmesinin bir yansıması olduğunu ifade etmiştir. Kivela ve Crotts (2006), yemek yemeyi sanat olarak değerlendirip gastronominin bu sanatı inceleyen bir disiplin olduğunu ifade etmiştir. Hatipoğlu (2010)’na göre gastronomi; belirli ülke ve içerisindeki bölgelerle ilgili mutfakların gelenek ve göreneklerinin de içinde olduğu iyi yiyecek yeme bilim ve sanatıdır. Hijyeni sağlanmış, sağlığa uygun olması şartı olmaksızın yenilebilir tüm maddelerin azami miktarda göz ve damak zevkine uygunluğu amaçlanarak, tüketime hazır haliyle sofrada yer almasına kadar geçen zaman, gastronominin alanı olarak değerlendirilir (Baysal ve Küçükarslan 2003).

Gastronomi bir bilim dalı olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda, tüm tanımların ortak özellikleri bir araya getirildiğinde, gastronomi; belirli kültürlerin yansımalarını içeren, yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimi ile ilgili bir sanat ve bilim dalı olarak ifade edilebilir. (Wilkins ve Hill 1994; Santich 2004; Eren 2007).

Gastronomi özünde iç içe olduğu fen bilimleri (kimya, biyoloji, fizik) ve sosyal bilimler (sosyoloji, ekonomi, antropoloji, psikoloji, yönetim ve pazarlama) için zengin bir araştırma alanı oluşturmaktadır (Hatipoğlu, 2014). Beslenme bilimi ile doğrudan ilişkili olan gastronomi, tat alma ve tadın fizyolojisi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıdaların seçimi ve tüketimi gibi konuların belirlenmesi; ayrıca, besinlerin kimyasal, fiziksel ve biyolojik olarak bozulmasını önlemek için hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak üretim süreçlerinin geliştirilmesi açısından daha çok fen bilimlerine ihtiyaç duyar. Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisi araştırıldığında insanların yemek yeme nedenleri ve tercihleri, buna bağlı olarak etki eden faktörler için psikoloji, yemeğin toplumsal iletişim ve etkileşimindeki rolü, paylaşımı ve ev dışında yemek yeme gereksinimi gibi sebeplerden sosyoloji ve

ekonomi alanına, mutfaklarda kullanılan ekipmanların geçmişı araştırıldığında ise tarih alanından yararlandığı bilinmektedir (Akgöl, 2012).

Bir başka açıdan değerdendirildiğinde yiyecek ve içeceklerin düzenli bir şekilde, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak hazırlanıp hem göze hem de damağa hitap edecek şekilde sunulmasıyla tanımlanan yemek kùltürü veya yemek sanatı gastronomi olarak tanımlanabilir (Özdemir ve Altınır, 2019). Daha farklı bir ifade ile gastronomi, yiyecek ve içeceklerle ilgili olan modern dünya ile geçmişimiz arasındaki farklı ilişkileri ele alan bir disiplindir. Bu alanda, beslenme biliminden gıda tarihine, kùltürel etkileşimlerden çeşitli bilim dallarına kadar geniş bir yelpaze bulunur. Gastronomi, insanların yiyecekler ve yaşam ile kurduğu somut ve soyut ilişkileri detaylı bir şekilde incelemektedir (Yüksel, 2019).

Gastronomi, üretim, tüketim ve bu ikisinin birlikte ele alınması olmak üzere üç başlık altında sınıflandırılmaktadır (Erciyas ve Yılmaz, 2021). Üretim boyutunda yemek hazırlama süreci dikkate alınmaktadır. İyi bir yemeğin hazırlanışı, pişirilme, servise sunma ve masa kurma süreçleri, gastronominin hem bilim hem de sanat yönlerini içerir (Merdol, 2022). Malzeme seçimi, doğru hazırlık teknikleri ve pişirme süreci, yemeğin lezzetini belirler. Sunum sanatı ve masa düzenleme ise yemeğin estetik değeriini artırır. Gastronomi, sadece lezzetli yemekleri değıl, aynı zamanda bu yemeklerin hazırlanma ve sunma süreçlerini de kapsar. Bu, yemek pişirme ile ilgili bilgi birikimi ve uygulamaların, yemek yapma sürecinin vazgeçilmez birer parçası olduğunu gösterir. Yemeğin hazırlanışı, tüketiciyle buluştuğu noktada hem bilimsel hem de sanatsal bir deneyim sunar. Tüketim perspektifinden ele alındığında, yemek deneyimi sadece doymakla kalmaz, aynı zamanda hoşnut olma, istekli davranma ve lüks lezzetlere düşkünlük gibi unsurları içerir. Bu durum, yemek yeme alışkanlıklarının daha geniş bir bağlamda değerdendirilmesini gerektirir. Üretim ve tüketime birliktede ele alındığı sınıflandırmada, yemeklerin hazırlanma süreci ön plandadır. Doğru pişirme kuralları ve uygun araç gereçler kullanılarak, yiyeceklerin sunumuyla ilgili aşamalar incelenir. Bu, yemek yapma sürecinin sadece malzeme seçimi ve pişirme aşamasından ibaret olmadığını, aynı zamanda lezzetin sunumundan tüketimine kadar uzanan bir süreci içerdığını vurgular. Bu süreçte dikkatli bir planlama ve uygulama, yemek deneyimini zenginleştiren kilit faktörlerden biridir (Akgöl, 2012).

Diğer bir sınıflandırmaya göre de gastronomi dörde ayrılmaktadır (Hatipoğlu, 2014). Bunlar teorik gastronomi, uygulamalı gastronomi, bilimsel gastronomi ve teknik gastronomidir. Teorik gastronomi yemek reçetelerinin düzenlenmesini, uygulamalı gastronomi yiyeceklerin reçetelere uygun şekilde hazırlanıp, pişirilip, sunumunu kapsamaktadır. Teknik gastronomi; üretim aşamasında kullanılan mutfak ekipmanlarının üretimi nasıl etkileyeceği ile ilgilenir. Bilimsel gastronomi de besin değerlerinin incelendiği sınıflandırmadır.

Gastronomi farklı coğrafyalarda veya aynı coğrafyanın değişik bölgelerinde farklı biçimlerde yorumlanmaktadır. Değişik kültürel değerlere sahip olmadan kaynaklı, bu farklılığın gastronominin çeşitliliğine katkı sunarak olumlu ya da bazen olumsuz etkiler görülmesine neden olmaktadır (Tekiner vd., 2019). Yöresel ya da bölgesel farklılığın olması yemeğin sistem ve düzeninde çeşitliliğe sebep olsa da yemeğin hazırlama, pişirilme ve servis etme amacının hep aynı olduğu söylenebilir.

Tüm bu tanımların ve ortak ifadelerin ışığında gastronomiyi kültürlerin yansıdığı, yemeğin ilk aşamasından son aşamasına kadar geçen süreç, deneyimlenen yiyecek içeceklerle ilgili belirli kuralların geçerli olduğu bilim ve estetiğe dayanan bir sanat dalı olduğunu söylemek mümkündür.

2.1.2. Turizm Kavramı

Turizm kelimesi köken olarak “tornus” kelimesinden türemiştir ve çevreyi dolaşarak geri dönmek anlamına gelmektedir (Usta, 2014). Bu doğrultuda turizm kavramının açıklanmasında önemli olan nokta, gidilen yerde sürekli kalınmaması hususunun vurgulanmasıdır. Başka bir ifade ile turizmi tanımlarken gidilen yerde bir müddet kalındıktan sonra geri dönüş olmak şartıyla yapılan seyahatler olduğunu belirtmek gerekir (Çakıcı, 2019).

Kozak ve Bahçe (2012), turizm kavramının ilk kez Guyer – Feuler tarafından 1905 yılında “zaman içinde artan hava değişimleri ve dinlenme ihtiyaçları, doğanın ve sanatın güzelliklerini keşfetme arzusu, doğanın insan ruhuna huzur verdiği inancını temel alarak, ticaret ve sanayinin ilerlemesiyle birlikte ulaşım araçlarının konforlu hale gelmesinin etkisiyle mesafelerin giderek birbirine daha da yaklaşmasına imkân tanıyan modern çağa uyum sağlayan bir durum” olarak tanımlandığını belirtmişlerdir.

Turizm kavramı, bir ülkeye veya bölgeye turist çekmek için yapılan ekonomik, teknik ve kültürel çalışmaların tümünü; yeni yerler keşfetme, dinlenme, eğlenme gibi amaçlarla yapılan gezileri içeren bir terim olarak tanımlanır (TDK, 2024). Dünya Turizm  rg t  (DTO) tarafından turizm, insanların bireysel ya da ticari amaçla bulundukları yerden farklı yerlere gitmeyi gerektiren sosyal, kültürel veya ekonomik hareketler olarak tanımlanmaktadır. Yapılan diğer bir tanımda ise turizm “ticari amaçlı olmayıp, yirmi dört saati aşabilen, gece konaklamalı olan geçici seyahatin ortaya çıkardığı özünde ekonomik ve sosyal nitelikli tüketimin olduğu olay ve ilişkiler bütünü” olarak ifade dilmektedir (Usta, 2014).

Usta (2014), farklı turizm türleri olduğunu belirtmiş ve bu türleri çeşitlerine ve şekillerine göre gruplandırmıştır. Turizm çeşitlerine göre; dinlenme, kültür, spor, inanç, fuar, siyaset, kongre ve aile turizm türleri olduğunu belirtmiştir. Turizm şekillerine göre ise, turistlerin geldiği yere, turist sayısına, seçilen zamana, kalınan s reye, sosyal niteliklere, ulaşım amaçlarına, örgütlenme şekline ve konaklama biçimine göre gruplandırılmıştır.

Demirer ve Hatırnaz (2023), turizm çeşitlerinin dönemsel olarak gösterdiği değişimini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada turizm şekilleri arasında ziyaretçilerin amaçlarına göre turizm başlığını eklemişlerdir. Bu başlık altında da yiyecek-içecek temelli turizm  eşitleri olarak gastronomi turizmi, yiyecek turizmi, mutfak turizmi, bira turizmi, elma şarabı turizmi, çay turizmi, şarap turizmi, el yapımı içecek turizmi vb. olduğunu belirtmişlerdir.

2.1.3. Gastronomi Turizmi Kavramı

Farklı arayış içerisindeki turistlerin alternatif turizm eğilimleri, farklı turizm türlerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Kırsal turizm, kültürel turizm, yayla turizmi, gastronomi turizmi gibi turizm türleri bunlara örnek olarak verilebilir (Emekli, 2006). Gastronomi turizmi, turizm ile yiyecek içecek arasındaki ilişkiyi ifade eder (Bekar ve Belpınar, 2015) ve yerel yiyeceklerin bulunduğu bölgelere yapılan i  turizm faaliyetlerini kapsar (Cömert ve Sökmen, 2017). Gastronomi turizmi, sadece yiyecek ve içecek kültürüne odaklanmakla kalmaz, aynı zamanda çiftlikler ve üretim yerlerini ziyaret ederek lezzetleri deneyimleme fırsatını içerir. Bu turizm türü, turistlere bir bölgenin kültürünü ve tarihini yaşama şansı tanırken, yeni ve benzersiz yiyecek deneyimleri için seyahat etme motivasyonunu güçlendirir.

Gastronomi turizmi, seyahat alışkanlıklarını etkileyen ve turistlere unutulmaz lezzet yolculukları sunan etkili bir turizm biçimidir (Akbaba ve Kendirci, 2016). Yiyecek içeceklerin üretiminden tüketime kadar geçen süreçte, bir ya da birkaç bölüme tanıklık etmek, yapılan işlerde aktif çalışmalarda yer almak gastronomi turizmi neticesinde oluşan bir durumdur (Sarıışık ve Özbay, 2015). Örneğin; kapadokya ve bozcaada da bağ bozumu şenlikleri düzenlenmektedir. Şarap yapmak için bağ bozumu şenliklerine katılmak, bahçeden üzüm toplamak, şarap yapım aşamasında bulunmak bu şenliklere gelen katılımcıları cezbeden aktivitelerdendir. Ayrıca yöreye ait ürünleri, bölgeye has pişirme ve sunum teknikleriyle yöresel mekânlarda deneyimlemek, o destinasyonun yemek kültürü hakkında bilgi edinmek açısından önemli bir kaynak oluşturur. Doğayla iç içe yüksek rakımlı bir lokantada “mıhlama ya da kuymak” isimli yemeğin bakır kap içerisinde bölgeye ait peynir ve tereyağı ile yapılıp köy ekmeği ile servise sunulması, karadeniz bölgesinde yaşayan insanların yemek kültürleri hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktadır (Gazelci, 2021)

Akademik literatürde, yiyecek ve içecek kültürünün toplumsal önemi ve gastronomi turizminin etkisi üzerine vurgu yapılmış, bu faktörlerin turistlerin tercihlerini etkileyerek onları motive eden önemli unsurlar olduğu belirtilmiştir (Kaşlı vd., 2015). DTO tarafından yayınlanan Yemek Turizmi Küresel Raporu'na göre, destinasyonlardaki turizm gelirlerinin yaklaşık %30'unun gastronomi ile ilişkilendirildiği tahmin edilmektedir. (Global Report on Food Tourism, 2012). Gastronomi turizmiyle ilgilenen turistlerin %70'i, ziyaret ettikleri bölgelerde yerel lezzetleri keşfetmeyi, özgün yemek tarifleri edinmeyi ve şarap gibi özel gastronomik ürünleri evlerine dönerek arkadaşları ve aileleriyle paylaşmayı tercih etmektedir (Marzella, 2008).

Gastronomi turizmi, günümüzde giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Bu turizm türü, turistlere özgün ve unutulmaz deneyimler sunmanın yanı sıra, destinasyonlara prestij kazandırma ve çekiciliklerini artırma açısından kritik bir rol oynamaktadır. Gastronomik unsurların, yiyecek içecek kültürünün bir destinasyonun tanıtımına ve sürdürülebilirliğine önemli katkıları bulunmaktadır. Bu bağlamda, tanıtım faaliyetlerinin yerel düzeyde sıkışmış gastronomik etkinliklere ivme kazandırması büyük bir öneme sahiptir (Aracı ve Bucak, 2013).

Bir bölgenin kendine özgü mutfağı, o bölgede benzersiz bir deneyim yaratma potansiyeline sahiptir. Günümüzde, insanlar yemek ihtiyaçlarını sadece karın

doyurma eylemi olarak değil, aynı zamanda farklı kültürleri keşfetme ve benzersiz tatlar deneme eğilimiyle dışarda yemek yeme isteğindedirler. Bu nedenle, yemek yemek artık sadece fizyolojik bir ihtiyaçtan çok, sosyal bir arayışa dönüşmüştür. Turizm davranışıyla yemek yeme, bir destinasyonu keşfetmenin ve yerel kültürü deneyimlemenin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Turistlerin bir bölgeyi tercih etme sebeplerinin başında farklı kültürlere ait yiyecekleri deneyimleme gelmektedir (Yüncü, 2010).

Türkiye’de her bir bölgenin farklı iklim tipine sahip olması yöreden yöreye bölgeden bölgeye farklı ürünlerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu nedenle yemek çeşitliliğinin fazla olması, zengin bir mutfak kültürü açısından önemli bir zenginliğe sahip olduğunu göstermektedir. Çok çeşitli iklim özelliklerinin yaşandığı bu coğrafyada mutfakla ilgili kültürünün gelişmiş olması yöresel yiyeceklerin destinasyonların tercih edilme sebebi olup turistik ürün olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca destinasyona yöresel yiyecek içecekleri tatmak için gelenlerin o bölgeye ait diğer özellikleri de deneyimle fırsatı bulmaları mümkündür (Önçel ve Göde, 2016).

Gastronomi turizmi bağlamında, Türk mutfak kültürünü inceleyen çalışmalarda çeşitli bulgular ortaya konulmuştur. Şanlıer (2005), Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin %67,4’ünün Türk mutfağını lezzetli bulduklarını rapor etmiştir, Albayrak (2013) bu oranın %58,6 olduğunu belirtmiştir. Birdir ve Akgöl (2015) ise yaptıkları çalışmada katılımcıların %93,2’sinin Türkiye’yi yeniden ziyaret etmek istediğini ve %32,8’inin bu tercihinin Türk mutfağına özgü yemekleri tatmak olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca, katılımcıların %72,7’sinin ziyaret ettikleri bölgelerde yerel mutfak kültürünü sunan restoranlarda yemek yediği belirlenmiştir. Bu bulgular, Türk mutfak kültürünün destinasyonlarda tanıtılması ve yaygınlaştırılmasının hem iç hem de dış turizmde destinasyonlara olan çekiciliği artıracığını, dolayısıyla ülke ekonomisine de artı bir gelir sağlayabileceğini göstermektedir.

Gastronomi kavramını açıklarken, pek çok bilim dalının katkısının yanı sıra yiyeceğin oluşturulma sürecine dâhil olan tüm paydaşların etkisiyle yiyecek ve içeceklerin deneyimlenmesi ortaya çıkmaktadır. Turizm faaliyetleri içinde yer alan bireyler, gastronomi ve turizm arasındaki bu organik ilişki sayesinde gastronomi turizmine aktif bir şekilde dâhil olmaktadır.

2.1.4. Gastronomi Turisti Kavramı

Gastronomi turisti başka bir ifadeyle “gastro turist”, farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecekleri tatma imkânı bulup, bu yiyecek içeceklerin sunumu ile alakalı bilgi sahibi olan ve deneyimleme imkânı bulan kişiler olarak tanımlanabilir (Ölmez ve İlhan, 2021). Yun ve arkadaşları (2011) gastronomi turisti için iki farklı tanım yapmışlardır. İlk tanıma göre, gastronomi turisti; yiyecek ve yiyeceklerle ilgili etkinlikler arasında yer alarak, yiyecek içecek festivallerine, fuarlara katılma, çiftçi pazarlarına ziyaret, yüksek puanlı restoranlarda lezzet deneyimi, gurme ürünler için alışveriş, şarap ve bira imalathanelerini gezme, yiyecek içecek rotalarıyla turlara katılma, meyve ve sebze bahçelerini keşfetme, çiftlik ziyaretleri, ilgili gıda işletmelerini ziyaret etme gibi çeşitli aktivitelerde bulunmaktadır. Aynı çalışmada yer alan diğer tanıma göre, gastronomi turisti evde veya seyahat sırasında yiyeceklerle ilgili tutumlarını belirleyen hedeflere sahiptir. Bu tanımlamada, organik ve yerel gıdaların tercih edilmesi, yemek pişirmeye olan ilgi, destinasyonlarda tanıtık yiyeceklerin seçimi ve bilinen restoranların tercih edilmesi gibi davranış şekillerine odaklanılarak üç ayrı tip turist sınıflandırması yapılmıştır: mutfak dengeli, mutfak odaklı ve aşinalık odaklı. Bu sınıflandırma, gastronomi turizmindeki farklı ilgi ve davranış profillerini anlamak için önemli bir çerçeve sunmaktadır.

Gastronomi turistleri cinsiyet, yaş ve ırk ile sınırlandırılmazlar. Her ırk, yaş ve cinsiyetten insan gastronomi turisti olarak nitelendirilebilir. Buradaki temel nokta bu kişiler ile yiyecek ve içeceklerle ilgili aktiviteler arasındaki ilişkidir. Akkūlah (2010) bu ilişkiye göre gastronomi turistlerini aşağıdaki şekilde dört gruba ayırmıştır;

Yüksek ilgili grup: Bu gruptaki kişilerin seyahatlerinin ana sebebi, gittikleri destinasyonlarda bulunan restoran ve kafeler, yiyecek-içecek pazarları, çiftlikler ve bağlar veya üretim tesisleridir.

Orta düzey ilgili grup: Bu gruptaki kişiler ziyaretleri sırasında yerel pazarlar, restoran ve kafelere de uğramak isterler. Buralara yapılan ziyaret, seyahatin ana sebebi değildir.

Düşük ilgili grup: Farklı bir etkinlik olarak gördükleri için yiyecek festivalleri, restoranlar ve yerel pazarları ziyaret eden kişilerden oluşur.

İlgilenmeyen veya az ilgilenen grup: Seyahat ederken açlığını gidermek için yemek yiyen kişilerdir.

Bir başka sınıflandırma ise ziyaret amacına göre yapılmış ve gastronomi turistleri iki gruba ayrılmıştır (Bekar ve Belpınar, 2015). Belirlenmiş tur ile destinasyona gelen ziyaretçilerin yerel ürünleri tercih etmesi, tüketmesi, satın alması gibi faaliyette bulunanlar birinci grubu oluşturmaktadır. Gastronomiye olan ilgileriyle profesyonel hareket edip faaliyetlerde bulunanlar ise ikinci grupta yer almaktadır.

Turistik bir ürün olarak değerlendirilen gastronomi deneyimi, uygunluğu sağlanıp geliştirildiği takdirde destinasyonların rekabet etme gücüne de katkı sağlayacaktır (Acuner ve Keskin, 2022). Bu anlamda yapılacak çalışmaların asıl amacı gastro turistlerin deneyimlerini oluşturan bileşenlerin tespit edilmesidir. Gastronomi turizmine ilgi gösteren veya potansiyel katılım düşünen bireylerin gastronomik deneyimlerinin anlaşılması, tercih ettikleri lezzetlerin sunulması, destinasyonlar ve işletmeler açısından önemli avantajlar sağlayacaktır. Gastronomi, turistin artan otantiklik eğilimleri ve yüksek kalitede deneyimleme isteği nedeniyle bir destinasyon deneyiminin önemli bir görevini üstlenmektedir (Yeoman, 2008). Gastronomi turistinin ilgisi sadece lezzetli yemekler ve restoranlarla sınırlı değildir. Bu kapsam, aşçılık okulları, yemek programları, şarap bağları, bira fabrikaları gibi çeşitli oluşumları da içermektedir. Turistler yemek kültürünün ötesinde, aynı zamanda yaratıcı aşçılık deneyimleri, içki tadımları ve gurme eğitimleri gibi geniş bir perspektife sahip olabilmektedir (Sormaz vd., 2015).

Gastronomi turizmi, özgün ilgi alanlarına odaklanan ve “gerçek” seyahatin vurgulandığı bir turizm formu olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda, günümüzde bireylerin, yerel kültürleri keşfetme ve kendilerini çeken yiyecek içecek deneyimlerini yaşama isteği giderek artmaktadır. Gastro turistlerin sayısındaki bu artış, seyahatlerini lezzetli bir deneyime dönüştürmeye odaklanan bu özel ilgi turizminin önemini yansıtmaktadır (Fields, 2003; Hall ve Sharples, 2003). Ayrıca, bir destinasyonun markalaşmasıyla o alanın gastronomik değerlerinin bölgelere katkı sağlayabileceği ve farklılık arayan turistleri cezbetme potansiyeline sahip olduğu bilinmektedir (Serçek ve Serçek, 2015). Gastronomiye ilgisi nedeniyle gelen turistler için, ziyaret ettikleri bölgede yerel kültüre ait yeni ve özgün yiyecek içecekleri keşfetmek ve tadımlamak büyük önem taşımaktadır (Önçel, 2015). Şahin (2014) tarafından yapılan bir çalışmada, Kapadokya'ya gelen turistlerin kırsal turizme katılma nedenleri incelenmiş ve katılımcıların %62'sinin yerel yemek tadımı

etkinliklerine katıldığı belirlenmiştir. Ülkemize gelen yabancı turistlerin yemek tercihleriyle ilgili yapılan bir çalışmada ise, turistlerin yaklaşık %73'ünün özellikle yöresel tadların bulunduğu restoranları tercih ettikleri belirtilmiştir. Bu çalışmanın sonuçlarına göre; Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin, ülkemizi ziyaret etme nedenleri arasında birinci sırada Türkiye tarihi ve doğal güzellikleri, ikinci sırada Türk halkını tanıma isteği yer alırken üçüncü sırada da Türk mutfağına has yemekleri, lezzetleri tatma isteği yer almaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015).

2.2. Tören Yiyecek ve İçecekleri

Bu bölümde 'tören yiyecek içecekleri' kavramı ele alınmış, gastronomi turizmi bağlamında bu yiyeceklerin önemi vurgulanmıştır. Ayrıca, insan hayatında önem teşkil eden ana geçiş dönemlerine odaklanılmıştır. Doğum, evlilik ve ölüm gibi insan yaşamındaki başlıca geçiş dönemlerinin özellikleri detaylı bir şekilde açıklanmıştır.

2.2.1. Tören Yiyecek-İçecekleri Kavramı

Tören, sözlükte bir toplulukta katılanların belirli bir olay, kişi ya da değeri ayırt edip, sembol haline getirerek, bu unsurların anlamını ve önemini güçlendirmek amacıyla düzenledikleri merasim, nişan, düğün, ölüm gibi sebeplerle gerçekleştirilen etkinlik olarak tanımlanmaktadır (sozluk.gov.tr, 2024).

Türk milleti, gelenekleri, görenekleri, örf ve adetleri konusunda oldukça zengin bir kültüre sahiptir. Bu zenginlikler, nesilden nesile sözlü ya da yazılı olarak aktarılmaktadır (Erol, 2015). Bunlardan sözlü olarak paylaşılan bu kültürel zenginlikler arasında özel bir yere sahip olanlar tören yemekleridir. Türkiye'nin dört bir yanında düzenlenen bu özel yemekler, zaman içinde kulaktan kulağa aktarılıp günümüze kadar gelmiştir. Tören yiyecekleri farklı isim, farklı hazırlanış ve farklı malzeme kullanımından ötürü bölgeden bölgeye farklılık gösterir fakat aynı amaçla yapılmış olmaları ortak yönlerinin olduğunu ortaya koymaktadır (Ökse, 2006).

Yemek, Türk toplumunda sadece bir beslenme ihtiyacı değil, aynı zamanda sosyal bağların güçlenmesini sağlayan bir araçtır. Törenler, bu sosyal bağların oluşmasına olanak tanıdığı için, tören yemekleri insanların birbirleriyle daha yakın ilişkiler kurmalarına yardımcı olur. Doğumdan ölüme kadar geçen her an, özel günlerde, bayramlarda ve törenlerde yiyecek ve içeceklerin paylaşılması adeta bir

kuralmışçasına uygulanır. Bu geleneksel uygulama, sadece bir masanın etrafında toplanmayı değil, aynı zamanda kalplerin birbirine yaklaştığı bir ritüeli temsil eder (Güler, 2010). Türkiye’de bölgeden bölgeye değişik coğrafi özelliklerin olması, bölgelere yörelere göre farklı yemek kültürlerini ortaya çıkarmaktadır. Ancak etkileşimle birlikte tüm yemekler hemen hemen her bölgede yapılsa da gerek isimleriyle gerekse de kullanılan malzeme ve hazırlanış şekilleriyle farklılıklar görülebilmektedir.

2.2.2. Tören Yiyecek-İçeceklerinin Tarihçesi

Toplu yemek geleneği Orta Asya’dan başlayıp Anadolu coğrafyasında devam ettirilmiştir (Yetim, 2022). Bu gelenek tarihsel süreç içerisinde farklı kültürel etkileşimlerle beraber, Selçuklular ve Osmanlılar döneminde devam ettirilerek günümüze kadar gelmiştir. Türk tarihinde ilk örnek, Orhun Abideleri’nde bulunan ve “yuğ” olarak adlandırılan ölü yemeğidir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Yusuf Has Hacib “Kutadgu Bilig” isimli eserde, tören yemeklerinin öneminden ve bu tür etkinliklere katılmanın gerekliliğinden bahsetmektedir. Eserde, düğün yemeği, sünnet yemeği, ad, san alma yemeği, doğum yemeği, arkadaş yemeği, ölü yemeği olarak yapılan 6 yemekten bahsedilmektedir. Hatta bu yemeklerin önemini daha iyi ifade etmek adına şunları belirtmektedir: “Arkadaş, kardeş, uzak ve yakın, herkesin hakkını gözet ve onları yemeğe davet et; gönüllerini kırma, onları sevindir ve kendin de sevin ey oğul. Eğer senin için bir ziyafet çekerlerse, o ziyafete de git; yemeklerini yiyerek onları memnun et. Eğer beyler seni yemeğe davet ederlerse; yemeği edep ile ye” denilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007).

Bayram, farklı kutlamalar ve diğer önemli gün ve gecelerde özel yemeklerin hazırlanıp ikram edilmesi eski dönemlerde olduğu gibi günümüzde de devam ettirilen bir gelenektir. Dini gün ve gecelerde, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde olduğu gibi o gün ve geceye özel yiyeceklerin hazırlanarak ikram edilmesi veya kandil gecelerinde namaz çıkışında cemaate bisküvi ve lokum ikram edilmesi Anadolu’da halen devam ettirilen gelenekler arasındadır.

2.2.3. Tören Yiyecek-İçeceklerinin Önemi

Kültürel açıdan bakıldığında toplumsal uygulamalar ve özel gün kutlamaları soyut kültürel miras olarak önemli bir yere sahiptir (Türker ve Çelik, 2012). Toplumların özel günlerde yaptıkları ritüellere bağlı olarak hazırlayıp ikram ettikleri

yiyecek ve içecekler bölgenin mutfak kültürünü yansıtmakla birlikte geçmişten günümüze aktarılan yemeklerin unutulmasının da önüne geçmektedir (Andarabi ve Hassan, 2019). Bu açıdan bakıldığında özel gün ve törenlerde yapılan yemekler geçmişle günümüz arasında kurulan bir bağ özelliği de taşımaktadır.

Törenler toplu ortamlar olduğundan dolayı tören yemeklerinin de sosyalleşmeye katkı sağladığı söylenebilir. Gerek aileye özgü gerekse toplumsal özel günlerde yapılan yemekler bölgeden bölgeye farklılık gösterse de birleştirici bir misyon üstlenmesi açısından ortak bir noktaya sahiptirler. İnsanların acılı ve mutlu günlerinde duygularını diğer insanlarla paylaştıkları bu günlerde yemek birleştirici bir görev üstlenmektedir (Halıcı, 1997). Bu açıdan bakıldığında tören yemekleri sadece beslenme amacı taşımayıp simgesel bir anlam barındırırlar.

