

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

EGE MUTFAĞINA ÖZGÜ TÖRENSEL YEMEKLER VE
ŞERBET EŞLEŞMELERİ: İZMİR İLİ ÖRNEĞİ

Şeyma ANDAŞ

Danışman
Dr. Öğretim Üyesi Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI

İZMİR- 2023

TEZ ONAY SAYFASI



YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Ege Mutfağına Özgü Törenselleşen Yemekler ve Şerbet Eşleşmeleri: İzmir İli Örneği” adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

....../....2023

Şeyma ANDAŞ

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Ege Mutfağına Ait Törenselle Yemekler ve Şerbet Eşleşmeleri: İzmir İli Örneğı

Şeyma ANDAŞ

Dokuz Eylül Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Bir toplumun kültürünü anlamının yollarından biri mutfak kültürünü incelemektir. Bu bağlamda, ait olduğu toplumun gelenek, göreneğini, inancını, örf ve adetini yansıtan törenselle yemekler bir nevi toplumun kimliğı hakkında bilgi vermektedir. Osmanlı'dan günümüze bir miras olarak gelen şerbet kültürü ise toplum olarak kimliğimizin ve adetlerimizin en güzel ifade biçimlerindendir. Bu kapsamda çalışmanın ana amacı, Ege Mutfağına ait törenselle yemekler ve şerbetlerin birlikte uyumunun değerlendirilmesidir. Çalışma, Ege bölgesinin kültürel çeşitliliğini ve gastronomik zenginliğini temsil etmede önemli bir yere sahip olan İzmir ili örneğı üzerinden gerçekleştirilmiştir. Doküman incelemesi yapılarak literatürde konu ile ilgili yapılmış çalışmalar incelenmiş, yarı yapılandırılmış görüşme tekniğı kullanılarak veriler toplanmıştır. Konu hakkında bilgi sahibi kişilere ulaşılması için kartopu örnekleme modelinden yararlanılarak 33 katılımcı ile görüşme sağlanmıştır. Katılımcı profilini İzmir'de yaşayan yerel üreticiler, gastronomi yazarları, akademisyenler ve şefler oluşturmaktadır. Görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin değerlendirilmesinde içerik analizi ve betimsel analiz kullanılmıştır. Sonuç olarak, sünnet törenlerinde ikram edilen limonata ile pirinç pilavı, Sığacık bölgesinde hidrellez için yapılan ekmek dolması ile koruk şerbeti, bayramlarda yapılan ev baklavası ile limonata, Foça yöresinde bayramlarda yapılan kaskalidalı fincan böreğı ile karadut şerbeti, yine Foça'da bayramlarda yapılan kakavya ile koruk şerbeti, hemen her bölgede düğün, sünnet, asker uğurlama gibi törenlerde yapılan keşkek ile koruk ve üzüm şerbetleri, ramazan bayramlarında

yapılan kalburabastı ile koruk şerbeti, hayır yapma amacıyla, anmalarda ve cenazelerde dökülen lokma ile gelincik şerbeti, özel günlerde sofrada bulunan ot yemekleri ile koruk şerbetinin uyum durumu belirlenmiştir. Ayrıca İzmir'in köklü içeceği olan sübye ile sünnet düğününde dağıtılan tavuklu pilavın uyumlu bir örnek olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ege Mutfağı, İzmir, Şerbet, Törensel Yemekler.



ABSTRACT
Master's Thesis
Ceremony Dishes and Sherbet Matches of the Aegean Cuisine: The Example of
Izmir
Şeyma ANDAŞ

Dokuz Eylül University
Graduate School of Social Sciences
Department of Gastronomy and Culinary Arts
Gastronomy and Culinary Arts Program

One way to understand the culture of a society is to examine its culinary culture. In this context, ceremonial meals that reflect the traditions, customs, beliefs and practices of a particular society provide information about the identity of that society. The culture of sherbet, which has been inherited from the Ottoman era to the present day, is one of the most beautiful expressions of our identity and customs as a society. In this regard, the main objective of this study is to evaluate the harmony between ceremonial meals and sherbets belonging to the Aegean Cuisine. The study is conducted using the example of İzmir province, which holds an important place in representing the cultural diversity and gastronomic richness of the Aegean region. A document analysis was conducted, and existing studies related to the topic were reviewed in the literature. Data were collected using a semi-structured interview technique to reach individuals knowledgeable about the subject. A snowball sampling model was used, and interviews were conducted with 33 participants, including local producers, gastronomy writers, academics and chefs residing in İzmir. Content analysis and descriptive analysis were employed to evaluate the data obtained from the interviews. As a result, it was determined that lemonade and rice pilaf served during circumcision ceremonies, bread stuffing and sorrel sherbet made for the Hidrellez festival in the Sığacık region, homemade baklava and lemonade made during holidays, cup börek with Blackberry sherbet made during holidays in Foça region, Kakavya fish soup and sorrel sherbet made during holidays in Foça,

wheat and meat dish called keşkek served at various ceremonies such as weddings, circumcisions and military send-offs, accompanied by sorrel and grape sherbets, kalburabastı (a type of pastry) and sorrel sherbet made during the Ramadan holiday, lokma (fried dough balls) distributed during commemorative events and funerals, accompanied by poppy sherbet, and the harmony between wild herb dishes on special occasions and sorrel sherbet. Additionally, it was concluded that sübye, the traditional beverage of İzmir, was a compatible example with chicken pilaf distributed at circumcision weddings.

Keywords: Aegean Cuisine, İzmir, Sherbet, Ceremonial Meals.



**EGE MUTFAĞINA AİT TÖRENSEL YEMEKLER VE ŞERBET
EŞLEŞMELERİ: İZMİR İLİ ÖRNEĞİ**

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	ii
YEMİN METNİ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	viii
KISALTMALAR	xi
TABLolar LİSTESİ	xii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
EK LİSTESİ	xiv
GİRİŞ	1

**BİRİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİ VE MUTFAK**

1.1.GASTRONOMİ	3
1.1.1. Gastronomi ve Boyutları	3
1.1.2. Disiplinerarası Bir Kavram Olarak Gastronomi	5
1.1.3. Gastronomi Turizmi	6
1.2. YEMEK VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ	8
1.3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	10
1.4. YÖRESEL ÜRÜN	24
1.4.1. Yöre Kavramı	24
1.4.2. Yöresel Ürün Kavramı	24
1.4.3. Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Kavramı	29
1.5. EGE BÖLGESİNİN YEME İÇME KÜLTÜRÜ	32
1.6. İZMİR MUTFAK KÜLTÜRÜ	35

İKİNCİ BÖLÜM

TÖRENSEL YEMEKLER

2.1. ÖZEL GÜNLER VE TÖRENLER	43
2.2. TÖRENSEL YEMEKLER	44
2.2.1. Geçiş Dönemi ve Törensel Yemekler	46
2.2.1.1. Doğum ve Törensel Yemekler	46
2.2.1.2. Düğün ve Törensel Yemekler	48
2.2.1.3. Cenaze ve Törensel Yemekler	49
2.2.2. Erginleme ve Törensel Yemekler	49
2.2.2.1. Sünnet ve Törensel Yemekler	50
2.2.2.2. Asker Uğurlama – Karşılama ve Törensel Yemekler	52
2.2.2.3. Hacı Uğurlama – Karşılama ve Törensel Yemekler	54
2.2.3.1. Dini Bayramlar ve Törensel Yemekler	55
2.2.3.2. Mevlit ve Törensel Yemekler	57
2.2.3.3. Kandil ve Törensel Yemekler	58
2.2.3. Takvimsel Törenler ve Törensel Yemekler	59
2.2.3.1. Aşure	59
2.2.3.2. Nevruz	60
2.2.3.3. Hıdrellez	61
2.3. DÜNYADAKİ TÖRENSEL YİYECEK VE RİTÜELLER	62
2.4. EGE BÖLGESİNE AİT TÖRENSEL YEMEKLER	66

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İÇECEK VE ŞERBETLER

3.1. İÇECEKLER VE SINIFLANDIRILMASI	73
3.1.1 Alkolsüz İçecekler	74
3.1.2. Alkollü İçecekler	76
3.2. GELENEKSEL TÜRK İÇECEKLERİ	77
3.2.1. Kımız	77
3.2.2. Ayran	78

3.2.3. Boza	80
3.2.4. ay	82
3.2.5. Kahve	83
3.2.6. Salep	86
3.2.7. algam Suyu	88
3.2.8. Hardaliye	89
3.2.9. Şıra	91
3.3. ŞERBET VE TARİHÇESİ	92
3.4. DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE ŞERBET KULLANIMI	97
3.5. İÇECEK VE YEMEK UYUMU	108

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

EGE MUTFAĞINA AİT TÖRENSEL YEMEKLER VE ŞERBET EŞLEŞMELERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

4.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	112
4.2. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ	113
4.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI	114
4.4. EVREN VE ÖRNEKLEM	115
4.5. VERİ TOPLAMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	116
4.5.1. Doküman İncelemesi	118
4.5.2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniğı	123
4.6. VERİ ANALİZİ	123
4.6.1. İçerik Analizi	124
4.6.2. Betimsel Analiz	124
4.7. ARAŞTIRMANIN GEÇERLİLİK VE GÜVENİLİRLİĞİ	125
4.8. ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE YORUMLANMASI	126
 SONUÇ VE ÖNERİLER	 172
KAYNAKÇA	185
EK	

KISALTMALAR

TDK	Türk Dil Kurumu
TPE	Türk Patent Enstitüsü
İZKA	İzmir Kalkınma Ajansı



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Gastronomi ile İlgili Bazı Kavramalar	s.8
Tablo 2: Orta Asya Türk Mutfağında Sıklıkla Tüketilen Yiyecek ve İçecekler	s.15
Tablo 3: Selçuklu Mutfağında Sıklıkla Tüketilen Yiyecek ve İçecekler	s.17
Tablo 4: Osmanlı Topkapı Sarayı Mutfak Bölümleri	s.19
Tablo 5: Osmanlı Dönemi Ziyafet Menüsü Örneği	s.22
Tablo 6: İzmir'in Coğrafi İşaretli Ürünleri	s.31
Tablo 7: Ülkelere Özgü Şerbet Örnekleri	s.100
Tablo 8: Katılımcıların Görüşme Bilgileri	s.126
Tablo 9: Katılımcıların Demografik Bilgileri	s.127
Tablo 10: Ege Bölgesinde Yer Alan Törensel Yemekler	s.133
Tablo 11: Katılımcı Verilerine Göre Törensel Yemek ve Şerbet Uyumluluğu	s.148

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Gastronominin İlişki İçerisinde Olduğu Bilimler	s. 6
Şekil 2: Coğrafi İşaretler	s.30
Şekil 3: Keşkek Kazanları ve Keşkek Dağıtımı	s.72
Şekil 4: İçeceklerin Sınıflandırılması	s.74
Şekil 5: Susurluk Ayranı ve Malatya Pirpirimli Acılı Ayran	s.80
Şekil 6: Velimeşe Bozası	s.81
Şekil 7: Rize Çayı	s.83
Şekil 8: Gaziantep Melengiç Kahvesi	s.84
Şekil 9: Elâzığ Cedere Kahvesi	s.85
Şekil 10: Türk Kahvesi Sunumu	s.86
Şekil 11: Akmağdeni ve Bucak Salepleri	s.87
Şekil 12: Adana Şalgamı	s.89
Şekil 13: Kırklareli Hardaliyesi	s.90
Şekil 14: Şıra	s.92
Şekil 15: Geleneksel Türk Şerbetleri Sunumu	s.103
Şekil 16: Karadut Şerbeti	s.104
Şekil 17: Somata Yapım Aşamaları	s.105
Şekil 18: Gastronomi Turizmi Açısından Ege Bölgesini Çekici Kılan Unsurlar Kelime Bulutu	s.163

EK LİSTESİ

EK 1: Görüşme Soruları



GİRİŞ

Gastronomi, bir toplumun kültürel mirasının önemli bir parçasını oluşturan yemek kültürünün incelenmesi ve anlaşılmasıdır. Yemekler, bir kültürün geçmişten günümüze aktarılan gelenekleri, değerleri ve sosyal ilişkileri ifade etme şekilleridir. Bu bağlamda, yemeklerin içerisinde yer aldığı mutfaklar ve kültürler, kültürel antropoloji ve sosyoloji açısından önemli bir araştırma konusu olmuştur.

Ege bölgesi geçmiş tarihlerden bu zamana kadar gerek tarım ürünleri çeşitliliği ile gerek coğrafi konumunun oldukça stratejik bir noktada bulunması ile birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, farklı kültürlerin bir arada uyum içerisinde yaşadığı bir yer olmuştur. Bir toplumun kültürünü en iyi anlamanın yolu mutfak kültürüne bakmaktır. Bu bağlamda ait olduğu toplumun gelenek, göreneğini, inancını, örf ve adetini yansıtan törensel yemekleri incelemek bir nevi toplumun kimliğini öğrenmektir. Osmanlı'dan günümüze bir miras olarak gelen şerbet kültürü ise toplum olarak kimliğimizin ve adetlerimizin en güzel ifade biçimlerindendir.

Çalışma, Ege bölgesindeki kültürel mirasın bir parçası olan törensel yemeklerin ve şerbetlerin kültürel önemini, toplumsal bağlamlardaki rolünü ortaya koyarak şerbet-yiyecek uyumunu mümkün kılmayı hedeflemektedir. Araştırma sonuçları, Ege mutfağının törensel yemek çeşitlerini, şerbetlerin hazırlanma süreçlerini, malzemelerini, sunumlarını ve uyumlu bulunan şerbet ve yiyecekleri detaylı bir şekilde ortaya koymaktadır. Bulgular, Ege bölgesinin gastronomik zenginliklerini ve kültürel çeşitliliğini yansıtmaktadır.

Bu çalışmanın sonucunda, törensel yemeklerin ve şerbetlerin Ege mutfağındaki kültürel önemi ve toplumdaki rolü vurgulanmıştır. Ayrıca, törensel yemeklerle birlikte tüketilebilecek şerbetlerin uyum durumu üzerine katılımcıların görüşleri alınmıştır. Bu çalışmanın Ege bölgesindeki gastronomik mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önemli bir katkı sağlaması beklenmektedir.

Araştırma Ege bölgesine özgü olan törensel yemekler ve şerbetlerin uyumunu incelemeyi amaçlamaktadır. Örneklem olarak İzmir ili seçilmiş olup, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile 33 katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler temel alınmıştır. Tez, dört ana bölümden oluşmaktadır.

İlk bölümde, gastronominin tanımı yapılarak kültür ve mutfak arasındaki ilişkiye değinilmektedir. Ayrıca, mutfak ve kültürün ayrı tanımlamaları yapılarak bunları oluşturan etmenler detaylı bir şekilde incelenmektedir. Türk mutfağının tarihi, Osmanlı mutfağı kültürü, Ege bölgesi mutfağı ve İzmir mutfağı da bu bölümde detaylı bir şekilde ele alınmaktadır.

İkinci bölümde, özel gün ve törenler ayrıntılı başlıklar altında incelenmekte olup, dünyadaki törensel yemekler ve ritüeller ile Ege bölgesindeki törensel yemeklere değinilmektedir. Bu bölümde, özel gün ve törenlerin yemeklerle nasıl ilişkilendirildiğı, ritüellerin nasıl gerçekleştirildiğı ve bu etkinliklerin toplum içindeki rolü üzerinde durulmaktadır.

Üçüncü bölümde, içeceklerin genel tanımlaması ve sınıflandırılması yapılarak geleneksel Türk içecekleri incelenmektedir. Ayrıca, Türk tarihinde şerbetin tanımı yapılarak dünyadaki şerbet tüketimine örnekler verilmektedir. Bu bölümün sonunda, yiyecek ve içecek uyumu ile ilgili literatür kaynaklarına yer verilmektedir.

Dördüncü ve son bölümde ise, araştırmanın yöntemi, amacı, metodu, analizi, bulguların yorumlanması, sonuçlar ve öneriler ayrıntılı olarak ele alınmaktadır. Bu bölümde elde edilen veriler ışığında Ege bölgesine özgü törensel yemeklerin ve şerbet uyumluluğunun kültürel önemi ve gelecekte yapılacak araştırmalar için öneriler sunulmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE MUTFAK

1.1. GASTRONOMİ

1.1.1. Gastronomi ve Boyutları

Dilimize Arapça “Matbah” kelimesinden geçen mutfak kavramı, TDK tanımına bakıldığında yiyecek kültürünün bütünü anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2021). Yiyecek kültürünün bütünü ele alındığında sadece besin maddeleri değil, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan aletler, yemek pişirmenin geleneksel püf noktaları ve toplumun törensel yemek anlayışını da kapsamaktadır (Küçükaslan, 2006).

İnsanoğlunun yerleşik yaşama geçişiyle birlikte toplum kavramı oluşmuştur ve her toplumun kendine has ayırt edici özellikleri bulunmaktadır. Bu ayırt edici özelliklerden biri de mutfak ve mutfak kültürü kavramı olmuştur. Mutfak, sadece beslenme ihtiyacının giderildiği yer olarak düşünülemez. Mutfak kavramı ve kültürü bir toplumun sosyo-kültürel, ekonomik, politik, coğrafi ve tarihi özelliklerinin aynası olmuştur. Brillant-Savarin’in (2015) “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” sözü bu bağlantıyı açıklamaktadır.

Gastronominin temel prensiplerinin belirlenerek diğer bilimler arasındaki konumunun belirlenebilmesi adına önemli bir eser olan ve Brillat-Savarin tarafından yazılan “Lezzet’in Fizyolojisi” adlı eserde gastronomi “insanoğlunun beslenmesiyle bağlantılı olan her şeyin mantıklı olarak anlaşılması” şeklinde tanımlanmıştır (Brillat-Savarin, 1994).

Gastronomi kavramı Yunanca “Gastro” ve “Nomos” kelimelerinin bütünleşmesiyle oluşmuştur. Gastro mideyle ve dolayısıyla ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemiyle ilgilidir, nomos ise kural veya düzenleme anlamına gelir. Gastronomi bu nedenle yeme ve içme ile ilgili kural veya normları ifade etmektedir (Katz, 2003; Santich, 2004; 2007).

Yılmaz (2015), ilgili çalışmasında literatürde gastronomi kavramının yol göstericiliği, süreci ve kültürel yönleriyle tanımlanabileceğini belirtmiştir. Santich

(2004) gastronomi kavramını yeme-içme ile ilgili kural ve düzenlemeler olarak ele almıştır ve bu bağlamda gastronomi; tarihsel, kültürel ve çevresel etkilere bağlı olarak neyin, nerede, ne zaman, hangi kombinasyonda ve nasıl yapılacağına ilişkin öneriler sunan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır.

Beşirli (2010) gastronomiyi kültürel çerçevede değerlendirmekte ve besinlerin üretilmesi, taşınması, saklanması ve tüketilmesi sürecinde yapılanların kültürle ilgili olduğunu belirtmektedir. Ayrıca Hegarty ve O'Mahony (2001) yeme-içme kültürü çerçevesinde gastronomiyi, yemeklerin hazırlanmasında kullanılan unsurları ve tarifleri içeren bir kavram olarak açıklamaktadır. Bu unsurları; gıdaların hazırlanma, pişirilme ve sunum yöntemleri; gıdaların miktarı ve çeşitliliği, sevilen ve sevilmeyen tatlar; yiyeceklerin sunumuna ilişkin örf, adet ve inanışlar; kullanılan ekipmanlar olarak belirtmiştir. Richards (2002), Kivela ve Crofts (2006) gastronomi kavramını, bir ülke veya bölgenin kendine özgü yemekleri, yemeklerin hazırlanma ve pişirilme yöntemleri, yiyeceklerin sunulma ve tüketilme biçimleri olarak özetlemekte ve kültür ile ilişkisine vurgu yapmaktadır. Richards (2002), Hegarty (2005; 2009), Hegarty ve Antun (2010) ise çalışmalarında gastronomiyi bir süreç olarak değerlendirmekte ve bu süreci üretmek, işlemek, toplamak, hazırlamak, yiyeceklerin sunumu, tüketilmesi ve bundan haz alınması şeklinde tanımlamaktadır (Özdemir ve Çalışkan, 2011).

Bir diğer araştırmada gastronomi kavramı, insanoğlunun beslenme serüveninin geçmişten günümüze gelene kadar geçirdiği evrelerin araştırılarak anlaşılması ve geliştirilmesi ile ilgili bir bilim dalı olarak tanımlanmıştır (Batu, 2017: 26).

Türk Dil Kurumu (TDK)'nın gastronomi tanımına bakıldığında ise, “iyi yemek yeme merakı” ve “sağlığa uygun bir şekilde düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak düzeni ve yemek sistemi” şeklinde tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2023).

Gastronomi kavramı literatürde Halıcı (2013: 106)'nın hazırlamış olduğu “Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü” adlı eserinde “yemek bilimlerinin her türlü ürün ve üretimlerini inceleyen, bu konuda mükemmeli araştıran alan” şeklinde ifade edilmiştir.

Gillespie (2001) gastronomi bilimini; bir yöre, bölge veya ulus içindeki yiyecek ve içeceklerin tüketimi ile ilgili faktörlerin tanınması olarak tanımlamış olup, pratik, teorik, teknik ve yemek olmak üzere dört ana alanda incelemiştir. Her ne kadar oldukça geniş kapsamlı tanımlamalar yapılmış olsa da bu tanımlamalar gastronominin

tüm alanlarını ifade etmeye yeterli gelmemektedir. Gastronomi kavramının doğru şekilde anlaşılması, gastronominin insanları belirli bir destinasyona seyahat etmeye yönlendiren ana motivasyon unsurlarından biri olduğu dikkate alındığında, destinasyon tanıtımı için büyük öneme sahip olduğu da bilinmektedir (Berbel-Pineda ve diğerleri, 2019).

Gastronomi; üretim, tüketim, üretim ve tüketim yönetimi olmak üzere üç başlığa ayrılmaktadır. Gıda hazırlama süreçleri üretim boyutunda ele alınmaktadır. Üretim seviyesi, kaliteli yemeklerin hazırlanmasını, pişirilmesini ve servis edilmesini, servis bilimi ve sanatını, kaliteli yemek bilgisi ve yemek pişirme ile ilgili uygulamaları araştırır. Tüketim boyutu dikkate alındığında; mutfaktan keyif alma, abartı ve lüks gastronomi boyutunu kapsar. Üretim ve tüketimin birlikte ele alındığı kısımda ise besin sağlama süreci, besin sağlama ve tüketim gibi başlıklar uygun kurallar ve araçlar kullanılarak incelenmektedir (Akgöl, 2012: 18).

1.1.2. Disiplinerarası Bir Kavram Olarak Gastronomi

Gastronomi, besin maddelerini tanımlayıp sınıflandırmaya soktuğu için coğrafya ve tarihin, besin maddelerini inceleyip analizini yaptığı için fizik ve kimyanın, yemekleri dönüştürerek damak zevkine uygun hale getirdiği için aşçılık sanatının, en iyi malzemeyi, en uygun fiyata mal ederek en karlı biçimde satmayı hedeflediği için de muhasebenin bir parçası olmuştur. İnsanoğlunun tükettiği her şeyi içeren gastronomi, tarım, ticaret ve endüstrinin de içinde yer almaktadır. Gastronomi ayrıca yiyeceklerin insan bedeni üzerinde oluşturduğu fizyolojik ve psikolojik etkileri de incelemektedir. Bu yönleriyle gastronomi bilimi disiplinlerarası bir bilim olarak kabul edilmektedir (Samancı, 2020).

Gastronominin diğer bilim dallarıyla olan ilişkisi göz önüne alındığında, yeme içme nedenleri ve tercihleri ve bunları etkileyen faktörler psikolojinin alanı kapsamına, yiyecek ve içeceklerin paylaşımı ile ilgili toplumsal konular sosyoloji ve ekonomi alanlarının kapsamına, yiyecek ve içecek hazırlamada kullanılan araç ve gereçlerin değişiminin incelenmesi ise tarih alanı kapsamına girmektedir. Tarım, kültür ve turizm ögeleri gastronomi turizminin temellerini oluşturmaktadır (Akgöl, 2012: 22-23).

Şekil 1: Gastronominin İlişki İçerisinde Olduğu Bilimler



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (2023).

1.1.3. Gastronomi Turizmi

Toplumların kendi yaşam biçimi ve kültürlerini ifade etme yollarından biri de yemektir. Bu nedenle gastronomi turizmi ve kültür konuları bir arada incelenmelidir (Du Rand ve Heath,2006:208).

Yerli ve yabancı turistler için doğal olan, kültürel ve tarihi güzellikleri barındıran, görülmeye değer yerler, destinasyon olarak adlandırılmıştır. Türk Dil Kurumu'na göre “varılacak olan yer” şeklinde tanımlanan destinasyon kavramının literatürde pek çok farklı anlamı bulunmaktadır (Minghetti, 2001:256; Haugland ve diğerleri, 2011:268; Türk Dil Kurumu, 2023).

Turizm açısından ele alındığında “varış yeri” olarak tanımlanan destinasyon kavramı turistlerin geçici bir zamanla ziyaret ettikleri bölge, ülke, şehir, köy ve kasaba sözcükleri yerine kullandıkları ziyarette bulunulan yer ve bölge olarak adlandırılmaktadır (Lebe, 2005:1137; Vanhove, 2005:108; Akyol ve diğerleri, 2018:312).

Bir yerin, turistik bir destinasyon sayılabilmesi için; turistler tarafından seyahat amacıyla tercih edilen bir yer olması, ziyaretçilere ve bölge halkına hizmet sunuyor olması, ilgi çekici özellikleri olan bir konumda bulunması ve diğer bölgelerden farklı

özellikleriyle rekabet edebiliyor olması gerekmektedir (Framke, 2002:102; Hsu ve diğerleri, 2004:122; Dávid ve Tözsér, 2009:81).

Bir destinasyonun diğer bölgelere göre çekicilik unsurlarına sahip olması bölgeyi ziyaret edenleri tatmin etmede önemli bir rol oynamaktadır (Middleton ve diğerleri, 2009:344). Destinasyonun çekiciliği, ziyaretçilerin bölgeyi tercih etmesinin en büyük sebeplerindendir. Çekiciliği oluşturan unsurlar destinasyona rekabet avantajı kazandıran doğal, yapay, kültürel ve etnik olmak üzere sınıflandırılmıştır (Crouch, 2007:1). Jafari (1977:8) tarafından yapılan tanıma göre turizm, her zamanki yaşam yerinden uzakta yaşayan bir bireyin, ihtiyaçlarını karşılayan endüstrinin ve endüstrinin kendisinin ve ev sahibi toplumun sosyo-kültürel, ekonomik ve fiziksel çevresi üzerindeki etkisinin incelenmesi olarak açıklanmıştır.

Hunziker ve Kraph (1942) tarafından turizm, ikamet yeri veya gelirden bağımsız olarak, yabancıların seyahat ve ziyaretlerinden kaynaklanan fenomenlerin ve bağlantıların toplamı olarak açıklanmıştır. Ancak daha sonra bu tanım anlaşılması zor olduğu ve “olguların ve bağlantıların toplamı” ifadesinde metodolojik uygulamalara yer vermediği için eleştirilmiştir (Leiper, 1979: 394).

Gastronomi turizmi, yemek kültürünü temel almakla birlikte, çiftlik ve şarap imalathanelerine geziler ile yiyecek ve içecek tadımlarını da içermektedir. Gastronomi turizmi, turistlere yerel kültürü ve tarihi deneyimleme fırsatı sunan, yeni yiyecek ve içecekleri deneyimlemek için seyahat teşvikleri yaratan ve seyahat davranışını aktif bir şekilde etkileyen bir turizm biçimi olarak tanımlanmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016 :115–116).

Literatürde yapılan bir araştırmada gastronomi turizmi dört motivasyon kaynağı çerçevesinde incelenmiştir. Bunlardan birincisi olan fiziksel motivasyon, turistlerin seyahatleri sırasında yaşamlarının devamlılığı için yemek yeme istekleridir. İkincil olarak ziyaretçilerin bulundukları bölgenin ve toplumun kültürünü öğrenmek için mutfak kültürlerini deneyimlemek istemeleri ve bu istekleri doğrultusunda üretim noktalarını, yöresel yiyeceklerin sunulduğu yerleri ve bölgedeki festivalleri ziyaret etmeleri kültürel motivasyon olarak adlandırılmaktadır. Turistlerin gastronomi deneyimlerini yaşarken aktif bir rol alması sosyal motivasyonu oluşturmaktadır. Son olarak turistlerin seyahatleri sırasında edindikleri deneyimleri çevreleriyle paylaşarak

prestij sağlamaları prestij motivasyonunu oluşturmaktadır (Guzman ve Canizares, 2011).