Doğumdan ölüme kadar olan yaşam sürecinde, Türkiye'nin farklı bölgelerinde yiyeceklerin benzerlerinden farklı şekillerde hazırlandığı gözlemlenmektedir. Doğum sonrasında gelenlere yapılan lohusa şerbeti ikramı, ad koyma törenleri, diş hediği, evlenme sürecinde yapılan söz kesme törenleri, nişan, kına gecesi ve düğün gibi özel anlarda yapılan yemekli ikramlar, yaşamın son evresinde olan ölümden taziyeye için gelenlere yapılan ikramlar geleneksel uygulamalar haline gelmiştir ve kültürel zenginliğimizi ve yaşamın anlamını pekiştiren unsurları yansıtmaktadır (Halıcı, 1997).

2.3. İnsan Yaşamındaki Geçiş Dönemleri

İnsanların yaşamında bazı özel dönemler vardır. Geçiş dönemi olarak adlandırılan bu dönemler, kişilerin yaşantısında bir aşamadan başka bir aşamaya veya bir durumdan başka bir duruma geçişini belirtir (Kayabaşı, 2016) ve genel olarak ana ve ara geçiş dönemi olarak ikiye ayrılırlar. Ana geçiş dönemleri; doğum, evlilik ve ölüm olarak ifade edilirken, ara geçiş dönemi toplumsal algıya ve kültüre bağlı olarak değişebilmektedir. Genel olarak dini ve milli bayramlar, sünnet, askerlik, Nevruz ve Hıdırellez gibi coğrafyamıza ait özel günler ara geçiş dönemleri arasında yer almaktadır. Bu özel günler önemine binaen adet, tören, ayin gibi kutlamalarla şekillendirilmiştir. Örf ve adetlere göre gerçekleştirilen bu kutlamalar nesiller boyu aktararak günümüze ulaşmıştır.

Geçiş dönemi uygulamaları, insan hayatının çeşitli aşamalarındaki değişikliklerin toplumsal ve çevresel bağlamda sunulması, kabul edilmesi ve bireyin bu değişikliklerin farkında olmasını sağlama amacı taşıyan bir dizi gelenek ve uygulamayı içerir. Doğum, evlenme ve ölüm gibi önemli yaşam olayları, toplumun her kesimini etkileyen ve her biri kendi içinde farklı adetlerle ve uygulamalarla anılan ana geçiş dönemlerini oluşturur. Bu gelenekler, bireyin yeni bir döneme geçerken daha mutlu ve hazır hissetmesini sağlayarak, hayatlarını daha anlamlı kılar (Sönmez, 2019).

Ana ve ara geçişler, farklı kültürlerdeki inançlar, adetler, töreler, dini etkenler ve törenler gibi öğelerle şekillendirilir. Bu geçişler, insanların yaşamlarında gerçekleşen önemli farklılıkların toplumla paylaşılması, duyurulması ve bireylerin bu değişikliklerin bilincinde olması amacıyla gerçekleştirilen ritüellerdir. Tüm bu uygulamaların ortak hedefi, bir dönemden diğerine geçişi kutlamak, kutsamak ve bu geçiş sürecinde ortaya çıkabileceğine inanılan olumsuz etkilerden korunmaktır (Kayabaşı, 2016).

Kültürel değerler, maddi ve manevi tüm değerleri içeren bir kavramdır ve bu değerlerin kuşaklar arası aktarımı, kültürel devamlılığın sağlanmasını garanti altına alır. Geçiş dönemleri, kültürel aktarımın en uygun süreçlerinden biridir ve bu aktarımın sağlanmasında önemli bir rol oynar. Ritüeller, kültürel aktarımın taşıyıcı damarlarını oluşturan araçlardan biridir. Doğum, evlenme ve ölüm gibi olaylar, bir topluluğun nesiller boyunca aktardığı ve köklerinin derinlere uzandığı ritüel kalıntılarıdır. Bu dönemler, kültürel belleğin büyük topluluklar arasında başarılı bir şekilde aktarıldığı zamanlardır (Özdemir, 2022).

Sonuç olarak, geçiş dönemi uygulamaları, insanların yaşamlarındaki önemli dönüm noktalarını vurgulayan ve toplumsal bağları güçlendiren ritüellerdir. Bu gelenekler, bireylerin yeni başlangıçlara daha iyi hazırlanmalarını ve toplumlarına daha sağlam bir şekilde bağlı olmalarını sağlar.

2.4. Ana Geçiş Dönemlerindeki Törenler ve Yiyecek İçecekler

Türk Halk Kültürü, insan hayatındaki önemli geçiş dönemlerini, doğumdan evlenmeye ve ölüme kadar olan süreçleri içeren ritüellerle işler. Bu geçiş dönemlerindeki âdetler, ayinler ve törenler kişinin yaşamındaki değişikliklere uyum

sağlamasına yardımcı olur. Bu ritüeller, genellikle bireyi yeni bir duruma hazırlamak amacını taşır (Yeşil, 2014). Bu nedenle mutluluk veya hüznü hissettiği bu özel günlerinde kişiler yalnız bırakılmayıp günün anlam ve önemine binaen örf ve adetlere göre çeşitli törenler düzenlenir. Bu törenler zaman içerisinde şekilsel olarak bazı değişikliklere uğramış olsa da en eski çağlardan bu yana yemeklerle kutlanılmaktadır (Araz, 1898; Ersoy, 2002).

Gün geçtikçe unutulabilecek kültürel miras niteliğindeki ana geçiş dönemi yiyecek içeceklerinin hem tespiti hem de kayıt altına alınarak yeni kuşaklara aktarılması ve toplumda uygulanmalarının yaygınlaştırılması önem taşımaktadır. Bu bağlamda, Türk mutfağındaki yemek kültürünü, ritüelleri, gelenekleri, örf ve adetleriyle birlikte hatırlamanın ve yaşatmanın toplumsal kimliğin korunması açısından son derece önemli olduğu vurgulanabilir (Samancı, 2018).

2.4.1. Doğum Dönemindeki Törenler ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Ana geçiş dönemlerinden ilki doğumdur. Yeni bir yaşam dünyaya geldiğinde, sadece anne ve baba değil, aynı zamanda aile, dostlar ve akrabalar da sevinç içinde coşarlar. Bu coşkunun temel nedeni, her doğumun sadece bir ailenin devamı olmanın ötesinde, toplumdaki birey sayısını artırarak, toplumun gücünü artırmasıyla ilgilidir. Küçük bir ailenin güçlenmesi, toplumun büyümesi ve yenilenmesi doğrudan doğuma bağlıdır (Taş, 2019). Çünkü her doğum, toplumsal bağları güçlendirir ve devamlılığı sağlar. Ayrıca, doğum yapan kadının toplum içindeki statüsünü de sağlamlaştırdığını unutmamak önemlidir.

Doğumun bu kadar önemli olması, pek çok ritüel ve büyüsel geleneklerle çevrili bir geçiş dönemine dönüşmüştür (Örnek, 1988). Hamilelik sürecinde, kadın çocuğunu ve kendisini koruma ve bu döneme yön verme amacıyla bir dizi yasağa, dinsel ve büyüsel uygulamalara tabi tutulabilir. Hamilelik sürecindeki uygulamalar, doğum öncesinden başlayarak doğum anına ve sonrasına kadar çeşitli unsurları içerir (Koca, 2017). Özellikle hamilelik döneminin ilk üç ayında ortaya çıkan aşırma, anne adaylarının belirli yiyecek ve içeceklere karşı isteklerini ifade eder. Bu dönemde, aşirmeler bazen yoğun olabilirken, bazı kadınlarda hiç görülmeyebilir. Aşırma, hamilelik sırasında belirli yiyeceklere karşı artan bir arzu ve özlem olarak tanımlanır ve bazı inançlara göre bebeğin cinsiyeti üzerinde etkisi olduğuna inanılır (Alptekin, 2011). Geleneksel bir inanışa göre, eğer anne adayı ekşi yiyeceklere karşı aşırıyorsa

kız, tatlılara karşı aşeriyorsa erkek bebek beklenmektedir. Bu inanışlar, anne adaylarının bu dönemde özel yiyecek tercihlerine özen göstermelerine neden olabilir. Hamilelik sürecindeki bu beslenme alışkanlıkları, sadece fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir sembolizmi de ifade eder.

Doğum öncesi ve sonrasındaki ritüel ve koruyucu gelenekler, anne ve bebeğin ilk kırk gün boyunca özenle gözetilmesini sağlar. Anadolu’da genel olarak yeni doğum yapmış bir kadının ve bebeğinin tehlikede olduğu inancı vardır. Bu nedenle onları korumak adına anne ve bebek yalnız bırakılmaz. Bunun haricinde birçok inanış ve pratik vardır. Bebek dünyaya geldikten sonra da ad koyma, kırk dökme, kırk uçurma gibi uygulamalar ile nazardan koruma adına yapılan ritüeller, tırnak kesimi, saç kesimi, diş hediği vb. geleneksel uygulamalar gerçekleştirilir (Bolçay, 2011).

Hamilelik süresince anneye ve doğum sonrasında hem anne hem de bebeğe uygulanan birçok pratik vardır. Bebeğin gelişim süreci, annenin lohusalık dönemi göz önünde bulundurularak belirli uygulamalar yapılmaktadır. Bu uygulamalar yöresel ve kültürel farklılıklara göre çeşitlilik gösterebilmektedir.

Adıyaman’da bebeğin dünyaya gelmesinden sonra hem anne için hem de bebek için birçok pratik yapılmaktadır. Bebeğin gelişim süreci, annenin lohusalık dönemi göz önünde bulundurularak belirli uygulamalar yapılmaktadır. Annenin doğum sürecinde kaybettiği güç ve enerjiyi tekrar kazandırmak ve arttırmak için pekmez şerbeti, bulamaç, pekmezli yumurta, bulgur ağırlıklı köfteler, pilavlar, et, kebab çeşitlerinin sıklıkla yedirildiği görülmektedir. Adıyaman’da haside, bulamaç isimleri ile bilinen un, tereyağı, pekmez karışımından hazırlanan bu besleyici yiyecek lohusalık süresince anneye sık sık yedirilir. Ayrıca bulgur ve türevlerinin sık sık tüketildiği ilde bulgur pilavı, sıcak köfte, cıvık cütte benzeri çeşitli köfte türleri anneye sık yedirilen yemekler arasındadır. Anneye güç kuvvet olsun diye et haşlama, ciğer, dalak gibi sakatatların yanında kebab türleri de yedirilmektedir. Bebek görmeye gelen misafirlere karıştırmalı pilav, tavuklu pilav, sarma dolma, köfte türleri, çay pasta ve tatlı ikram edilmektedir.

Tokat genelinde, doğumdan sonra annelere geleneksel olarak Hasuda adı verilen bir yiyecek ikram edilir. Bu, nişasta, süt ve şekerin karıştırılmasıyla pişirilen

bir muhallebi türüdür. Pişen muhallebiye tereyağı eklenir ve yayvan bir kaba alınır. Üzerine kaymak ve cevizle süslenerek sunulur (Sağır, 2012).

Konya genelinde, lohusa kadınlara karnının iyileşmesi ve sütün artması için eritilmiş tereyağına şeker katılarak içirilen bir karışım, kuru incir ve paluze ile hazırlanan yiyecekler, hira çorbası ve lohusa şerbeti verilmektedir (Işık vd., 2017).

Nevşehir genelinde, doğum ritüelleri genellikle doğumdan üç gün sonra başlar. Doğum yapmış olan kadın, yorgun ve hasta olarak kabul edildiği için ondan yemek hazırlaması beklenmez. Lohusalık döneminde annenin beslenmesi genellikle komşular tarafından getirilen yemeklerle sağlanır. Annenin iyileşme sürecinin hızlanması için ise ceviz, kuru üzüm, bal, bulamaç, helva ve lokum gibi besinler verilirken; süt artışını desteklemek amacıyla bulgur çorbası, şerbet ve kayısı ezmesi gibi gıdalar da tüketilir (Sevindik, 2011).

Mersin'de, yeni doğum yapmış bir annenin enerji kazanması için geleneksel bir uygulama vardır. Anneye 'yağlı ballı' yedirilir. Köy tereyağının içine bal veya pekmez, biber ve su eklenerek kaynatılır. Bu karışım, ılıkken lohusaya yedirilir (Yenipınar ve Yedigöz, 2015). Biber konulmadan ve bal ile yapılan çeşidi de Adana'da yaşayan yörükler tarafından lohusa kadınlara şifa olması düşüncesi ile verilir (Türkan, 2018).

Adana ve çevresinde baharatlar genellikle lohusalara şifa amaçlı kullanılır. Hatta bu baharatlar süte geçerek, bebeği rahatlatması ve sütü çoğaltması için tüketilir. Tarçın, karanfil, zencefil, havlıcan, zerdeçal, yenibahar ve lohusa şekeri gibi baharatlar, kişi sayısına göre su eklenerek kaynatılır. Bu içeceğin anne ve çocuğun sağlığına önemli katkılar sağladığı düşünülmektedir (Yenipınar ve Yedigöz, 2015).

Bingöl genelinde ise; doğumdan sonra doğum ağrısını ve sancısını dindirmek için kadına kardu otundan yapılan çorba içirilmektedir. Erkek çocukların doğumunun yedinci gününde yemekler, börekler, mezeler ve meyveler hazırlanır hem gelen misafirlere ikram edilir hem de lohusa anneye yedirilir (Irmak, 2016).

Gaziantep'te doğum yapan anneye kuymak (un, şeker, tereyağı) pişirilir üzeri fıstık içiyle süslenir, yanına tarçın çayı demlenerek günde üç-dört defa yedirilir, içirilir (Fidan ve Özcan, 2019). Gelen konuklara ikramlık olarak genellikle sütlaç, zerde, kurabiye ve kuru pasta çeşitleri sunulur. Doğumdan üç gün sonra kuşbaşı kebab yapılır ve lohusa kadına yedirilir. Lohusanın yedinci gününden sonra süt

artışını sağlamak için pirzola, şehriyeli bulgur pilavı ve Arap köftesi gibi yemekler hazırlanarak yedirilir.

Afyonkarahisar'da ise doğumdan sonra lohusanın evine yakın akrabalar tarafından pirinç çorbası, çörek, hamırsız ve çullama köfte gibi yemekler gönderilir ve anneye süt olsun düşüncesiyle nişasta, süt ve şeker karışımıyla hazırlanan palize yedirilir (Çınar, 2019).

2.4.2. Evlilik Dönemindeki Törenler ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Aile, kültürün korunması, soyun devamlılığı ve dolayısıyla toplumun güç kazanmasında etkili bir role sahip olduğundan her zaman önemsenen bir olgu olmuştur. Bu nedenle erkek ve kadının aile oluşturmak için yaşamlarını birleştirilmesi olarak da tanımlanan evlilik toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirler. Evlilik törenleri bağlı olunan kültürün yansıması sonucu şekillenir, törene bağlı kural ve adetler doğrultusunda gerçekleştirilir. Evlenme töreni adet, gelenek görenek ve inanışların ışığında zengin bir görüntü oluşturur (Örnek 1995).

Evlilik, çiftler arasında gerçekleşen önemli bir olaydır ve geleneksel ritüeller, törenler, görenekler ve adetlere sıkı sıkıya bağlıdır (Bakkaloğlu 1995). Evlilik, bir aile kurma sürecidir ve toplumdan topluma değişen uygulamalarla gerçekleşen bir geçiş dönemidir. Gelin ve damadın birlikteliğini duyurmak için yapılan düğün töreni, kültüre özgü ritüellerle zenginleşir. Bu tören öncesinde ise kız isteme, söz kesme, nişan ve kına gibi çeşitli aşamalar yer alır. Toplumdan topluma farklılık gösteren bu adımlar, evlenme sürecini zenginleştiren ve toplumsal bağları güçlendiren unsurlardır (Sezgin ve Onur, 2017; Ademoğlu ve Durlu-Özkaya, 2023).

Anadolu'da düğün, Türk halkı için sıkı kurallarla belirlenmiş, toplum tarafından önemsenen bir törendir. Evlenme, kanuna uygun birleşme ve aile kurma sürecini ifade eder, bu birliktelik ise düğün adı verilen özel bir törenle kutlanır (Adıgüzel, 1997). Evlenme, yaşamın ikinci geçiş dönemi olarak kabul edilir ve bu törenlerde birçok gelenek ve görenek yaşatılır.

Yöreden yöreye değişen gelenekler, kültürlerin farklı oluşu, eğitim, sosyal ve ekonomik durumlardaki farklılıklar düğünlerdeki çeşitliliğin sebeplerindendir (Sezen, 2005). Bu kültürel çeşitlilik törenlerde hazırlanıp sunulan yiyecek ve içecekler açısından da farklılık göstermektedir. Örneğin, kırsalda ve şehirde yapılan düğünler hem zaman hem mekân hem de ikramlar açısından farklılık gösterir. Kırsal

da açık bir yerde, geniş bir zaman diliminde önceden düğün için kesilen kurbanlarla yapılan yemekler hazırlanıp servis edilirken, şehirde ise belirli saatlerde, kapalı mekânlarda belirli yiyecek içeceklerin servislerin yapıldığı düğünler görülmektedir.

Düğün adetlerinde yemeklerin imece usulüyle yapılması, toplumların birlik ve beraberliğinin, yardımlaşma ve paylaşmanın en güzel örneklerinden biridir. Ülkemizin her bölgesinde hazırlanan yemekler, yapılış ve sunum şekilleri açısından farklılık gösterse de misafirlere genellikle birkaç çeşit etli yemek sunulmaktadır. Bu yemekler arasında, keşkek özellikle dikkat çekmektedir ve farklı coğrafi bölgelerimizde düğün geleneklerinde en sık yapılan yemek çeşidi olarak öne çıkmaktadır. Keşkek, düğünlerde hazırlanarak simgeleşmiş, törensel anlam taşıyan ve yapılışında gelenekselliği barındıran bir yemektir. Bu özellikleri sayesinde, 2011 yılında “Geleneksel Tören Keşkeği” adıyla UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Temsili Listesi'ne dâhil edilmiştir (Teyin, 2020). Adıyaman'da eski düğün geleneklerine bakıldığında düğün yemekleri arasında Gerger ve Tut ilçelerinde keşkek yemeğinin düğünlerde ikram edildiği görülmektedir. Günümüzde ise keşkek yemeği yapılmamaktadır.

Karadeniz bölgesinin birçok ilinde düğünlerde keşkek ikramı yaygındır. Samsun'da keşkek, dolma, su böreği, pilav ve kuzu dolması gibi yemeklerle birlikte sunulmaktadır. Sinop'ta ise düğünlerde keşkek ve etli nohut geleneksel olarak yapılmaktadır (Genç ve Seçim, 2019). Batı Karadeniz bölgesinde yer alan Kastamonu ile Denizli'nin Çivril ilçesindeki düğünlerin meşhur yemeği buğdaydan yapılan keşkektir (Çetin, 2008).

Tokat'ta düğünlerde çorba, et yemeği, keşkek, dolma, pilav, cacık ve çeşitli içecekler ikram edilmektedir (Veren, 2012).

Bolu'da düğün yemekleri arasında keşkek önemli bir yere sahiptir. Keşkeğin yanı sıra, düğünlerde misafirlere genellikle yaprak dolması, toygarlı çorba, yoğurtlu bakla çorbası, et kavurma, börek, cevizli çörek, kabaklı gözleme, kedi batmazı, paşa pilavı, tatlı olarak ise hoşaf ve baklava gibi lezzetler sunulmaktadır (Çelik, 2010).

Arap mutfak kültürünün etkilerinin görüldüğü Adana'da, düğünlerde yüksek çorbası, dolma, sarma, keşkek ve ekşili köfte gibi yemekler ikram edilmektedir (Yıldırım ve Karaca, 2020). Ayrıca, söz tatlısı, nişan şerbeti, düğün ekmeği, düğün

köftesi, gelin tutarı ve avul aşısı gibi çeşitli yiyecek ve içecekler de düğün sofralarında yer almaktadır (Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017).

Kırıkkale’de düğün çorbaları olarak yayla, toyga çorbası ikram edilirken, düğün yemekleri arasında kuru fasulye, keşkek ile ev yapımı baklava bulunmaktadır (Demirel ve Karabina, 2019).

Çankırı’da keşkek yapımı, keşkeklik buğdayın dövülmesiyle gerçekleştirilen bir merasim eşliğinde yapılır. Bu yemeğin doyurucu olması, düğün sofralarının vazgeçilmez yemeklerinden biri olmasını sağlamaktadır. Keşkek ile birlikte düğünlerde sunulan diğer yemekler arasında toyga çorbası, etli pilav ve Çankırı kaymaklısı da yer almaktadır (Varvar, 2010).

2.4.3. Ölüm Dönemindeki Yiyecek İkramları

Ölüm her canlı için kaçınılmaz bir sonudur. Ölen kişi için bir geçiş dönemi olsa da aslında ailesini ve çevresini de etkileyen bir olaydır. Bu nedenle toplumsal bir olay olarak da nitelendirilmektedir. Ölüm sonrasında gerçekleştirilen bazı uygulamalar vardır ve aralarında hiçbir bağ olmayan toplumlarda bile bu uygulamaların benzer olduğu görülmektedir (Örnek, 2000). Ölüm gerçekleşikten sonra ilk iş onun duyurulmasıdır. Bu duyuru farklı ilanlarla gerçekleştirilir. Ülkemizde daha çok sala okutma ile akraba ve tanıkların birbirleriyle iletişim kurma yoluyla gerçekleşir.

Ölüm sonrası süreç toplumdan topluma farklılık gösterir ancak genellikle belirli bir taziye dönemini içerir (Ademoğlu ve Durlu Özkaya, 2023). Taziye süresince, ölen kişinin ruhu için gelen misafirlere yemek ve içecek ikramları yapılır. Bu yemekler, genellikle yedi gün boyunca eş, dost ve akrabalar tarafından hazırlanarak sunulur (Tezcan, 1997; Sezgin ve Karaman, 2021). Bu gelenek, toplum içinde yer bulmuş ve ölünün anısını yaşatma amacını taşımaktadır. Ayrıca, ölünün ruhu için yapılan hayır duaları olan mevlitler yöresel farklılıklara göre yedinci, kırkinci ve elli ikinci gün gibi belirli zamanlarda gerçekleştirilir. Bu gelenekler, ölünün huzur içinde olması ve toplumun dayanışma ruhunu pekiştirmesi açısından önem taşır (Şahin, 2014).

Türk toplumunda cenaze törenleri basit bir etkinlik olarak değerlendirilmez. Çünkü cenaze töreni, sadece ölüyü defnetme işleminin ötesinde, toplumsal dayanışma ve birlikte hareket etme olgusunu oluşturmaktadır. Yardımlaşma ve

dayanışmanın çok görüldüğü bu törenlerde yaygın olan inanışa göre ölü evinde ilk zamanlar yemek yapılmamaktadır. Bu sebepten taziye evine ilk günler konu komşu, akraba ve tanıdıklar tarafından en az üç gün boyunca yemekler getirilir. Bu eski gelenek, sadece bir yemek sunumu olmanın ötesinde, duygusal bir destek ve toplumsal bir birliktelik sağlamaktadır (Saunier – Leroy, 2007).

Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı cenaze ritüelleri gerçekleşse de hepsinin ortak amacı acıyı paylaşma, yardımlaşma birlik olma hedefli olmuştur. Yardımlaşmanın büyük ihtiyaç görüldüğü cenaze törenlerinde ev sahibine destek olmak amacıyla bir de gelen konuklara ikram edilmesi düşüncesiyle çeşitli yemekler yapılmaktadır.

Adıyaman'da cenaze defin işlemleri tamamlandıktan sonra eş dost, komşu taziye evine yemek getirirler. Kendi aralarında bir sıra oluşturarak taziye boyunca her öğün yemek getirip misafirlere servis ederler. Ayrıca taziye evine yardımda bulunmak için çay, şeker, yağ, koyun, keçi gibi yemek yapmakta ya da gelen misafirlere ikramda kullanılabilecek şeyler götürülür. Kuru fasulye, yeşil fasulye, pirinç pilavı, lahmacun, kavurmalı hıtap, karıştırmalı pilav, dolma sarma, topak helva, peynirli helva, baklava, tulumba tatlısı misafirlere ikram edilen yemekler arasındadır. Ölümün ardındaki kırkıncı günde genellikle ev sahibi kendisi misafirlerine yemek yapmaktadır. Bu merasimlerde hayvan kestirip etinden kavurma, pilav, topak helva ikram edildiği sıklıkla görülmektedir.

Ürgüp'te cenaze yemekleri, komşular ve akrabalar tarafından hazırlanarak cenaze evine getirilir ve ikram edilir. Bu yemekler arasında en sık karşılaşılanlar çömlekte kuru fasulye, etli nohut, bulgur pilavı ve çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası, etli bamya ve sulu köftedir. Cenaze için tatlı yapımı ise nadir görülen bir durumdur. Son yıllarda, cenaze sahiplerinin özellikle kıymalı pide yaptırdığı gözlemlenmiştir. Ayrıca, nadiren de olsa ev sahibi tarafından döner ve tulumba tatlısı da yaptırılmaktadır (Erol ve Alaşhan, 2018).

Ege bölgesinde de benzer uygulamalar gerçekleştirilir. Uşak'ta cenaze evinde bir hafta boyunca yemek pişirilmez, dünya kelamı konuşulmaz ve televizyon açılmaz. Cenaze evinin yeme-içme ihtiyacı, komşular ve yakın akrabalar tarafından getirilen yemeklerle karşılanır. Bu yemeklere “eren yemeği” denir ve amacı, acılı aileyi yemek yapma zahmetinden kurtarmaktır. Yemek getiremeyenler ise taziye

ziyaretine pirinç ve tavuk gibi yemek yapımında kullanılacak malzemelerle gelirler. Cenazenin yedinci gününde mevlit okutularak dua edilir ve gelen misafirlere haşlanmış tavuk, pirinç pilavı ve nohut yemeği ikram edilir. Ellinci ikinci günde de yine özel yemekler hazırlanarak misafirlere sunulur. Aydın'da cenaze defnedilirken hanımlar evde 'toprak mevlidi' okurlar. Mevlit bitince misafirlere pide ile birlikte ayran dağıtılır. Taziye evine akraba ve komşular yemek götürüp dağıtırlar. Tavuk, pirinç, toz şeker, kahve gibi yardım amaçlı yiyecek içecekler götürülebilir. Cenaze sahipleri üç hayrı, kırk lokması ve elli iki mevlidi yaparlar. Cenazenin üçüncü gününde tavuklu pilav yapılır, helva kavrulup gelen konuklara dağıtılır. Kırk hayrında ise şerbetsiz lokma dökülür. Ziyarete gelen misafirlere yakın komşu mahalleliye dağıtılır. Elli iki hayrında ise yemek verenler olduğu gibi sadece aşure ve şekersiz lokma dağıtanlarda olmaktadır (Çınar, 2019).

Gaziantep'te cenaze evine, komşuların haberleşerek sırasıyla yemek getirmesi yaygındır. Bu yemekler arasında mercimekli köfte, dolma ve lahmacun bulunur. Her yemeğin ardından dualar okunarak ölen kişinin ruhuna hediye edilir. Cenaze evine baklava götürmek âdettendir ve her misafire baklava ikram edilir. Ölümün yedinci, kırkinci veya elli ikinci günlerinde toplu halde Mevlit okutulması ve yemekli bir etkinlik düzenlenmesi Gaziantep'te gelenek haline gelmiştir. Bu Mevlitlerde lebniye çorbası, lahmacun ve dolma gibi yemekler yapılır. Bu yemekler genellikle imece usulüyle cenaze sahiplerinin yakınları tarafından ya da maddi duruma göre aşçılar tarafından hazırlanır. Mevlit sırasında gül suyu dağıtılır ve bademli şeker ile lokum ikram edilir. İçecek olarak gül şerbeti hazırlanır ve sunulur. Ölümün elli ikinci gününde ise naneli yemek yapılır. Nane kokusunun kasveti kaldırdığına ve bir nevi tütsü görevi gördüğüne inanılır (Fidan ve Özcan, 2019).

Antalya Döşemealtı ilçesinde bir kişinin vefatı, camiden okunan sala ile duyurulur. Cenazenin defninden sonra belediye, cenaze evine kıymalı pide ve ayran gönderir. Üç gün sonra ise akrabalar bir araya gelerek dua eder ve gelen misafirlere çam fıstıklı ırmik helva ikram edilir. Ölümün ardındaki kırkinci günde ise terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut yemeği veya etli kuru fasulye, pirinç pilavı, salata, ırmik helvası ve ayran hazırlanır (Gazelci, 2021).

Çanakkale'de cenaze defnedildikten sonra, taziye evinde pilav, ayran veya sadece gödek (pişi) yapılır ve dağıtılır. Gödeğin yanında genellikle peynir, gül reçeli veya pekmez gibi ikramlar da sunulurdu. Ölünün ardından üçüncü gün, mısır

unundan ve irmikten çeşitli yapılır, ikram edilir. Bu helvaların kokusu ölüye ulaşsın diye kavrulur. Vefatın yedinci gününde ise tavuk çorbası, sütlü çorba, bulgur pilavı, soğanlı salçalı yemek hazırlanır, tatlı olarak da kabak tatlısı dağıtılır (Gülcan ve Özgül Katlav, 2022).

2.5. Ana Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamalarına İlişkin Literatür Değerlendirmesi

Konuya ilişkin literatür incelemeleri, törenlerde sunulan yiyecek ve içecekler üzerine yerli ve yabancı çalışmaların son dönemlerde arttığını göstermektedir. Bu bağlamda Adıyaman tören yiyecekleri ile ilgili bir çalışma olmamakla birlikte bu konuya yakın çalışmalar mevcuttur.

Tuncer (2023) tarafından hazırlanan “Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri” konulu tez çalışmasında Adıyaman’ın mutfak kültürünü ve yöresel yemeklerini belgeleme ve gelecek kuşaklara aktarma amacı güdülmüştür. Bu çalışmada, nitel araştırma yaklaşımlarından biri olan etnografik araştırma deseni kullanılmıştır. Çalışmada; Adıyaman mutfak kültürü ve yemekleriyle ilgili olarak sofrada, yemek yeme alışkanlıkları, yöresel yemekler, özel günlerde yapılan yemekler, gelenekler-görenekler ve mutfakta kullanılan araç-gereçler konusunda bulgular elde edilmiş, Adıyaman iline ait mutfak kültürünün ve yöresel yemeklerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için önerilerde bulunulmuştur.

Çam (2023) tarafından hazırlanan “Gastronomi Turizmi Kapsamında Adıyaman Mutfağının İncelenmesi” konulu makalede ise Adıyaman mutfağı incelenerek gastronomik bir unsur olarak değerlendirilmiştir. Adıyaman ilinin gastronomi turizmi açısından önem taşıdığı, bu potansiyelin çekiciliğe ve çeşitliliğe sahip olduğu, çalışmanın bulgularında yer almıştır. Geleneksel bir derleme niteliğinde olan çalışma sonuçlarında Adıyaman’ın zengin bir mutfak yapısına ve kültürüne sahip olduğu belirtilmiştir.

Adıyaman iline ilişkin çalışmalar haricinde diğer il ve ilçelerle ilgili çalışmalar da mevcuttur. Çelik (2010)’ın “Mengen’de Özel Gün Yemekleri” isimli makalesinde özel günlerde sunulan yiyecek ve içeceklerin yanı sıra, sunumlarında yöreye özgü değerlerin nasıl sergilendiğini detaylı bir şekilde ele almıştır.

Aslan vd. (2014) tarafından hazırlanan “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü Nevşehir Örneği” isimli çalışmada yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerde yerel yiyeceklerin yeterince yer almadığı tespit edilmiştir.

Karaca v.d. (2015) tarafından hazırlanan “Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği” başlıklı makalede Girit mutfağı detaylı bir şekilde ele alınmış ve bu kültürün unutulmaması ve gelecek kuşaklara aktarılması gerekliliği vurgulanmıştır.

Karaca ve Karacaoğlu (2016) tarafından hazırlanan “Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği” isimli makalede, Adana mutfağında önemli bir yere sahip olan Arap mutfağının gelecek nesillere aktarılması için gerekli önlemler üzerinde durulmuştur.

Yedigöz (2017) “Turizmde tören yiyecek ve içeceklerinin rolü: Mersin ili araştırması” başlıklı tez çalışmasında unutulmaya yüz tutmuş kültürel miras niteliğindeki tören yemeklerini belirleyerek, bu mirası gelecek kuşaklara aktarmayı ve turistik bir ürün olarak değerlendirilip tanıtılmasına katkı sağlamayı amaçladığı çalışmada; doğum, düğün, ölüm, milli ve dini kökenli törenler, bayramlar, Hıdırellez ve Nevruz gibi çeşitli törenlerde sunulan özel yiyecek ve içecekleri belirlemiştir.

Çınar, (2019) “Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları Ege Bölgesi” başlıklı tez çalışmasında Ege Bölgesi'nde bulunan Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya illerinde geçiş dönemlerindeki mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları incelenmiştir. Çalışmada, geçmişten günümüze, yöresel mutfak geleneğinin nasıl değiştiği ve günümüzde ne şekilde uygulandığı konuları ile illerdeki yöresel mutfak kültürüne ait çok sayıda uygulama pratiğinin kadınların iş hayatına katılımı ve toplumdaki değişen tutumlar gibi bir dizi etkenle günümüzde büyük ölçüde terk edildiği veya sınırlı şekilde uygulandığı bulgularına ulaşılmıştır.

Çiftçi (2019) “Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma” başlıklı tez çalışmasında Afyonkarahisar'da yaşayan farklı kuşaklara ait bireyler arasında tören yemeklerinin bilinirliği üzerine gerçekleştirdiği çalışmada; kuşaklar arası değişimlerle birlikte törensel yemeklerin bilinirliğinde azalma olduğunu ve zamanla bazı tören

yemeklerinin unutulmaya yüz tuttuğunu veya nadiren sunulan yemekler haline geldiğini bulguladığını belirtmektedir.

Çiftçi (2021) “Geçiş dönemleri perspektifinden Muğla mutfak kültürünün incelenmesi” başlıklı tez çalışmasında bireylerin yaşadığı geçiş dönemi unsurlarının mutfakla ilişkisi üzerinde durmuştur. Çalışmada, farklı etnik kökenlerden bireylerin geçiş dönemleri ile ilgili farklı uygulamaları sürdürdüğü, özellikle Yörük ve Türkmen geleneğinden gelen kişilerde, İslamiyet öncesi Türk inanışlarının hala sürdürüldüğünün gözlemlendiği bildirilmiştir.

Gazelci (2021) “Gastronomi Turizmi Kapsamında Tören Yiyecek İçeceklerinin Tespiti: Antalya Döşemealtı Örneği” başlıklı tez çalışmasında, Antalya'nın Döşemealtı ilçesindeki törenlerde kullanılan yiyecek ve içecekleri belirleyerek, kayıt altına alınması ve gastronomi turizmine kazandırılması amacı ile yaptığı çalışmada; törenlerde kullanılan yiyecekler, hazırlanma yöntemleri, hazırlayan kişiler, kullanılan ekipmanlar, törene katılan misafirler ve oturma düzenleri, yemeğin kültürel hikâyesi ve inanışlar ile ilgili veriler toplanmış, bir tören menüsü oluşturulmuş ve bu menünün bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini artırmaya yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Bakkaloğlu (2022) “Safranbolu'nun tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelenmesi” adlı tez çalışmasında; Safranbolu'nun zengin yemek kültürünün bir parçası olan özel günlerde yapılan tören yemeklerinin ve tören kültürünün belirlenmesini hedeflemiştir. Çalışma kapsamında; Safranbolu ve köylerinde uzun bir geçmişe dayanan özel gün ve tören yemeklerinin bulunduğu, çoğunun günümüzde hala yapılmaya çalışılsa da zamanla unutulmaya yüz tuttuğu, bu durumun; kültürel mirasının korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önemli bir sorun olarak öne çıktığı sonucuna ulaşılmıştır.

Gülcan (2022) tarafından hazırlanan “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Gastronomik Miras Unsuru Tören Yiyecek İçeceklerinin Rolü ve Önemi: Çanakkale Mutfak Üzerine Bir Araştırma” başlıklı tez çalışmasında yerel halkın tören uygulamaları ve bu uygulamalarda kullanılan yiyecekler hakkında bilgiler derlenmiş ve genç nesillerin geleneksel yemekleri ve tören uygulamalarını öğrenmesi ve değer vermesi için farkındalık çalışmalarının yapılması gerektiği belirtilmiştir.

Ekinci (2024) “Diyarbakır yemek kültürü; tören yemekleri ve içecekleri” başlıklı tez çalışmasında Diyarbakır'ın özel günlerinde geleneksel olarak hazırlanan ve günümüze kadar aktarılan yiyecek ve içeceklerin yapılış şekli, sunumu ve tüketim alışkanlıklarını detaylı bir şekilde ele almıştır. Bu yiyecekler ve içeceklerin, Diyarbakır'ın kültürel kimliğinin bir parçası olarak görüldüğü ve özel günlerdeki önemli bir unsuru oluşturduğu belirtilmiştir.



3. ARAŞTIRMA ALANI VE METODOLOJİSİ

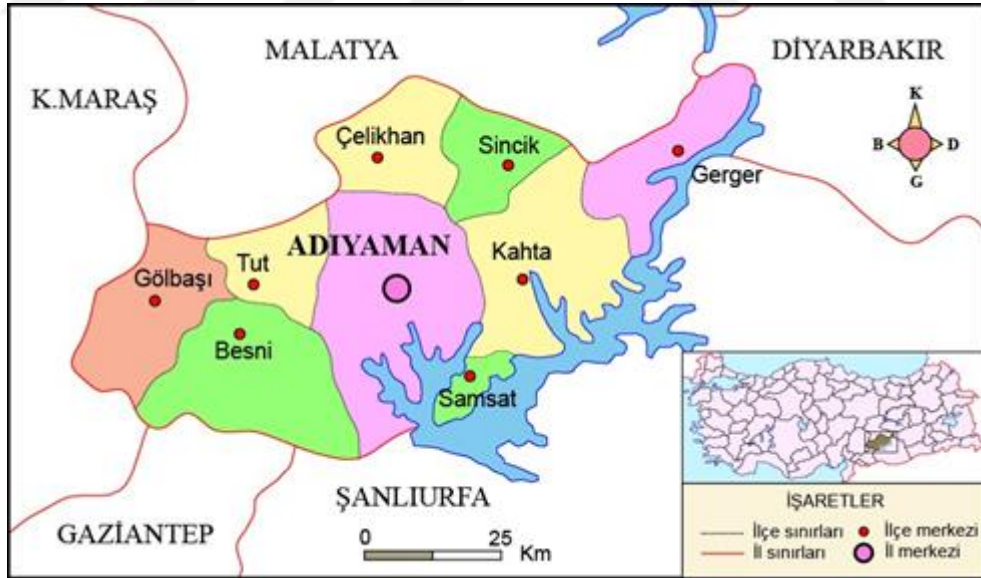
Bu bölümde; Adıyaman ilinin tarihi ve kültürel özellikleri, ana geçiş dönemlerindeki mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları üzerine yapılan araştırmanın konusu, amacı ve önemi, varsayımları ve sınırlılıkları ele alınmaktadır. Ayrıca nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik konuları da bu bölümde ele alınmış olup çalışmanın evreni, örneklem ve veri toplama aracı ile yöntemi ve süreci izah edilmiştir.

3.1. Adıyaman İli

Tarih boyunca, devletlerin pek çoğu iklim koşulları uygun, verimli topraklar ve bol su kaynaklarına sahip bölgelerde kurulmuştur. Bu nedenle, Fırat ve Dicle nehirleri arasında bulunan Mezopotamya bölgesi, birçok medeniyetin doğuşuna ve gelişimine ev sahipliği yapmış ve medeniyetlerin beşiği olarak kabul edilmiştir. Adıyaman, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin batı ucunda, Orta Fırat bölgesinde konumlanmıştır ve zengin tarihi coğrafyasıyla birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Tarihin en eski yerleşim yerlerinden olduğu bilinen Adıyaman'ın M.Ö. 40.000 yıllarına kadar uzandığı bilinmektedir (Yıldırım ve Gürcüm, 2020). Arkeolojik bulgular, M.Ö. 7 bin yılına kadar Paleolitik dönemi, 7 bin ile 5 bin yıl arasını Kalkolitik dönemi işaret ederken, ilin tarih boyunca farklı devletlerin egemenliği altına girdiğini göstermektedir. Adıyaman, M.Ö. 3. bin yıllarından M.S. 1516'ya kadar uzanan tarihi boyunca birçok farklı medeniyetin egemenliğine tanıklık etmiştir. Bu topraklar, Tunç Çağı'na, Hititler dönemine, ardından Asurlar (M.Ö. 900-700), Frigler (M.Ö. 750-600), Persler (M.Ö. 600-334), Makedonlar (M.Ö. 334-69), Kommagene Krallığı (M.Ö. 69-M.S. 72) gibi çeşitli uygarlıklar tarafından yönetilmiştir. Daha sonraları ise Roma ve Doğu Roma İmparatorluğu (72-670), Emeviler (670-758), Abbasiler (758-926), Hamdaniler (926-958), Bizans İmparatorluğu (958-1114), Türk Akınları (1114-1181), Eyyubiler (1181-1204), Anadolu Selçukluları (1204-1218), Moğollar (1230-1250), Memlükler (1298-1393) ve Beylikler Dönemi (1393-1516) gibi dönemlerce idare edilmiştir. Son olarak,

Cumhuriyet dönemine kadar Osmanlı İmparatorluğu'nun egemenliği altında kalmıştır. Adıyaman, tarihinde bir dizi idari değişiklik yaşamıştır. 1841 yılında ilçe statüsü kazanmış ve kısa bir süre sonra 1849'da Diyarbakır iline bağlanarak kaymakam tarafından yönetilmiştir (Yağınlı, 2013). Cumhuriyet'in ilanından 1954 yılına kadar eski idari yapısıyla Malatya'ya bağlı bir kaza olarak kalmıştır. Ancak 1 Aralık 1954 tarihinde çıkarılan 6418 sayılı Kanun ile Malatya'dan ayrılarak bağımsız bir il haline gelmiştir. Adıyaman'ın idari yapısı, tarih boyunca çeşitli değişikliklere uğramıştır. 22 Haziran 1954 tarihinde kabul edilen 6414 sayılı Yasa ile Kahta, Besni, Gerger ve Çelikhan ilçeleri ile 16 bucak Adıyaman'a bağlanmıştır. Daha sonra, 7035 sayılı Kanunla 1 Nisan 1958'de Gölbaşı, 1 Nisan 1960'ta Samsat, 9 Mayıs 1990'da Tut (1664 sayılı yasayla) ve 1991 yılında Sincik ilçe merkezine dönüştürülmüştür (Adıyaman Valiliği, 2023).

Adıyaman, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yüzölçümü 7.614 km² nüfusu 590.933 olan merkez ilçe dâhil 9 ilçeye (Merkez, Besni, Kahta, Samsat, Gerger, Çelikhan, Sincik ve Tut) sahip bir ildir. Adıyaman'da bulunan ve tüm dünyanın dikkatini çeken Nemrut Dağı UNESCO tarafından “Dünya Kültür Mirası” listesine dâhil edilen Türkiye'deki dokuz eserden birisidir (AKTMa).



Şekil 3.1. Adıyaman İli Haritası (URL 1)

Adıyaman, tarihsel zenginlikleriyle öne çıkan bir kent olmanın yanı sıra, doğal güzellikleriyle de öne çıkmaktadır. Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri arasında bir köprü görevi üstlenen bu şehir, aynı zamanda Akdeniz Bölgesinin özelliklerinden de kısmen faydalanmaktadır. Adıyaman, coğrafi konumu nedeniyle

zengin bir iklim ve bitki örtüsü çeşitliliğine sahiptir. Bu durumu üç bölgeye olan yakınlığıyla açıklanmaktadır. (AKTMb).

Adıyaman'da gastronomik anlamda yetiştirilen ürünlerin bazıları coğrafi işaret tescil belgesine sahiptir. Adıyaman'da yetişen Besni üzümü, Kahta bademi, Kahta bulguru, Kahta narı, Tut ilçesinde yetişen dut meyvesi bölgede yetişen benzer ürünlerden farklılık göstermektedir. Bu ürünlerin benzerlerinden ayırt edici özellikleri Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından kabul görmüş ve onaylanmıştır. Adıyaman iline ait, TPE tarafından onaylanmış tüm coğrafi işaretli ürünler menşe ve mahreç işareti alan ürünler olarak ikiye ayrılmıştır. Adıyaman ilk coğrafi işaretli ürünü 2018 yılında Besni üzümü ile almıştır. Menşe ve mahreç işareti alan gastronomik ürünler Tablo.2'de gösterilmiştir.

Tablo 3.1 Adıyaman ilinde menşe ve mahreç işareti ile tescillenmiş gastronomik ürünler

Ürün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Tarihi
Besni Üzümlü	Menşe	08.06.2018
Kahta Narı	Menşe	24.03.2021
Kahta Bademi	Menşe	05.04.2021
Adıyaman Etsiz Çiğ	Mahreç	12.07.2018
Adıyaman Tut Dutu	Mahreç	30.11.2020
Kahta Bademli İrmik	Mahreç	24.03.2021
Kahta Bulgur Pilavı	Mahreç	24.03.2021

Kaynak: TPE

3.2. Araştırmanın Konusu

Bu çalışmada Adıyaman ilinde ana geçiş dönemlerine ait tören yiyecek ve içeceklerinin geçmiş ve günümüzdeki uygulamaları ele alınmıştır. Geçiş dönemlerine ait gastronomik ve kültürel öğelerin canlılığını koruyarak sonraki nesillere aktarılması amacıyla, uygulanan ritüel ve ikram edilen yemeklerin geçmişteki ve günümüzdeki durumlarının incelemesi bu araştırmanın konusunu oluşturmaktadır.

3.3. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu tez çalışmasının amacı, Adıyaman’da ana geçiş dönemlerinde tüketilen geleneksel yiyecek ve içecekleri, yapılış ve sunum şekillerini belirleyerek yazılı kaynak oluşturmak, bunların unutulmadan gelecek nesillere aktarılması ve gastronomi faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi çalışmalarına katkıda bulunmaktır. Bu amaç doğrultusunda, gerçekleştirilen çalışmada şu sorulara yanıt aranmıştır:

- Ana geçiş dönemlerinde ikram edilen yiyecek-içecekler nelerdir?
- Zaman içerisinde çeşit ve yapılış açısından nasıl bir değişikliğe uğramıştır?
- Diğer bölgelerle farklılıkları nelerdir?

Tespit edilen geleneksel tören yiyecek ve içeceklerinin turizm sektörüne kazandırılması, bu özel lezzetlerin otel mutfaklarında, fuarlar, şenlikler ve festivaller

gibi törensel etkinliklerde sunularak tanıtımının ve pazarlanmasının hızlandırılmasını içerir. Bu yaklaşım, bu özel yiyecek ve içeceklerin daha geniş bir kitle tarafından keşfedilmesini sağlayarak bilinirliğini artıracaktır (Yenipınar ve Yedigöz, 2015).

Bir başka yönüyle de alinyazın incelendiğinde Adıyaman ili ile ilgili pek çok farklı çalışmaya rastlamak mümkündür. Ancak, folklorik bir tema olan ana geçiş dönemleri kavramı ile gastronomik davranışları beraberce ele alan lisansüstü bir çalışmaya rastlanmış olmaması bu çalışmanın orijinalitesi açısından kıymetlidir. Literatürde var olan bir boşluğu doldurarak bu konuya dikkatleri çevirip daha sonraki yapılacak çalışmalara kaynak oluşturmak araştırmanın amacını ortaya koymaktadır.

3.4. Araştırmanın Yöntemi

Sosyal bilimlerde son yıllarda yapılan çalışmalar incelendiğinde, çoğunlukla ya tamamen nitel bir metodolojinin benimsendiği ya da nicel araştırma metodolojisinin bir tamamlayıcısı olarak kullanıldığı göze çarpmaktadır. Sosyal bilimlerdeki alan araştırmaları, fen bilimlerinde olduğu gibi olguları dış etkenlerden soyutlanmış steril bir ortamda değil, tam tersine tüm olgular ve olaylar yumağının içinde incelenmesi gereken bir alanı kapsar. Bu nedenle, olgular ve olaylar yumağından çıkarımlar yaparak belirli sonuçlara ulaşma ihtiyacı, nitel çalışmaların önemini ortaya çıkarmaktadır (Topkaya, 2013).

Bu perspektifle nitel araştırmayı tanımlamak gerekirse, araştırmacının doğal olarak ortaya çıkan olguları karmaşıklığı içinde incelediği, irdelediği bir süreç olarak görmek mümkündür (Fraenkel ve Wallen, 2000). Nitel araştırmanın tarihsel olarak farklı isimlerle anılmasının nedeni; doğal araştırma, yorumlayıcı araştırma ve alan araştırması gibi farklı vurgulara odaklanan yaklaşımları içermesidir (Baltacı, 2017).

Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yüz yüze görüşme tekniği kullanılmış ve yarı yapılandırılmış soru formu ile katılımcılardan konu hakkındaki deneyimlerine dayanan bilgiler alınmıştır. Nitel veri toplama çalışmalarında örneklem büyüklüğünün en az 15 kişi olması tavsiye edilmektedir (Yağar, 2023). Bu çalışmada araştırma konusu ile ilgili olabildiğince çok kişi ile görüşülerek, farklı bilgilerin toplanması sağlanmış ve doyum noktasına ulaşıldığında Sincik ve Gölbaşı ilçeleri dışındaki ilçelerdeki görüşmeler sonlandırılmıştır. 06 Şubat 2023 depreminden sonra bu ilçelerde görüşme yapılamamıştır.

Araştırma soruları hazırlanırken; Çınar (2019) ve Gazelci (2021) tarafından yapılan çalışmalardan yararlanılmış ve soru setinin son hale getirilmesi için konu ile ilgili deneyime sahip kişilerden uzman görüşü alınmıştır. Açık uçlu sorular içeren bir görüşme formu oluşturulmuş ve görüşme sırasında konunun doğal akışına uygun bir şekilde uygulanmıştır.

Araştırma kapsamında, zamanlama, uygun üslup ve her soruya ayrılan süre, görüşmeyi yürüten kişi tarafından yönetilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu Ek 1'de sunulmuştur.

3.5. Evren ve Örneklem

Evren, geniş kapsamlı bir kavram olduğundan çalışma ve araştırma evreni olarak iki grupta ifade edilir (Baştürk ve Taştepe, 2013). İlk olarak, “araştırma evreni” terimi, genel olarak araştırma neticesinde bulunan sonuçların ele alındığı teorik veya geniş kapsamlı evreni ifade eder. Yani, bu evren, bir çalışmanın genel bağlamını temsil eder. Bu çalışmada araştırma evreninin içerisinde, “tören yiyecek – içecekleri” ile ilgili bilgi sahibi olan kişiler yer almaktadır. Diğer bir terim ise “çalışma evreni”dir. Bu, araştırma evreninin daha dar bir sınırlama veya odaklama ile belirlenmiş bir alt kümesidir. Yani, çalışma evreni, araştırmanın hedeflerine ve belirli kriterlere göre daraltılmış ve tanımlanmış olan erişilebilir bir evrendir. Bu çalışmada, çalışma evreni, Adıyaman ilinde ikamet eden ve Adıyaman törenleri ile bu törenlerde ikram edilen yiyecek ve içecekler ile ilgili bilgi sahibi olan kişilerden oluşmaktadır.

Sonuç olarak, genel bir konsept olan “evren” kavramı, araştırma evreni ve çalışma evreni olarak iki farklı şekilde ele alınmaktadır. Araştırma evreni, genel bağlamı temsil ederken, çalışma evreni daha özgül ve sınırlı bir odaklama ile tanımlanmıştır (Çaparlar ve Dönmez, 2016).

Bu çalışma, belirli kriterler doğrultusunda seçilmiş ve bulunduğu evreni en iyi şekilde temsil ettiği kabul edilen küçük bir örneklem grubuna odaklanmaktadır. Bu örneklem, Adıyaman ilinde yaşayan ve ana geçiş dönemi törenlerinde ikram edilen yiyecek ve içecekler konusunda yeterli seviyede bilgi sahibi olan bireyler arasından kartopu yöntemi kullanılarak seçilmiştir. Örneklem, 2022 yılının Aralık ayı ile 2023 yılının Ocak ayında ulaşılan 37 kişiden oluşmaktadır. Araştırmaya katılan görüşmeciler, bir kişi haricinde Adıyaman ili ve ilçelerinde doğmuş, yöresel kültür

ile büyümüş kişilerden oluşmaktadır. Görüşme yapılan kaynak kişiler, kişisel verilerinin gizliliği kapsamında tez yazımında sırasıyla K1, K2, K3 şeklinde belirtilmiştir.

3.6. Görüşme Formlarının Uygulanması

Bu çalışma için, ilgili literatür incelenerek ve daha önce yapılan araştırmalardan faydalanılarak, yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşmeler, katılımcıların kendi bakış açılarına dayalı, konuyla ilgili duygu, düşünce ve bilgilerini açıklayabilmelerini ve aynı zamanda hayat hikâyelerini paylaşabilmelerini amaçlayan bir yöntem olarak kullanılmıştır. Bu şekilde, araştırmanın amacına ulaşmak için gerekli olan kavramsal çerçeve hakkında ayrıntılı bilgi edinilmiş ve uygun ortamlar sağlanmıştır.

Bu araştırma kapsamında, yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak uygulanan görüşme formu ile veri toplama işlemi gerçekleştirilmiştir. Kartopu örneklem tekniği kullanılarak, başlangıçta konu hakkında bilgi sahibi bir katılımcıya ulaşılmış ve ardından bu kişinin önerileri doğrultusunda sonraki katılımcılara ulaşılmıştır. Görüşme sürecinde sorular açık ve net biçimde yöneltilmiştir. Ayrıca, konuyla ilgili daha fazla bilgi edinmek için gerektiğinde derinlemesine sorular da yönlendirilmiştir. Görüşmelerin kaydedilmesi amacıyla ses kaydı alınmıştır. Bu sayede, görüşmeler sonradan tekrar dinlenebilir hale gelmiş ve aktarılan bilgilerin ayrıntıları gözden kaçırılmamıştır.

Çalışmanın veri toplama aracı olarak oluşturulan görüşme formu iki sayfadan oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik bilgiler yer almaktadır. İkinci bölümde ise çalışmanın amacı doğrultusunda hazırlanan sorular yer almaktadır. Ana geçiş dönemine ait ritüel, yiyecek ve içeceklerle ilgili detaylı bilgiler elde etmek amacıyla, yemeklerin adları, hazırlayan kişileri, kullanılan malzemeler ve hazırlama yöntemleri konusunda sorular yönlendirilmiştir. Aynı zamanda, yemeğin tarihsel hikâyesi, yemeği yeme esnasındaki ritüeller, davetlilerin rolü, davet süreci ve katılımcının bu yiyecek içeceklerle ilgili kişisel yorumları konusundaki düşünceleri sorulmuştur. Bu sorular, önceki çalışmaların yanı sıra kavramsal çerçeveye uygun bir şekilde hazırlanmıştır.

3.7. Kullanılan Veri Analizi Teknikleri

Araştırma sürecinde elde edilen verilerin incelenmesi betimsel analiz yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Betimsel analiz tekniği, bireylerin görüşlerini etkili bir şekilde aktarabilmek için doğrudan alıntılar kullanır. Bu analiz yönteminde elde edilen bulgular, okuyucuya özetlenip, yorumlanarak sunulur (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Bu yöntem, elde edilen verilerin okuyuculara açık ve vurgulu bir şekilde sunulmasını amaçlamaktadır. Araştırma sonuçları, ilgili başlıklar altında düzenlenmiş ve MAXQDA 2018 analiz programı kullanılarak verileri daha pratik bir biçimde analiz etmek için yazıya dökülmüştür. İçerik analizinde temel yaklaşım, araştırma metinlerindeki çeşitli kelimelerin daha az sayıda içerik kategorisine indirgenmesi şeklindedir. Metindeki verilere kodlama yapılarak bu kategoriler belirlenmiştir; bazen bir kelimeyle ifade edilirken bazen de birden fazla kelime kullanılarak kategoriler oluşturulmuştur. Her katılımcının paylaştığı bilgiler, ilgili kategori veya tema altında birleştirilmiştir. Bu yaklaşım, elde edilen verilerin kategorilere ayrılarak anlamlı bir şekilde gruplandırılmasını sağlamıştır. Analiz süreci tamamlandıktan sonra, bulguların yazılma aşamasına geçilmiştir.

3.8. Araştırmanın Sınırlamaları

Araştırma kapsamında seçilen örneklem grubunun araştırma evrenini oluşturduğu ve hazırlanan görüşme formunun araştırma konusunu ölçmek için yeterli olduğu kabul edilmiştir. Ayrıca katılımcıların, kendilerine yöneltilen soruları doğru bir şekilde cevapladıkları varsayılmıştır. Araştırmanın örnekleminde kartopu yöntemi kullanıldığından Adıyaman'da yerleşik olan ve geleneklerini devam ettiren konuyla ilgili bilgi sahibi olan kişilerle görüşmeler yapılmıştır.

Araştırmanın sınırlılıklarını araştırmaya katılan Adıyaman ili ve ilçelerinde ikamet eden bilgi sahibi kişiler oluşturmuştur. Araştırma, görüşme formunda yer alan sorular ve bu soruları yanıtlayan bilgi sahibi katılımcılarla sınırlı kalmıştır. Araştırılan konunun kapsamlı olması, veri toplama sürecinde zaman alıcı bir aktivite oluşturmuştur. Araştırmadaki bir diğer sınırlılık ise, 6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş'ın Pazarcık ve Elbistan ilçelerinde gerçekleşen 7.7 ve 7.6 şiddetinde depremler Adıyaman ilini de olumsuz etkilediğinden, Sincik ve Gölbaşı ilçelerinde

yaşayan görüşmecilerle planlanan randevular, deprem sonrası yaşanan olumsuzluklardan ötürü yapılamamıştır.

3.9. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenirliliği

Araştırma sonuçlarının bilimsel bir çalışma niteliği kazanabilmesi geçerlilik ve güvenilirlik özelliklerini taşıması gerekmektedir (Başkale, 2016). Nitel çalışmalarda geçerlik ve güvenirliliğin doğru bir şekilde belirlenmesi, çalışmanın kalitesini belirlemede önemli bir faktör olarak görülmektedir. Geçerlik açısından, iç geçerlik (yani araştırma sonuçlarının araştırma süreci içinde doğru şekilde yansıtılması), dış geçerlik (genelleme yapılabilirlik) ve ilişki geçerliliği (araştırma sonuçlarının kavramsal çerçeve ile uyumluluğu) gibi faktörler göz önünde bulundurulmaktadır. Güvenirlik ise dış güvenirlik (zaman içinde tutarlılık) ve iç güvenirlik (ölçüm araçlarının güvenirliliği) gibi konuları kapsamaktadır. Bu ölçütler, bir nitel çalışmanın sonuçlarının sağlaması gereken standartları belirlemek için kullanılmaktadır.

Bu çalışmada geçerlilik kavramı, iç geçerlik ve dış geçerlik olarak iki grupta değerlendirilmiştir. İç geçerliği sağlamak amacıyla, LeCompte ve Preissle (1993) tarafından ortaya çıkarılan beş madde kullanılmıştır. Bu maddelerin uygulanmasıyla ilgili olarak, bu çalışmada yapılanlar aşağıda detaylandırılmıştır.