Gastronomi turizminin bilinirliğinin artması ile ortaya çıkan bazı kavramların tanımı Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1: Gastronomi ile İlgili Bazı Kavramlar

Gastro Turist	Klasik bir yemek anlayışının dışında yeni yeme içme deneyimi edinmek amacıyla seyahat eden kişilerdir (Şimşek ve Selçuk, 2019). Sadece fizyolojik olarak beslenmekle ilgilenmeyen, yemek kültüründe farklılık arayışında olan kimse (Aksoy ve Sezgi, 2015).
Gastronom	Yeme içme alanında uzman, midesine düştün, yemek meraklısı, iyi yemekten anlayan kişi olarak ifade edilmektedir (Hatipoğlu, 2010).
Gurme	Yemeğin malzemesindeki uyumu, pişirme tekniklerini ve pişirilirken ona verilen ruhu bilen ve takdir eden kişidir (Hatipoglu, 2010).
Gurman	Sadece beslenme ihtiyacını gidermek için yemek yiyen, yemek kültürüne, hijyen, sunum, lezzet gibi kriterleri önemsemeyen kişidir (Dilsiz, 2010).
Degüstatör	İçecek ve yiyecek tadımı konusunda bilgi sahibi olan, ürünlerin tat, koku, renk ve kalitesi üzerine değerlendirme yapabilen kişidir (Hatipoğlu, 2010).
Gastronomik Kimlik	Tarihi ve çevresel yapının yiyecek ve içeceklerde hâkim olan tat bileşenleri, doku ve tat üzerine etkisi olarak ifade edilmektedir (Harrington, 2005).

Kaynak: Özdemir ve Altınel (2019).

1.2. YEMEK VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ

Yemek kültürünün yıllar içerisinde gelişme göstererek popülerliğinin artması, yemek için yapılan seyahatlerin artmasıyla yemek ve turizm arasındaki ilişki destinasyona çekicilik sağlamıştır. Gastronomi turizmi, iyi yemek yeme amacıyla seyahat eden turistler için unutulmaz bir yolculuk deneyimi sunmakta ve bölgenin kültürel kimliğin tanıtımında oldukça büyük rol oynayarak destinasyona doğru imajı yaratan ve bölgeye turist akışını sağlayan bir araçtır (Hall,2003; Richards,2002; Joppe,2003; Cohen ve Avieli, 2004; Wood, 2001; Bessire, 1998).

Bir toplumun kültürünü oluşturan coğrafi, kültürel, sosyo-kültürel ve ekonomik etmenler bölgenin mutfak kültürünü de oluşturmaktadır. Bir bölgeye ait yemekleri tanıyarak o destinasyonun ve toplumun coğrafi, kültürel, tarihsel, sosyo-kültürel özelliklerini anlamak mümkündür ve bu bağlamda gastronomi turizmi toplumların yemek kültürlerini, tüketim, hazırlama ve sunma aşamalarına dahil olarak tecrübe etme olanağı sağlamaktadır. Gastronomi turizmi yalnızca yemek yenilen yerleri değil, gastronomi faaliyeti, üretim noktası ve destinasyonu da içinde barındırmaktadır (Molz, 2007; Long, 2004; Olcay ve diğerleri, 2017).

Latin dili kökenli ve anlamı ekip biçmek ve sürmek olan “colore” sözcüğünden türetilmiş kültür kavramı, 18. yüzyıldan dönemin önde gelen filozoflarından Voltaire’nin kelimeyi ilk kez “culture” biçimiyle kullanmasıyla yeni bir tanım kazanmıştır. Bu tanıma göre kültür, insan zekasının geliştirilmesi ve yüceltilmesi anlamına gelmektedir (Akgül, 2006:6). Daha sonra 19. Yüzyılın öncü filozoflarından Karl Marx kültürün tanımını “doğada var olana karşı insanlığın yarattığı her şeydir” diyerek genişletmiştir (Gökçe, 2019).

Kültür kavramı Türk Dil Kurumu (TDK) tarafından, “tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin” olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2023).

Her toplumun gerek coğrafi konumları gerek diğer toplumlarla olan ilişkilerinin gerekse ekonomik sebeplerin yönlendirdiği, gelecek nesillere aktarılacak devam ettirdiği kendine has yeme içme kuralları vardır. Bu kuralların geçmişten günümüze aktarımıyla toplumların kimliğini yansıtan mutfak kültürü kavramı oluşmuştur. Besinlerin üretim, taşıma, saklama ve kullanım süreçleri kültür kapsamında değerlendirilmektedir. Tüm dünya mutfaklarının kendi kültürlerini yansıtan kendine has özellikleri bulunmaktadır. Bu mutfakları birbirinden ayıran ise din ve inanışın getirdiği değişiklikler, bölgeye özgü coğrafi koşullar ve o toplumun ait olduğu kültürdür. Beslenmenin kültürel bir olgu olarak ele alınması, besinlerin tüketim için uygun hale getirilerek tüketim davranışlarının incelenmesini kapsamaktadır (Beşirli, 2010: 159-160).

Mutfak kültürünün kapsamına yiyecek ve içecek ürünleri, bu ürünlerin hazırlanması, pişirilme ve saklama, taşınma süreçleri ve bütün bunları gerçekleştirmek için kullanılan mutfak ekipmanları girmektedir. Toplumların kültürünün oluşmasında yemek ve mutfağın önemi yadsınamaz (Çuhadar ve diğerleri, 2018: 126).

1.3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Beslenme, insanoğlu için doğduğu andan itibaren ölünceye kadar geçirdiği süreçte bir zorunluluktur. Bu sebeple insanlığın varoluşundan bu zamana yeme ve içme ile ilgili kurallar ve kanunlar var olmuştur. Toplumların zaman içerisinde oluşturduğu değer yargıları ve kimlikleri, inanışları, gelenekleri ve kendilerine has ritüelleri bu kurallarla birleşerek toplumun kendi yeme içme ve mutfak kültürünü oluşturmuştur (Halıcı, 1999). Beslenme ve yiyecek, toplumların kendine özgü gelenek, görenek ve kültürlerinin ayrılmaz bir parçasıdır. Beslenme insanoğlunun var olduğu ilk zamandan beri zorunluluktur ve insanoğlunun ihtiyacıdır. Beslenme kültürü kimi zaman toplumlara yol gösteren, kimi zaman kutsal kabul edilen bir yapıda olmuştur (Deveci, 2020: 19). Hayatta kalmak için çevrelerine bağımlı olan ilkel insanlar, yiyecek aramak için önemli bir zaman harcamıştır. Zamanla doğada bulunan besinlerden seçmeyi, uygun olanları yetiştirmeyi, yetiştirdiği işleyip muhafaza etmeyi, olmadığında kullanmamayı öğrenmişler ve bu nedenle göçebelikten yerleşik hayata geçmişlerdir (Baysal, 2002: 29). Mağara devrinde yaşamış ilk insanların yaşam alanları incelendiğinde besinlerini sakladıkları ve yiyeceklerini hazırlamak amacıyla kullandıkları eşyaları muhafaza ettikleri özel yerler bulunmuştur. Bulunan bu özel yerler tarihte ilk mutfak kavramının oluşmasına öncülük etmektedir. İlk çağlardan bu yana insanoğlunun değişen yaşamıyla birlikte mutfak kavramı da değişmiş, dışarıda yemek kavramı gibi değişen taleplerin karşılanması için ticari mutfak oluşumları hayatımıza girmiştir (Dereli, 1989: 1).

Toplumların gelişme sürecini kapsayan, bu süreçte etkisi bulunan ve gelecek nesillere aktarılan maddi ve manevi değerler bütünü kültür olarak adlandırılmıştır (Türk Dil Kurumu, 2023). Toplumlar kendi kültürünü oluştururken kendi geçmişinin yanında etkileşime girdiği topluluk ve ülkelerin kültürlerinden de etkilenmiştir. Bu da

kültürel mirasın zamanla değişebildiğini göstermektedir (Solmaz ve Altınar, 2018: 109).

Mutfak kültürü yemeğin hazırlanmasını, pişirilmesini sağlayan bununla beraber ürünlerin depolanmasını, tüketim süreçlerinde kullanılan malzemelerin belirli bir düzende oluşmasını sağlayan yapıdır. Her ülkenin de belirli bir mutfak kültür yapısı bulunmakta olup bu yapının oluşmasında tarihsel, sosyal, ekonomik olayların ve toplulukların payı vardır. Toplulukların mutfak kültürünü, o topluma mensup bireylerin sosyokültürel yaşantısı, tarihsel süreçleri, damak zevkleri, bulundukları coğrafyanın tarımsal yeterlilikleri gibi etmenler oluşturmaktadır (Uzel, 2018: 38).

İnsanların yaşamını devam ettirebilmesi için gerekli olan besinin hazırlanıp, pişirilmesi ve tüketim aşamalarını, besinin hazır olmasına yardımcı araçları kapsayan kültürel olgu mutfak kültürüdür (Ögel, 1991).

Türk toplumlarının birbiriyle sürekli etkileşimde olması, göçebe yaşam tarzının getirisi olarak süt ve süt ürünleri ile hayvansal gıdayı bol kullanmaları, bulundukları coğrafya Mezopotamya'nın verimli topraklara sahip olması nedeniyle tahıl bolluğuna ulaşabilmeleri Türk mutfağı ve mutfak kültürünün gelişmesine yardımcı olmuştur (Güler ve Olgaç, 2010: 228). Mutfak kültürünü etkileyen faktörler arasında tüketici toplumların yeme içme alışkanlıkları, yaşama ve barınma şekilleri de etkili olmuştur. Türk toplumları konar-göçer yaşam tarzında hayvansal gıda ve süt ürünleri ağırlıklı beslenirken, yerleşik yaşama geçtiklerinde beslenme alışkanlıkları da değişmiştir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014: 52). Türklerin ortaya çıkış zamanından itibaren yemek olgusuna verdikleri önem Türk idarecilerinin öncelikli olarak halkını aç ve çıplak bırakmama politikasından da anlaşılmaktadır (Talas, 2005: 275).

Tarih boyunca toplulukların mutfak kültürü etkileşime geçtiği uygarlıklardan etkilenerek kendilerini zenginleştirmiştir. Bilinen en eski mutfak kültürüne sahip Mezopotamya mutfağı, zamanla Anadolu ve Çin mutfaklarının temelini oluşturmaktadır. Avrupa mutfak kültürü incelendiğinde birçoğunun temelini ise Anadolu mutfağının temellerini oluşturduğu Roma mutfağına dayandığı görülmektedir. Türk mutfağının temellerini, Anadolu coğrafyasının ürün zenginliği ve Orta Asya'dan beraberlerinde getirdikleri mutfak kültürü oluşturmaktadır. Var olan en eski ve en zengin mutfak kültürüne sahip Türk mutfağının bir "füzyon mutfağı" olmasında Osmanlı Devleti'nin genişleyici politikası da oldukça etkili olmuştur.

Osmanlı imparatorluğu döneminde fethedilen her coğrafyanın kültürü ve ürünleriyle mutfak kültürü zenginleşmiştir (Üner, 2014: 28-29).

Coğrafi konumu bakımından ürün çeşitliliği için elverişli olması, üç kıtayı birbirine bağlayan bir köprü konumunda yer alması gibi nedenlerden dolayı Anadolu yıllar boyu birçok medeniyetten göç almıştır ve bu etkileşimlerle zenginleşen Anadolu mutfağı Türk mutfağının zenginliğine büyük katkı da bulunmuştur (Işın, 2018: 8).

Dini inanış, gelenek, bulunduğu coğrafyaya uyum sağlama, farklı toplumlarla olan etkileşim, göç, savaş gibi etmenler Türk mutfağının tarih boyunca değişerek bugünkü şeklini almasında etkili olmuştur. Bilgin (2008: 83-84)'nin "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları" adlı çalışması incelendiğinde aşağıda yer alan beş maddenin Türk mutfak kültürünün oluşumunda büyük rol oynadığı belirtilmiştir.

1. Konar- göçer yaşam tarzına sahip Orta Asya kültürünün etkisiyle hayvansal besinlerin, süt ürünlerinin, buğday ve darının bolca kullanılması,
2. İslamiyet'in kabulü ile Arap ve Fars kültürünün etkileri altında kalınması, sonuç olarak birçok yemek isminin dahi bu iki kültürden etkilenmesi,
3. Göçebe yaşam tarzını benimsemiş olan Türk toplumunun tarih boyunca birçok topluluk ve kültür ile etkileşime geçmesi ve etkilenmesi,
4. Özellikle Osmanlı Devleti'nin izlediği yayılma ve fetih politikasının birçok uygarlığın zenginliğiyle tanıştırması,
5. Tarih boyunca diğer Müslüman toplulukları ve Hristiyan beyleri ile yapılan karşılıklı evlilik anlaşmalarının sebep olduğu kültürel etkileşim Türk mutfak kültürünün zenginleşmesine zemin hazırlamıştır.

Günümüze kadar gelmiş olan Türk destanları Orta Asya döneminde yaşamış Türklerin beslenme şekilleri ile ilgili önemli bilgiler bulundurmaktadır. Oğuz Destanı incelendiğinde hayvancılık ve et yemeklerinin Türk mutfağından önemli bir yeri olduğu anlaşılmaktadır (Kılıç ve Albayrak, 2012). Orta Asya dönemi yemek kültürü hakkında bilgiler içeren bir diğer yazıtlarda özellikle at eti tüketimi hakkında bilgiler içeren Kültigin ve Orhun yazıtlarıdır (Tekin,2008; Güldemir,2014).

Türk toplumunun mutfak kültürüne bakıldığında, etkileşimde bulunduğu diğer kültürlerin etkisi, Türk toplumunun gelenekleri ve buna bağlı davranış kalıpları, yiyeceklerin bulundukları coğrafya ve yörelere göre farklılaşması, Türklerin toplu

yemek yeme özelliği ve sosyo-ekonomik farklılıkların etkisi görülmektedir. Konar-göçer yaşam tarzını benimsemiş Eski Türk toplumlarının yeme içme alışkanlıklarına bakıldığında ana besin maddesi olarak sebze, meyve gibi tarım ürünleri yerine et, süt ürünleri ve hububat, buğday, kuru fasulye, soğan, bulgur ön plana çıkmaktadır (Güler, 2010:26).

Atlı göçebe yaşam ve kültürünü benimsemiş olan Türklerin ana geçim kaynağını hayvancılık oluşturmuştur. Dolayısı ile at eti, keçi eti, koyun eti Orta Asya Türk mutfağının vazgeçilmez unsurları olmuştur (Kaplan ve Arıhan, 2017). Hayvansal besinlerin yanında buğday ve buğdaydan yapılan besinlere de kaynaklarda yer verilmiştir (Kızıldemir ve diğerleri, 2014). Bu kaynaklar incelendikten sonra hayvancılığın Türklerde tek geçim kaynağı olmadığı, buğday ve buğdaydan elde edilen ekmeklerinde beslenme kaynağı olduğu anlaşılmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Türk Mutfağının şekillenmesinde coğrafi özelliklerin rolü oldukça büyüktür. Orta Asya'nın sahip olduğu karasal iklim ve deniz kıyısından uzak oluşu tarımsal faaliyetlerin kısıtlı olmasına ve hayvancılığın gelişmesine, ana besin kaynağının koyun ve at eti olmasına sebebiyet vermiştir (Erdoğan Aracı, 2016). Kırgız Türklerinin av hayvanları eti (geyik, tavşan) tükettikleri bilinmektedir (Ögel, 1991; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Et tüketiminin fazla olması sebebiyle Türkler eti bozulmadan saklama amacıyla konserve, kurutma, kavurma, fermente ederek saklama gibi yöntemler geliştirmişlerdir. Kesilen hayvanların sadece et kısımları değil, sakatatlarının da Türk mutfak kültüründe yeri olmuştur. Türkler et ve sakatatları ateşte pişirerek tüketmiş ya da kavurarak kışın tüketim için saklamışlardır (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016).

Pastırma adıyla Türk mutfak kültüründe yer edinen kurutulmuş et, etin tuzlanarak güneşte kurutulmasıyla hazırlanmaktadır ve Türkler için oldukça önemli bir besin olmuştur. Kurutmanın yanında Türkler eti fermente ederek de saklamışlardır. Bağırsak içerisinde fermente edilerek hazırlanan ve tüketilen sucuk buna örnek gösterilebilir. Yöresel farklılıklara göre sucuğun hazırlanışı bölgelere göre değişmektedir. İncelenen kaynaklarda Türkler için önemli bir yeri olan bir diğer besinin ise paça çorbası olduğu görülmektedir. Yoğurttan elde edilen tarhana çorbası, mercimek ve un çorbası da paça çorbasının yanında tüketilen besinlerden olmuştur.

Kaynaklara göre kesilmiş erişteden hazırlanan bir çeşit tahıl orbası türü olan oğmaç, uma orbası da tüketilmektedir. Bazı Çin kaynaklarına bakıldığında Türk toplumlarının İslamiyet'i kabul etmeden önce de domuz tüketmediğı görölmektedir. Bunda domuzun Türklerin konar-göçer yaşamına uyumlu olmaması, toplumların kültürel sebepleri ya da dini inanışları sebep gösterilebilir (Akpınar, 1999; Kılıç ve Albayrak, 2012; Ögel, 1991; Güler, 2010).

Türk toplumlarında kısırak sütü tüketimi ve süttten elde edilen çökelek, ayran, kefir, tereyağı gibi ürünlerin tüketimi yaygın olarak görölmektedir (Ciğerim, 2001; Güler, 2010; Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Eski Türkler, laktoz oranının fazla olmasıyla ön plana çıkan kısırak sütünü fermente ederek kımız adlı ieeğı tüketmişlerdir (Baysal, 1993a; Güler, 2010). Bir süt ürünü olan yoğurttan hazırlanan tarhananın dünya mutfaklarına Türkler tarafından kazandırıldığı kabul edilmektedir (Belge, 2016). Günümüzde hala Anadolu Yörükleri tarafından tüketilen keş peyniri ve çökelek peyniri de Orta Asya Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olmuştur (Güler, 2010).

Orta Asya Türklerinde kımız ikisinin yanında bitkisel bir içecek olan tarasun tüketimi de yaygın olmuştur. Darıdan elde edilen şarap ve kımız karışımından oluşan bu ieeğin yanında üzümnden yapılan şarap, arpa ikisi camum ve bal şarabı medus tüketimi de görölmektedir (Bedirhan, 2009; Gökalp, 1976; Kılıç ve Albayrak, 2012). Yine darı kullanılarak hazırlanan bir içki olan begni, yoğurt, kiraz ve kayısı kullanılarak hazırlanan Io ve darı kullanılarak hazırlanan boza Orta Asya Türklerinin severek tükettiğı içeceklerden olmuştur (Argıllı, 2005; Güler, 2010)

Selçukluların Anadolu'ya gelişiyle mutfak kültüründe İslami kültürün etkileri görölmeye başlanmıştır. Anadolu Selçuklu mutfağının özelliğine bakıldığında gösterişten uzak, yerleşik hayata geçseler bile konar-göçer toplumların sadelik özelliklerini sürdüren bir yeme-içme kültürü görölmektedir. Yemeklerin yanında mutlaka tüketilen ekmek, çorba, et yemekleri, hamur işleri ve tatlılar Selçuklu Mutfağının temel besinlerini oluşturmuştur (Közleme, 2012: 167-169).

Demirgül'ün (2018:110) 'çadırdan Saraya Türk Mutfağı' adlı çalışmasında Orta Asya Türk mutfak kültüründe sıklıkla tüketilen yiyecek ve içeceklerin tablosu oluşturulmuştur.

Tablo 2: Orta Asya Türk Mutfağında Sıklıkla Tüketilen Yiyecek ve İçecekler

Yiyecek- İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	At ve koyun eti (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012).
	Geyik ve tavşan eti (Ögel, 1991).
	Sakatat, kavurma et, konserve et (Baysal, 2002, Erdoğan Aracı, 2016).
	Pastırma ve sucuk (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Süt ve Süt Ürünleri	Kısrak sütü, yoğurt, ayran, çökelek ve tereyağı (Ciğerim, 2001; Güler, 2010).
	Kefir (Ertas ve Gezmen Karadağ, 2013).
	Keş (Güler, 2010).
	Kurut (Yılmaz, 2002; Güler, 2010).
	Tarhana (Belge, 2016).
Tahıl ve Baklagiller	Yulaf, arpa, darı ve buğday (Ögel, 1991; Talas, 2005).
	Bulgur, yarma(dövme), keşkek (Eröz, 1977; Bedirhan, 2009; Kılıç ve Albayrak, 2012).
	Erişte (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).
	Mantı (Algar, 1991; Güldemir, 2014, Belge, 2016).
	Mercimek (Güler, 2010).
	Kışniş, bezelye, bakla (Öcal, 1985; Talas, 2005).
Ekmekler	Yufka, somun, bazlama (yuğa, yuvga, veya yupka) (Eröz, 1977; Baysal, 1993a; Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Çorbalar	Topık süngük (paça çorbası) (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).
	Mercimek çorbası, un çorbası, tarhana çorbası, yoğurtlu çorba (Güler, 2010).
	Umaç (oğmaç, omaç) çorbası (Ögel, 1991).
Alkolsüz İçecekler	Io (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012).
	Boza (Argilli, 2005; Güler, 2010).
	Kımız (Baysal, 1993a; Güler, 2010).
Alkollü İçecekler	Begni (Kafesoğlu, 1992; Talas, 2005).
	Tarasun (Gökalp, 1976; Kılıç ve Albayrak, 2012).
	Şarap (Öcal, 1985; Talas, 2005).
	Camum ve Medus (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Meyveler	Karpuz ve üzüm (Öcal, 1985; Talas, 2005).
	Kayısı ve kiraz (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Kaynak: Demirgöl (2018: 110).

Orta Asya Türklerinin konar-göçer yaşamdan Anadolu'ya gelerek yerleşik yaşama geçmesiyle beraberinde getirdikleri beslenme kültürü, Anadolu'nun verimli topraklarında yetişen ürün çeşitliliği ile zenginleşmiştir (Şahin, 2008).

Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte evlerin içerisinde aşlık adı verilen yemek pişirme amacıyla kullanılan odalar bulunmuştur. Beslenme ihtiyaçlarını kuşluk ve akşam yemeği olarak iki öğünde tükettikleri bilinmektedir. Kuşluk adını verdikleri öğünde tok tutan ve hamur işi yoğunluklu beslenirlerken akşam öğününün çeşitleri daha bol ve yağlı olmuştur. Günümüzde hala tüketimini sürdüren ve Bitlis yöresine özgü bir yemek olan Büryan kebabının Selçuklu Dönemi zamanında da yapıldığı bilinmektedir. Bu da et tüketiminin o dönemde de beslenmede önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Büryan kebabı, Toyga çorbası, dövme isimli yemeklerin Selçuklu Mutfak döneminden günümüze kadar gelmiş olması Türk mutfak kültürünün zenginliğini ve köklü olduğunu göstermektedir (Demirgöl, 2018b: 111).

Et suyu ve ekmek ile hazırlanan tirit yemeği, keşkek (herise), pilav çeşitleri, çorba çeşitleri, günümüzde hala yapılan ıspanak ve pirinç ile hazırlanan borani, kebab çeşitleri, kabak kalye, et yahni, av hayvanı yemekleri ve bulamaç yemeği Selçuklu Mutfağının önemli yemekleri arasındadır (Kızıldemir, 2014).

Selçuklu mutfağının özelliklerinin günümüz mutfak kültürüne olan etkilerini o dönemde yazılmış olan kaynaklardan anlaşılmaktadır. Bu kaynaklardan bazıları; Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan Divanü Lügat-it Türk, Mevlana'ya ait Mevlevi Mutfağı eseri, eski Oğuz Türkçesiyle kaleme alınmış olan ve bir tıp kitabı olma özelliği taşıyan Tabiatname ve Selçukluların kurucusu Oğuz Türklerinin hikayelerini anlatan Dede Korkut Hikayeleridir (Güldemir, 2014).

Yemek kültürü olgusu toplumların birbiriyle olan ilişkilerini de içinde barındırmaktadır. Tarihte yemek kültürü kapsamında verilen davetler, şenlikler ve törenler incelendiğinde Türk toplumdaki paylaşımı, misafirperverliği ve hoşgörüyü yansıttıkları ve besledikleri görülmüştür. Türk kültürünün önemli bir parçası olan misafirperverlik ve paylaşımcılık aynı zamanda Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesinde de etkili olmuştur (Baldan, 2017).

Selçuklular döneminde cuma günleri halka açık düzenlenen ziyafetler, misafirlerin konaklaması ve yeme-içmesi için inşa edilen han ve kervansaraylar, dini bayram ve kutsal günlerde halka ücretsiz dağıtılan helva ve şerbet Selçuklu mutfak

kültürünün ikram ve paylaşımcılığını göstermektedir (Demir, 2008; Un, 2009; Erdoğan Aracı, 2016).

Göçebe yaşamın son bulması ve Türklerin İslamiyet'e geçişi ile Anadolu kültürü ile bütünleşen Türk Mutfağı değişim göstermiştir. Günlük beslenmede et tüketimi azalırken verimli Anadolu topraklarında yetişen sebze, meyve ve baklagiller ile sulu yemekler yapılmaya başlanmıştır. Fakat Türk dünyasında önemli yer taşıyan tören ve ziyafetlerin ana menüsünde et başrolde olmaya devam etmiştir (Cahen, 2002).

Erdoğan (2010), "Türkiye Selçuklular Mutfağı" isimli araştırmasından elde edilen bulgulara göre Selçuklu mutfağında tüketilen yiyecek ve içecekler Tablo 3'te listelenmiştir. Listede belirtilen Türkiye Selçuklularına ait yemekler, isimlerini ve yapılaş biçimlerini koruyarak günümüze kadar gelmiştir.

Tablo 3: Selçuklu Mutfağında Sıklıkla Tüketilen Yiyecek ve İçecekler

Tahıllar	Buğday, arpa, çavdar, pirinç, mısır
Baklagiller	Fasulye-börülce, mercimek, nohut
Sebzeler	Turp, pırasa, ıspanak, soğan, sarımsak, patlıcan, şalgam, hıyar, havuç, kabak
Meyveler	Hurma, fındık, fıstık, elma, nar, armut, incir, badem, karpuz, kestane, keçiboynuzu, dut,
Baharatlar	Tuz, şeker, kimyon, susam, safran
Hayvansal Besinler	Peynir, tereyağı, yoğurt
Unlu Mamuller	Börek, ekmek, simit, çörek
Yemekler	Av yemekleri, herise, kalye, pastırma, tirit, çorba, hotab, balık, pilav, borani, yahni, bulamaç, kelle paça
Tatlılar	Paluze, gülbeşeker, işlenmiş şekerler, bal, pekmez, helva
İçecekler	Boza, ayran, hoşaf, şerbet, şarap

Kaynak: Erdoğan (2010).

Akkor (2014) Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi adlı makalesinde Selçuklu Mutfağında günlük tüketilen yemek çeşitlerini şu şekilde sıralamıştır:

Ara Yemekler; arpa ekmeği, ciğer- buğday-tandır çorbaları ve tutmaç.

Ana Yemekler; Balık tandır, balık tavası, Patlıcanlı çömlek kebabı, gerdaniye, hassetten lokma, etli şalgam, biryan, patlıcan kalyesi, nohutlu yahni, ateşte kuzu, fırın

kebabı, söğülme tavuk, şişte keklik ya da bildircin, kimyonlu keklik, baş (kelle), herise, paça, beyin, tirit, kalya-i birinci (kavurmalı pilav), tavuk kebabı, yağlı ördek, ciğer kebabı, sih-i kebab, kalye,

Tatlılar; Bal helvası, türkmek helvası, nişasta helvası, kadayıf, fıstıklı helva, faluze, un helvası, faluze, memnuniye, akide şekeri, hoşaf, yassı kadayıf, badem şekeri, mahoş nebet şekeri, pirinç tatlısı, ceviz helvası, badem helvası, zafıranlı nükûl,

Şerbetler ve İçecekler; Sirkencubin, süt şerbeti, pekmez şerbeti, bal şarabı, nardenk şerbeti, şeker şerbeti, limonlu bal şerbeti, buhsun, kar şerbeti, bekni, kımız, üzüm şerbeti, ayran, bal şerbeti, gülap şerbeti (Akkor, 2014).