- Araştırma sonucunda, çalışmanın okuyucularına, elde edilen bilgiler ışığında yorum yapma imkânı tanımayacak şekilde tanımlayıcı ifadeler kullanılmıştır.
- Bu çalışmada, görüşme ve belge analizi gibi çoklu araştırma teknikleri kullanılarak veri toplanmıştır. Elde edilen verilerin tutarlılığı üzerine değerlendirmeler yapılmıştır.
- Araştırma sürecinde, araştırmacı sahada doğrudan bulunmuş ve katılımcılar araştırmacının varlığı ve amacından haberdar olmuştur.
- Pilot çalışma yürütülerek, araştırma sürecinde olası tekrarların önlenmesi için gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

- Görüşmeler sırasında, katılımcıların onayı doğrultusunda ses kayıt cihazları kullanarak veriler kaydedilmiştir. Bununla birlikte önemli olduğu düşünülen noktalar araştırmacı tarafından yazı ile kayıt altına alınmıştır.

Araştırmada iç geçerliliği sağlamak için bahsedilen bu beş madde tamamıyla uygulanmıştır. İç geçerlik, bir çalışmanın sonuçlarının doğruluğunu, araştırmanın amacının ve katılımcıların sosyal gerçekliğinin ne kadar doğru bir şekilde yansıtıldığını değerlendirir. Bu, sonuçları katılımcılara geri bildirimle göstererek ve yorumlarını alarak belirlenebilir.

Genellenebilirlik (dış geçerlik), bir araştırmanın sonuçlarının diğer benzer ortamlar ve topluluklar üzerinde uygulanabilirliği ile ilgilidir ve genellikle kabul edilen bir özelliktir. Bu, araştırma sonuçlarının evrensel olarak genellenebilirliği olarak da tanımlanabilir. Ancak sosyal olayların ortama bağlı olarak değiştiği düşünüldüğünde, her araştırma sonucunun doğrudan başka bir duruma genellenemeyeceği ifade edilebilir (Baltacı, 2018). Gerçekleştirilen çalışmada, araştırma amaçları doğrultusunda hazırlanan araştırma sorularının, araştırmanın sonuçları ile uyumlu ve tutarlı olduğu, ayrıca benzer koşullarda test edilebileceği gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda, gerçekleştirilen çalışmanın dış geçerliliğe sahip olduğu ve okuyucuların dolaylı yoldan genelleme yapabilmesine olanak tanıdığı sonucuna varılmıştır.

4. BULGULAR

Bu bölümde, katılımcılara ait demografik bilgiler ve katılımcılara yöneltilen sorulara verilen cevaplar neticesinde toplanan verilere yer verilmiştir. Gerçekleştirilen görüşmelerde, törenlerde ikram edilen yiyecek ve içeceklerin neler olduğu, yemeği kimlerin hazırladığı, malzemelerin nasıl tedarik edildiği, yemeğin hazırlanma süreci, servis ve sunum şekli ile ilgili detaylara yer verilmiştir. Ayrıca tören davet şekli ve davete katılanlar hakkındaki bilgiler ile yiyecek ve içeceklerle ilgili görüşler de incelenmiştir. Elde edilen sonuçlar, literatürdeki bulgularla desteklenerek ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmiştir.

Tablo 4.1. Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular

Demografik Özellikler	Frekans	Oran (%)
Cinsiyet		
Kadın	35	%94,6
Erkek	2	%5,4
Yaş Grubu		
30-39 Yaş Grubu	3	%8,1
40-49 Yaş Grubu	10	%27,02
50-59 Yaş Grubu	9	%24,32
60-69 Yaş Grubu	7	%18,9
70 ve üstü	8	%21,6
Eğitim Düzeyi		
Okumamış	5	%13,5
İlkokul	13	%35,1
Ortaokul	4	%10,8
Lise	8	%21,6
Ön lisans	1	%2,7
Lisans	6	%16,2
Çalışma Durumu		
Ev hanımı	30	%81,7
Çalışan	7	%18,9

Görüşme yapılan katılımcıların demografik özelliklerinin dağılımı Tablo.3’de gösterilmiştir. Tablo.3 incelendiğinde katılımcıların %94,6’sının kadın %5,4’ünün erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş aralıklarına göre dağılımları incelendiğinde, %8,1’inin 30-39 yaş aralığında, %27,02’sinin 40-49 yaş aralığında, %24,32’sinin 50-59 yaş aralığında, %18,9’unun 60-69 yaş aralığında, 70 yaş ve

üstünün ise %21,6 olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılanların eğitim durumları incelendiğinde %13,5'inin okumamış, %35,1'inin ilkokul %10,8'inin ortaokul %21,6'sının lise %2,7'sinin ön lisans %16,2'sinin ise lisans düzeyinde eğitim aldıkları görülmektedir. Katılımcıların çalışma durumları incelendiğinde ise %81,7'sinin ev hanımı %18,9'unun da çalışan oldukları tespit edilmiştir.

Tablo incelendiğinde katılımların çoğunlukla hem kadın hem de ev hanımı olduğu bilgilerine ulaşılmaktadır.

Görüşme formu dört ana başlık altında gruplandırılmış olup, demografik bilgiler yanında ana geçiş dönemi törenlerine dair toplam 28 soru içermektedir. Görüşmelerin yapıldığı süreler değişiklik göstermiş olup, ortalama olarak 35 dakika sürmüştür.

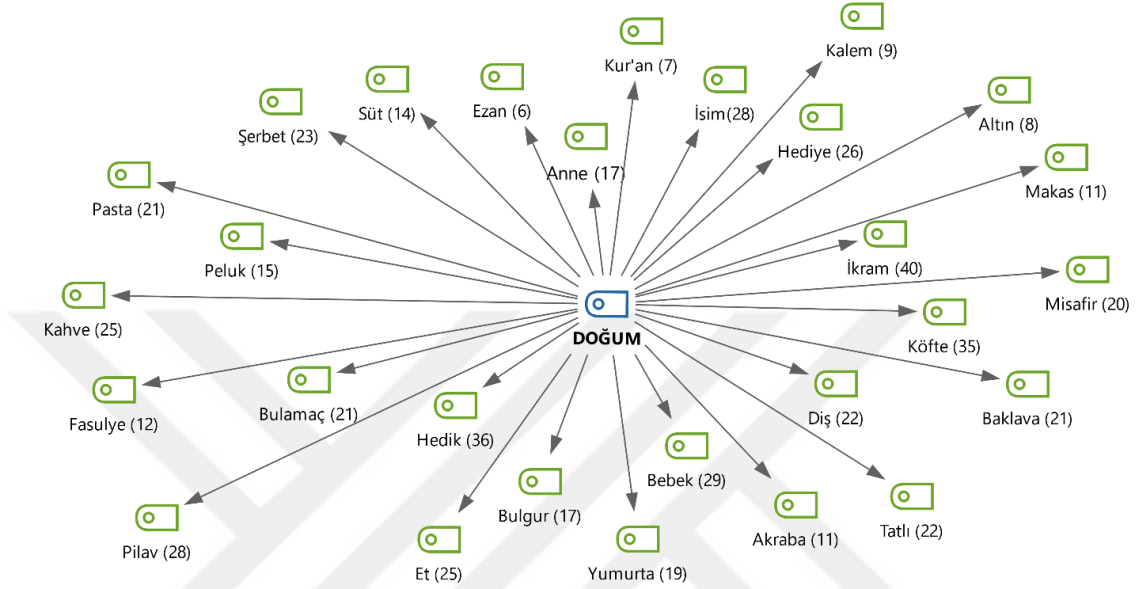
4.1. Ana Geçiş Dönemleri Yiyecek İçeceklerine İlişkin Bulgular

Adıyaman'da kutlanan törenlerde sunulan yiyecek ve içecekler, ilgili tören başlığı altında detaylandırılmıştır.

Doğum Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsan hayatında önem arzeden ana geçiş dönemlerinden biri olan doğum törenlerinde, Adıyaman'da yaşayanlar tarafından çok sayıda yiyecek ve içecek hazırlanıp, sunulmaktadır. Bunlar arasında, bulamaç, haside, bulgur aşısı, sıcak köfte, pekmez şerbeti, pekmezli yumurta, cıvık çütte, nişevle, sütlaç, peluk, et haşlama, dalak, ciğer, böbrek, kebab, pilol, yağlı ekmek, kuru dut, dut pekmezi, etli pilav, karıştırmalı pilav, tavuklu bulgur pilavı, ev baklavası, cevizli kadayıf, peynirli helva, tene helvası, içli köfte, çiğ köfte, dolma sarma, lahmacun, hazır yaş pasta, kuru pasta, kuru hedik, sulu hedik, kömbe, lokum, çikolata, lohusa şerbeti, limonata, gül şerbeti, türk kahvesi, çay bulunmaktadır.

davette ne tür ikramlarda bulunulur? Diş çıkarmaya başlayan çocuk için uygulanan yeme içme gelenekleri nelerdir? soruları yöneltilmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen cevaplardan, doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinler ve kan-süt yapıcı özel gıdalar, çalışmanın nitel verilerinin analizi aşamasında 'Doğum yemekleri' başlığı altında MaxMaps Grafiği olarak Şekil 3'te sunulmuştur.



Şekil 4.2. Adıyaman'da Doğum ritüellerinde ikram edilen besinlerin analizini gösteren MAXmaps Grafiği

Anneye haside yani bulamaç yedirilir. Un tereyağı ve pekmezden hazırlanan bu yiyeceğin annenin iç organlarının onarımına yardımcı olacağı aynı zamanda anne sütünün arttığı inancı oldukça yaygındır. Haside un, pekmez ve tereyağı ile hazırlanan bir helvadır. Tene helvası ve un helvası yapılır hem anneye hem gelen misafirlere verilir (K: 2- 4, 10, 11, 16, 17, 26, 30, 31).

TARİF 1: HASİDE (K2):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 dolu yemek kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı pekmez
- Yarım su bardağı un
- 1 su bardağı su



Şekil 4.3. Haside (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Tereyağı iyice ısıtılır.
- Pekmez, su ve un çırpılır.
- Tereyağının üstüne dökülür pişirilir.
- Ilıyınca lohusaya verilir.

Anneye süt arttırdığı düşüncesiyle pekmezli yumurta (kaygana) pekmez ve suyun karıştırılmasıyla hazırlanan pekmez şerbeti, yumuşak pişirilmiş bulgur pilavı, sıcak köfte, kel köfte, hoşaf yedirilir (K:3, 6, 7, 12, 16, 28, 31, 36).

TARİF 2: SICAK KÖFTE (K36):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 Su badağı simit (ince bulgur)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- Tuz, karabiber, pul biber
- Yarım su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:

- Orta boy soğan ince doğranır ve yağda kavrulur.
- Salçalar eklenir, kavurmaya devam edilir.
- Su eklenir, kaynamaya bırakılır.
- Su kaynayınca simit ilave edilir.

- Ocağın altı kapatılır. Ilıyınca yoğrulur.
- Sıkımlar yapıp servis tabağına alınır.
- Genellikle sıcak köfte yanında içecek olarak pekmez şerbeti tercih edilir.

TARİF 3: KAYGANA (K28):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 3 adet yumurta
- Bir dolu yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı pekmez

Hazırlanışı:

- Tereyağı ısıtılır.
- Yumurtalar çırpılır, tereyağında omlet şeklinde pişirilir.
- Yumurtalar pişince üzerine pekmez dökülür, ocağın altı kapatılır.

TARİF 4: PEKMEZ ŞERBETİ (K21):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- Yarım su bardağı pekmez
- 2 su bardağı su
- Yarım limon suyu (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

- Pekmez ve su karıştırılır.
- Limon suyu eklenir.

TARİF 5: KEL KÖFTE (K12):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- Yarım kg yağsız kıyma
- 1 kg simit (ince bulgur)
- Pul biber
- Tuz, karabiber



Şekil 4.4. Kel köfte (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Yağsız kıyma, simit, pul biber, karabiber ve tuz bir leğene konulur.
- Azar azar su alarak iyice yoğurulur.
- Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır.
- Bir yandan derin bir tencereye su ve tuz konulup kaynamaya bırakılır.
- Yuvarlanan köfteler kaynar suya atılır.
- 10 dakika haşlanan köfteler sıcak sıcak servis edilir.

Lohusa anneye güç kuvvet olsun diye dalak, böbrek, ciğer gibi sakatatların yanında pirzola, kebab çeşitleri, et haşlama gibi yiyecekler de yedirilmektedir. Bölgenin mutfak kültürünün temel besinlerinden olan bulgur ve türleri oldukça sık tüketilen yiyecekler arasındadır. Anneye süt artırımı sağladığı düşünüldüğünden bulgur pilavı, karıştırmalı pilav, sıcak köfte, soğuk köfte, kel köfte (yağsız et, ince bulgur ve baharatların yoğrulup, ceviz büyüklüğünde yuvarlanıp haşlanmasıyla yapılır. Üzerine isteyen eritilmiş tereyağı döküp yer) yedirilmektedir. Katılımcılara yöneltilen sorulara benzer doğrultudaki yanıtların verilmesi bu görüşleri desteklemektedir.

“Tut ’da paryavşağı otu bebeğin gazını azalttığı için kaynatılıp lohusaya içirilir. Dut pekmezimiz meşhur olduğundan anneye güç kuvvet, kan arttırdığı düşüncesi ile sık sık dut pekmezi içirilir. Ayrıca kuru dut gecedan ıslatılır, sabah yumuşayan dutları tereyağında kavurup anneye aç karnına yediririz.” (K:9)

“Paryavşağı otu ezilerek anne sütüne karıştırılıp bebeğe verilir. Bebeğin gazını azalttığı bilinirdi” (K:37).

Besni’de anneye güç kuvvet olsun diye ciğer, dalak, böbrek pişirilir, et haşlama hazırlanıp yedirilir. Süt artımını sağlayacak cıvık çütte, domatesli çütte, bulgur aşı ve yine un, pekmez ve tereyağı ile hazırlanan nişevle yapıldı (K: 5, 12, 25, 33, 36). Besni’de köfteye cütte denir. Lohusaya çeşit çeşit cütte yapılır yedirilir.

TARİF 6: NİŞEVLE (K25):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kâse buğday nişastası
- 1 kâse pekmez
- 1 kâse su
- 1 dolu yemek kaşığı sadeyağ

Hazırlanışı:

- Pekmez, sulandırılarak nişastayla karıştırılır.
- Tencereye alınıp kıvam alana kadar karıştırılıp pişirilir. Sadeyağ dökülür kaşıkla ara ara karıştırmaya devam edilir.
- Kısık ateşte tencerenin kapağı kapatılarak pişirmeye bırakılır.
- Damağa yapışmayacak kıvama gelince ocaktan alınır. Üzerine ceviz serpilerek servis edilir.

TARİF 7: CIVIK CÜTTE (K33):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı simit (ince bulgur)
- Bir adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Karabiber, pul biber, tuz, su

Hazırlanışı:

- Kuru soğan doğranır, sıvı yağda kavurulur.
- Soğanlar pembeleşince salça eklenir kavrulur.
- Simite salçalı karışım eklenir ince bulgur yumuşayınca kadar yoğurulur.
- Tuz, pul biber, karabiber eklenir.
- Üzerine su dökülür çorba kıvamına getirilir, servis edilir.

Gerger’de anneye rahminin toparlanması, doğum esnasında kaybettiği kanı tekrardan kazansın diye tereyağı ve pekmez kaynatılarak ılık ılık aç karnına içirilir. Ayrıca annenin sütünü çoğaltsın diye Pilol yani bulamaç sık sık yedirilir (K: 20, 27 ve 29).

Bebeğe gaz yapar diye anneye nohut, fasulye, mercimek, yaprak sarma, soğuk yiyecek içecekler verilmez (K: 4, 6,11, 14, 17, 21, 27, 31, 32).

Bebek ve annenin kırk günlük lohusa döneminde hem beden hem ruh sağlığı düşünüldüğünden bazı inanış ve uygulamaların yapıldığı katılımcıların verdiği bilgiler arasındadır.

Anne ve bebek kırk gün evden çıkmazlardı. Lohusa anne yalnız bırakılmazdı. Bebeğin ve annenin yatağının başucuna kuran konulurdu. Bebek sarılık olmasın diye bebeğin yüzüne sarı bir örtü örtülürdü. Al basması olmasın diye yeni bebeği olmuş bir başka kişi, bebek görme ziyaretine kabul edilmezdi. Şayet geldi ise her iki lohusa birbirinden iğne alıp verirdi. Tılsım olduğuna inanılırdı (K: 2, 3, 4, 16, 21, 23).

Doğum yaptıktan sonra anneye ilk ezan okunana kadar su içirilmezdi, sebep olarak da bebeğe gaz yapacağı düşünülürdü. Şimdi bebek doğar doğmaz anne su içmeye başlıyor (K: 2, 31, 36).

Bebeğin dünyaya gelmesiyle birlikte bu mutlu anı paylaşmak için yakın çevre, akraba, arkadaşlar bebek görme âdeti üzerine aileye ziyarette bulunurlar. Ziyarete gelen yakın akraba, arkadaş ve komşular ellerinde anneye süt olsun, güç kuvvet olsun düşüncesiyle yiyecek içecekler getirmektedirler.

Katılımcıların sıklıkla verdikleri yanıt farklı isimlerle bilinen “*haside, bulamaç, pilol, peluk, nişevle*” olmuştur.

Gelen misafirler yumurta, süt, tereyağı, pekmez, yoğurt yağlı ekmek semsek, pilol getirirlerdi (K:20, 27, 29).

TARİF 8: SEMSEK (K29):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg un
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı yoğurt

- Yarım ay bardağı sıvı yağ



Şekil 4.5. Semsek (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Un, tuz, yoğurt az biraz sıvı yağ su ile karıştırılır ele yapışmayan bir hamur elde edilir.
- Hamur 1 saat dinlendirilir.
- Hamur yuvarlak açılır içine Adıyaman peyniri ve maydanoz ya da kıymalı soğanlı harç eklenir, yarım ay şekli verilir.
- Kızgın yağda kızartılır.

Gelen misafirler yumurta, süt, tereyağı, peluk, sütlaç, canlı köy tavuğu (K: 6, 7, 8, 27, 28, 32, 34)

Tatlı, ikolata, hazır kuru pasta şekerleme türü yiyecekler getirirlerdi (K:16, 17, 21, 25, 27, 32).

Ziyarete gelen misafirlere ikram edilmek üzere yiyecek ve içecekler hazırlanır. Genellikle bu görevi doğum yapan kişinin annesi ya da kayınvalidesi üstlenir. Misafirler öğleden sonra ya da akşam gelmeyi tercih ederler. Misafirlerin geliş zamanlarına göre ikram edilen yiyecekler ve içecekler de farklılıklar görülmektedir.

Katılımcıların çoğunluğu gelen misafirlere yöresel ürünlerimizden bastık, kuru üzüm, sucuk, kuru dut, pestil yanında yoğurt ya da ayran ile ikram edilirdi bilgisi vermişlerdir.

“Eğer yaz mevsiminde doğmuşsa bebek, gelen misafirlere limonata ikram edilir” (K:30)

“Gül mevsimi ise gül şurubu, dondurma da ikram edilirdi. Şimdilerde pek yok” (K:3).

Gelen misafirlere kahve, çay çayın yanında pasta, börek, hazır baklava, tatlı, bebek için özel yaptırılan çikolata, lokum ve kolonya (K: 12, 15, 18, 20, 24, 29, 35) lohusa şerbeti ikram edilirdi (K: 20, 35, 18, 31).

Bebek görmek için akşam gelen misafirlere çiğ köfte, kadayıf, un helvası, peynirli helva, tene helvası, meyve ikram edilir. Çok eskilerde pirinç unuyla yapılan peynirli helva günümüzde daha çok ırmık kullanılarak hazırlanır (K: 16, 21, 30, 32, 36).

TARİF 9: PEYNİRLİ HELVA (K36):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı ırmık
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 dolu yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yarım kg taze, tuzsuz, yağlı Adıyaman peyniri



Şekil 4.6. Peynirli helva (URL 2)

Hazırlanışı:

- Isınan bakır tencereye sıvı yağ eklenir.

- İrmik eklenir. Hafif rengi dönene kadar kavrulur.
- Su ile şeker karıştırılır.
- Kavrulan irmiğe dökülür, ara ara tereyağı eklenip kısık ateşte karıştırılır.
- Ateşten alınmaya yakın peynir eklenir ve tencerenin kapağı kapatılır.
- Servis etmeden önce helva iyice karıştırılır, eriyen peynirin her yere dağılması sağlanır.
- Servis tabaklarına alınır, kaşık yardımıyla şekil verilir.
- Üzerine isteğe bağlı olarak Antep fıstığı eklenip servis edilir.

TARİF 10: TENE HELVASI (K21):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 su bardağı nişasta
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı pekmez



Şekil 4.7. Tene helvası (URL 3)

Hazırlanışı:

- Pekmez yarı yarıya sulandırılarak nişastayla karıştırılır.
- Tencereye alınıp kıvam alana kadar karıştırılıp pişirilir. Sıvı yağdan ara ara dökülerek karıştırmaya devam edilir.
- Kısık ateşte tencerenin kapağı kapatılarak pişirmeye bırakılır.
- Damağa yapışmayacak kıvama gelince ocaktan alınır, üzerine ceviz serpilerek servis edilir

Gelen misafirlere kurutmalık tırşığı, Adıyaman tava, hindili bulgur pilavı, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı, kavurmalı köfte ve ev yapımı cevizli baklava, peynirli helva ikram edilirdi. Şimdi kolay, hazır yemekler ve tatlılar veriliyor (K: 14, 26).

TARİF 11: TAVUKLU BULGUR PİLAVI (K14):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 adet bütün tavuk
- 2 su bardağı iri bulgur
- 5 bardak su
- Tuz, karabiber
- 2 dolu yemek kaşığı tereyağı
- 3,4 diş sarımsak



Şekil 4.8. Sarımsaklı bulgur pilavı (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Tavuk iyice temizlenip yıkandıktan sonra tuz ve su eklenerek haşlanır.
- Tavuk haşlandıktan sonra tirit yapmak için bir kâse alınır.

- Kalan suya bulgur eklenir, karabiber, tuz eklenir ve pişirilir.
- Tavuklar parçalara ayrılır, didiklenir.
- Didiklenen tavuklar tavaya alınır, karabiber ve tuz eklenir, tereyağında kızartılır.
- Bulgur pilavı servis tabağına alınır, üzerine tavuklar konulur.
- Ayrılan tavuk suyuna sarımsak dövülerek karıştırılır.
- Servis esnasında tavuklu pilavın üstüne sarımsaklı tirit dökülür.

TARİF 12: KAVURMALI KÖFTE (K26):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı simit (ince bulgur)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 det orta boy kuru soğan
- Pul biber
- Su, tuz, karabiber, sıvı yağ
- Maydanoz
- Kavurma

Hazırlanışı:

- Yağ tavaya alınır salçalar kavrulur.
- Üzerine su eklenir.
- Küçük küçük doğranan kavurmalar eklenir.
- Kavurmalar pişince simit eklenir. Biraz demlenir.
- Önceden doğranmış kuru soğan ve maydanoz eklendikten sonra yoğurulur.
- Yoğrulan köfte sıkım yapılarak tabaklara konulur

Öğleden sonra bebek görmeye gelen misafirlere sıcak köfte, mercimekli köfte, soğuk köfte, çiğ köfte, içli köfte, çullu köfte (panik), sarımsaklı bulgur pilavı, karıştırmalı pilav, buhara pilavı, sarma dolma, lahmacun yemekler hazırlanırdı. Tatlı olarak ev yapımı baklava, hazır baklava, kadayıf ikram edilir (K: 6, 9, 11, 16, 17, 21, 22, 23, 26, 27, 32).

TARİF 13: KARIŞTIRMALI PİLAV (K17):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 250 gr. kuşbaşı et
- 1 su bardağı nohut
- 2 su bardağı bulgur
- 5 bardak su, tereyağı, tuz ve karabiber



Şekil 4.9. Karıştırmalı pilav (URL 4)

Hazırlanışı:

- Tencereye alınan et kendi suyuyla yağıyla kavrulur.
- Nohut ve su eklenir, pişirilir.
- Et ve nohut piştikten sonra bulgur ilave edilir.

Suyunu çekince tereyağı ve karabiber eklenir, dinlenmeye bırakılır

TARİF 14: SOĞUK KÖFTE (K26):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- Simit (ince bulgur)
- Kuru soğan
- Maydanoz
- Tuz, karabiber, pul biber
- Biber salçası
- Domates salçası



Şekil 4.2. Soğuk köfte (EmineYazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- İnce doğranan kuru soğan, salça, pul biber ve baharatlar köfte leğenine alınır.
- Soğanlar ezilene kadar yoğrulur.
- Simit alınarak yoğrulur.
- Simit yumuşayınca gerektiği kadar sıvı yağ alınır ve sıkımlar halinde tabaklara konulur.

TARİF 15: ÇULLU KÖFTE (K32):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı yarma
- 2 su bardağı simit (ince bulgur)
- 6 tane yumurta
- Tuz, karabiber
- 2 su bardağı sıvı yağ,
- 2 yemek kaşığı un



Şekil 4.3. Çullu köfte (EmineYazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Yarma ve simit karıştırılarak yarım saat önceden ıslatılır.
- Tuz eklenerek yoğrulur.
- Ceviz büyüklüğünde alınan hamur avuç içinde yassı daire şekli verilir.
- Bu köfteler kaynayan tuzlu suya atılır 10 dakika haşlanır.
- Haşlanan köfteler soğumaya bırakılır.
- Bir kaptaki yumurta, un ve tuz, karabiber çırpılır.
- Yassı köfteler yumurtalı karışıma batırılır.
- Kızgın yağda kızartılır, servis edilir.

Geçmişte pasta kek türü yiyeceklerin çok fazla bilinmediği, bu sebeple gelen misafirlere hazır tatlı tuzlu bisküviler ve gofret ikram edildiği belirtilmiştir (K: 2, 3, 4, 15, 19, 22, 36).

Adıyaman'da bebeğe isminin konulması bir ritüel çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Geçmişten bu yana Adıyaman'da bebeğe isim konulma adeti çeşitli yiyecek içeceklerin ikram edildiği, yakın akraba ve büyüklerin davet edildiği törenlerle yapılmaktadır. Özenle hazırlanan yörenin en sevilen meşakkatli yemekleri, tatlıları gelen konuklara ikram edilmektedir. Bebeğin ismini, isim koyma geleneğini bilen aile büyüklerinden biri ya da cami hocası koymaktadır. İsim koyacak (yöresel ifadeyle kuracak) kişiye günün hatırası niteliğinde yüz havlusu, gömlek, mendil ya

da bir bahşış verilmektedir. İsim kuracak kişi bebeği kucağına alıp sağ kulağına ezan okur ve ismini üç kez tekrar eder. Tüm aile fertleri bu mutlu ana şahitlik etmektedir. Doğum yapan annenin kayınvalidesi veya annesi yemeğin hazırlanması işinde görev almaktadırlar. İsim koyma daveti için keçi, koyun, tavuk, horoz kesen aileler bulunmaktadır. Geçmiş yıllarda içli köfte, kaburga ve iç pilav, etli pilav, kuru fasulye, cevizli ev baklavası ya da kadayıf en çok ikram edilen yemekler arasında iken, günümüzde yemek olarak lahmacun, çorba, çiğ köfte, Adıyaman tava, etli pilav, hazır fıstıklı baklava ve meşrubat çeşitleri ikram edilmektedir. Sadece hazır baklava, meşrubat ikramı ile isim koyma töreni yapan aileler de bulunmaktadır. Çelikhan, Besni ve Gerger ilçelerinde isim kurma davetinde yemek ikram edilmemektedir. Tut ilçesinde ise kesilen horoz etiyle pişirilen bulgur pilavı, kuru fasulye, kömbe ve yanında tatlı ikramı olarak ev yapımı sucuklar kesilerek gelen misafirlere ikram edilmektedir. Adıyaman merkez ve köylerinde yerleşik hayat süren alevi inanışına sahip kişiler ise bebeğin isim koyma davetinde farklı ritüeller uygulamaktadırlar. Eğer bebek kız ise isim koyma görevi aralarından yaşça büyük bir kadın tarafından yapılır. Bebeğin kulağına isim üç kez tekrar edilerek gerçekleştirilir. Bebek erkek ise alevi dedesi çağırılarak, aile yakınlarının toplandığı bir davetle isim koyma ritüeli gerçekleştirilir. Bu davette yöresel ürünlerden bastık, kesme, kuru üzüm, sucuk, ceviz, badem yanında yoğurt ile ikramda bulunmaktadır.

Bebeğin isminin konulacağı gün erkenden bir hayvan kesilir onun etinden kızartma sulusu, etli pilav yapıldığı, tatlı olarak da ev yapımı cevizli baklava ya da kadayıf ikram edilir. (K:2, 18, 19, 32).

TARİF 16: KIZARTMA SULUSU (K2):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg yumuşak kemiksiz et
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber



Şekil 4.4. Kızartma sulusu (URL 5)

Hazırlanışı:

- Salçaları su ile biraz açılır sos haline getirilir.
- Kemiksiz ve yağsız parça etler bu sosta 2 saat bekletilir.
- Sosta dinlenen etler tencereye alınır.
- Sıvı yağ tuz ve karabiber eklenir.
- 1 lt su ilave edilerek kısık ateşte yemek pişirilir.
- Etlerin yumuşamasıyla yemek hazır hale gelir.
- Genelde pirinç pilavıyla birlikte servis edilir.

Yemek davetine yakın aile büyükleri çağırılır. Adıyaman'ın meşhur yemeklerinden kuru fasulye, pirinç pilavı, kaburga dolması, iç pilav, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı, kulak çorbası, haşlama ve kızarmış içli köfte, ekşili köfte ve çiğ köfte yapılır. Mevsimine göre hoşaf, ev yapımı cevizli baklava, cevizli peynirli kadayıf, peynirli helva ikramında yapıldığı belirtilmiştir (K: 3, 4, 10, 11, 13, 16, 17, 18, 23, 24, 26, 30, 31).

TARİF 17: KABURGA DOLMASI (K16):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 3 kg.lık bir kaburga
- 250 gr kıyma et
- 1 kâse yoğurt
- Domates salçası

- Tuz, karabiber
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 1 su bardağı pirinç
- Çam fıstığı, kuş üzümü



Şekil 4.13. Kaburga dolması (URL 6)

İç pilavın hazırlanışı:

- İlk olarak iç pilavla hazırlanır.
- Kuru soğan ve kıyma kavrulur.
- Yıkanmış pirinçler tuz karabiber eklenir.
- Su ilave edilir, pilav pişirilir.
- Pişen pilava kavrulmuş çam fıstığı ve kuş üzümü eklenip karıştırılır.

Kaburganın hazırlanışı:

- Öncelikle yıkanan kaburga yoğurt, salça, tuz, karabiberle iyice terbiyelenir.
- Birkaç saat bekletilen kaburga bol yağda kızartılır.
- Kızaran kaburganın içine iç pilav doldurulur, etrafı dikilir.
- Üzerini örtecek kadar su eklenir kapağı kapatılan tencerede, kısık ateşte pişirilir.
- Servis kabına alınan kaburganın etrafına kızartılmış domates, yeşilbiber, patlıcan konularak süslenir.
- En son ince doğranmış maydanoz serpilerek servis edilir.

TARİF 18: ÇİĞ KÖFTE (K13):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg Simit
- 350 gr yağsız kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 3,4 diş sarımsak
- 1 kâse pul biber
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yedi türlü baharat
- Maydanoz
- Zeytinyağı
- Tuz



Şekil 4.5. Çiğ köfte (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Yağsız kıyma, salçalar, ince kıyılmış soğan ve sarımsak pul biberle karıştırılır.
- Biraz yoğurulur.
- Yavaş yavaş simit eklenir.
- Simit yumuşayınca kadar yoğurulur.
- Baharat ve maydanoz eklenir son kez yoğurulur.
- Az bir zeytinyağı ile köfte toparlanır.
- Sıkım yapılır. Servis edilir.

TARİF 19: İÇLİ KÖFTE (K18):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg normal yağlı kıyma
- 2 kg simit (ince bulgur)
- Yarım kg az yağlı kıyma
- 2 kg kuru soğan
- Maydanoz
- Sıvı yağ
- Tuz ve karabiber



Şekil 4.6. İçli köfte (URL 7)

Hazırlanışı:

- Öncelikle içli köftenin iç harcı hazırlanır.
- Büyük geniş bir tavada kıyma ince doğranmış soğanla iyice kavrulur.
- Kavrulan harca maydanoz, tuz, karabiber eklenir soğumaya bırakılır.
- Köfte için hazırlanan malzemeler leğene konulur.
- Yağsız kıyma, simit, tuz ve karabiber karıştırılır.
- Hamur iyice yoğrulur.
- Yoğrulan köfteden iri bir ceviz büyüklüğünde alınır ve yuvarlanır.
- İşaret parmağı yardımıyla oyulurken, dış kısmı da avuç içinde çevrilir.
- İçi oyulan köfteye iç harcından konulur.
- Köftenin ağız kısmı döndüre döndüre kapatılır.
- Elips şeklinde hazırlanmış köfteler kızgın bol yağda arkalı önlü kızartılır, sıcak sıcak servis edilir.

“Tut ilçesinde isim koyma davetinde kömbe yapılır, horoz kesilir bulgur pilavı pişirilir, tatlı niyetine de yöresel ürün olan cevizli sucuk küçük parçalara ayrılır ikram edilir” (K: 9).

İsim koyma âdetinde yemek verilmezdi. Ailenin ekonomik durumuna göre yemek daveti verenlerde olurdu. İsim koyulduktan sonra ev yapımı ya da hazır baklava kadayıf yanında yoğurt ikram edilirdi (K: 6, 7, 8, 9, 20, 22, 25, 27, 28, 29, 36).

Bebeğin doğması ve gelişip büyümeye başlamasıyla birlikte gerçekleşen diğer bir ritüel ise diş hediğidir. Bebeğin ilk dişinin çıktığını gören kimse bebeğe kıyafet, para ya da küçük bir hediye verir. Adıyaman da sulu ve kuru hedik olmak üzere iki farklı hedik türü yapılmaktadır. Çoğunlukla sulu hedik yapımı tercih edilse de Besni’de kuru hedik yapılırken Gerger’de hedik yapılmamaktadır. Komşu, akrabalar diş hediğine çağırılır. Gelemeyen akraba ve komşulara hedik hazırlanıp gönderilir hediği alan yakınlar da kâse ya da tabağın üzerine bebek için küçük bir hediye bırakıp gönderirler. Gelen davetliler de bebeğe giysi, elbiselik kumaş, altın gibi hediyeler getirirler. Gelen misafirlere arzu ettikleri hedik ikram edilir. Hedik ikram edilmeden önce bebek misafirlerin yanına getirilir yere sofraya bezi serilir, bebek sofraya bezinin ortasına oturtulur. Bir tepsiye makas, tarak, altın, kalem, ayna ve kuran konur. Bebeğin önüne bırakılır bebeğin yöneldiği, seçtiği objenin ileride bebeğin seçeceği meslek olacağı inancı vardır. Kuru hedik tabağı ceviz ve türlü türlü şekerlemelerle süslenir. Hedik tabağı bebeğin üzerinde gezdirilir bebeğin başını üstüne bir bez örtülür ve buğday tanelerinden dökülür. Bebeğin güzel ve sağlıklı dişlerinin olması, ömrünün bereketli olması inancı ile bu uygulama yapılmaktadır. Kimi katılımcılar ise bebeğin dişlerinin kolay çıkması için bu ritüeli yaptıklarından bahsetmişlerdir.



Şekil 4.7. Dış hediği ritüelinde bebeğin önüne konulan tepsi örneği

Günümüzde ise hedik ikramının yanında dış şeklinde yapılan yaş pasta ve hazır kurabiyeler, ev yapımı çeşitli kuru pasta ve tatlı ikram edilmektedir. Gelen misafirlere hatıra niteliğinde dış figürlü vb küçük hediyeler verilmektedir

Hedik yapmak için buğdayla nohut bir gece önceden ıslatılıp, sabah erkenden haşlanmakta, birazını kuru hedik olarak ayırdıktan sonra, sulu hedik için soğan iyice kavurup içerisine bol salça ve zahter eklenmektedir. Daha sonra haşlanmış nohut ve buğday eklenip su ilave edilmektedir. Gelen misafirlerden isteyene kuru isteyene sulu hedik ikram edilmektedir. Sonrasında ise kahve ve çay yanına pasta, kek, börek ve tatlı çeşitleri ikram edilir (K:2, 3, 4, 10, 11, 23, 26, 30, 31).

TARİF 20: SULU HEDİK (K23):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 ölçü (kâse, bardak) buğday
- 1 ölçü (kâse, bardak) nohut
- 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı domates salçası
- Kekik
- Pul biber, tuz
- 3, 4 adet kuru soğan



Şekil 4.8. Sulu hedik (Emine Yazan Kisişel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Nohut ve buğday haşlanır
- Sıvı yağda salça kavrulur
- Tuz ve kekik eklenir
- Nohutlu buğdaylı karışıma eklenir
- Üzerini geçecek kadar sıcak su eklenir
- Kaynamaya başlayınca ocak kapatılır

Bazı katılımcılar tarafından ise; kuru hedik yapıp komşulara dağıtıldığı, komşular tarafından hediye karşılık çorap, kıyafet gibi hediyeler gönderildiği, gelen misafirlere sadece hedik verilip, sonrasında başka bir şey ikram edilmediği belirtilmiştir (K: 5, 12, 25, 27, 29, 33, 37).

K: 6, 8, 34 tarafından ise; kuru hedik yapılarak, komşulara, yakınlarla dağıtıldığı, hediğin üstünün küncü, ceviz, badem leblebi şekeri ile süslenip servis edildiği, hedik ikramını takiben çay ile birlikte yöresel ürünlerden bastık, sucuk, kesme ikram edildiği belirtilmiştir.

TARİF 21: KURU HEDİK (K37):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 ölçü (kâse, bardak) buğday
- 1 ölçü (kâse, bardak) nohut
- Ceviz, badem, şekerleme türleri,
- Leblebi şekeri



Şekil 4.9. Kuru hedik (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Buğday ve nohut kaynatılır
- Tabaklara konulur
- Üzerine badem, ceviz türlü şekerlemelerle süslenir

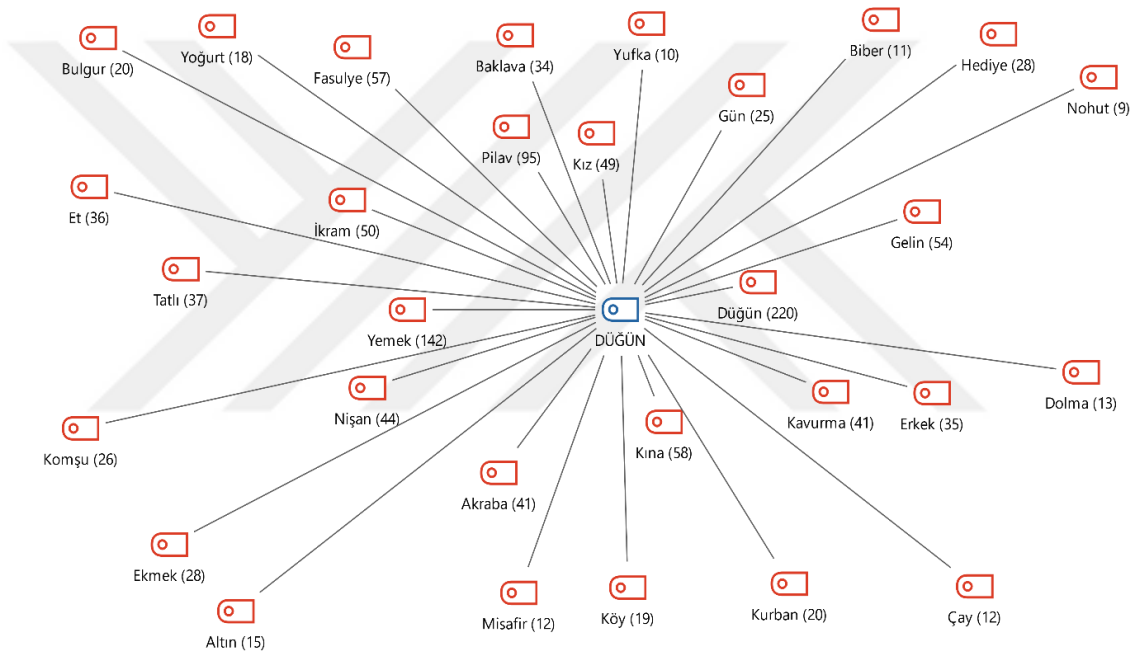
Günümüzde ise; diş hediği gününde pastaneden özel diş hediğini simgeleyecek diş şeklinde pasta yaptırılıp, kek, börek sarma dolma, tatlı çeşitlerinin ikram edildiği, ayrıca gelen misafirlere dağıtılmak üzere diş şeklinde magnet ya da özel kurabiyeler dağıtıldığı belirtilmektedir (K: 8, 18, 20, 35).

4.2. Evlenme Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsan hayatındaki önemli ana geçiş dönemlerinden ikincisi olan doğum dönemi törenlerinde, Adıyaman'da yaşayanlar tarafından hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler arasında şunlar yer almaktadır;

Etli kuyruk yağlı sarma dolma, kuru fasulye, tavuklu pilav, kavurmalı pirinç pilavı, et köfteli pirinçli yoğurtlu çorba, dilber dudağı ev yapımı cevizli fıstıklı baklava, nohutlu yahni, kavurmalı bulgur pilavı, hoşaf, davut paşa çorbası, fıstık içli kurabiye, etli nohutlu patates sulusu, keşkek, nohut sulusu, döğme aşı, kavurmalı döğme aşı, ayran, yoğurt, yeşil biber, yufka ekmek, kavurmalı bulgur pilavı, et haşlama, parmak kebabı, kara kavurmalı pirinç pilavı, cacık, hazır havuç dilimi baklava, hazır tulumba tatlısı, lezzo, çay.

davette oturma düzeni nasıldır? (Kadın Erkek ayrı yerde mi?) Nerede yapılıyor? Davet kaç gün sürüyor, bir günden fazla ise günlerde farklılıklar oluyor mu? Davette belirli bir ritüel ve adet var mıdır, varsa nedir? Yemeğin özel bir hikayesi/inanış var mıdır? Yemeğe verilen değer hakkında ne düşünüyorsunuz? Geçmişten bugüne farklılıklar nelerdir? Bu gelenekler günümüzde devam ediyor mu? (Hangileri) Eski ve yeni gelenekleri, uygulamaları karşılaştırsak hangilerinin devam etmesini isterdiniz? soruları yöneltmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen cevaplardan, düğün yemeği yapımında kullanılan gıda maddeleri, çalışmanın nitel verilerinin analizi aşamasında 'Düğün yemekleri' başlığı altında MaxMaps Grafiği olarak Şekil 5'te sunulmuştur.



Şekil 4.10. Adıyaman'da Düğün ritüellerinde ikram edilen besinlerin analizini gösteren MAXmaps Grafiği

Erkeğin ailesi düşündükleri kızın ailesine kendi aile büyükleri ile gider, ilk tanışma yapılır. Erkek tarafından dede, amca ya da başka bir sözü geçerli kişi kızı babasından ister. Kız tarafı da uygun görürse Fatiha okunur ve ziyaret sonlandırılır (K: 2, 3, 10, 11, 26).

Kız tarafı erkek tarafına kız için istedikleri altın ve ev eşyalarını liste halinde yazar aracıyla gönderir. Eğer erkek tarafı listeyi kabul ederse nişan hazırlıklarına başlar kıza elbise, ayakkabı, giyim eşyaları, altın alır, gelen misafirlere ikram edilsin diye de hazır cevizli baklava ve yoğurt götürülür (K: 31).

Kız isteme merasiminden sonra yüzük takma, nişan, sakal öpme isimleriyle değişiklik gösterebilen merasim gerçekleştirilmektedir. Genelde küçük çaplı yakın akrabaların katıldığı bu merasimde geçmişte ev yapımı cevizli baklava ve yoğurt ikram edilirken şimdilerde hazır fıstıklı baklava, yoğurt ve meşrubat çeşitleri tercih edilmektedir. Kız istemeden sonra sakal öpme âdeti gerçekleştirilir, aileler arasında yüzük takılır. Bu törene nişan töreni diyenlerde vardır. Erkek tarafı sakal öpmeye giderken ev yapımı çok sayıda cevizli baklava tepsisi ve birkaç kova yoğurt götürür. Geçmişte çiçek ve çikolata bilinmezdi, günümüzde vardır. Yüzükler takıldıktan sonra gelinin başının üstünden kesme şeker kutusu kırılır. Şekerler dağıtılır. Hayırlı işlerinin tatlı güzel olması inancıyla yapılır. (K: 2, 3, 4, 10, 16, 19, 21, 30).

Nişandan sonra kız tarafı kristal bir şerbet takımı alır lezzolarla süsler, erkek tarafına gönderir. Bir de kız tarafı bir tepsi tatlı gönderir. Erkek tarafı da o tepsiye kaburga doldurur içli köftelerle süsler gönderir. Eğer kız tarafı uygun görürse erkek tarafını da davet eder kaburga dolması yemeğini oturup beraber yerler (K: 11, 13, 23, 30, 31).

Besni’de nişan törenine şirinlik denilmektedir. Genelde evlerde küçük çaplı yemeksiz törenler yapılırken, kız tarafı nişan günü kendi evinde kendi aile yakınlarına yemek daveti vermektedir. Erkek tarafı gelirken hazır fıstıklı baklava ve yoğurt getirir. O yoğurttan ayran yapılır ve tatlının yanında misafirlere ikram edilir. Ekonomik durumu iyi olmayan ailelerden halka tatlı getirenlerde olur. Nişan günü kız tarafı kendi akrabalarına yemek ikram eder. Sarma dolma, kuru fasulye, tavuklu pilav, yoğurt ikram edilir (K: 5, 12, 33, 37). Nişan töreni için diğer bazı katılımcılar tarafından aşağıdakiler belirtilmiştir.

“Erkek tarafı nişan günü kız tarafına yemek malzemeleri getirir kız tarafı da yemeği hazırlar kendi misafirlerine ikram eder. Genellikle kuru fasulye etli pilav yapılırdı” (K: 14).

“Yemek verilen nişanlar da olurdu. Genelde bu nişanlar gündüz yapılırdı. Yemek masrafını erkek tarafı karşılardı. Kuru fasulye pilav cacık verilirdi. Tatlı da verilirdi. Hazır fıstıklı baklava ve yoğurt ikram edilirdi” (K: 1).

“Tut’da nişanda yüzükler takıldıktan sonra kız tarafının hazırladığı iki bisküvi arası lokumlar poşetlenir ve dağıtılırdı, tatlı yoktu” (K: 9).

Köylerde kız istendikten sonra ailelerin ağız tatlısın, evlilikleri hep tatlı olsun inancıyla yöresel ürünlerden bastık, kesme, cevizli sucuk ikram edilirdi, ailelerin kendi aralarında en yakın aile bireyleriyle toplanıp yapılan nişan törenlerinde o zamanın ekonomik koşullarına bağlı olarak yöresel ürünlerden ikram edildiği bilinmektedir (K: 6, 8, 27, 34).

Dini bayramlarda ve kandillerde gelin kıza hediyeler alınır (elbise, altın, çikolata, tatlı vb) kız tarafına haber verilir, götürülür. Kurban Bayramı'nda gelin kız için küçükbaş bir hayvan alınır, yıkanır, balonlarla, kurdelelerle süslenir üzerine de bir altın takılır kız tarafına götürülür. Kız tarafı da Kurban Bayramının üçüncü ya da dördüncü günü kesilen kurbanın etiyle yemek hazırlar erkek tarafını davet eder. Genellikle et kavurma, kuzu doldurma, kebab gibi yemekler yapılır (K: 2, 3, 13, 21, 23, 31, 36).

“Buğday hasadından sonra buğday kaynatılırdı. Buğday kaynatılınca da kaynayan buğday bir tepsiye konur üzeri ceviz, bademle süslenir. Bu tepsinin yanında gelin kıza kıyafet, kumaş ya da başka bir hediye konur bir aracı ile kız tarafına gönderilir” (K: 13).

Adıyaman'da evlenme merasimi yemekli düğünlerle gerçekleşmektedir. Ekonomik durumlar düğün yemeği çeşitliliğinde farklılık oluştursa da yemeksiz düğün yapıldığı çok nadir görülmüştür. Düğün yemekleri nedir diye sorulduğunda katılımcıların çoğunluğunun kuru fasulye, üstü kara kavurmalı pirinç pilavı cevabı verdiği bilgisine ulaşılmıştır. Ama değişen zamanla birlikte düğün davet yemekleri, düğün geleneklerinde farklılıklar tespit edilmiştir. Mevsime bağlı olarak yemek çeşitlerinde farklılıkların görüldüğü tespit edilmiştir. Genel olarak ilkbahar ve yaz mevsimi düğünler için uygun zaman olarak görülmüştür.

Eğer düğün yaz mevsiminde ise yeşil fasulye, Adıyaman tava, tırşık, cacık, eğer düğün kış mevsiminde ise kuru fasulye, üstü kara kavurmalı pirinç pilavı ile ikram edilir. Düğün yemeğinde tatlı yoktur (K: 1, 2, 3, 11, 13, 16, 23, 26, 31, 32).

TARİF 22: ADIYAMAN TAVA (K31):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg kuşbaşı et
- 250 gr. çekilmiş kuyruk yağı
- 5 kg domates

- 1,5 kg patlıcan
- 350 gr yeşilbiber
- Bir baş sarımsak
- 3, 4 adet kuru soğan
- Tuz ve karabiber



Şekil 4.11. Adıyaman tava (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Bakır ya da toprak bir kabın dibine kuşbaşı et sarımsak ve küp küp doğranmış kuru soğan, tuz ve karabiber koyulur.
- Alacalı doğranmış patlıcanlar ve ince doğranmış yeşilbiber eklenir.
- En üste kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesler koyulur.
- Biraz sıvı yağ ve kuyruk yağı eklenip, çarşı fırınına odun ateşinde pişirilmeye gönderilir.

Düğün yemeklerindeki uygulamalarla ilgili bazı katılımcıların söyledikleri aşağıda verilmektedir.

“Düğünlerde kuru fasulye, üstü kara kavurmalı pirinç pilavı (etli pilav), et köfteli pirinçli yoğurtlu çorba yapılırdı. Dilberdudağı ev yapımı cevizli fıstıklı tatlı yapılırdı. Çay ikram edilirdi” (K: 21).

Eski zamanlarda dağ ve yayla köylerinde çoğunluğunu erkek misafirlerin oluşturduğu, düğün yemeklerinin verildiği merasimler gerçekleşmiştir.

“Düğünlere eskiden kadınlar çok gelmezdi, erkekler gelir düğün yemeği yer hemen düğünden ayrılırlardı. Yahni yapılırdı, nohut soğan ve kemikli etle pişirilen, salçalı bir yemek. Kavurmalı bulgur pilavı, yufka ekmeği, ayran. Tatlı olarak hoşaf yapılırdı. Üzüme benzer kürtçe ismi hõli olan bir meyve konulurdu. Üzüm, incir, armut konulurdu.” Şimdilerde ise kadın, erkek, çocuk hep birlikte düğüne geliyorlar. Yemeklerde de değişiklik oldu. Eski düğün yemekleri daha güzeldi, yemek yapılırken hep birlik beraberlik vardı daha güzeldi” (K: 6).

TARİF 23: YAHNİ (K6):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg kemikli parça et
- 2 su bardağı nohut
- 500 gr arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Sıvı yağ, karabiber, tuz

Hazırlanışı:

- Tencereye konan etler suyunu çekene kadar kavrulur.
- Tuz ve sıvı yağ eklenerek kavurmaya devam edilir.
- Salça ve karabiber eklenip kavurmaya devam edilir.
- Nohut ve su eklenerek pişmeye bırakılır.
- Yemeğin pişmesine yakın arpacık soğanlar tencereye atılır.
- Soğanlar ve etler kıvamlı bir şekilde pişince tencerenin altı kapatılır.

Adıyaman'ın Besni ilçesindeki düğün yemeklerini Adıyaman merkez ve ilçelerde verilen düğün yemeklerinden farklı kılan özelliği etli dolma sarma yemeğinin verilmesi olmuştur.

Besni'de düğün yemeklerinin olmazsa olmazı kuyruk yağlı etli sarma dolmadır. Ayrıca kuru fasulye ya da nohut yahnisi, etli pirinç pilavı ve ayran ikram edilmektedir. Çay ocağı kurulup ve misafirlere sürekli çay ikramında

bulunulmaktadır. Günümüzde düğünler salonlarda olduğu için dolma sarma verilmemektedir (K: 5, 12, 33, 37).

TARİF 24: ETLİ DOLMA (K12):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 10 adet biber (yazdan kurutulmuş)
- 10 adet patlıcan (yazdan kurutulmuş)
- 10 adet kabak (yazdan kurutulmuş)
- 10 adet salatalık (yazdan kurutulmuş)
- 500 gr yağlı kıyma
- 1 kg pirinç
- 3,4 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı sumak ekşisi
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 su bardağı zeytinyağı



Şekil 4.12. Etli dolma (URL 8)

Hazırlanışı:

- Pirinç yıkanıp süzdürüldükten sonra bir leğene alınır.
- Kıyma, pirinç ve diğer malzemeler ile birlikte karıştırılır.
- Daha evvelden haşlanmış ve yıkanmış dolmalık malzemenin içi doldurulur.
- Tencereye dizilen dolmalara yeterli miktarda su ilave edilip pişirilir.

“Besni’de düğünlerde etli dolma sarma, pirinç pilavı nohut yahnisi kuru fasulye, Davut Paşa çorbası, içli kurabiye verilirdi. Yemeğin yanında su verilirdi ayran yoktu. Antep fıstıklı içli kurabiye yi birkaç gün önceden akraba kadınlar toplanır yapardı. Çarşıda odun ateşinde pişirildi. Ağzı kapaklı bakır kazanlarda saklanırdı. Düğün günü yemekten sonra misafirlere ikram edilirdi” (K: 25).

TARİF 25: DAVUT PAŞA ÇORBASI (K25):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 300 gr küçük doğranmış kuşbaşı et
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 büyük kâse süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve kuru nane

Hazırlanışı:

- Kuşbaşı et haşlanır.
- Tencereye çok az salça eklenir, yıkanan pirinçlerde eklendikten sonra et ve suyu eklenir.
- Pirinçlerde iyice pişince iyice çırpılmış süzme yoğurt eklenir bir taşım kaynatılır.
- Tava da tereyağı, çok az salça ve kuru nane yakılıp çorbaya ilave edilir.

Adıyaman’ın Gerger ve Tut ilçelerinde ise önceki zamanlarda düğünlerde keşkek, buğday aşısı yemekleri verildiği tespit edilmiştir.

TARİF 26: İÇLİ KURABİYE (K25):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- Bir kâse sadeyağ
- Bir kâse toz şeker
- Bir kâse dövülmüş Antep fıstığı
- Alabildiği kadar un

Hazırlanışı:

- Şeker ve sadeyağ iyice çırpılır

- Rengi beyazlaşana kadar çırpılan sadeyağ ve şeker karışımına azar azar un eklenir.
- Hamur kıvam alınca elde içli köfte açar gibi şekil verilir, kurabiyenin içine dövülmüş Antep fıstığı koyulup hamur kapatılır.
- Son şekli verilen kurabiyeler fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

Adıyaman'ın ilçelerindeki düğün yemekleri konusunda bazı katılımcıların belirttiği hususlar aşağıdadır.

“Gerger’de keşkek, etli soğanlı nohut sulusu ya da patates sulusu verilirdi. Tatlı yoktu. Yufka ekmek yapılırdı. Yemeğin yanında yufka ekmek, yeşil köy biberi ikram edilirdi” (K: 27).

Gerger’de kuru fasulye kara kavurmalı pirinç ya da bulgur pilavı ild hazır baklava verilmektedir. Eskiden keşkek yapılırken artık yapılmadığı belirtilmiştir, (K: 20, 29).

“Tut ’da döğme aşı, nohut sulusu verilirdi. Ayran, yeşil biber verilirdi. Yufka ekmek verilirdi. Tatlı yoktu. Ekonomik durumu iyi ailelerin düğününde ise farklılık olarak buğday aşının üzerine kavurma konurdu. Ne güzel olurdu çok severdik. Şimdiler de döğme aşı yerine kavurmalı bulgur pilavı yapılıyor” (K: 9).

TARİF 27: BUĞDAY AŞI (K9):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg döğme
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

- Döğme haşlanır. İyice yumuşayıp pişince servis tabağına alınır.
- Isıtılan tereyağı tabakların üzerine dökülür ve ikram edilir

Adıyaman'ın Çelikhan ilçesinde düğün yemeği sabahın erken saatlerinde başlayıp öğlen gelin geldiği vakitte son bulmaktadır. Et haşlama düğünlerde hala sevilerek yapılan yemekler arasında görülmektedir. Çelikhan’da düğün günü pilav ve et haşlama yapılmakta, ayran ya da yoğurt ile ikram edilmektedir. Yemeğin yanında önceden yapılan yufka ekmek, yeşilbiber verilmekte, tatlı ikramı yapılmamaktadır (K: 7, 24).

Genellikle ağalık kültürünün devam ettiği Kâhta ve Samsat ilçelerinde ekonomik durumu iyi olan ailelerin, düğün yemeklerinin et ağırlıklı olduğu ve mutlaka tatlı ikramının olduğu katılımcıların verdiği bilgiler doğrultusunda tespit edilmiştir.

“Samsat’ta düğün yemeği için etler büyük parçalar halinde haşlanır, kızartılır. Lengeriyeye (ortası çukur, geniş kap) önce pirinç pilavı konur üzerine kızarmış but, yanlarına da büyük parça etler konur. Kuru fasulye yapılır. Ev yapımı cevizli baklava ve ayran ikram edilir. Yufka ekmek, yeşil biber, cacık yemeklerin yanına konur. Şimdilerde başka yemeklerde veriliyor, tatlılar eskisi gibi evde yapılmıyor, hazır cevizli ya da fıstıklı baklava getirilip dağıtılıyor. Ev yapımı baklavanın tadı bir başkaydı” (K: 14).

Kahta ve köylerinde üzerine kızartılmış büyük parça etlerin konulduğu pirinç pilavı, kuru fasulye ve yemeğin yanında ikram edilen kavurma başlıca düğün yemeğidir. Cevizli ya da fıstıklı baklava mutlaka ikram edilirken, yufka ekmeği, yeşil biber, bazen meyir çorbası (balcanı dev) da verilmektedir. Şimdilerde düğünler daha kalabalık olduğundan etler daha az miktarda sunulabilmektedir. Ev yapımı baklava yerine pastaneden hazır baklava, havuç dilimi baklava getirilerek ikram edilmektedir (K: 1, 13, 36).

TARİF 28: MEYİR ÇORBASI (BALCANI DEV) (K36):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 350 g bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı buğday unu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 kg patlıcan
- 2 litre ayran (Tulukta yayılarak yağı alınmış olmalı)



Şekil 4.13. Meyir çorbası (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Yoğurt sulandırılıp ayran haline getirilir.
- Un ve yumurta eklenir.
- Ocağa alınır kaynamaya bırakılır
- Kaynayan ayrana önce bulgur ilave edilir
- Sonra uzunlamasına dörde kesilmiş kemer patlıcanları ilave edilir
- Yemek karıştırılarak kaynatmaya devam edilir
- Patlıcanların iyice pişince yemekten çıkarılır
- Ayrı bir kaptaki iyice dövülerek krem haline getirildikten sonra tekrar yemeğe ilave edilir
- İnce kıyılan soğanlar tereyağında kavrulur
- Pişen yemek geniş bir kaba alınır
- Kavrulan soğanlar üzerine dökülür
- Soğutulan yemek servise hazır hale gelir.

Adıyaman’da düğün yemekleri için kadın aşçılar tutulurdu. Yemek yapmayı annelerinden, kendilerinden büyük, tecrübeli kadın aşçıların yanında düğünlere giderek, öğrenmişlerdir (K: 5, 12, 14, 33, 37).