Coğrafi özellikleri, bulunduğu toprakların verimliliği ve bünyesinde barındırdığı birçok kültür sayesinde Osmanlı Döneminde mutfak kültürü en zengin çağını yaşamıştır (Odabaşı, 2000; Gürsoy, 2014). Osmanlı döneminde yemek pişirilen ana mutfak dışında bulunan helvahaneler, reçelhaneler, bakırhaneler, mutfak araç ve gereçleri için kullanılan kalayhaneler, aşçı odaları ve ambar gibi bölümler ve bu bölümlerin her birinde ayrı ayrı çalışanların bulunması Osmanlı döneminde mutfak kültürüne verilen önemi göstermektedir (Cigerim, 2001).

Osmanlı İmparatorluğunun yönetim merkezi olarak kabul edilen Topkapı Sarayı, Osmanlı tarihinde klasik mutfak ve mutfak kültürünün gelişmesine öncülük eden kurum olarak kabul edilmektedir (Ergin, 2022).

Jean- Baptiste Tavernier , kaleme almış olduğu seyahatnamelerinde İstanbul ve saray kültürüne de yer vermiştir. Seyyah, seyahatnamelerinde Osmanlı saray mutfakının bölümlere ayrıldığından, bu bölümlerin isim ve özelliklerinden, her birimi kontrol etmekle görevli kişilerden bahsetmektedir (Tavernier, 2007).

Osmanlı Topkapı Sarayı mutfak bölümleri ve sorumluları Tablo 4'te yer almaktadır (Özkaya ve Cömert, 2017).

Tablo 4: Osmanlı Topkapı Sarayı Mutfak Bölümleri

Birinci Mutfak	Padişah Hazırlık Mutfağı
İkinci Mutfak	Valide Sultan ve Çocuklar
Üçüncü Mutfak	Padişahın Eşleri
Dördüncü Mutfak	Baş Kapıcı
Beşinci Mutfak	Divan-ı Hümayun
Altıncı Mutfak	Beyaz Hadımlar ve Enderun Görevlisi Zülüflü Ağalar
Yedinci Mutfak	Düşük Ücretli Saray Emekçileri
Sekizinci Mutfak	Cariyeler ve Kadın Hizmetliler
Dokuzuncu Mutfak	Kule Erbabı Yemek Hazırlık Mutfağı
Onuncu Mutfak	Helvahane (şeker, reçel, şerbet) Mutfağı

Kaynak: Özkaya ve Cömert (2017).

Selçuklulara ait olan çaşnigirlik, şarabdarlık, vekil-i haslık ve hansalarlık adı verilen kurumlar Osmanlı mutfağında da kullanılmaya devam etmiştir. Çaşnigirler, sultanın yemeklerine eşlik etmekle görevli kimse, şarabdarlar, şaraphaneye bağlı olarak görev yapan ve sultanların içeceklerini hazırlayan kimse, vekil-i has mutfak yöneticisi konumunda olan kimse, hansalar ise mutfakların aşçıbaşılığını yapan kimseler olarak kayıtlara geçmektedir (Ak, 2007).

Osmanlı saray mutfağında tedarik edilen ve tüketilen bütün yiyecek ve içeceklerin kaydı “iaşe defteri” adı verilen belgelerle tutulmuştur. Günümüzde bu belgeler sayesinde Osmanlı Mutfağı hakkında bilgilere ulaşılmaktadır (Bilgin, 2003).

600 sene boyunca kozmopolit bir yapıya sahip olan Osmanlı İmparatorluğu mutfak kültürü de kaçınılmaz olarak diğer kültürlerin etkilerini taşıyarak kendine has, kozmopolit ve yaratıcı bir mutfak haline gelmiştir (Ünsal, 2011). Bu duruma örnek olarak Osmanlı Döneminde evlilik yolu ile yabancı eş alınması mutfak kültürüne yeni yemekler eklemiştir ve bu yiyecekler günümüzde hala tüketilmektedir. Balkanların meşhur kol böreği, Girit’in ot yemekleri ve mezeleri, Rusların kapuskası ve Halep’in baklavası bunlara örnek gösterilebilir (Efendi, 2005). Osmanlı saray mutfak kültürünün diğer kentlere ve taşraya tanıtılması görevini ise tayin yolu ile kasabalara gönderilen müftüler, kadılar, paşa ve kaymakamlar üstlenmiştir (Işın, 2008).

Göçebe yaşamın sadeliğini mutfak kültürüne yansıtmış Anadolu Mutfak kültürü, Osmanlı İmparatorluğu’nun kozmopolit yapısı, bol bulunan çeşitliliği ile

birleştğinde en görkemli yıllarını 16. yüzyılda yaşamış olup, 17. ve 18. yüzyıllarda da devam ettirmiştir (Ünsal, 2011). Saray menüsüne eklenen deniz ürünleri, havyar, karides, çeşitli kümes hayvanları günlük yemek tüketiminde artan çeşitliliği göstermektedir (Reindl- Kiel, 2006).

Osmanlı döneminde de Orta Asya Türklerinde olduğu gibi öğün sayısı iki olmuştur. Sabahları oldukça doyurucu ve zengin bir menüye sahip olan sabah yemeği ve ikinci namazından sonra yenilen günün ikinci öğünü akşam yemeği şeklindedir. Ayrıca sabah yemeklerinde mutlaka çorba tüketildiği kayıtlarda görülmektedir (Yiğit, 2016).

Osmanlı mutfak kültüründe çorba oldukça önemli bir yere sahip olmuş ve yemeğe susuzluğu gidermesi adına bir kâse çorba ile başlamak adet olarak benimsenmiştir (Pedani, 2018).

Hem besleyiciliğinin olması hem de ekonomik olarak halktan saray mutfağına her yere uygun olarak hazırlanabilmesi çorbayı adeta bir başyemek yapmıştır (Yaresimos, 2019).

Osmanlı Mutfak kültürü incelendiğinde, yiyeceklere lezzet uyumunun yanında toplumsal ilişkileri sembol etme görevi de verilmiştir. Özel günlerde kurulan sofralar, verilen ziyafetler, düğün, ölüm, sünnet gibi geçiş dönemlerinde hazırlanan ve toplu bir şekilde birlikte tüketilen yemekler buna örnek gösterilebilir (Işın, 2014). 1539 yılına ait bulunan kayıtlarda bir şehzade sünnet yemeği için hazırlanan ve ikram edilen yemeklerin arasında tavuk suyu çorbası, badem çorbası, nar pekmezi çorbası bulunmaktadır (Gürsoy, 2018).

Osmanlı kültüründe önemli bir yere sahip olan ziyafet, tören ve kutlamalarda günlük tüketilen yemekler dışında özel yemekler pişirilmekteydi. Çoğunluğu yirmi ile elli gün arasında süren bu görkemli kutlamaların bir amacı da imkânı olmayanların şenlikler sayesinde karınlarını doyurabilmeleri olmuştur (Oberling, 2001).

Sarayın yiyecek ve içecek kalemlerinde artış görülmesinin sebebi sadece saray halkının nüfus artışına bağlı değildir. Kanuni Sultan Süleyman Dönemi'nden itibaren sarayda görülen zenginlik ve ihtişam mutfak kültüründe de kendini göstermeye başlamıştır. Halkın yaygın olarak tükettiği yiyecek ve içecekler sarayda tüketilmemeye başlanmıştır. Sığır, keçi eti ve yaygın olarak kullanılan baharat çeşitleri halk mutfağında sık sık kullanıldığı için saray mutfağından çıkarılmış, yerine kuzu,

ördek, güvercin, kaz gibi az hayvanı etleri, kaymak, kaşkaval peyniri, havyar ve çeşitli içecek çeşitleri tüketilmeye başlanmıştır (Bilgin, 2008).

Osmanlı mutfağında deniz mahsullerine yeteri kadar yer verilmemiştir. Çorba çeşitleri, etli yemekler ve pilav çeşitleri, kelle paça, işkembe, ciğer gibi sakatat çeşitleri hem saray hem de halk mutfağında sık sık tüketilmektedir. Sirke ve bal hem yemeklerde hem de içeceklerde sık sık kullanılmıştır. Orta Asya Türk Mutfak Kültürünün önemli bir parçası olan koyun eti tüketimi, Osmanlı Mutfak Kültüründe de devam etmiştir (Bilgin, 2008).

Her öğünde yer alan tüm tatlı ve turşu çeşitleri sarayın helvahanesinde hazırlanmaktadır. Baklava, kadayıf tatlısı, zerde, muhallebi, lokma gibi tatlılar günümüzde de mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Helvahanelerde ayrıca çeşitli meyve reçelleri, 61 baharattan elde edilen macunlar, şalgam, lahana, limon, turunç gibi meyve ve sebzelerden yapılan turşular da hazırlanmaktaydı (Gürsoy, 2004).

Osmanlı mutfak kültüründe alkollü içecek tüketilmemesi dinin yeme- içme kültürüne olan etkisini göstermektedir. Oldukça geniş bir hoşaf ve şerbet kültürüne sahip olan Osmanlı Mutfağında tüketilen şerbetlerin neredeyse tamamına kaydı tutulan mutfak defterlerinden ulaşılmaktadır. Menekşe şerbeti, gül şeker şerbeti, dut şerbeti, hünnap şerbeti, demirhindi şerbeti başlıca tüketilen şerbetlerdendir (Bilgin, 2008).

Osmanlı Dönemi yemek kültürü incelendiğinde öğünler bir sini içerisinde yerde tüketilirken öğünlerde tüketilen çorba, hoşaf, şerbet gibi yiyecekler büyük taslarda tüketilmektedir. Öğünlerden sonra ise geleneksel ibrikli fincanlarda kahve alışkanlığı olduğu görülmektedir. Sofraya konulan yemekler ayrı ayrı tabaklanmaz, herkesin aynı anda yiyeceği büyük bir kap içerisinde servis edilmekteydi. Ayrıca yemeklerden sonra ikram edilen buhurdan ve gül suyu ile de öğünlerin güzel koku ile bitirilmesini amaçlamıştır (Erdoğan, 2009). Birçok yemeğin el ile yenildiği Osmanlı mutfak kültüründe çatal kullanımı çok yaygın olmamakla birlikte pilav, çorba ve hoşaf yenirken kaşık kullanıldığı bilinmektedir. Yemekten sonra ellerin temizlenmesi amacıyla öğünden sonra sofraya leğen ve ibrik getirilmiştir (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016).

Osmanlı mutfak kültüründe oldukça önemli ve geniş bir yer kaplayan diğer bir besin grubu da tatlı olmuştur. Özellikle şölen ve özel yemeklerde helva, lokum, reçel, aşure ve dondurma gibi tatlılar günümüzde tüketildiği gibi yemek sonrası değil, öğün

içerisinde ana yemek ile birlikte tüketilmiştir. Dönemin mutfak kayıtları incelediğinde tarifleri eksiksiz bir şekilde günümüze kadar ulaşan şerbetlerin ise Osmanlı mutfak kültürü için vazgeçilmez olduğu bilinmektedir (Mutlu, 2009).

Tablo 5: Osmanlı Dönemi Ziyafet Menüsü Örneği

1. Menü	Zerde, helva, üzüm, yahni, lahana dolması, kebab, börek-baklava, tekir tabesi, uskumru dolması, palude, pestil, Kebab, kefal şorvası (bir çeşit balık yemeği), yahni, lahana dolması, mumbar, ekşi aş
2. Menü	Palude, kayısı hoşafı, ıspanak, tatlı yahni, kuzu kapama, tavuk, zerde, göğüs süzmesi, soğan dolması, kıyma dolması, pilav, sorya
3. Menü	Kaburga dolması, bademli ve taratorlu kefal, yalancı dolma, pilavlı tas kebab, zeytinyağlı tepsi böreği, kırlangıç balığı, fincan böreği, puf böreği, su böreği, sigara böreği, tel yahut yassı kadayıf, kaymaklı ekmek kadayıfı, ekmek turşu çorba, salata

Kaynak: Yerasimos (2014).

Pek çok kültüre ev sahipliği yapması sebebiyle oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip Osmanlı mutfağı, 18. 19. Yüzyıllarda birçok değişime uğramıştır. Bu köklü değişimler birçok sebebe dayandırılrsa da dört tanesi büyük değişimlere sebep olmuştur. Bunları Samancı (2007) araştırmasında şu şekilde açıklamıştır:

-Birincisi; 17. Yüzyıl itibariyle Osmanlı'nın otorite kaybı yaşaması ve mutfak kültürü üzerinde büyük bir etkisi olan sarayın etkisini kaybetmeye başlaması,

-İkincisi; Amerika'nın keşfiyle dünya mutfağına yayılan domates, fasulye ve patates gibi ürünlerin Türk mutfağına girmesi ve benimsenmeye başlanması,

-Üçüncüsü; Avrupa devletleri ile olan ticari ilişkilerin kuvvetlenmesi sonucu İstanbul'a tedarik edilen besin maddelerinin çeşitlenmesi,

-Dördüncüsü; Batıda gerçekleşen kültürel yeniliklerin ve batılı yaşam tarzının Tanzimat dönemi ile birlikte soylular ve elit çevre tarafından kabul görmesi gibi sebepler Osmanlı mutfak kültürünü son dönem değişimine zorlamıştır (Samancı, 2007).

Bu değişimlere örnek olarak II. Mahmut döneminde mutfak teşkilatının içerisinde ayrı bir balık bölümü eklenmesi ve deniz ürünlerinden sorumlu bir baş aşçının bulunması gösterilebilir. Yine aynı dönemde yer sofrasında yemek yeme adeti yerine masa ve sandalye kullanımı başlamış, Türk tarihinde ilk kez çatal-bıçak kullanımı görülmüştür (Samancı, 2007).

Koyun etinin yanında sığır eti tüketiminin görülmeye başlaması, hindi etinin mutfaka girmesi, midye ve istiridye gibi kabuklu deniz ürünlerinin menülerde yer alması, vanilya, kırmızı biber gibi yeni baharatların kullanılmaya başlanması, muz, ananas gibi tropikal meyvelerin dönemin yemek kitaplarında isminin geçiyor olması da mutfak kültürünün değişimini göstermektedir (Samancı, 2008).

Osmanlının kültürel ve coğrafi mirasına sahip olan Türk mutfaka, zamanla Türkiye Cumhuriyeti'nin kültür ve medeniyet anlayışının Osmanlı'dan farklılaşmasıyla kaçınılmaz bir değişim geçirmiştir. Osmanlı kültüründen uzaklaşılırken halk kültürü ve batı etkisinde kalan Türk mutfaka o dönemdeki gücünü ve yaratıcılığını kaybetmiştir. Bütün yeniliklerin tek yerde toplandığı saray gibi bir merkezden yönetilmediği için günümüz Türk mutfaka yörelere göre farklılıklar gösterse de İstanbul yeme-içme anlamında da öncü olmaya devam etmiştir (Halıcı, 2008).