“Düğün yemeklerini çok önceleri, meşhur, bilinen eli lezzetli olan kadınlar yapardı. Erkek aşçılar ortaya çıktıktan sonra kadınlara yemek yaptıranların sayısı azaldı. Aşçılar mesleklerini kendilerinden daha tecrübeli aşçıların yanında düğünlere gide gele, çalışarak öğrendiler” (K: 1).

Düğünlerde önümüze önceden hazırlanmış yemekler konuluyor kimler tarafından yapıldığını bilmiyoruz. Düğün salonlarının tuttuğu aşçılar yapıyor diye tahmin ediyoruz (K: 18, 20, 29, 35).

Adıyaman'da düğün yemekleri çok önceleri akraba, tanıdık çevreden elinin lezzetine güvenilen kadınlar tarafından yapılırken, sonrasında erkek aşçıların sayısının artmasıyla düğün yemeklerinin erkek aşçılar tarafından yapıldığı görülmektedir.

Katılımcıların çoğunluğu yemeklerin pişirilmesinde özel kapların kullanıldığını belirtmiştir.

Yemek kazanları testleri önceden kalaylanırdı. Meydanlara kurulan odun ateşinin yakıldığı ocaklarda yemekler pişirilirdi. Sulu yemekler bakır kazanda, pilav ve kavurma testte pişirilirdi (K: 1, 2, 3, 14, 36).

Pirinç pilavı etler büyük parçalar halinde bakır kazanlarda haşlanır, sonra testlerde kızartılır lengeriye kabına önce pilav üzerine kızarmış but, yanlarına da büyük parça etler konurdu. Lengeriyeler en az 5, 6 kişinin yemek yiyebileceği büyük bakır kaplardır. Kuru fasulyeler de çukur tek kişilik bakır kaplara konulurdu (K: 1, 14).

“Leğen, test ve kazanlar bakır kalaylanmış ve kapaklı şekilde düğün sahipleri tarafından temin edilir, aşçılara teslim edilirdi” (K: 1).

Düğün günü yapılacak olan yemekler için aşçının kendi ekibiyle birlikte geldiği, yemeklerin malzemesinin alınmasından, hazırlanmasına, servisine, bulaşık ve temizlik işlerine kadar bu ekibin sorumlu olduğu söylenilmiştir. Yemekler için kullanılan malzemelerin sebze hal pazarı, marketler veya kendilerine ait tarlalardan ya da yetiştirdikleri hayvanlardan tedarik edildiği belirtilmiştir.

“Yemek malzemeleri liste yapılırdı. Bulgur, pirinç, fasulye, salça, yağ gibi malzemeler bakkal ve toptancılardan temin edilirdi. Düğün sahibi tüm malzemeleri, kap, kacak, leğen, kazan, test hepsini temin ederdi. Kâhta'nın yöresel ürünleri olarak Kâhta bulguru, bostandan patlıcan, biber, domates kullanılırdı. Genellikle düğün sahibi bir ya da durumuna göre birkaç hayvan keserdi eti parçalama doğrama işi de onlara aitti. Yemek için o et kullanılırdı” (K: 1).

“Aşçı gelirken kaşık kap kacak getirirdi. Evde varsa onlarda kullanılırdı. Komşulardan eksikler tamamlanırdı. Yemeğin malzemeleri toptancılardan bakkallardan alınırdı. Et için hayvan kesilirdi” (K: 21).

Yemeğin malzemeleri toptancılardan tedarik edilirdi. Lokantalardan tabldot ve kaşık, çatal kiralanırdı. Masa sandalye de kiralanırdı (K: 11, 5, 30, 33, 37).

Yemekler düğün salonunda yapıldığı için yemekler önümüze hazır geliyor. Malzemeleri nereden temin ettiklerini bilmiyoruz (K: 18, 33).

Pirinç pilavı etler büyük parçalar halinde büyük bakır kazanlarda haşlanır, testlerde kızartılır. Lengeriye diye özel büyük kaplara önce pilav konur üzerine kızarmış but, yanlarına da büyük parça etler konurdu. Kuru fasulyeler de büyük bakır kazanlarda pişirilir. Servis esnasında küçük tek kişilik bakır çukur sahanlara konulurdu (K: 1, 14).

Yemekler büyük bakır test ve kazanlarda yapılırdı (K: 2, 3, 9, 13, 15, 23).

Yemekler hazır metal tabldotlarda ikram edilirdi (K: 11, 35).

“Kaburga dolması piştikten sonra özel büyük bakır tepsinin üzerine konur etrafı kızarmış içli köftelerle süslenir öyle servis edilirdi” (K: 16).

Katılımcıların çoğunluğu düğüne aile büyükleri, sonra akraba, arkadaş, komşular davet edilir şeklinde yanıt vermişlerdir. Düğünlerin çok önceleri köy meydanlarında, evlerde ve evlerin avlularında olduğu, oturma düzeninin ise genel olarak kadın erkek ayrı şekilde olduğu verilen bilgiler arasındadır. Yemek servisinin önce erkeklere, sonra kadın ve çocuklara yapıldığı verilen yanıtlar doğrultusunda netlik kazanmıştır.

Düğünde kadın ve erkekler ayrı yerlerde oturur. Yer sofrasına serilen yemeklerden önce erkekler yedi. Sonra sofrta toplanır, temizlenir. Tekrar yemekler hazırlanır kadınlar ve çocuklar yemeğe davet edilirdi. Şimdilerde erkek kadın ayrı masalarda ama aynı zamanda yemek yiyorlar. Ailece oturup düğün yemeği yiyen kişilerde oluyor (K: 1, 2, 3, 13, 23, 26, 30, 31, 34, 35, 36).

Eskiden düğüne davet için davetiye yerine halad dağıtılırdı. Erkek tarafı kendi akrabalarına, tanıdıklarına dağıtmak için hediyelik gömlek, çorap, elbiselik kumaş hazırlardı. Birkaç kişi görevlendirilirdi, ata binerek diğer köylere gider düğüne davet ederlerdi (K: 6, 8, 27, 34).

“Besni’de düğün daveti için işçi kadınlar tutulur (para verilir). Düğün sahibi kutularla çay bardağı alırdı. İşçi kadınlar akrabaları düğüne çağırmak için evlerine gider. Çay bardağını verir, çağırılan kişide o bardağa bahşiş bırakırdı. Şimdilerde davetiye yolluyorlar bardak gönderen yok” (K: 25).

“Tut ’da işçi bir kadın tutulur şeker dağıtarak komşuları, akrabaları düğüne davet eder. Yakın akrabalara dürü götürdükleri olurdu. Dürü (gömlek, elbiselik, çorap) hediyelere verilen isimdir” (K: 9).

Adıyaman’da eskiden genellikle düğünler üç gün sürerdi. Cuma günü bayrak asma merasimiyle birlikte davul çalar ve düğün başlar, çok yakın akrabalar erkek evinde toplanır eğlenir. Cumartesi günü ise kına gecesi hazırlığı yapılır, kız tarafına gidilir, akşamında erkek tarafında da eğlence yapıldığı görüşü alınmıştır. Pazar günü yani düğün günü, sabahtan davul çalınır düğün başlar. Öğle vakti gelinin gelmesi ile birlikte düğün yemeği verilir ve yemekten sonra misafirler düğünden ayrılırlar. Şimdilerde ise kına gecesi ve düğün günü olmak üzere iki günde birkaç saat merasimle düğünlerin yapıldığı bilgisi verilmiştir.

35 yıldır düğün yemeği yapan K1’in verdiği bilgiler şu yöndedir. *“Düğün 3 gün sürerdi her gün ayrı yemek yapılırdı. Güveç, Adıyaman tava, parmak kebabı pirinç ya da bulgur pilavı, kavurma mutlaka olurdu. Düğünün ilk günü yani Cuma günü, erkek tarafında kesilen hayvanın ciğeri kavrulur, ciğer sote ve pilav yapılırdı. Cumartesi günü kınaya gidilir, kız tarafına et, sebze, bakliyat gibi yemek malzemeleri götürülürdü. Kız tarafı kendi akrabalarına Adıyaman tava pilav, kuru fasulye pilav yapıp ikram ederdi. Pazar günü de düğün yemeği verilirdi. Ekonomisi yüksek ailelerin düğün yemeklerinde rosto yapılırdı. Masrafı yüksek bir düğün yemeğidir. Kişi başı 150 -200 gr et gelecek şekilde büyük parça etler yoğurt salça ve sıvı yağda soslanır ve 6 saat bekletilir. Düğün sabahı testte alınan etlerin üzeri kapatılır, ağırlık konulur ki buharı çıkmadan ateşte iyice pişsin. Yanına pirinç pilavı kuru fasulye ve cacık yapılır ikram edilir. Altı ayaklı büyük leğenlere pilavlar konulur etler büyük parçalar halinde pilavın üstüne konulurdu. Kuru fasulye de bakır sahanlarda ikram edilirdi. Düğün yemeğinin hazırlığı cumartesi öğle vaktinde başlardı. Kuru fasulye ıslatılırdı. Düğün günü sabah namazıyla birlikte sosu hazırlanır ve pişirilmeye bırakılırdı. Ekonomisi zayıf ailelerin düğün yemeklerinde kuru fasulye ya da nohut sulusu kavurmalı bulgur pilavı yapılırdı, yemeğe koyulan etin miktarı az olurdu. Özel*

kıymalı pide, lahmacun salata ve içeceklerin servis edildiği düğünler de yapılmıştır”
(K: 1).

TARİF 29: ROSTO (K1):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 kg parça et
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

- Kişi başı 150 -200 gr et gelecek şekilde büyük parça etler doğranarak, yoğurt salça ve sıvı yağda soslanır.
- Etler sosta 6 saat bekletilir.
- Etin içinde olduğu teştin üzeri kapatılır, ağırlık konularak buharının içinde kalması sağlanır. Etler yumuşayınca kadar odun ateşinde pişirilir.
- Altı ayaklı büyük leğenlere önceden hazırlanan pirinç pilavı konur, pişen büyük parça etler hafif bölünerek pilavın üstüne konularak servis edilir.

Diğer katılımcıların düğün konusunda söyledikleri şu şekildedir: düğün üç gün sürerdi. Cuma öğleden sonra düğün başlardı, cumartesi kına, düğün de pazar gündüz olurdu. 1. gün memurlara 2. gün esnaflara 3. gün düğün günü toplu yemek verilirdi. Kuzu doldurma ilk gün sadece erkeklere verildi. İkinci gün kuru fasulye, mevsim yaz ise yeşil fasulye ya da Adıyaman tava yemeği ve pilav yapılırdı. Kadınlara sadece düğün günü yemek verilirdi. Üçüncü gün yani düğünün olduğu gün kuru fasulye pirinç pilavı cacık, yemek sonrası çay ikram edilirdi (K: 3, 4, 16).

TARİF 30: KUZU DOLDURMA (K16):

Kuzu için Gerekli Malzemeler

- Kuzu
- 500 gr tereyağı
- 2 su bardağı sıvı yağ
- Tuz, karabiber
- 3 yemek kaşığı domates salçası

- 4,5 yemek kaşığı biber salçası

Kuzunun hazırlanışı:

- Kuzu temizlenir yıkanır.
- Salça, sıvı yağ, karabiber, tuz, türlü baharatlarla bir sos hazırlanır.
- Kuzunun üzeri bu sosla kaplanır.
- Büyük testlerde tereyağında arkalı önlü kızartılır.
- Kuzunun içini doldurmak için iç pilav hazırlanır.
- Kıyma, soğan, kuş üzümü, pirinç pilavı pişirilir

TARİF 31: İÇ PİLAV (K16):

İç pilav Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 kg pirinç
- 2 det kuru soğan
- 200 gr çam fıstığı
- 250 gr kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Sıcak su
- Tuz

İç pilavın hazırlanışı:

- Pirinçler yıkanıp bol yağda kavrulur.
- Çam fıstığı, kuş üzümü, baharatlar eklenir, iyice kavrulur.
- Sıcak su ve et suyu yeterince eklenir, pişirilir.
- Kuzunun içine doldurulur.
- Üzerine su eklenip, kazanın ağzı kapatılır, pişirilmeye bırakılır.
- Pişen kuzu parçalara ayrılıp sade pirinç pilavı üzerine konulup servis edilir.

Diğer bir katılımcı ise; “*Düğünler 40 gün önce başlardı. Erkek tarafı her gece kendi yakın akrabalarıyla bir araya gelir, düğün yapar oynardı. Ama asıl düğün 2 gün olurdu. Kına ve düğün günü olurdu. Kınada yemek yapılırdı. Sulu pilav türü yemekler yapılırdı eğlenceli olurdu. Kınalar salonda olurdu. Salondan sonra kız*

evine dönülür yakın akrabalarla oynanır, kınalar yakılırdı. Etli çiğ köfte yapılır yenilirdi. Düğün yemeği olarak da lahmacun ayran yeşillik. kuru fasulye kavurmalı pilav, tulumba tatlısı ikram edilirdi” (K: 10).

K: 7, 24 tarafından ise düğünün 2 gün sürdüğü, ilk gün yani kına günü kuru fasulye etli pilav, düğün günü ise etli pilav ve haşlama yapıldığı, yemeğin yanında ayran ve yufka ekmek verildiği, tatlının olmadığı belirtilmiştir.

Düğün törenine ilişkin bazı katılımcıların aktardıkları aşağıda verilmektedir:

“Cuma günü davul gelirdi düğün başlardı. Birinci gün ciğerli pilav, patates sulusu pilav olurdu. Düğün günü de kuru fasulye kavurmalı pilav. 2 gün süren düğünde, düğün evinde kalan yakın akrabalara kahvaltı da verilirdi. Sabah erken bazlama saclarda pişirilir biber pişirirler tereyağı pekmez köy peyniri verirlerdi. Düğün yemeği için geceden etler doğranır kavrulurdu sabaha hazır edilirdi. Kına gecesi için yağsız et taşa iyice dövülürdü ki çiğ köfte yapılsın. Kınadan dönen erkek tarafı yakınlarıyla birlikte çiğ köfte yerdı. Kalan çiğ köfteler de sabah düğün yemekleri pişerken sacda panik yapılır düğün yemeği yapanlar tarafından yenirdi” (K: 32).

“Düğün 3 gün sürerdi her gün ayrı yemek yapılırdı. Bayrak ucuna elma ya da nar asılırdı bereketi simgelerdi. Davul köye girince düğün başlardı. Köy halkı birkaç gün önceden yoğurt mayalardı. Kadınlar birleşip yufka ekmek yaparlardı. Toprak evlerde serin yerlerde muhafaza edilirdi. Düğünde bir kadın görevlendirilirdi, sular katlardı ekmeği. Bir kişi soğuk su görevlisiydi düğün süresince misafirlere su dağıtırdı. Yayık ayrandan edilen lor biriktirilir, postun içine koyulurdu, ertesi gün tekrar leğene boşaltılır lor eklenir yine postun içine koyulurdu. Ertesi gün taze tuzsuz köy peyniri eklenir yoğurulur boy denilen bir ot konur ve postun içinde saklanır. Altına leğen konur akan su günlük silinirdi. Yazın sıcak günlerde bozulmadan muhafaza edilirdi. Bunlar hep önceden düğün için hazırlanırdı. Düğün boyunca düğün evinde kalan misafirlere kahvaltıda lor, tereyağı, pekmez, köy peyniri, sacda pişirilmiş yöresel acı yeşilbiber ve sacda yapılan sıcak bazlama ikram edilirdi. Kahvaltıda isteyen çay, süt ya da ayran içerdi. Düğünün ilk günü kesilen hayvanın ciğerinden, ciğer sote yapılır, misafirlere verilir. Diğer gün yine sulu pilav yapılır. Akşamına hayvanın kemiklerinden haşlama yapılır pilavla ikram edilir. Düğün günü de kuru fasulye, nohut sulusu, et kavurma, bulgur pilavı verilir. Düğün yemeklerinin

yanında yöresel olarak yeşilbiber, taze soğan konulur. Ayrıca kavurmanın yağı bir sitile konulur. İsteyen misafirlerin pilavına tasla dökülür” (K: 34).

“Düğün 3 gün sürerdi. İlk gün keçinin ciğeri sote yapılır ikram edilirdi. Gece 11, 12 de etli çiğ köfte yoğurulur yenirdi. Diğer günlerde yine kavurma pilav turşu ikram edilirdi. Düğünün olduğu gün de Kuzu kesilip büyük kazanlarda terbiyelenip pişiriliyordu. Pirinç pilavı kuru fasulye ya da yeşil fasulye yapılırdı. Su böreği ev yapımı cevizli baklava yapılırdı. Yöresel yemeklerimizden meyir çorbası verilirdi. Yeşilbiber de yemeklerin yanında verilirdi. Şimdilerde ev yapımı su böreği, ev yapımı baklava verilmiyor” (K: 36).

Düğün salonlarında düğün yapılır. Düğünler 2 gün sürer kına ve ertesi gün düğün olur. Kına salonda yapılır yemek yerine kuru pasta, çerez ve içecek çeşitleri ikram edilir. Çiğ köfte ikram edenlerde var. Düğünlerde parmak kebabı, kavurmalı pilav cacık yeşil yerli biber, tatlı olarak fıstıklı baklava, havuç dilimi baklava ikram edilir. Bazen düğün yemeklerinde parmak kebabı, kavurmalı pilav yanına patates cipsi, sigara böreği ve içli köfte konuluyor (K: 18, 20, 29, 35, 12, 37).

“Düğünler iki gün sürerdi. Cumartesi günü kına yapılırdı. Kınaya gidildiği gün erkek tarafında lahmacun, kavurmalı hıtap, Adıyaman tava, pilav, cacık yapılırdı. Kız tarafı da kendi kınasında akrabalarına yemek verirdi. Yeşil fasulye, pilav, Adıyaman tava pilav yapılırdı. Pazar günü düğün olurdu düğün yemeği olarak kış mevsimi ise kuru fasulye kara kavurmalı bulgur ya da pirinç pilavı yapılırdı. Yaz mevsiminde yapılan düğünlerde ise yeşil fasulye, Adıyaman tava, kavurmalı pilav yapılırdı. Tatlı ve çay yoktu” (K: 13).

“Düğün 6 gün sürdü 1 gün esnaflara, 1 gün memurlara, 1 gün yakın akrabalara düğün gününde eş dost tanıdık akrabalara herkese yemek verilirdi. Her gün ayrı yemek yapılırdı. Kuzu doldurulur erkeklere yemek verilirdi. Diğer günler de tava etli pilav, yeşil fasulye etli pilav yapılırdı. Düğün günü de tüm akraba, tanıdık, kadın erkek herkese yemek verilirdi. Düğün yemeği olarak kuru fasulye etli pilav, ev baklavası ikram edilirdi” (K: 16).

Düğün hazırlığı aylar öncesinden başlardı. Kız isteme, nişan, kına ve düğünde gelin ve damat için bazı ritüellerin uygulandığı bilgilerine ulaşılmıştır.

Düğün yemeği için hazırlık yapılırken, erkek tarafı pilavlık bulgur için buğdayı kaynatır ve değirmene götürür bulgurunu alırdı. Bulgur kaynatılınca da

kaynayan bulgur bir tepsiye konur üzeri ceviz, badem, şekerlemelerle süslenir. Bir de yanına hediye konur kız tarafına gönderilir. Düğün günü öğlen vakti düğün yemeği verilir ve sonra misafirler dağılır. Damada asbab (kıyafet) giydirmek için damadın arkadaşları düğün evinde toplanır. Akşam namazından sonra damada damatlık kıyafeti hep bir ağızdan mübarek olsun diyerek dualarla giydirilirdi. Yatsı namazına gider dönüşte de kasidelerle damat evine bırakılırdı. Düğünün ertesi sabahı damadın arkadaşları gelip damadı alır hamama götürürdü. Çalgıcılarla müzik çalarak köşe başlarında oynayarak hamama giderlerdi. Hamam dönüşü damadın evine gider çorba içerlerdi. Yuvalama çorbası içilirdi. Güveyi sahresi denilen bu adette çorbadan sonra damat ve arkadaşları birlikte çalgılarla bahçelere mesire alanlara gider eğlence yapardı (K: 3, 13, 32).

“Kınalarda kız evinde gece kalınırdı maniler okunurdu, yemekler yenirdi. Kınanın olduğu gece kız tarafından gelindikten sonra erkek tarafında çiğ köfte yapılırdı” (K: 15).

“Tut ‘ta düğünün ertesi günü duvak âdeti olur gelin hazırladığı yazmaları gelen misafirlere hediye eder. Misafirlerin başına elleriyle teker teker yazmaları örter. Gelen misafirlere çay, kahve ikramı olurdu” (K: 9).

“Gerger’de gelin atla düğün meydanına gelirdi. Attan inerken gelinin eline su kabağı verilir, gelin yere atar kırardı. Ata bir ekmek verirdi. Gelinin başından kuru üzüm incir atılırdı, gelinin bolluk bereketle gelmesi için yapılan bir adetti. Gelin eve girince erkek tarafından akrabalar gelini alır bir perdenin arkasına koyarlardı. Damatta düğün sabahı bir akrabanın evine gider düğün süresince o evde saklanırdı. Düğüne gelenler damadı ve gelini görmezdi. Düğün bitip herkes dağılınca damada kıyafeti götürürler. Sağdıç damadın kıyafetini giydirir. Gelinin yanına götürürdü. Şimdilerde düğünler salonlarda ya da derneklerde yapılıyor, gelin damat bir arada oluyor, yemeklerde hep birlikte yeniyor” (K: 27).

Besni’de kına gecesinde gelin içeri girerken ayağının altına kumaşlar serilir getirilir, kibleye döner bir yastık üzerine oturulurdu dualar salavatlar getirilirdi. Kına yakıldıktan sonra yerden kalkarken yaşı geçmiş kızlar gelini yerden kaldırırdı. Kısmetlerinin açılacağına inanılırdı. Gelin kalktıktan sonra yerdeki kumaşlar toplanır kuran okuyan hocaya verilirdi (K: 5, 33, 37).

“Besni’de düğün günü yemek yendikten sonra damat ve akrabalarından erkekler damadı hamama götürürler. Hamamdan sonra hoca mevlit okur damat gelinin odasına girer. Düğün sabahı kızın akrabaları sini basma adeti yaparlardı. Sini sini basma kurabiyeler gönderilirdi. Un şeker ve tereyağından hazırlanan hamur tepsilere basılır, çarşı fırınlarında pişirilir, soğumadan kesilir şekil verilirdi. Yine düğünden sonraki sabah gelinin evinde bir odaya ip çekilir, iplere hediye­lik kumaşlar asılırdı. Hediye­lik kumaştan ilk kayınvalide beğendiğini alır. Kayınbabaya da özel minder ve yastık hazırlanır. Gelinin yüzü bir örtüyle örtülür kayınbabasının elini öpmeye gider. Diğer ipe asılı hediye­lik kumaşları da 3. Gün erkek tarafından akrabalar davet edilirdi, gelen misafirlere dağıtılır. Gelen misafirlere önceden getirilen basma kurabiye ve çay ikram edilirdi” (K:25).

TARİF 32: BASMA KURABIYE (K25):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 500 gr sadeyağ
- 500 gr toz şeker
- Alabildiği kadar un
- Üzerini süslemek için antep fıstığı eklenir

Hazırlanışı:

- Şeker ve sadeyağ iyice çırpılır
- Rengi beyazlaşana kadar çırpılan sadeyağ ve şeker karışımına azar azar un eklenir.
- Ele yapışmayan kıvam alınca tepsinin dibi yağlanır, kurabiye hamuru tepsinin içine el yardımıyla basılır, üzeri düzeltilir. Antep fıstığıyla tepsinin kenarları süslenir.
- Çarşı fırınında üstüne hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

“Düğünden birkaç gün önce yufka ekmek yapılırdı. Buğday değirmene götürülür. Getirildiğinde çuval açılmıyor derlerdi. Kayınbaba bir bahşiş verirdi. Ekmek yapılırken ekmek açılmıyor derlerdi bir bahşiş verilirdi. Gelin eskiden atlarla davarlarla evinden alınırdı. Kızın çeyizi de o hayvanlara yüklenir öyle götürülürdü. Gelin düğün evine girince eline içinde kavurma olan bir dürüm verilirdi. Geline onu atardı bekârlar için kısmet açılsın diye yapılırdı” (K: 6).

Genel olarak düğün yemeklerine ait bir hikâye hakkında bilgi aktarılmamıştır.

“Gelin geldiğinde etli düğün yemeğinden verilmezdi. Et yemeğinin gelini rahatsız edeceğine inanılırdı. Düğün yemeği olarak geline Cemile tatlısı verilirdi. Köy ekmeği kuru kuru tabağa doğranır üzerine tereyağıyla pekmez kaynatılır dökülür ovulur, yenilirdi” (K: 6).

TARİF 33: CEMİLE TATLISI (K6):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 1 su bardağı pekmez
- 5 adet yufka ekmek
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

- Tereyağı tava da eritilir, üzerine biraz su ilave edilmiş pekmez dökülüp ısıtılır.
- Daha önceden ufalanmış yufka ekmekler tereyağlı pekmez karışımına eklenir.
- Kaşık yardımıyla karıştırılıp ocaktan alınır. Tabağa alınıp servis edilir.

Adıyaman da düğün deyince akla gelen ilk şey düğün yemeğidir. Bu sebepten katılımcılar düğün yemeğine verilen önem ve özenden sıklıkla bahsetmişlerdir.

Düğünlerde hep yemek konuşulur. Eğer düğün yemeği güzelse düğünde güzel adlandırılır (K:1, 10, 16, 17, 18, 24, 25).

Düğün yemeğinin önemi çok büyük. Uzaktan yakından gelen davetlilerin aç kalmasını istemeyiz (K: 3, 13, 31, 33).

Yemeğin önemi çok, düğünlerimiz yemeksiz olmaz. Misafirlere verilen değer düğün yemeğinden belli olur (K: 2, 7, 8, 15, 19, 31, 32, 35, 36).

4.3. Ölüm Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsan hayatına ait son geçiş dönemi olan ölüm dönemi törenlerinde, Adıyamanlılar tarafından hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler arasında şunlar yer almaktadır. Tava, patates sulusu, kuru fasulye, yeşil fasulye, kavurma, pirinç pilavı, bulgur pilavı, tavuklu bulgur pilavı, karıştırmalı pilav, lahmacun, kavurmalı hıtap, salata, yeşillik, yeşil köy biberi, ev yapımı cevizli baklava, hazır cevizli

baklava, cevizli kadayıf, topak helva, peynirli helva, içli köfte, balcan aşısı çağla aşısı, etli dolma sarma, davut paşa çorbası, basalla, güveç, kebab, kahvaltılık, yumurta, süt, tereyağı, bal, yöresel köy peyniri, pekmez sacda yapılan sıcak bazlama, yufka ekmek arası çarşı helvası, çay bulunmaktadır.



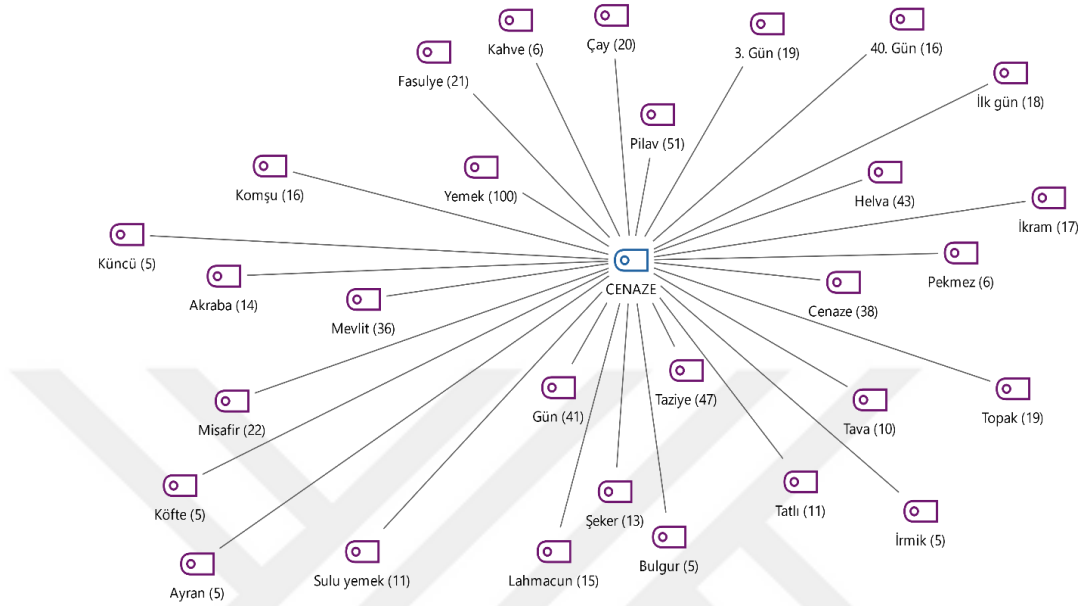
Şekil 4.14. Adıyaman’da cenaze ritüellerine ilişkin kelime bulutu

Yemek, pilav, topak, helva, kahve, çay, tava, fasulye, tahziye, gibi kelimelerin öne çıktığı görülmektedir. Bu bağlamda kelime bulutu aracılığıyla yapılan veri görselleştirmesi, bu kelimelerin araştırma konularıyla uyumlu olduğunu ortaya koymaktadır.

Ölüm geçiş dönemi, cenaze için defin hazırlığı, defin işlemleri süreci ve defin sonrasında tahziye ziyaretlerini içerir. Bununla birlikte, cenaze sonrasındaki belirli günlerdeki uygulamalar da ölüm dönemi içerisinde değerlendirilirler. Ölüm sonrasında, tahziye sahibini yakın akraba, eş dost ve komşularının yas süresi boyunca yalnız bırakmadığını ve bu süreçte yardımlaşmanın çok fazla olduğu görüşüne katılımcıların verdiği yanıtlardan ulaşılmıştır. Adıyaman’da, kişinin ölümünden sonra cenazenin defnedildiği günle birlikte, üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci gününde çeşitli uygulamaların gerçekleştirildiği dile getirilmiştir.

Araştırma kapsamında katılımcılara cenaze ritüellerine ilişkin; Cenaze olduğunda yeme içmeyle alakalı uygulanan gelenekler nelerdir? Cenaze evinde yemek pişirilir mi? Hangi yemekler pişirilir? Cenaze evine yemek götürülür mü? Hangi yemekler götürülür? Cenaze sahibi ölünün 3. 7. Ve 52. Günlerinde davet verir mi? Ne için verilir? Diğer günlerden farklı yemekler yapılır mı? Ölü mevlidine has

tatlı ya da helva ikramı yapılır mı? şeklinde sorular yöneltmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen cevaplardan, cenaze ritüellerinde hazırlanan yemekler ve ikram edilmek için kullanılan gıda maddeleri, “ölüm yemekleri” başlığı altında MaxMaps Grafiği olarak Şekil 7'de sunulmuştur.



Şekil 4.15. Adıyaman’da cenaze ritüellerde ikram edilen besinlerin analizini gösteren MAXmaps Grafiği

“Defin işlemleri tamamlandıktan sonra, mezarlıktan gelince sabah vakitleri ise taziye evine kahvaltılık malzemelerden tereyağı, bal, süt, köy peyniri komşular tarafından götürülürdü, öğle ya da akşam vakti ise hemen bir akraba üstlenir yemek hazırlığına girişirdi” (K3).

“Cenazenin ilk günü erkekler mezarlıkta iken evdeki kadınlara çarşıdan sıcak ekmek alınır arasına tahin helvası konur dağıtılırdı” (K2).

Dışardan taziyeeye gelenler buğday, un, tereyağı, koyun, keçi, yoğurt, şeker, çay, pirinç getirirlerdi. Kendi bağlarından üzüm, incir getirirlerdi (K: 1, 2, 6, 14, 15, 21, 25, 28, 30, 34).

Adıyaman’da genel olarak yas süresi uzun tutulmakta ve cenaze sahibi taziye ziyaretlerini kırk güne kadar sürdürmektedir. Bu bağlamda cenaze evine gelen misafirlere ikram edilmek üzere yakın akraba ve komşular tarafından yemek götürüldüğü görüşü ağır basmaktadır. Ama ekonomik durumu iyi olan ailelerin taziye süresince misafirlere ikram edilen yemeklerin tüm yapım ve masraf işini

kendileri tarafından üstlendiği de görülmüştür. Bu bilgilere katılımcılardan alınan yanıtlardan ulaşılmıştır.

Cenazenin ilk günü ev sahibi yemek yapmazdı. Cenaze olduğu belli olsun diye camide sala verilirdi. Akrabalar komşular yemek yapardı. Genellikle lahmacun, kavurmalı hıtap, şekerli ekmek, kuru fasulye pilav, Adıyaman tava pilav, ekşili köfte, etli nohutlu pilav yapılırdı. (K: 3, 13).

TARİF 34: EKŞİLİ KÖFTE (K3) :

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 250 gr çiğköftelik yağsız kıyma
- 1 su bardağı nohut
- 4 su bardağı simit (ince bulgur)
- 250 gr. Kemikli et
- Pul biber, limon, sumak, tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet orta boy kuru soğan



Şekil 4.16. Ekşili köfte (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Nohut önceden ısıtılır.
- Et kavrulur, suyunu çekince sıvı yağ eklenir soğanla kavrulur.

- Salçalarda eklenir, suyu ilave edilir ve et pişmeye bırakılır.
- Köftesi için hazırlık yapılır.
- Kıyma, simit, karabiber, pul biber eklenir yoğrulur.
- Hamurun iyice tutması için bir yemek kaşığı un ve tuz eklenir iyice yoğrulur.
- Yoğurulan köfteden bilye büyüklüğünde parçalar alınır avuç içinde yuvarlanır.
- Hazırlanan bu köfteler pişmekte olan etli nohutlu karışıma eklenir.
- Suda ıslatılmış, süzölmüş sumak da eklenir.
- 10 dakika daha pişirilir.
- Üzerine yağda yakılmış nane dökölerek servis edilir.

Cenazenin ilk günü ev sahibi tarafından yemek hazırlanmamakta, yakınları kendi aralarında liste hazırlayarak sırası ile taziye evine getirmektedir. Getirilen yemekler arasında genellikle; tırşık, yeşil fasulye bulgur ya da pirinç pilavı, lahmacun, yeşillik, tava, kebab, et haşlama, kavurmalı pilav, içli köfte, dolmalı köfte, ekşili köfte, basalla, tavuklu bulgur pilavı, dolma sarma, güveç bulunmaktadır (K: 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 20, 23, 27, 30, 31).

TARİF 35: DOLMALI KÖFTE (K15):

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı yarma
- 2 su bardağı simit (ince bulgur)
- 500 gr az yağlı kıyma
- 500 gr kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

- Öncelikle dolmalı köftenin iç harcı hazırlanır.
- Büyük geniş bir tavada kıyma ince doğranmış soğanla iyice kavrulur. Kavrulan harca maydanoz, tuz, karabiber eklenir soğumaya bırakılır.
- Köfte için hazırlanan malzemeler leğene konulur.

- Yarma simit, tuz ve karabiber karıştırılır. Su ile ıslatılır.
- Yarım saat bekleyen hamur iyice yoğrulur.
- Yoğrulan köfteden iri bir ceviz büyüklüğünde alınır ve yuvarlanır.
- İşaret parmağı yardımıyla oyulurken, dış kısmı da avuç içinde çevrilir.
- İçi oyulan köfteye iç harcından konulur.
- Köftenin ağız kısmı döndüre döndüre kapatılır.
- Elips şeklinde hazırlanmış köfteler kaynayan tuzlu suda 10 dakika haşlanır.
- Kevgire alınan köfteler süzildükten sonra sıcak sıcak servis edilir.

Katılımcıların konu ile ilgili söyledikleri aşağıda verilmektedir:

“40 gün boyunca cenaze sahibi yemek verirdi. Aşçılar tutulurdu. Sabah öğle akşam olmak üzere üç öğün yemek verilirdi Cenazede, Adıyaman tava, patates sulusu, kuru fasulye, yeşil fasulye, kavurma, pilav ev yapımı baklavalarda olurdu hazır baklava da verilirdi. Gelen misafirlere sürekli çay, kolonya ve hazır bayramlık şeker ikram edilirdi” (K: 36).

“İlk gün cenaze kalkınca akrabalar taziye evinde yemek hazırlar millet mezarlıktan çıkınca oraya gelirler. Gelen misafirlere patates sulusu pilav, tava pilav cacık, sarma dolma salata ayran ikram edilirdi” (K: 5).

“Taziyenin ilk günü yemek yapanda olur dışardan getirenlerde vardı. Konu komşu akraba hep yemek getirilirdi. Sulu pilav, içli köfte, balcan aşı, çağla aşı getirilir. Dolma sarma, Davut Paşa çorbası getirilirdi.” (K: 25).

Cenazenin ilanı ile birlikte hemen yakın akraba ve komşular taziye evine gelir ve misafirlerin genel durumuna ve öğün saatine göre plan yaptığı, yemek hazırlığı işine başlandığı bilgisine ulaşılmıştır.

“Kahvaltı için yumurta, süt, tereyağı, yöresel köy peyniri, pekmez sacda yapılan sıcak bazlama götürülürdü. Öğle ve akşam yemeği için ise patates sulusu pilav, kavurmalı hitap, şekerli ekmek kuru fasulye pilav, tava pilav, etli nohutlu pilav, tavuklu pilav, salata yapılır götürülürdü” (K: 17).

“Kebap ayran, lahmacun kuru fasulye pilav, hazır baklava götürülürdü” (K: 18).

Dışardan hazır yemekler yaptırılıp götürülür. Lahmacun, kavurmalı hıtap, tava pilav götürülürdü. Yemek yanına tulumba tatlısı veya baklava götürülürdü (K: 1, 35).

TARİF 36: KAVURMALI HITAP (K17)

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 topak kavurma
- 5 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Pul biber
- Karabiber



Şekil 4.17. Kavurmalı hıtap (URL 9)

Hazırlanışı:

- Kavurma ve soğanlar küçük parçalar halinde doğranır.
- Salçalar, pul biber, karabiber, tuz eklenir.
- İyiye karıştırılır.
- Çarşı fırınına gönderilir yarım ay şeklinde pişirilir.
- Hıtabın yanında turp, yeşil soğan, yeşilliklerle sıcak olarak yenir.

Kırk gün süre ile cenaze evinde taziye kabulü yapılmaktadır. Bu doğrultuda, Adıyaman'da doğum döneminde olduğu gibi ölüm döneminde de kırkıncı gün diğer günlere kıyasla daha kapsamlı uygulamalar içermektedir. Ölünün kırkıncı günü

tamamen cenaze sahibi tarafından organize edilen ve diğerlerinden daha geniş menüye sahip yemeklerin hazırlandığı bir mevlit töreni gerçekleşmektedir.

“Ölünün 40. gününde mevlit okunur yemek yapılır. Ölünün ardından 40 gün boyunca ölen kişinin hayrına bir fakir aileye yemek verilir. Cenazenin 3. günü mevlit okunur yemek verilir. Ev sahibi mevlit yemeğini kendisi yapardı. Kuru fasulye, kavurmalı pilav, ayran, Topak helvası yapılır, dağıtılırdı gelen misafirlere çay da verilirdi. Bayramlık şeker alınır gelen tüm misafirlere gül suyu dökülür şeker dağıtılırdı. Şimdilerde topak helva nerdeyse hiç yapılmıyor. Hazır baklava ya da meşhur peynirli helvamız ikram ediliyor” (K: 2).

TARİF 37: TOPAK HELVA (K2)

Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

- 2 kg un
- 1 su bardağı pekmez
- 200 gr tereyağı
- 1 su bardağı küncü (susam)
- 1 su bardağı ceviz



Şekil 4.18. Topak helva (Emine Yazan Kişisel Arşivi)

Hazırlanışı:

- Un tereyağında kavrulur
- Rengi pembeleşince küncü ve ceviz eklenir
- İyice kavrulan karışıma pekmez eklenir
- Kıvam alan helva küçük bir portakal büyüklüğünde avuç içine alınır
- Yuvarlak şekil verilir.

“Tut’da 40 adeti yapılmaz. Taziye gelenler elbiselik kumaş getirirlerdi. Şu an bu gelenek kalktı. Şeker, çay getirmeye başlandı. Ayrıca taziyelere gelirken kuru pasta, tatlı, soğuk içecek getiren çok. Getirilen bu yiyecek içecekler taziye süresince gelen misafirlere dağıtılıyor” (K: 9).

“Cenazenin 40. günü kelime-i tevhid çekilirdi. Kuran okunur yemek verilirdi. Çiğ köfte kadayıf baklava ya da Adıyaman’ın yöresel peynirli helvası yapılırdı. 52. gecesı ölünün bedeninden etlerin kemiklerden ayrıldığına inanılırdı. Mezarlığa gidilir dua edilirdi. Yemek daveti verilmezdi” (K: 11).

Besni’de cenazenin 3. günü mevlit okunur. Taziye sahibi yemeğı yapar. Yufka ekmekler açılır ocak kurulur yemekler pişirilir. Genellikle sulu pilav tarzında yemek yapılır yaz ise yeşil fasulye pirinç pilavı kış ise kuru fasulye pirinç pilavı cacık yapılır. Eskiden taziyelerde tatlı yoktu. Şimdilerde tatlı veriliyor. Tatlı olarak tulumba ya da halka tatlı veriliyor (K: 5, 12, 33, 37).

Çelikhane’da “Cenazenin 3. gün mevlit okunur et haşlama kavurmalı pilav verilir. Tatlı ya da helva yoktu” (K: 24).

“Gerger’de taziye 40 gün sürerdi. Taziyeyi duyan uzak köylerdeki tanışlar gelirdi. Taziyenin 40. Gününde 40 ekmek pişirilir arasına hazır helva konulur dağıtılırdı. Köy ya da mahallede 40 ev olmasa bile 40 tane ekmek yapılırdı. O gün o evden kırk ekmeğın çıkması gerektiğı düşünülür, inanılırdı. 52. gecesı taziye sahibi evde yemek yapar 3 tabak yemek çıkarır ölünün hayrına dağıtırdı. Genelde sulu, pilav ya da et haşlama pilav yapılırdı. Meyvemiz çoktu taziye gelen misafirlere incir, üzüm nar ikram edilirdi” (K: 27).

Samsat’ta Taziyenin 3. Günü mevlit okunur yemek verilir topak helva yapılırdı. 40. da yemek verilirdi. Hazır lezzodan şerbet yapılırdı mevlit okunduktan sonra misafirlere dağıtılırdı. Her zaman çay ikramı yapılırdı. Taziyenin ilk bayramı önemsenir taziye ziyaretleri olurdu. Gelenlere bayram taplaması (un, süt, tereyağı, şeker, yumurta, küncüyle yoğrulan hamur yuvarlak yassı şekli verilerek saç üzerinde pişirilir) verilirdi. Samsat’ın meşhur taplama günler önceden yapılır gelen misafirlere dağıtılırdı (K: 14, 19).

Tut’da “Cenazenin 3. günü mevlit okunurdu, yemeğın yanında tatlı da verilirdi ama helva yoktu. Et tuzlanarak pişirilir iyice kavrulur. Keşkek yapılırdı. Kuru patlıcan biber domatesle tırşık yapılır pilavla birlikte ikram edilirdi” (K: 29).

Katılımcıların verdiği yanıtlar doğrultusunda taziyelerde ikram edilen tatlılar arasında en eski tatlı türünün ölü helvası olarak bilinen topak helva olduğu bilgisine ulaşılmaktadır. Şimdilerde ise topak helva yerine peynirli helva ikram edildiği görüşü çoğunluktadır. Hazır cevizli ve fıstıklı baklava da ikram edildiği alınan bilgiler arasında yer almaktadır.

“Ölünün 40. Gününde topak helva yapılır. Büyük bakır teşterde yapılır. Buğday değirmene götürülür. Biraz iri çektilirdi. 1 teneke pekmez 1 teneke ceviz 1 teneke küncü 1 teneke tereyağı konulurdu. Ceviz ve küncü önceden kavrulur tahtaya alınır oklavayla üzerine iyice bastırılır ufaltılırdı. Un da ayrı kavrulur küncü ve ceviz karıştırılırdı. Sonra tereyağı ve pekmez eklenir iyice yoğrulur. Topak yapılır eleğe konulur köyün içinde ev ev gezilir ve dağıtılır” (K: 6).

“Cenazenin 40. gününde mevlit okutulur. Topak helva yapılır gelen misafirlere verilir. Şimdilerde dışardan hazır peynirli helva alınıp ikram ediliyor” (K: 23).

“Cenazenin 3. günü mevlit okunurdu. Kâğıtlı hazır şeker verilirdi. Topak helvası yapılır dağıtılırdı” (K: 21).

“Cenazenin 3. günü topak helva yapılır. Un kavrulur bol küncü (susam), pekmezden helva yapılır. Helva yapılırken dualar okunur. 40. gününde de mevlit okutulur. Şerbet verilir. Dualarla şerbet yapılır yemekten önce şerbet dağıtılır” (K: 35).

“Ölü mevlidinde tatlı olarak genelde pekmezle helva yapılırdı. Buğdayın dibinde kalan iri unla helva yapılırdı. Mevlit bittikten sonra misafirlere ikram edilirdi. Çok güzel olurdu çok severdik şimdi pek yapılmıyor” (K: 29).

“3. günü mevlit okunurdu. Kadın aşçılar cevizli irmik helvası yaparlardı. Topak helva yapanlarda vardı. Topak helva bol küncü, bol ceviz, pekmez ve tereyağıyla yapılan bir helva türüdür. Mevlitten sonra misafirlere ikram edilirdi. Ev yapımı baklavalarda yapılırdı, hazır baklava ikram edenler vardı” (K: 36).

“Cenazenin 3. günü mevlit okunur yemek verilir ve peynirli irmik helvası yapılır. Cenazenin 7, 40, 52 geceleri ve yıl dönümlerinde yemek tatlı ikramı olur. Tatlı olarak tulumba, halka tatlı ya da baklava ikramı yapılır” (K: 18).

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Anadolu'nun köklü mutfak kültürü, insanlık için eşsiz ve derin bir kültürel zenginlik kaynağıdır. Bu zengin mirasın gelecek nesillere aktarılabilmesi için sürdürülebilir bir çabayla korunması büyük öneme sahiptir. Yemek alışkanlıklarındaki değişimlere rağmen, bu evrimin olumlu yönlerinden faydalanarak olumsuz etkilerin minimize edilmesi sağlanmalıdır. Bunun için kayıt altına alınmamış bilgilerin kaydedilmesi ve geleneksel değerlere bağlı kalınarak günümüz şartlarına uygun güncellemeler yapılması da gerekmektedir. Bu çabalar, Anadolu'nun yemek kültürünü canlı tutarak, geçmişten gelen bu eşsiz mirası gelecek kuşaklara aktarmada yardımcı olacaktır. Böylelikle yiyecek ve içecek kültürümüzü sürdürülebilir bir şekilde koruyarak hem geçmişimizi onurlandırabilir hem de gelecek nesiller için sağlıklı bir yaşam tarzının temelini oluşturabiliriz.

Bu tez çalışmasında, Adıyaman'da ana geçiş dönemlerinde tüketilen geleneksel yiyecek ve içecekleri, yapılış ve sunum şekillerini belirleyerek yazılı kaynak oluşturmak, bunların unutulmadan gelecek nesillere aktarılması ve gastronomi faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi çalışmalarına katkıda bulunmak amaçlanmıştır. Bu amaçlar doğrultusunda Adıyaman il merkezi ve ilçelerinde ikamet eden yörenin tören ve mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi 37 kişi ile görüşme yapılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış, veriler yarı yapılandırılmış soru formu ile yüz yüze görüşme yapılarak toplanmıştır. Araştırmada görüşülen kişiler kartopu örnekleme yöntemi ile belirlenmiş, Adıyaman'da yerleşik olan ve geleneklerini devam ettiren konuyla ilgili bilgi sahibi olan kişilerle görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerde doğum, düğün ve ölüm ana geçiş dönemlerindeki geleneksel mutfak uygulamaları ile alakalı sorular görüşmeciler tarafından cevaplandırılmış ve görüşmelerin ses kaydı alınarak derinlemesine incelenmesi sağlanmıştır.

Katılımcıların verdikleri cevapların MAXQDA 2018 analiz programı kullanılarak analiz edilmesi sonucunda elde edilen bulgular; Adıyaman'da ana geçiş dönemleri mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları hakkında bilgi toplanmış

ve bu kapsamda katılımcılardan alınan 37 adet yöresel yemeğin tarifi tez çalışmasında yer almıştır. Yapılan görüşmeler her bir dönem için benzer yanıtlar alana kadar devam ettirilmiştir.

Doğum yemeklerine ait sorulara en sık verilen yanıtlar bulamaç (haside) pekmez şerbeti, bulgur ve köfte çeşitleri olmuştur. Yöredeki tarımsal ürünlerin başında gelen buğdayın yemek kültürünün temelini oluşturduğu görülmüştür. Yine tarımsal bir ürün olan üzüm ve üzümden üretilen (pekmez, sucuk, bastık, pestil) en çok rağbet gören ürünler arasında sofralarda yerini almaktadır. Örneğin; bulamaç (haside) adı verilen pekmez, un ve tereyağından yapılan yiyecek lohusa anneye süt artırımı sağladığı, güç kuvvet verdiği için kırk gün boyunca anne tarafından tüketilmektedir. Benzer çalışmalar incelendiğinde; Gazelci (2021) Antalya'nın Döşemealtı ilçesinde yaptığı araştırmada doğum yapan anneye nişasta, süt ve şekerden hazırlanan perize yedirildiği sonucuna ulaşmıştır. Döşemealtı'nda hazırlanan perizenin Adıyaman'da lohusalara sıklıkla yedirilen hasideden farkı içeriğinde süt ve şekerin olmasıdır. Adıyaman'da bağ kültürünün gelişmiş olması, şeker yerine pekmezle hazırlanan yiyeceklerin çokluğuna dikkat çekmektedir. Karaca ve Yıldırım (2020), Adana'da doğum yapan lohusaya sütünü arttırmak amacıyla hazırlanan ısıtılmış yağ içine pekmez ve kırmızıbiberin ilave edildiği, yağlı-balı yedirildiğini ifade etmektedir. Doğum yemeklerinde görülen farklılıkların yaşanan bölgenin iklim ve coğrafi koşullarına bağlı olduğu sonucuna varılmıştır.

Adıyaman da bebeğin dişinin çıkmasıyla gerçekleşen diş hediği töreninde kuru ve sulu hedik olarak iki farklı hedik türü ikram edilmektedir. Benzer çalışmalar incelendiğinde diş hediği törenlerinde kuru hedik yemeğinin Anadolu'da farklı yapım şekillerinin olduğu görülmüştür. Diyarbakır'da ise sulu hedik, mahreç almış coğrafi işaretli bir yemek türü olarak bilinmektedir. Diş aşısı dedikleri törenlerde hazırlanan pişmiş buğdaya meyve ve çerezlerin eklenip ikram edildiği bilgilerine ulaşılmıştır (Ekinci, 2024).

Diğer bir ana geçiş dönemi olan evlenme ile ilgili yapılan görüşmeler neticesinde; Adıyaman'da düğün yemeği denildiğinde akla gelen yemeklerin bir menü haline gelen kuru fasulye, kara kavurmalı pirinç pilavı ve cacık olduğu görülmüştür. Analiz edilen bilgiler neticesinde, köy ve merkezde yapılan düğünlerde ikram edilen yemeklerde az da olsa bazı farklılıklar olduğu görülmüştür. Bununla birlikte ekonomik gelir seviyesi düşük ailelerin düğün yemeklerinde, yemeğe

konulan et miktarının daha az olması, pirinç yerine bulgur pilavının tercih edilmesi, tatlı ikramının olmaması gibi farklılıklar olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ekonomik seviyesi yüksek ailelerin düğün yemeklerinde ise kişi başı planlanan et porsiyonlarının daha fazla, kuru fasulye yerine tamamı etten yapılan rosto yemeğini tercih etmeleri ve düğün yemeğini bir takım yemeği haline getiren tatlı ikramının da olduğu görülmüştür. Düğün yemekleri ile ilgili yaygın olarak verilen cevaplar ise, mevsimine göre kuru fasulye yerine taze fasulye ya da lahmacun, Adıyaman tava, tırşik, kavurmalı bulgur pilavı, cacıktır.

Düğün gelenekleri ve mutfak kültürü konulu benzer çalışmalar incelendiğinde; Orta Asya'dan gelen göçebe Türklere ait olan keşkeğin günümüzde Anadolu'nun dört bir yanındaki köy düğünlerinde ikram edildiği görülmektedir (Sivrioğlu ve Dale, 2019). Çelik (2021), Afyon düğün yemeklerinde keşkeğin bereketin ve beraberliğin güçlü bir simgesi olduğunu dile getirmektedir. Geçmiş dönemlerde keşkek yemeği yapılan Adıyaman'ın Tut ve Gerger ilçelerinde zaman içerisinde keşkeğin sosyoekonomik ve yapısal değişime uğraması bu yemeğin şimdilerde düğün yemeği olarak yapılmasını zorlaştırmıştır. Buğdayın ana vatani olarak bilinen verimli Mezopotamya toprakları buğday ile yapılan yemeklerin çeşitliliğini ortaya koymaktadır. Yine Anadolu'da küçük ve büyükbaş hayvancılığın gelişmiş olması etli yemeklerin fazla olmasına neden olmuştur. Adıyaman'da düğün yemeklerinde kavurma, etli pilav, etli sulu yemekler ve bulgur pilavının yoğun olarak sunulması bu görüşü doğru çıkarmaktadır.

Ademoğlu ve Durlu Özkaya'nın (2023), Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde evlenme törenleri üzerine yaptıkları çalışmada, her ilden 7 kişi ile görüşülmüş ve katılımcıların düğün törenleri ile ilgili görüşleri alınmıştır. Bu çalışma incelendiğinde, Adıyaman ve diğer güneydoğu illeri düğünlerinde ikram edilen yemeklerle ilgili benzerliklerin yanı sıra farklılıkların da olduğu görülmektedir. Bununla birlikte kuru fasulye ve pilavın bütün illerde verildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Adıyaman'da, önemli bir ana geçiş dönemi olan ölüm dönemi ile ilgili bulgular incelendiğinde; ölüm ve sonrasındaki günlerde ritüeller, belirli günlerde yemek ve mevlit törenleri olarak akraba, komşu ve tanıdıkların katılımıyla gerçekleştirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Cenaze sahibinin, acısını yaşayabilmesi için eş, dost ve tanıdıkların hazırladıkları taziye yemeklerinin ikram edildiği ve ölümden sonraki üçüncü, kırkıncı ve elli ikinci günlerde taziye sahibinin geniş kapsamlı bir

davetle yemek verdiği katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Taziyyeye gelen misafirlere ikram edilen yemekler incelendiğinde Adıyaman yöresel yemeklerinin çeşitliliğinin sergilendiği bir tablo ortaya çıkmaktadır. Bu yemekler; kuru fasulye, etli pilav, Adıyaman tava, tırşık, içli köfte, dolmalı köfte, lahmacun, kavurmalı hıtap, yeşillik ayran, kebab çeşitleri, karıştırmalı pilav, salata, topak helva, peynirli helva, baklava, tulumba tatlısıdır. Anadolu'da ölü için en yaygın dinî uygulamaların başında mevlit gelmektedir. Adıyaman'da ölümün ardından düzenlenen mevlitlerde ev sahibi yemekleri hazırlarken, geçmişte mevlitlerin olmazsa olmaz simgesi topak helva yapılmasıydı. Topak helva; açık ateşte kazanlarda kavrulurken, mevlite gelenlerin birer Fatiha süresi okuyarak helvayı kavurduğu bir ritüel çerçevesinde gerçekteşmekteydi. şimdilerde ise topak helva yerine hazır peynirli helva, baklava ikram edildiği görölmektedir. Topak helva içeriğindeki malzemeler ve pişirme tekniğiyle mevlit tatlıları helvalarından farklılık göstermektedir. Adıyaman'da cenaze ile ilgili bir diğer uygulama ise taziyyeye gelen misafirlerin çay, şeker, pirinç ve bulgur getirmeleridir. Ekonomik durumu iyi olanlar ise keçi ve koyun getirir. Bunlar, taziyyeye gelenlere ikram edilecek yemeklerin yapılması için cenaze sahibine maddi yardım düşünceşyle getirilmektedir. Diğer illerle ilgili benzer çalışmalar incelendiğinde; Çınar (2019), Aydın ve Denizli'de taziyyeye gelenlere tavuklu pilav ayran, mevlitten sonra ise pide ayran ikram edildiğini belirtirken, Yıldırım (2019), Samsun Çarşamba'da yemekten ziyade kıymalı pide, ayran, üzüm, ekmek, helva gibi hazır ve kolay yiyeceklerin tercih edildiğini belirtmektedir. Fidan ve Özcan, (2019) Gaziantep'te taziyyeye gelirken baklava getirmenin adet olduğunu belirtmiştir.

Çalışmadan elde edilen bulgular, diğer iller ile ilgili yapılan benzer çalışmalarla karşılaştırıldığında; geçiş dönemi törenlerinde, farklı yörelerde ikram edilen yiyecek içeceklerin çoğunlukla yörenin coğrafi ve iklim koşullarına bağlı olarak farklı olduğu, bununla birlikte aynı yemeklerin ya da aynı yemeğin farklı yorumlarının ikram edildiği de çıkarılan sonuçlar arasındadır.

Törenlerde sunulan özel yiyecekler, yöre halkının kültürel mirasını yansıtır ve turistlere benzersiz deneyimler sunar. Bu törenlerde kullanılan yöresel ürünler, gastronomi turizminin vazgeçilmez unsurları haline gelerek, o bölgenin turizm potansiyelini artırır ve ziyaretçilerin bölgeyi daha derinden keşfetmelerine olanak tanır. Benzer şekilde yöresel etkinlikler, turistlerin beş duyusuna hitap ederek unutulmaz anılar yaratır. Mesela Kapadokya'da çömlük yapımı, Divriği'de obruk

peyniri yapımı veya Karadeniz’de fındık hasadına katılım gibi geleneksel uğraşlar turistlere pratik bilgiler kazandırırken aynı zamanda yerel kültürü deneyimleme fırsatı sunar. Bu tür deneyimler, turistlerin seyahat tercihlerini etkilerken aynı zamanda onlara yöresel ürünleri satın alma ve deneyimleme şansı verir. Bu nedenle yöresel ürünlere verilen destek, yöresel zenginliklerin korunması ve sürdürülebilirliği için önemlidir. Bu açıdan bakıldığında; gastronomi sadece yeni lezzetleri tatma imkânı sunmakla kalmaz, aynı zamanda seyahatlerin anlamını derinleştirir ve tekrar ziyaret etme isteğini artırır. Çünkü gastronomi, yerel kültürleri tanımanın bir aracı olmanın yanı sıra, insanlar için yeni yiyecekleri deneyimleme ve satın alma imkânı sunan bir fırsattır. Aynı zamanda, destinasyon tercihlerini ve tekrar ziyaret niyetlerini etkileyici bir şekilde belirleyebilen önemli bir unsurdur (Yılmaz, 2017).

Adıyaman zengin kültürü ve turistik potansiyeliyle öne çıkan bir destinasyondur. Ekonomisi, tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır, bu da şehre kırsal turizmin sunduğu çeşitliliği artırmaktadır. Sanayisinin sınırlı olması, Adıyaman’ı kendine özgü bir kültür ve doğal güzelliklerle çevrili bir destinasyon haline getirir (DPT, 2003). Bununla birlikte mevcut potansiyelin kullanımı açısından bakıldığında olması gerekenin çok uzağında hak etmediği bir yerdedir. Adıyaman’da bulunan ve tüm dünyanın dikkatini çeken Nemrut Dağı büyük bir ilgi görmektedir ve ile ait turizm faaliyetlerinin yoğunluğu Nemrut dağı üzerine planlanmaktadır. Nemrut dağı haricinde Komagene Krallığının beş büyük kentinden birisi olan Perre Antik Kenti hem jeopolitik hem de Antik Roma döneminden kalma dini öneme sahip bir merkezdir. Samsat ilçesinde yer alan sahabe türbesi inanç turizmi açısından bir diğer cazibe merkezi olabilecek konumdadır. Turizm faaliyetleri açısından gerekli tanıtımı yapılmamakta ve şehre gelen birçok yerli ve yabancı turist buraları görmeden şehirden ayrılmaktadır.