Modern Türk mutfakının temelini oluşturan tahıl, süt ve süt ürünleri, hayvansal gıda ve et Osmanlı mutfakında olduğu gibi devam etmektedir. Hamur işlerinin yaygınlığı, bulgur ve tahıl yemekleri ve tamamlayıcı bir ürün olarak süt ürünlerinin tüketimi devam etmektedir. Et yemekleri ise ekonomik koşullar göz önüne alındığında bir Avrupa ülkesi kadar olmasa da özel gün ve törensel yemeklerde gelenek olarak pişirilmeye ve sunulmaya devam etmektedir. Dini sebepler göz önünde bulundurulduğunda midye, karides ve ahtapot gibi deniz ürünleri Türk mutfaka menülerinde çok yer bulamamıştır. Türk yemeklerinin bir diğer özelliği de bol baharat ve salça kullanımı olmuştur. Değişen ekonomik ve kültürel koşullar yavaş yavaş evde yemek tüketimini azaltmış, fast food beslenme anlayışını özellikle şehirlerde çoğaltmıştır. Yükselen fast food akımın rağmen gerek turizm sebebiyle gerekse sürdürülebilirliği arttırma bilinciyle geleneksel mutfaka dönüş, sağlıklı beslenme gibi sebeplerle organik mutfaka bir eğilimde bulunmaktadır. Türk mutfak kültürünü ve

meydana gelen değişimleri görebilmek için İstanbul mutfağını incelemek gerekmektedir (Közleme, 2012).

1.4. YÖRESEL ÜRÜN

1.4.1. Yöre Kavramı

"Yöre" kavramını tanımlamak ve anlamak için üç temel koşul gereklidir: (1) fiziksel alan, (2) o alan içinde benzersiz bir ekosistem ve (3) o alanda yaşayan yerleşik insan topluluğu. Çevresel faktörler, başka yerde üretilemeyen benzersiz ürünlerin üretilmesine yol açarken, bölge sakinlerinin kültürel tarihe dayalı uzmanlığı, bilgisi ve becerileri bölgeye özgü ürünlerin oluşturulmasını sağlar. Türkiye coğrafi işaretler bağlamında biyolojik çeşitlilik ve el sanatları birikimi açısından kuşkusuz zengindir. Türk Patent Enstitüsü'ne göre Nisan 2023 itibarıyla ülkede 1.340 adet tescilli coğrafi işaret bulunmaktadır (TPE, 2023).

Türkçedeki "yörenin" karşılığı olan ve Fransızca "terre" kelimesinden türetilen "terroir" kavramı, konum, toprak ve iklim gibi faktörlerin ürünler üzerindeki etkisini incelemektedir (Çalışkan, 2013). Yöre ve bölgesellik, tüketicilerin karar verme sistemlerini etkileyen bilişsel kategorileri oluşturur. Coğrafi işaretler tüketicileri bilgilendirir ve karar alma mekanizmalarını etkiler. Bölgesel özelliklerin ayırt ediciliğine atıfta bulunan belgelendirme sistemleri, bir ürünün kalitesini de ifade edebilmektedir. Kalite belgelendirmede ortaya çıkan bir sorun, kalite doğrudan üretim yeri ile ilgili olduğunda, sertifikalı üreticilerin gerçek bölgesel üreticilere karşı kalite iddiasında bulunabilmeleridir. Bu durum, "hakiki" bölgesel üreticiler ile rekabet avantajı elde etmek için üretimlerini ilgili belgelendirme ile yapılandıran işletmeler arasında kalite algısında çatışmalara yol açabilmektedir (Tekelioğlu, 2019).

1.4.2. Yöresel Ürün Kavramı

Yöresel ürünler, turistik destinasyonlarda ziyaretçilere katma değer sunarak turizmi teşvik eder, ancak aşırı ziyaretçi sayısı bölgenin özüne ve bütünlüğüne yönelik riskler oluşturabilir. Ziyaretçi ilgisi tek başına onları sürdürmek için yeterli

olmayabileceğinden, yerel halkın bu ürünlere olan ilgisini dikkate almak önemlidir. Ürünler, bölgelerini benzersiz ekolojik özellikler, yerel ortak kaynaklar ve tarihi ve kültürel mirasın bir karışımı aracılığıyla temsil eder. Tarihsel kökler, kolektif bir emeğin ürünü oldukları ve özgünlüklerini korumalarına yardımcı olduğu için bu ürünlere değer katmaktadır (Şahin ve Meral, 2012).

Türkiye, tarım arazileri, iklimi, biyoçeşitliliği, kültürel zenginliği ve jeopolitik konumu ile tanınmaktadır ve bu da onu çeşitli tarım ürünleri için önemli bir merkez kılmaktadır (Gök, Ceyhun-Sezgin ve Yıldırım, 2017). Ayrıca ülke, kültürel etkileşimleri ve bölgesel üretim becerileri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne ve geleneksel üretim tekniklerine sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Gök vd., 2017). Türk gastronomi mirası, çeşitliliğine katkıda bulunan yerel tatlar, pişirme teknikleri ve yemek hazırlamada kullanılan araçlarla çeşitlilik göstermektedir (Özdemir ve Dülger-Altın, 2019).

Gastronomi turizmi ve yöresel lezzetlerin coğrafi işaretlerle korunması ülkelere önemli katkılar sağlamaktadır. Coğrafi işaretler, yerel ürünlerin, üreticilerin korunmasına ve kırsal kalkınmaya yardımcı olan önemli bir sınai mülkiyet hakkıdır. Yöresel ürünler, fiziksel ve biyolojik ortamlar ile insan faktörlerinin etkileşimi sonucu oluşan düşünsel üretim becerilerine dayanmaktadır. Geleneksel yemek kültürü, tarih boyunca kendilerine özgü beslenme ve mutfak kültürleri geliştirdikleri için toplumlar için belirleyici bir kimlik olarak görülmektedir (Keskin ve diğerleri, 2017).

Birçok uygarlığın çekim merkezi olan Anadolu, çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmış, zengin bir mutfak kültürüne yol açmıştır (Başaran, 2017). "Saray Mutfağı" ve "Yöresel Türk Mutfağından oluşan Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişmesiyle birlikte büyümüş ve yöresel gelenekler, uygulamalar ve ekonomik imkanlara dayalı çeşitli yemekler sunmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2015). Yöresel yemeklerin uluslararası üne sahip yemeklerin yanında sunulması, ziyaretçilerin yerel kültürü anlamalarını sağlayarak yerel kültürel mirasın korunmasına ve bölge ekonomisine katkı sağlamaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Yöresel ürünler, kendi adıyla tanınan ve bölgesel etkinliklere önemli katkılar sağlayan ürünlerdir. Bu ürünler, tüketicilere kültürel bilgiler sunarak bireylerin ürün ve bölgelerle bağ kurmalarına yardımcı olur. Yöresel ürünlerin doğrudan satışı yüzyıllardır devam etmekle birlikte, teknolojik gelişmeler ve yasal düzenlemelerle

tüketim kalıpları değişmiştir. Yöresel ürünler, modern tüketicilere otantik deneyimler sunarak, bireylerin kültürel gelenek ve değerlerini yeniden keşfetmelerine yardımcı olur. Yöresel ürünlerin çekiciliği, başlangıçta bölge sakinlerinin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla ortaya çıksa da zaman içinde kendine özgü özellikler kazanarak kritik farklılaştırma stratejilerinden biri haline gelmiştir (Tekelioğlu, 2019).

Yöresel ürünlerin detaylara gösterilen özen ve az sayıda üretilmesi, yöresellik algısının önemli bir unsurunu oluşturur. Mobilya ve halıcılık gibi sektörlerde, ustalık sahibi iş gücüne bağlı üretim ve el işi ürünler, makine üretimi muadillerine göre daha fazla ilgi çekmektedir. Fiyatlama konusunda ölçek ekonomisinin avantajlarından dolayı yerel işletmeler rekabet etmekte zorlansa da el işi ustalıkla ortaya konan ürünlerin kalitesi ve farklı görülme derecesi, rekabetin belirleyici unsurlarından biri haline gelir. Özellikle gıda ürünlerinde kalite kavramı daha karmaşıktır, çünkü bireylerin damak tadı ve tercihlerindeki farklılıklar ölçümlemeyi zorlaştırır. Dolayısıyla yöresel ürünlerin birtakım özelliklerinden söz etmek gerekir (Denk, 2021).

Ekolojik gömülülük, bölgesel gıda ürünlerine doğal faktörler nedeniyle ayırt edici özellikler kazandırılmasında hayati bir rol oynamaktadır. Ekolojik gömülülük, yöresel ürünün üretiminde yörede yetişen ürünlere olan bağımlılığı ifade etmektedir. Bu yolla geleneksel değer elde edilmiş olmaktadır (Türkkan, 2022).

Miras ve geleneğin bölgesel gıda sistemleriyle etkileşimi, bireylerin ve toplulukların gıda, ürünler ve tüketim uygulamaları ile ilişkilerinde paylaştığı çeşitli anlamları yansıtır. Yerel ürünler, 'menşe' ve paylaşılan teknik bilginin aracılık ettiği tarihsel bir derinlik aracılığıyla ortak bir zeminde kurulur. Tarihsel kökler, ürün adlarını, özelliklerini ve üretim yöntemlerini etkiler, ancak yerel tüketimi artırmak için tek başına yeterli değildir. Bu ürünlerin kolektif yapıları, onları bir bölgenin ürünlerinden bir bölgeye ait ürünlere dönüştürerek yerel kültürün bir parçası haline getirir. Yerel ürünlerin bir diğer özelliği de sürdürülebilir yapısıdır. Zira seri üretimin neden olduğu güvenlik, kalite, kaynak ve menşe sorunlarından kaynaklanan endişeler yerel ürünlerde yoktur. Yerel ürünler, bölgesel tedarik zincirleri, festivaller, fuarlar ve günlük etkinliklerle bağlantılı olarak daha fazla sürdürülebilirlik algısı yaratmaktadır. Ayrıca, farklı ve karakteristik üretim süreçleri, tüketiciler için daha fazla memnuniyet yaratmaktadır. Çünkü Yerel ürünler, kültürel miras içeren, özgün yöntem ve tariflere

göre hazırlanmaktadır. Bu mirasın aktarım, katılım, koruma, resmi olarak tanınma ve kültürel işlevler gibi özellikleri vardır (Yurtseven ve Kaya, 2011).

Yöresel ürünler, algısal özellikleri, tarifleri ve içerikleri nedeniyle belirli yörelerle ilişkilendirilir. Bu geleneksel gıdaların, tüketiciyi daha ucuz alternatiflere kıyasla daha yüksek fiyatlar ödemeye istekli kılabacak kalite ve orijinalliğe sahip olması önemlidir. Geleneksel üretim tekniklerini etkileyen kültürel faktörler, bir bölgenin yerel ürünlerle bağ kurmasında önemlidir. Tüketicilerin yerel ürünlere yönelik tutumları, belirli bir coğrafi alandaki algılanan tazelik, tat, beslenme, sağlık ve güvenilirlikten etkilenir (Demircan ve diğerleri, 2022).

Sosyal değer de tüketim tercihlerinde önemli bir rol oynamakta ve yaşam tarzını yansıtmada önemli bir araç haline gelmektedir. Yöresel ve otantik ürünler, bireylerin sosyal kimliklerini benimsemelerine ve kültürel geçmişlerine bağlı kalmalarına yardımcı olurken, aynı zamanda çevreye duyarlı üretimi ve organik ürünleri destekler (Şahin ve Meral, 2012). Yöresel ürün tüketimi, bireylerin sosyal çevre ve aktivitelerle bağlantılı olduğu kadar, yöresel kültürün korunması ve zenginleştirilmesine de katkıda bulunur. Ayrıca, yöresel ürünler aile bağlarını kuvvetlendirir ve bölgenin kendine has özelliklerinin korunmasında önemli rol oynar. Tüketim tercihleri, otantiklik ve kültürel sorumluluk hissi ile bireylerin kimliklerini desteklemekte ve kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunmaktadır (Orhan, 2010).

Yöresel ürünlerin tüketimi, bir bölgenin ve toplumun sosyal ve ekonomik sağlığını desteklerken, nostaljik üretim teknikleri ile üretilen ürünler bireylerin geçmişle bağlarını güçlendirmesine ve geleneklerini sürdürmesine yardımcı olur. Genellikle küçük ölçekte üretilen bu ürünler, seri üretim alternatiflerine göre benzersiz ve farklı özellikleri nedeniyle daha çekici olma eğilimindedir. Nostalji, tüketicileri kültürel miras ve prestij ile ilişkilendirerek yerel tüketim kültüründe önemli bir rol oynamaktadır. İşletmeler, hedef kitleleriyle etkili bir şekilde iletişim kurmak için reklam kampanyalarına nostaljik ve geleneksel unsurları dahil etmeyi dikkatlice düşünmelidir (Bilge ve Aktaş, 2019). Bununla birlikte, nostaljik ürünlerin potansiyel olarak bireylere olumsuz geçmiş deneyimleri hatırlatabileceğini de not etmek önemlidir. Bu ürünler sadece yerel halk tarafından değil, bölgeye göç etmiş kişiler tarafından da belirli bir grup ya da topluluğa aitlik duygusu uyandırdığı için tercih edilmektedir. Bir ürünün kültürel, tarihi ve geleneksel unsurları içeren özgünlüğü de

nostalji algısını etkilerken, modern gelişmeler özgünlüğü olumsuz yönde etkileyebilmektedir.

Bireyin kendini tanımlamasında önemli rol oynayan bölgesel aidiyet duygusunu güçlendirme isteği, küreselleşmenin de etkisiyle daha da etkili hale gelmiştir. Üretici-tüketici ilişkisinin sadakat, bağlılık ve aşinalık duyguları yoluyla korunması, kimlik yapıları bağlamında tüketici tercihlerini etkiler. Ürüne, üreticiye, üretim sürecine ve satıcıya aşinalık, satın alma karar verme sürecinde yardımcı olur. Alternatif ürünler sunan pazarlarda üreticiler, tüketicilerle doğrudan iletişim halinde oldukları için yerel bir bakış açısıyla değerlendirilmektedir. Üreticiyi yakından tanımak ürüne karşı bir güven duygusu oluşturur. İster mikro ölçekli bir işletme ister tek bir zanaatkar olsun, tüketiciler üretici ile doğrudan iletişim kurabilmekten eşsiz bir keyif almaktadır. Hatta bazı tüketici grupları bu satın alımları aileleri içinde yaptıklarını ve kazançlarını güvendikleri ve tanıdıkları kişilere aktardıklarını iddia etmektedirler. Tüketiciler "tanıdık" olarak algıladıkları geleneksel ürünlere duygusal tepkiler sergilemekte ve yerel ürünler tüketicilerde heyecan, neşe ve şevk uyandırmaktadır (Çetin ve diğerleri, 2019; Erdem ve diğerleri, 2018).

Yerel olarak algılanan ürünlerin başında yer alan gıda ürünleri ağırlıklı olarak doğa, yerel köken, süreç ve duyuşsal unsurlar açısından incelenmektedir. Bu yerel ürünler, seri üretilen alternatiflere göre daha sağlıklı olarak algılanmakta ve tüketicilere çevresel ve sosyoekonomik faydalar sunmaktadır. Ancak yerel ürünler, özellikle gıda ve tarım ürünleri açısından, kalite değerlendirmeleri diğer ürünlere göre daha belirsiz olabilir. Sağlıklı ve besleyici olarak kabul edilmelerine rağmen, bu ürünler sıklıkla sunan küçük ölçekli işletmeler nedeniyle gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili endişeler zaman zaman ortaya çıkmaktadır. Birçoğu yerel özellikler taşıyan organik tarım ürünlerine olan talep, sürdürülebilirlik, sağlıklı ve güvenilir ürün isteği, kalite ve lezzet, sosyoekonomik bağlamda tüketimin bir 'deneyim' olarak algılanması gibi faktörlerden kaynaklanmaktadır (İbiş, 2021). Bu ürünler yerel özelliklerini korurken artık üretim ve dağıtım ağlarındaki çeşitli paydaşların yardımıyla tüketicilere sunulmaktadır. Organik tarım ürünleri ve gıda maddeleri, sentetik katkı maddeleri içermediğinden hem tüketici sağlığı hem de üretildikleri çevre için daha sağlıklı kabul edilmektedir. Yöresel ürünlere olan talebin artması kuşkusuz organik tarım ürünlerini de olumlu yönde etkilemiştir (Öztürk ve Halaç, 2020). Bu bağlamda yerel ürün

özelliklerini doğru algılayan tüketiciler ile organik ürün tüketimini sağlıklı yaşam ve kalabalıktan farklılaşma yolu olarak gören tüketiciler genel olarak benzer demografik özellikler sergilemektedir.

1.4.3. Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Kavramı

Yöresel ürünler genellikle daha yüksek kaliteleri ve sosyal işlevleri nedeniyle değerlendirir ve bölgesel kültür veya coğrafi işaretler ile ilişkilendirilmelerinden dolayı yüksek fiyatlara satılmaktadır. Coğrafi İşaretler, taklitlere karşı koruma sağlar, tüketici tutumlarının oluşmasına katkı sağlar, değer katar, istihdam yaratır ve bölge turizmine katkı sağlar. Avrupa Birliği'nde, tarım ürünleri ve gıda maddeleri için üç farklı kalite etiketi vardır. Bu etiketler, tüketicileri gıda sahtekarlığından korumak ve bölgelerin fiziksel, kültürel ve tarihi özelliklerini vurgulayarak benzersiz kimliklerini sergilemelerine yardımcı olmak için tasarlanmıştır, bu da bölgelerin diğerlerinden farklılaşmasını ve bölgesel bir çapa görevi görmesini sağlar (Kan ve diğerleri, 2012).

Coğrafi işaretler kavramsal olarak “menşe adı” ve “mahreç işareti” olarak ikiye ayrılır. Menşe adı, doğal ve beşerî koşulların doğrudan izlerini taşıyan, belirli bir coğrafi bölge içinde o bölgeye ait bir ürünün tüm özelliklerini taşıyan ürünler için kullanılmaktadır. Erzincan Tulum Peyniri, menşe adı tescilli bir üründür ve tescilde belirtilen coğrafi sınırlar dışında üretilemez. Mahreç işareti ise yine o coğrafyadan kaynaklanmakla birlikte üretim ve işleme aşamalarından en az birinin o bölgeye özgü olduğu anlamına gelmektedir (Pektaş ve diğerleri, 2018).

Geleneksel ürün kavramı, söz konusu ürünün yapımında geleneksel unsurların kullanıldığını ve geleneksel unsurların ürünü, benzer özelliklere sahip diğer ürünlerden üstün bazı özelliklere sahip olduğunu göstermektedir. Ürünün bu özelliği kazanması, geleneksel üretimden ya da geleneksel hammaddeden kaynaklanabilmektedir. Bir ürünün geleneksel ürün sayılabilmesi için otuz senedir kullanımda olması gerekmektedir. Geleneksel ürün ve coğrafi işaretleri ayıran en temel unsur, geleneksel ürünlerin yapımında coğrafyaya bir atıfta bulunulmaması ve geleneksel ürünlerin belirli bir coğrafya içerisinde üretilme zorunluluğunun bulunmamasıdır (Yıldız, 2018: 28).

Türkiye'de coğrafi işaretler ile ilgili yasal düzenlemeler Avrupa Konseyi düzenlemeleri doğrultusunda Türk Patent Enstitüsü tarafından 1995 yılında ilan edilmiştir. Türkiye'deki Coğrafi işaretler iki kategoriye ayrılır: menşenin belirlenmesi ve mahreç işareti verilmesi. Bir ürünün işlenmesi ve diğer işlemlerinin tüm aşamaları belirli bir bölgede gerçekleşiyorsa ürüne menşe adı, bölgede en az bir aşama gerçekleşiyorsa mahreç işareti verilir (Maghaminia, 2019). Kültürel değerlerin korunması ve bölgesel ürünler sunan işletmelerin hayatta kalması ve etkin bir şekilde faaliyet göstermesi için devlet desteği şarttır. Son yıllarda gıda endüstrisindeki tüketici tercihleri kalite, sosyal ve çevresel kaygılarla ilişkilendirilen ürünlere doğru kaymıştır. Üreticiler ve tüketiciler arasındaki ekonomik ve sosyal mesafenin azaltılması, üreticileri destekleyecek ve gelirlerini artıracaktır.

Şekil 2: Coğrafi İşaretler



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2023).

Tablo 6: İzmir'in Coğrafi İşaretleri Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Ürün Grubu	Türü
Arsılanlar Biberi	18.08.2022	Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar	Menşe adı
Bergama Kozak Çam Fıstığı	21.10.2008	Çam fıstığı	Menşe Adı
Bornova Kınalı Bamyası	27.10.2020	Bamya / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Menşe adı
Bornova Misket Üzümlü	07.04.2021	Üzümlü / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Menşe Adı
Bozdağ Kestane Şekeri	25.12.2000	Kestane Şekeri	Mahreç işareti
Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	02.08.2021	Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Mahreç işareti
Çeşme Kavunu	20.01.2021	Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Menşe Adı
Ege İnciri	27.07.2003	Ege İnciri	Menşe işareti
Ege Sultani Üzümlü	06.02.2003	Çekirdeksiz üzüm	Menşe Adı
Gümlüdür Mandalinası	06.07.2015 (başvuru tarihi)	Mandalina	Menşe Adı
Güney Ege Zeytinyağları	29.07.2004	Zeytinyağı	Menşe Adı
İzmir Boyozu	08.12.2017	Boyoz (Fırıncılık Ürünü)	Mahreç İşareti
İzmir Gevreği	28.09.2021	Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç İşareti
İzmir Kumrusu	Aralık 2017	Sandviç	Mahreç İşareti
İzmir Lokması	21.03.2017	Lokma	Mahreç İşareti
İzmir Şambalisi	18.01.2011	Şambali	Mahreç İşareti
İzmir Tulum Peyniri	24.01.2022	Peynir	Mahreç İşareti

Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Ürün Grubu	Türü
Kavacık Üzümlü	06.04.2018	Sofralık Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Menşe Adı
Kemalpaşa Kirazı	24.03.2021	Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Menşe Adı
Kınık Kuru Domatesi	25.04.2022	Domates Kuru / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Mahreç İşareti
Kuzey Ege Zeytinyağları	14.11.2018	Natürel Sızma Zeytinyağı	Mahreç İşareti
Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	26.10.2020	Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar	Menşe Adı
Ödemiş Köftesi	12.04.2021	Köfte / Yemekler ve çorbalar	Mahreç İşareti
Ödemiş Patatesi	03.08.2002	Patates	Menşe Adı
Seferihisar Mandalinası	14.08.2018	Mandalina	Menşe Adı
Tire Şiş Köfte	12.02.2021	Köfte / Yemekler ve çorbalar	Mahreç İşareti
Torbalı Kuru Domatesi	18.08.2022	Domates kuru / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Mahreç İşareti
Urla Sakız Enginarı	24.11.2017	Enginar	Menşe İşareti

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2023).

1.5. EGE BÖLGESİNİN YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Ege Bölgesi mutfak kültürü, zeytinyağı ve zeytinyağlı yemekleri ile bilinir. Zeytin ve zeytinyağı, antik kültürlerde kutsal sayılır ve barışın, iyiliğin simgesi olarak kabul edilir. Ege mutfak kültüründe, zeytinyağlı yiyeceklerin yanı sıra ot yemekleri ve sebzeler de önemli bir yer tutar. Bölgede, farklı ot türleri kullanılarak salata ve zeytinyağlı yemekler hazırlanır. Ayrıca, Ege kıyıları deniz ürünleri açısından zengin olup, sahil kesimlerinde deniz ürünleri tüketimi iç kesimlere göre daha fazladır (Karadağ ve Özer, 2022).

Ege Bölgesi'nde farklı yörelerde çeşitli yemekler ön plana çıkar. Aydın bölgesinde incir, zeytin ve zeytinyağı, turuncgiller ve deniz ürünleri önemlidir, Denizli yöresinde ise keşkek, arabaşı, mısır gömbesi ve leyen böreği gibi yemekler dikkat çeker. Manisa ve Kütahya yörelerinde de özgün yemekler bulunur. Afyonkarahisar

mutfağında ise haşhaşın bol miktarda kullanılması ve kaymak ve lokumun öne çıkması dikkate değerdir (Çınar ve Sormaz, 2021).

Ege Bölgesi'nde dışarıda yeme kültürü, sahil ilçelerinde iç kesimlere göre daha gelişmiştir. Sahil yörelerinde balık restoranları rağbet görürken, iç kesimlere gidildikçe pide çeşitlerine talep artar. Bölgede, farklı yörelerde farklı mutfak araç ve gereçleri kullanılır. Kıyı Ege'de zeytinyağlı yemekler ve ot türü yiyecekler ağırlıklı olması, pişirme yöntemlerinin de farklılaşmasına yol açar. İzmir yöresinde kahvaltıda boyoz, haşlanmış yumurta, peynir ve çeşitli sebzelerin yanı sıra narenciye, incir ve enginar gibi çeşitli reçeller bulunur. Öğle ve akşam yemeklerinde genellikle tarhana, pilav, mercimek gibi çorbalar, turp salatası, yeşil fasulye yemekleri, sütlaç gibi hafif yemekler ve tatlılar eşlik eder. Aydın'da kahvaltı beyaz peynir, domates, salatalık, zeytin, salatalar, yöresel reçeller, ekşi mayalı ekmek ve bazlamadan oluşuyor. Diğer ögünlerde ise tarhana gibi çorbalar, patlıcan kızartması, yaprak sarma gibi çeşitli yemekler ve balkabağı tatlısı, sütlaç gibi tatlılar yer alır (Altıntaş ve Hazarhun, 2020).

Muğla'da kahvaltıda çay, bal, menemen, domates, biber, haşlanmış yumurta ve hamur işleri bulunur. Öğle ve akşam yemeklerinde çeşitli çorbalar, sebze yemekleri ve börekler bulunur. Akşam yemekleri genellikle keşkek, çöktürme, salamura et yemekleri, zerde, hoşmerim gibi tatlılardan oluşur. Kütahya'da peynir veya tahinli hamur işleri ile kahvaltı ve öğle yemeği hafiftir. Öğle ve akşam yemeklerinde cimcik, sini mantısı, dolamber börek gibi yemekler, çeşitli çorbalar ve dolmalar yer alır (Esen ve Kılıç, 2020; Çınar ve Sormaz, 2021).

Denizli mutfağında soğan, sarımsak, domates sosu ve buharda patates ile kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinde ise fasulye, mercimek gibi çeşitli çorbalar servis edilir. Patlıcan dolması ve kızartılması gibi çok çeşitli patlıcan yemekleri vardır (Çerikan, 2019). Manisa'da kahvaltı domates ve soğan sote, zeytin, biber ve yumurtadan oluşur. Öğle ve akşam yemeklerinde erişte ve börek eşliğinde tarhana çorbası, dolma, etli güveç gibi yemekler yer alır (Özleyen ve Tepeci, 2017).

Uşak'ta tarhana çorbası en popüler kahvaltı yemeği olup, öğle ve akşam yemeklerinde de sıklıkla tüketilir. Yemeklerde erişte, nohut çorbası, etli yahni, yahni, keşkek gibi yemekler, katmer ve tahin helvası gibi tatlılar yer alır (Çatır ve Eşref, 2018). Afyonkarahisar kahvaltısında çay, haşhaş, yoğurt, börek, tereyağı, peynir, çorba, öğle ve akşam yemekleri ise kebab, paça, pilav gibi et yemeklerinden sonra

ekmek kadayıfı ve hoşmerim gibi tatlılardan oluşuyor. Bölge genelinde çok çeşitli sebze yemekleri, çorbalar ve salatalar tüketilmekte olup, özellikle tarhana çorbası popülerdir (Kızıldemir, 2019).