Gastronomi turizmi açısından baktığımızda da benzer bir durum söz konusudur. Adıyaman’a ait çok çeşitli ve turistlerin ilgisini çekebilecek lezzetler olmasına rağmen bu yemeklerin bilinirliği maalesef yok denecek seviyededir. Gerek patenti alınmış ürünleriyle gerekse yöresel lezzetleriyle Adıyaman, gastronomi turizmi açısından da yüksek potansiyele sahip bir şehirdir. Bu potansiyelin kullanılması hem şehrin tanınırlığını arttıracak hem de daha fazla turist çekerek yöre insanına ayrıca gelir kaynakları sağlayacaktır. Bunun gerçekleştirilebilmesi için yapılabilecek çalışmaların paydaşları yöre halkı, otel, restoran ve turizm acentaları

ile il yöneticileri olarak sayılabilir. Bu bağlamda yöre halkının bilinçlendirilmesi önem arz etmektedir. Geçmişten günümüze ulaşan yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtılması, reçetelerinin kayıt altına alınması, nesilden nesile aktarılması için gerekli çalışmaların yapılması gerekmektedir. Unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve içeceklerin; bilen kişiler tarafından yeni nesillere aktarılması, genç neslin de bu reçeteleri orijinal tariflerine sadık kalarak hazırlayıp, pişirmesi gastronominin gelişimi açısından önemli bir etken olacaktır.

Adıyaman gastronomisinin geliştirilmesi konusunda bir diğer paydaş olan otel ve restoran işletmeleri ile turizm acentalarına da önemli roller düşmektedir. Bu noktada yöresel reçetelerle hazırlanan yiyeceklerin otel ve restoran mutfaklarında yer alıp şehire gelen yerli yabancı turistlere tattırılması şehrin gastronomi turizmi açısından tanıtılması konusunda yerinde bir çalışma olacaktır. Bu durum, işletmelerin bünyelerinde yöresel yemek yapabilen elaman bulundurmaları ihtiyacını doğuracak, böylelikle turizm alanında farklı bir istihdam alanı oluşturacaktır. Ayrıca gelen misafirlere yanlarında götürebilecekleri hediyelik yiyecek ve içeceklerin sunulduğu stand ya da büfelerin kurulması turistlerin kendi şehirlerine döndüklerinde Adıyaman'ın tanıtımını yapmalarını sağlayacaktır.

Turizm acentalarının yöreye düzenledikleri tur planlamalarında şehrin kültürel turizm alanlarının yanında gastronomi turizmi kapsamında faaliyetlere de yer vermeleri, Adıyaman gastronomisinin tanıtılması konusunda önemli bir rol oynayacaktır. Gastronomi turu planlamasıyla birlikte oluşturulacak rotalar ile Adıyaman yemek kültüründe yer alan geleneksel yiyecek ve içecekler orijinal bir biçimde tanıtılabilir. Böyle bir gastronomi rotası, ziyaretçilere yöresel lezzetleri deneyimleme fırsatı verirken aynı zamanda yerel kültürü tanıtmaya ve koruma konusunda da önemli bir rol oynar. Ayrıca, bu turistik etkinliklerin sürdürülebilir turizm için katkı sağlama potansiyeli de bulunmaktadır. Bu tür etkinlikler, sadece turistlerin ilgisini çekmekle kalmaz, aynı zamanda bölgenin ekonomisine ve kültürel zenginliğine katkıda bulunabilir.

Kuru fasulye, kara kavurmalı pirinç pilavı, ayran, parmak kebabı, üzeri kavurmalı pirinç pilavı, cacık, Adıyaman tava, tavuklu sarımsaklı bulgur pilavı, meyir çorbası, kavurmalı hıtap ayran, yöresel köy biberi, içecek olarak ise nar şerbetinin olduğu, yöresel lezzetlerin bulunduğu bir menü, Adıyaman'ın özgünlüğünü vurgulayarak turistlere sunulabilir. Bu şekilde destinasyonlar arasında

öne çıkararak farklılık yaratılabilir. Sadece yiyecek ve içeceklerin tanıtımını yapmakla kalmayıp, turistlere yöresel deneyimler yaşatmak hedeflenmelidir. Bu bağlamda, otellerde düzenlenen özel temalı eğlencelerin yanında, Harfane gecesi olarak bilinen eğlenceli yemekli bir geleneği, Adıyaman kültürünün sembolik ve geleneksel ritüellerini tanıtmak, turistlere gerçek bir yerel deneyim yaşatmak açısından önemli olacaktır. Harfane gecesine has bilinen çiğköfte, yeşillik, ayran ve şillik tatlısından oluşan menünün ilgi göreceği düşünülmektedir. Diğer yandan ana geçiş törenlerinden nişan, kına gecesi, düğün gibi sembolik törenlerin sunulması, kültürel bir etkileşim ve yerel adetlerin gösterimi açısından büyük bir değer taşıyabilir. Bu tür etkinlikler, turistlere yöresel giyim tarzları, müzik, dans ve törenlerde kullanılan yiyecek – içecekler gibi geleneksel unsurları tanıma ve deneyimleme şansı sunar. Özellikle, törenlerde sunulan yerel lezzetler ve ikramlar, yöresel gastronomiye dair zengin bir tecrübe sağlayabilir.

Adıyaman gastronomisinin geliştirilmesi ve tanıtılması noktasında en büyük görev il yönetimindeki kişilere düşmektedir. Yöneticiler, şehrin gelişimi için planlanan yıllık çalışmalarda gastronomi alanına da yer verilmesini sağlamalıdır. İlde bulunan gastronomik ürünlerin reklam ve tanıtımı için afiş, pano gibi hem yöre halkının dikkatini çekecek hem de şehre gelen misafirleri bilgilendirecek çalışmalar yürütülmelidir. Yöresel yiyeceklerin sergilenebileceği festival, fuar alanları oluşturup şehrin gastronomik ürünlerini öne çıkaracak etkinlik alanları oluşturulmalıdır. Besni üzümü, Kahta narı ve bademi, Tut ilçesinin dutu gibi yörede yetiştirilen gastronomik ürünler ile ilgili mevsimsel etkinlikler düzenlenerek geleneksel hale getirilebilir. Bu ürünlerin hasat zamanlarında gerçekleştirilecek hasat toplama etkinlikleri turistler için ilgi çekici bir deneyim olabilir. Bu tarz etkinlikler düzenlenerek tanıtımının yapılması bu dönemlere özel olarak turistlerin gelmesini sağlayabilir. Bağ bozumu zamanına özel dışarıdan gelen turistlerin de üzüm toplayabileceği bir etkinlik yöreye olan ilgiyi arttıracaktır. Ayrıca bu dönemlerde üzümünden yapılan pestil, üzüm suyu gibi yan ürünlerin haricinde yeni ürünlerin de çıkmasını sağlayacak bu da yöre halkı için ek gelir kaynağı olacaktır. Benzer şekilde Kahta narı için, turistlerin nar toplayabileceği etkinliklerin olması hatta yöre halkıyla birlikte nar ekşisi yapımını görmesi ve isteyenlerin de yapım aşamasına katılması farklı bir deneyim sunacak ve bu durum ayrı bir cazibe oluşturacaktır. Böyle bir durumun oluşması da nardan yapılacak yan ürünlerin artması ve dolaylı olarak yöre halkı için ayrı bir gelir

kaynağı olmasını sağlayacaktır. Benzer etkinlikler badem ve dut için de geçerlidir. Bu meyveler için düzenlenecek etkinliklerle de turistlerin bu deneyimleri tatması, yöreye özgü, benzersiz bir değer yaratabilir. Böylelikle bu meyvelerin yetiştirilmesi sadece bir yiyecek üretimi değil, aynı zamanda bir gastronomi turizmi faaliyeti olarak da değerlendirilebilir hale dönüşecektir.



KAYNAKÇA

- Acuner, E. & Keskin, C. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında lezzetin izinde kokulu üzüm. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(1), 255-271.
- Adak, N. (2020). Tüketim kültüründe beslenme: sağlıklı/sağlıksız yiyecekler. *İstanbul University Journal of Sociology*, 40(1), 197-218.
- Adıgüzel, S. (1997). Erzurum ve Azerbaycan'da ortak olan bazı düşün gelenekleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 7, 121-126.
- Adıyaman valiliği. “Adıyaman Tarihi”. Erişim Tarihi 23 Ocak 2024. <http://www.adiyaman.gov.tr/adiyaman-tarihi>
- Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (Tarihsiz), Nemrut Dağı, <https://adiyaman.ktb.gov.tr/TR-61344/cografya.html>
- Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (Tarihiz), Adıyaman Mutfağı, <https://adiyaman.ktb.gov.tr/TR-61353/adiyaman-mutfagi.html>
- Adıyaman Kültür Portalı. Erişim Tarihi 27 Şubat 2024). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/genelbilgiler>
- Ademoğlu, A. & Durlu-Özkaya, F. (2023). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları. *Gaziantep University Journal Of Social Sciences*, 22(1), 326-349.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*.
- Algün, V. (2016). *Gastronomik Bir Öğe Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyo-Kültürel ve Tarihsel Bir İnceleme*. [Yüksek Lisans Tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Akbaba, A. & Kendirci, P. “Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünleri”. *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler*. ed. O. N. Özdoğan. 113-127. Detay Yayıncılık, 2016.
- Akgöl Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Akkülâh, M. F. (2010). Turist profilini yükseltmek için izlenecek yeni reklam ve tanıtım stratejileri. Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Alkayış, M. F. (2013). Adıyaman Yöresi Atasözleri Ve Deyimlerinde Gelinkaynana İlişkisi Ve Evlilik Konusu. *Elektronik Türk Araştırmaları Dergisi*, 8 (9).

- Alptekin, A. B. Halk bilimi araştırmaları. Akçağ Yayınları, 2011.
- Andarabi FF, Hassan A (2019) “Nevruz Ritüellerinde Sembol Tatlılar”. Detay Yayıncılık, 2019.
- Araz, N, (1988, 3-10). *Türk yemek töresi*. II. Milletlerarası Yemek Kongresi.
- Artun E (1998) Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*. 9 (10), 85–107.
- Artun E (2001) Adana’da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü. *Milli Folklor Dergisi*. 13 (49), 27–37.
- Artun, E. Türk Halkbilimi. Kitabevi Yayınları, 2008.
- Artun, E. Türk Halkbilimi. Karahan Kitabevi Yayınları, 2019.
- Aslan, Z. Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü Nevşehir örneğı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi*. 2 (4), 3-13
- Bakkaloğlu, M. A. (1995). *Câhiliyye Dönemi Aile Hukuku*. [Yüksek Lisans Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Bakkaloğlu, M. (2022). *Safranbolu’nun Tören Yemekleri ve Tören Yemek Kültürünün İncelenmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Baltacı, A. (2017). Nitel Veri Analizinde Miles-Huberman Modeli. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 3 (1), 1-15.
- Baltacı, A. (2018) Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 7 (1), 231– 274.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci. Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 5 (2), 368-388.
- Başkale, H. (2016) Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi 9 (1), 23–28.
- Baştürk, S. & Taştepe, M. “*Bilimsel araştırma yöntemleri*”. (Ankara: Vize Yayıncılık, 2013), 129-159.
- Baysal, A. ve Küçükarslan. N. *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. (Bursa: Ekin Yayın Dağıtım, 2003), 3. Cilt.
- Baysal, A. *Genel Beslenme*. 13. Basım. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 2010.
- Birdir, K. & Akgöl Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 57–68.

- Bekar, A. & Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Yasar Üniversitesi Dergisi*, 10 (38), 6519– 6530.
- Bolçay, E. (2011). Erzurum’da Doğum Öncesi, Doğum Sonrası ve Çocukluk Dönemiyle Alâkalı Gelenekler. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 19 (2), 587–600.
- Bucak, T. & Aracı Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203–216.
- Cömert, M. & Sökmen, A. (2017). Türkiye’de Gastronomi Turizmi. Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (3), 6–26.
- Çakırcalı, E. *Hemşirelikte Temel İlke ve Uygulamalar*. İzmir: II. Basım, Ege Üniversitesi Matbaası, 1998.
- Çakıcı, C. *Genel Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık, 2019.
- Çaparlar, C. Ö. & Dönmez, A. (2016). Bilimsel araştırma nedir, nasıl yapılır? *Türk J Anaesthesiol Reanim Dergisi*, 44 (4), 212-218.
- Çelik, S. D. Y. (2010). Mengen’de özel gün yemekleri. *Milli Folklor Dergisi*, 86, 127-139.
- Çelik, S., Kaya, T., & Sandıkcı, M. (2021). Somut olmayan kültürel miras ürünü olarak tören keşkeği geleneğinin yöresel sunum farklılıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 258-274.
- Çetin, C. (2008). Türk düğün gelenekleri ve kutsal evlilik ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48 (2), 111-126.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi*. [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Çukurova Üniversitesi.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi’nde Nitel Çalışma*. [Yüksek Lisans Tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Çiftçi, S. (2021). *Geçiş dönemleri perspektifinden Muğla mutfak kültürünün incelenmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Dedeoğlu, A. Ö., & Savaşçı, İ. (2005). Tüketim kültüründe beden güzelliği ve yemek yeme arzuları: Kadınların tüketim pratiklerine yansımaları. *Ege Academic Review*, 5 (1), 77-87.
- Demirel, H. & Karabina, S. (2019). Kırıkkale yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi*, 7 (2), 950-967.

- Demirer, D., & Hatırnaz, B. (2023). Alternatiflik mi, Aşırılaşma mı? Turizm Çeşitlerinin Son Güncel Durumu. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7 (1), 32-62.
- DPT, 2003. İllerin Bölgelerin Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Sıralaması Araştırması Yayın No DPT 2671
- Ekinci, (2024) *Diyarbakır Yemek Kültürü: Tören Yemekleri Ve İçecekleri* [Yüksek Lisans Tezi]. Mardin Artuklu Üniversitesi.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege coğrafya dergisi*, 15 (1-2), 51-59.
- Erciyas, N. & Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi turizminin gelişiminde gastronomi festivalleri ve Türkiye'deki mevcut durum. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1 (1), 91-108.
- Eren, S. (2007). *Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi*. 79-83.
- Erol, G. & Alaşan, A. (2018). *Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği*. 108-115.
- Erol S Ş (2015) Bartın'da Özel Günler; Bayram, Tören ve Kutlamalar. *Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 43-68.
- Ersoy R (2002) Türklerde Ölüm ve Ölü ile İlgili Rit ve Ritüeller, *Milli Folklor Dergisi*, 54, 86-101.
- Fidan, S. & Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), 66-80.
- Fields, K. (2003). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. *Tourism and gastronomy*, 50-64.
- Fraenkel, J.R. ve N.E. Wallen (2000). *How to Design and Evaluate Research in Education*. McGraw-Hill.
- Gazelci, S. C. & Aydın, Ş. (2021). *Gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içeceklerinin tespiti: Antalya Döşemealtı örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <http://gaziantep.ktb.gov.tr>, Erişim Tarihi: 16 Şubat 2024
- Genç, N. A. & Seçim, Y. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2012). *European gastronomy into the 21st century*. Routledge.

- Gülcan, D., & Özgül Katlav, E. (2022). *Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında gastronomik miras unsuru tören yiyecek içeceklerinin rolü ve önemi: Çanakkale mutfağı üzerine bir araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Güler S (2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24–30.
- Gürsoy D. *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2013.
- Halıcı, N. (1997). *Karadeniz bölgesi yemeklerine genel bir bakış*. 183-184.
- Hall M C, Mitchell R & Sharples L (2003) Consuming Places: The Role Of Food, Wine And Tourism In Regional Development. *Food Tourism Around The World: Development, Management And Markets*, 25–59.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma* [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* [Doktora Tezi], Sakarya Üniversitesi.
- Irmak, Y. (2016). Doğumdan Ölümüne Bingöl Geçiş Dönemleri İnanç ve Uygulamaları. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6 (11), s.113-131
- Işık, N. Kılıçaslan, A. Güldemir, O. Derin, D. Ö. & Barı, N. (2017). İlgin Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 86-94.
- Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2), 561-584.
- Karaca, O. B. Yıldırım, O. & Çakıcı, A. C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies Dergisi*, 3 (1), 3-13.
- Karaca, O. B. & Yıldırım, O. (2020). Arap mutfak kültürünün Adana gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri: Yerel halkın görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (1), 41-55.
- Karataş, M. Aksu, F. B. & Deniz, G. (2023). Unesco yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Kaşlı, M. Cankül, D. Köz, E. N. & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 27-46.
- Kayabaşı, O. A. (2016) Taşeli Yöresi Tahtacılarının Geçiş Dönemlerinde Mitolojik Unsurlar, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, 78, 139–158.

- Kivela, J. & Crofts J. C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354–377.
- Koca, S. K. (2017). Türk Kültürünün Gelecek Kuşaklara Aktarılmasında Sembollerin Önemi (Doğum Geçiş Dönemi Örneği). *TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 5 (11), 530–554.
- Kozak, A. M. & Bahçe, S. *Özel İlgi Turizmi*. (Ankara: Detay Yayıncılık, 2012).
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, <http://www.ktb.gov.tr>. Erişim 17 Temmuz 2023
- MacArdle, W. Vd. *Exercise Physiology, Energy, Nutrition and Human Performance*, Sixth Edition, Lippincott Williams & Wilkins, 2007.
- Marzella, D. A. (2008). Culinary tourism: does your destination have potential. *Travel Marketing Decisions*, 9 (2), 2-4.
- Merdol, T. K. (2022). Beslenme ve Diyet Planları ve Sanat. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 50 (2), 1-9.
- Nazmiye, Ç. (2019). *Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği* [Yüksek Lisans Tezi]. Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Oguz, C. A. M. Gastronomi Turizmi Kapsamında Adıyaman Mutfağının İncelenmesi. *Tutar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 12 (2), 6-44.
- Ökse, T. (2006). Eski Önasya'dan Günümüze Yeni Yıl Bayramları, Bereket ve Yağmur Yağdırma Törenleri. *Bilig Dergisi*, 36, 47-68.
- Ölmez, M. & İlhan, İ. (2021). *Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Niğde ili örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi*, 3 (4), 33–44.
- Önçel, S. & Göde, M. Ö. *Gastronomiye sosyolojik bir bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık. 2016
- Örnek, S.V. *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara: DTCF Yayınları, 1979
- Örnek, S. V. *İlkelerde Din, Büyü, Sanat, Efsane*. İstanbul: Gerçek Yayınevi, 1988
- Örnek, S. V. *Türk Halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1995
- Örnek, S. V. *Türk Halkbilimi*. Ankara: İş Bankası Kültür Yayınları, 2000.
- Özen, F. & Hendekçi, E. A. (2016). Türkiye’de Eğitim Denetimi Alanında 2005–2015 Yılları Arasında Yayımlanan Makale ve Tezlerin Be-timsel Analizi. *OPUS-Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 6 (11), 619-650.

- Özdemir, G. & Altınır, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14
- Özdemir, F. (2022). İskilip halk kültüründe geçiş dönemleri (Doğum-Evlenme-Ölüm). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies Dergisi*, 285-297
- Richards G (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production And Consumption*. Tourism and Gastronomy, Routledge, London.
- Rifai, T. (2012). Global Report on Food Tourism. Madrid: World Tourism Organization.
- Samancı, Ö. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği. <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html> Erişim 20 Ocak 2024
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, *Turkish Studies*, 7(4): 2675-2695.
- Sivrioğlu, S., & Dale, D. (2019). Türk Mutfağında Bir Macera Anadolu. Nobel Yaşam. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi: madde 2. Paris: UNESCO. (2003). Teyin, G. (2020). Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sarıışık, M. & Özbay, G. (2015) Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264–278.
- Saunier-Leroy, M-H. (2007). Yemeğin Ebedi Niteliği Üzerine: Cenaze Yemekleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 10, 68–77.
- Scarpato, R. “Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies”. *Tourism and gastronomy*. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards, 51-70. Routledge,
- Serçek, G. Ö. & Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizmin Yeri ve Önemi. *Journal of Tourism Theory and Research Dergisi*, 1 (1): 22–40.
- Sevindik, H. *Nevşehir Yöresi Doğum Adetleri*. (A. Öger), *Nevşehir halk kültürü araştırmaları*. Nevşehir: Nevşehir Üniversitesi Yayınları, 2011
- Sezen, L. (2005). Türkiye'de evlenme biçimleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11 (27), 185-195.

- Sezgin, A. C. & Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli rneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4, 203–214.
- Sezgin, A.C. & Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi. Erzincan ili rneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Sezgin, A. C. ve Karaman, E. E. “Yeme içme kültürü etrafında oluşan halk inanışları”. *Halkbilimi bağlamında Türkiye’de yeme-içme kültürü*. ed. S. Kılıç. Eğitim Yayınevi, 2021.
- Sormaz, . Özata, E. ve Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (2), 67–73.
- Sönmez, F. (2019). *Samsun İli Canık İlçesi Geçiş Dönemi detlerinde Görülen Kültürel Değişimler*. [Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Ondokuz Mayıs Üniversitesi
- Sürücüoğlu, M. S. & zelik, A. F. (2007) *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. 10-15
- Güncel Türkçe Sözlük, <http://sozluk.gov.tr> Erişim 19 Ocak 2024
- şahin, H. İ. (2014). Ölüm ve Ayin İlişkisi Bağlamında Kazdağı Tahtacı Türkmenlerinin Ağıt Geleneği zerine Bir Değerlendirme. *Akademik Kaynak*, 2 (4), 39-54.
- şanlıer, N. (2005), Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Erz’e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.
- Taş, S. (2019). Tunceli’de Geçiş Törenleri: Doğum, Evlenme ve lm. [Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Fırat Üniversitesi.
- TDK (Türk Dil Kurumu), Güncel Türkçe Sözlük Adresi: <https://sozluk.gov.tr>, Erişim Tarihi: 21.01.2024
- Tekiner, İ. H. Tabak, T. Köklü, O. Hlağa, G. & Orhan, H. İ. (2019). Gastronomide Evrensel Dil: Bilim ve Mühendislik “Eleştirel Bir Bakış”. *Aydın Gastronomy Dergisi*, 3 (2), 75-85.
- TEYİN, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Dergisi*, 4 (2), 313-321.
- Tezcan, M. *Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler, Türk Mutfak Kültürü zerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1997.

- Topkaya, E. *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 5. Baskı, 2013.
- TPE (Türk Patent Enstitüsü), Adıyaman Coğrafi İşaretli Ürünleri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=02>, Erişim Tarihi: 18.11.2023
- Tuncer, Y. (2023). *Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. [Yüksek Lisans Tezi]. Kapadokya Üniversitesi
- Türker, A. Çelik, İ. (2012) Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik alternatif öneriler. *Yenifikir Dergisi*, 9, 86-98.
- URL 1. <http://cografyaharita.com/adiyaman-haritasi.html>. Erişim Tarihi: 17.01.2024
- URL 2. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/peynirli-helva-1>. Erişim Tarihi: 08.03.2024
- URL 3. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/tene-helvasi-1>. Erişim Tarihi: 08. 03. 2024
- URL 4. <https://beta.kulturportali.gov.tr/portal/anadolu-mutfaginin-10-ozel-pilavi>. Erişim Tarihi 08.03.2024
- URL 5. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/et-kizartmasi-1>. Erişim Tarihi 08.03.2024
- URL 6. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/kaburga-dolma>. Erişim Tarihi 08.03.2024
- URL 7. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/icli-kofte-1>. Erişim Tarihi 08.03.2024
- URL 8. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/kuruluk-dolmasi-1>. Erişim Tarihi 08.03.2024
- URL 9. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/kavurmali-hitap-1>. Erişim Tarihi 08.03.2024
- Usta, Ö. *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık, 2014.
- Varvar, M. (2010). *Çankırı'da kına, nişan ve düğün geleneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. Gazi Üniversitesi
- Veren, Ergün. (2012). Tokat –Başçiftlik İlçesinde Evlenme Gelenek ve Görenekleri. *Kümbet Dergisi*, , 28, 13-18.
- Wilkins, J. ve Hill, S. *The Life of Luxury*. Blackawton, Totnes: Prospect Books, 1994
- Yağar, F. (2023). Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesi: veri doygunluğu. *Aksaray Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (2), 138-152.

- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen’de özel gün yemekleri. Millî Folklor, 22, 86-127.
- Yedigöz, R. (2017). *Turizmde tören yiyecek ve içeceklerinin rolü: Mersin ili araştırması*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Mersin Üniversitesi
- Yenipınar U & Yedigöz R (2015) *Geçmişin Anılarını Taşıyan Tören Yemeklerinin Turistik Ürün Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi: Mersin Örneği*. 503-512
- Yeoman, I. *Tomorrow’s tourist: Scenarios & Trends*. Epub: Routledg, 2008
- Yeşil, Y. (2014) Türk Dünyası’nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler 21. *Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi* 3 (9), 117–136.
- Yetim, A. (2022). *Ahi teşkilatı iş ahlakı ilkelerinin günümüz iş dünyası açısından değerlendirmesi Sakarya ilinde bir araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Yıldırım, A. Şimşek, H. *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (Ankara: - Seçkin Yayınları, 2013), 6. Basım.
- Yıldırım, E. & Gürcüm, B. H. (2020). Adıyaman İlinde Kullanılan Halı Yastıkların Renk, Motif ve Kompozisyon Özellikleri. *İdil Dergisi*, 75, 1 746-1760.
- Yıldırım, Z. (2019). *Dünden bugüne Samsun-Çarşamba ilçesinde geçiş dönemleri (doğum- evlenme- ölüm, sünnet-askerlik- hac)*. Sivas, [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (2) 171–191.
- Yun, D., Hennessey S M ve Macdonald R (2011) *Understanding Culinary Tourists: Segmentations Based on Past Culinary Experiences and Attitudes toward Food-related Behaviour*
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16 (1), 186-190.
- Yüncü, H. R. (2010). *Şarap turizmi bölgelerinin rekabet edebilirliğine yönelik bir model önerisi: Kapadokya örneği*. [Doktora Tezi]. Anadolu Üniversitesi.

EKLER

EK 1. Görüşme Formu

Kaynak Kişinin Bilgileri

Ad Soyad:

Doğum yeri ve tarihi:

Yaş:

Yaşadığı yer:

Görüşme tarihi:

Cinsiyet: Kadın ☐ Erkek ☐

Tören yemekleri ile ilgili sorular:

Doğum:

1. Adıyaman da doğum (lohusa) ziyareti hazırlıkları nelerdir?
2. Lohusaya kan ve süt yapıcı ne tür yiyecekler verilir?
3. Bebek görmeye gelirken yiyecek getirilir mi?
4. Gelen misafirlere ne tür yiyecek içecekler ikram edilir?
5. Bebeğin ismi kurulurken verilen davette ne tür ikramlarda bulunulur?
6. Dış çıkarmaya başlayan çocuk için uygulanan yeme içme gelenekleri nelerdir?

Düğün:

1. Yemeğin adı nedir?
2. Yemeği yapan kişi kimdir, kimden öğrenmiştir?
3. Yemeği hazırlarken özel bir pişirme kabı/ocak/teknik gibi bir detay var mıdır?
4. Yemeğin malzemeleri nasıl tedarik ediliyor, kullanılan yöresel bir ürün var mıdır?
5. Yemeği yerken özel bir ritüel/araç-gereç/kap var mıdır?
6. Kimler davet edilir, davette oturma düzeni nasıldır? (Kadın Erkek ayrı yerde mi?)
7. Davet kaç gün sürüyor, bir günden fazla ise günlerde farklılıklar oluyor mu?
8. Davette belirli bir ritüel ve adet var mıdır, varsa nedir?

9. Yemeğin özel bir hikâyesi/inanış var mıdır?
10. Yemeğe verilen değer hakkında ne düşünüyorsunuz?

Ölüm:

1. Cenaze olduğunda yeme içmeyle alakalı uygulanan gelenekler nelerdir?
2. Cenaze evinde yemek pişirilir mi? Hangi yemekler pişirilir?
3. Cenaze evine ne tür yemekler götürülür?
4. Cenaze sahibi ölünün 3. 7. Ve 52. Günlerinde davet verir mi? Ne için verilir?
Diğer günlerden farklı yemekler yapılır mı?
5. Ölü mevlidine has tatlı ya da helva ikramı yapılır mı?



Ek 2.

Tören Yemekleri Hazırlık ve Servislerinde Kullanılan Araç ve Gereçler

Ev Tipi Bakır Tencere

Pilav, sulu yemek, hedik, et haşlama, gibi yemek çeşitlerinin yapımında kullanılan bakır tencere.



Kahve Fincanı ve Sulu Yemek Tabakı

Sulu yemek, çorba servisinde kullanılan kâse ve altındaki geniş çukur tabak.



Sefer Tası

Yemek Taşımak İçin Kullanılan Bakır Bölmeli Kap



Kapaklı Lengeriye

Tavuklu Pilav, Etli Pilav Servisinde Kullanılan Bakır Kapaklı Lengeriye



Bakır Lengeriye

Pilav Çeşitlerinin Servisinde Kullanılan Bakır Lengeriye



Bakır Yemek Tepsisi

Yemek servislerinde tabak, bardak, kaşık, atal ve yemeklerin üzerine konulduğu bakır tepsi.



ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı	Emine YAZAN
Yabancı Dili	İngilizce
Orcid Numarası	0000-0001-6751-5381
Ulusal Tez Merkezi Referans Numarası	10487400
Lise	Adıyaman Öğretmen Lisesi
Lisans	Adıyaman Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği
Yüksek Lisans	Mardin Artuklu Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Mesleki Deneyim	
Akademik Çalışmalar	