İzmir, ağırlıklı olarak zeytinyağı kullanılarak yapılan yemekleriyle Akdeniz mutfağıyla ünlüdür. Şehrin coğrafi konumu ve iklimi, bol miktarda sebze, meyve ve yabani otları destekler. Akdeniz mutfağıyla tanınan bir diğer destinasyon olan Aydın'da ise zeytinyağının yanı sıra incir, narenciye ürünleri, reçel, üzüm ve şarap çeşitleri de bulunmaktadır. Kıyı kenti, çipura, kefal ve barbunya gibi zengin balık çeşitliliğine sahiptir (Çakmak, 2022). Batı Anadolu'nun tarihi açıdan önemli bir kenti olan Manisa ise zaman içinde çeşitli uygarlıkların etkisiyle zengin bir mutfak çeşitliliğine sahiptir. Kent, zeytin, üzüm, kiraz, domates, kavun gibi ürünlerin yanı sıra tavuk ve kuzu eti ile de önemli bir tarım ve hayvancılık merkezidir (Özleyen ve Tepeci, 2017).

Ege bölgesinde özellikle kıyı şeridinde birçok ot tüketilmektedir. Dünya genelinde farklı otlar ve bitkiler, her ülkenin kendi mutfak kültüründe kullanılmaktadır. Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde yetişen çeşitli otlar, zeytinyağlı yemeklerle 'yeşil mutfak' olarak anılan Ege mutfağına katkıda bulunmaktadır. Sağlık bilinci artan insanlar, doğal gıdalara yönelerek ot yemeklerine ilgi göstermektedir. Bu ilgi, ot festivallerine talep ve ot yemeklerinin restoran menülerinde yer almasıyla otların ticari değerinin artmasına ve tarımsal üretiminin gelişmesine yol açmıştır. Ege mutfağında, otlar genellikle zeytinyağıyla az pişirilerek vitamin ve renk değerleri korunmaktadır.

Ege mutfağında sıklıkla kullanılan otlar; acıot, nohut büyüklüğünde siyah meyveleri olan, odunsu, dikenli, yaprak dökmeyen bir bitkidir ve kökleri asparagin ve vitaminlerce zengindir. Kendine özgü anason aromasına sahip dayanıklı bir bitki olan Arapsacı, genellikle karışık otlu yemeklerde, hamur işlerinde, balık ve diğer et yemeklerinde kullanılır. Biberiye, dünya çapında yaygın olarak kullanılan Lamiaceae familyasından aromatik ve tıbbi bir bitkidir. Akdeniz ülkelerinde bulunan uzun ömürlü bir bitki olan cizgan, antioksidan olmak üzere çeşitli kullanımlara sahiptir. Deniz Börülcesi, tuzlu bölgelerde yetişen ve balık lokantalarında rağbet görmeye başlayan sulu, tuzlu bir bitkidir (Kök ve diğerleri, 2020).

Ebecik veya ebegümece, Avrupa, Kuzey Afrika ve Güneybatı Asya'ya özgü eski bir bitkidir. Dürüm, börek gibi yemeklerde kullanılan pembe çiçekleri ve iri yaprakları ile tanınır. Yaprakları çiğ olarak salatalarda veya çorbalarda pişirilerek ve haşlanmış sebze olarak tüketilebilir. Karahindiba, yeşil, tırtıklı yaprakları ve sarı çiçekleri olan başka bir bitkidir. Türkiye'ye özgüdür ve çiğ, haşlanmış veya zeytinyağı ve limon ile Ege bölgesinde sıklıkla tüketilmektedir. Kuzukulağı, ıspanak benzeri bir bitki olup, çiğ veya pilav gibi yemeklerde pişirilerek tüketilebilir. Meneviş Yaprığı veya meneviş ağacının genç yaprakları salamura muhafaza edilerek çeşitli yemeklerde kullanılabilir. Turpotu veya yabani turp, turp ailesinin yabani bir üyesidir ve yaprakları hardal bitkilerinden daha az keskindir. Sonbahardan mayısa kadar yabani ortamda bulunur ve çeşitli yemeklerde kullanılır. Yabani pancar, ıspanağa benzeyen, sapları kırmızımsı bir bitki olup, çorba, börek, bakliyatla pişirilmesi gibi çeşitli yemeklerde kullanılır. Yabani Sarımsak, beyazdan pembeye kadar çiçekli bir bitkidir ve omlet, börek ve makarna sosları dahil olmak üzere çeşitli yemeklerde kullanılır (Kök ve diğerleri, 2020).

Bu bitkiler, yöresel yemeklerde farklı şekillerde kullanılmakta ve kendi bölgelerinin zengin mutfak geleneklerine katkıda bulunmaktadır.

1.6. İZMİR MUTFAK KÜLTÜRÜ

Tarih boyunca Ege ve İzmir mutfağı, nesilden nesile aktarılan kendine özgü yapısı nedeniyle mutfak kültürleri arasında önemli bir yer tutmuştur. İzmir mutfağı, Giritli ve Boşnak göçmenler ile Sefarad Yahudileri ve Levantenlerin kültürleriyle harmanlanarak çeşitlenmiştir. İzmir'in mutfağı, kentte doğup büyüyenlerin damak zevkleriyle zenginleştirilmiş hafif yemeklerden oluşan sağlıklı bir mutfaktır. Yöredeki tüm pilav, dolma ve et yemeklerinin zeytinyağı ile pişirilmesiyle zengin ve çeşitli gastronominin temeli zeytinyağıdır. Zeytinyağı, İzmirlilerin kızarmış ekmekleri baharat serpilmiş taze zeytinyağına batırıp tulum peyniri ile tükettikleri kahvaltı sofralarının da vazgeçilmezidir (İpkoparan ve Özkanlı, 2020).

İzmir mutfağının öne çıkan bir diğer özelliği ise otlu yemekleridir. Bölgenin uygun iklimi ve bitki örtüsü, yerel otların bolluğuna ve lezzetine katkıda bulunur. Limon suyu ve zeytinyağı ile pişirilen bu otlar yörede en çok tüketilen yemekler

arasında yer almaktadır. Başta İzmir olmak üzere Ege bölgesine özgü, çok sevilen ancak henüz coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmemiş pek çok yöresel lezzet bulunmaktadır. İzmir'in kendine özgü mutfak kültüründen doğan bu lezzetler, kent için önemli bir tanıtım kaynağı olup, diğer coğrafi işaretli İzmir lezzetleri gibi tanınmayı beklemektedir (Çakmak, 2022).

İzmir'in öne çıkan yöresel lezzetlerinden bazıları, haşlanmış ve soğutulmuş kuzu başından yapılan soğuk bir yemek olan söğüş; midye dolmasından yapılan sokak yemeği midye dolması; bağırsak ve bumbardan yapılan bir kebab olan kokoreç. Ege ve Akdeniz bölgelerine özgü yabani bir bitki olan Şevketi bostan, hücre yenileyici, sindirim sistemini düzenleyici ve hormon dengeleyici özellikleriyle bilinen yöre mutfağının bir diğer önemli ögesidir. Son olarak İzmir'de içilen fermente bir içecek olan sübye, şehrin gastronomik lezzetleri arasında yerini almıştır. Subiyya, Horchata, Pepitada gibi isimlerle anılan sübye, kavun veya badem çekirdeklerinin ezilmesiyle şekerin karıştırılmasıyla yapılan bir tür şerbettir (Karslı ve Candemir, 2023).

İzmir mutfağına has lezzetler olduğu kadar İzmir'in coğrafi işaretli gastronomik lezzetleri de bulunmaktadır. Bunlardan biri Akdeniz iklim bölgelerinde popüler bir ürün olan Bergama Kozak çam fıstığıdır. Kozak çam fıstığı, yüksek nem ve bol yağış tercih etmesine rağmen yeraltı su seviyesinden olumsuz etkilenir. Dolgun gövdesi, iri boyutu ve açık krem rengiyle tanınan bu yemiş, potasyum, fosfor, magnezyum, demir, kalsiyum, bakır, çinko ve manganez gibi besinler açısından oldukça zengindir. Çam fıstığı çeşidi, yaklaşık %27 oranında iç verim sağlar ve doymamış yağ asidi bileşimi nedeniyle sağlığa oldukça faydalıdır (Saygılı ve diğerleri, 2020).

Akkoza, Tekkoza ve Karaaşi kestanelerinin meyvesi olan Bozdağ kestanesi iri iriliği, lezzetli tadı ve bozulmamış yapısıyla diğer yöre kestanelerinden ayrılmaktadır. Yüksek karbonhidrat içeriği ve A, C, B grubu vitaminleri ile bu kestane oldukça besleyici bir besindir. Mahreç etiketli Bozdağ kestanesi artık Bozdağ kestane şekeri olarak tüketicilerle daha güvenilir bir şekilde buluşmaktadır (Eltez ve diğerleri, 2015).

Sarı lop inciri olarak da bilinen Ege İnciri, açık sarı kabuklu ve pembemsi etli olup, Ege Bölgesi'nde Menderes havzası alanlarında yetiştirilmektedir. Temmuz-eylül ayları arasında hasat edilen incir ortalama 65 gram ağırlığa ulaşmaktadır. Menşei markasıyla tescillenen Ege İnciri hem taze tüketime hem de kurutmaya uygundur.

Çekirdeksiz bir çeşit olan Ege Sultani üzümü soğuğa karşı hassastır ve kumlu veya kumlu-tınlı topraklarda gelişir. Ayrıca Menşei etiketlidirler (Duman ve Yazıcı, 2018).

Ege bölgesinin çeşitli il ve ilçelerinden toplanan zeytinlerden elde edilen Güney Ege zeytinyağı, Menşei etiketli olup, serbest yağ asidi içeriği, peroksit değeri kimyasal ve duyu analizi sonuçlarına göre sınıflandırılmıştır. Natürel sızma, natürel birinci, rafine zeytinyağı ve riviera zeytinyağı olarak gruplandırılmıştır. Organik tarım yöntemleri kullanılarak üretilen zeytinyağı da "organik natürel zeytinyağı" adı altında tüketicilerin beğenisine sunulmaktadır (Tekelioğlu, 2019).

Ayvalık zeytinleri, özellikle hidrolik sıkım, soğuk damlama, sürekli sistemler gibi çeşitli yöntemlerle ekstraksiyon işlemi ile bölgenin meşhur Kuzey Ege Zeytinyağlarının üretiminde kullanılmaktadır (Yıldız, 2020).

Boyo, bileşimindeki tahin içeriğinden kaynaklanan eşsiz lezzetiyle İzmir'in günlük yaşamının vazgeçilmezidir. Hamur un, su ve tuzdan yapılır ve çıtır, pul pul ve orta yumuşaklıkta bir hamur haline getirilmeden önce tahin ve yağ karışımı ile birleştirilir. 150 yıllık bir sandviç ekmeği olan İzmir kumrusu, yörenin sevilen bir diğer yemeğidir. Genellikle yöresel peynir, domates ve biberle doldurulduğu gibi sucuk, salam ve eritilmiş peynirle kızartılır. Boyu 16-18 cm, kalınlığı 4-6 cm olan tost ekmeği, üretildikten sonra bir gün tazeliğini koruyabilmektedir (İpkoparan ve Özkanlı, 2020).

İzmir lokması, un, su, tuz, maya ve şekerden yapılan, limonlu şerbete batırılıp kızartılan çörek benzeri bir hamurdan oluşan günlük bir lezzettir. İrmik, şeker, süt veya yoğurt, nişasta ve kabartma tozu ile pişirilip şerbete batırılarak hazırlanan, üzeri badem veya antep fıstığı ile süslenen İzmir şambalisi de sevilen bir tatlıdır ((Yıldız, 2020).

Bölgenin coğrafi özellikleri nedeniyle kendine özgü yapısı ile önemli bir ürün olan Ödemiş patatesi, sarı etli ve beyaz etli patatesler arasında farklılık gösteren nişasta içeriğine sahiptir. Menşei etiketi ile tanınan Seferihisar mandalinası, tatlı tadı ve düşük limon aroması ile dikkat çekmektedir (Akpulat, 2020). Yerel bir çeşit olan Urla Sakız Enginar, kendine özgü bir görünüme sahip olup, yumuşak çiçek tomurcukları ile beğenilirken, diğer yerel enginarlar daha çok konserve endüstrisi için uygundur (Bakırcı ve diğerleri, 2017). İzmir'de yetiştirilen ve tescillenen bu gastronomik ürünler, geleneksel pişirme yöntemleri korunarak ve uygun hammadde kullanılarak yörenin cazibesine ve üretimin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

İzmir'in mutfak kültürü analiz edildiğinde, günümüzde nadiren de olsa bazı ilçe ve kent merkezlerinde bulunan yemekler arasında sura (kaburga dolması), oğlak dolması darp (ciğer dolması), büryan pilavı ve gerdan tatlısı gibi yemeklerin Osmanlı mutfağı kökenli olduğu tespit edilmektedir. Keşkek, oğlak dolması, büryan pilavı, kelle ve paça, un helvası, zerde, pirinç çorbası (borani olarak da bilinir) ve çeşitli ot ve sebzelerle hazırlanan tirit veya papara gibi günlük yemeklerin yanı sıra, katmer, hoşaf (değişik meyvelerden yapılan), kar şerbeti ve koruk şerbeti gibi içecekler de İzmir mutfağındaki özel gün yemekleri arasında yer almaktadır. Bu yemek ve içeceklerin asırlardır Selçuklu mutfağına ait olduğu bilinmektedir. İzmir'de günlük mutfakta etin sebzelerle birlikte tencere yemeği olarak tüketildiği gözlemlenmektedir. Sebzeler genellikle kuzu etiyle birlikte pişirilmektedir. Özel gün yemeklerinde ise et ve buğday ön planda yer almaktadır. İzmir'in kırsal kesiminde ise beslenmenin temelini ekmek oluşturur. Yörük köylerinde en yaygın tüketilen ekmek çeşidi ince açılıp sacda pişirilen yufka ekmeğidir. Ayrıca, daha kalın ve küçük olan hibrit/şebit (Seferihisar Payamlı köyü) ve çörek (Kiraz-Seferihisar Payamlı köyü) adı verilen ekmekler de sac üzerinde hazırlanmaktadır. Tandır ekmeği veya kapanç (Kiraz) olarak adlandırılan ekmek ise sacın üzeri kapatılarak pişirilmektedir. Sokak fırınlarında ekşi veya tatlı maya ile yapılan ekmekler ise bölgeye göre mayalı ekmek, somun yer ekmeği (Kiraz), nohut mayalı ekmek ve kahrat ekmeği (Tire) gibi çeşitli isimlerle anılır. İzmir'de soğuk içecekler incelendiğinde, günlük tüketimde ve özel günlerde geniş bir şerbet çeşitliliği dikkat çekmektedir. Limonata, vişne şerbeti, çilek şerbeti, karadut şerbeti, demirhindi şerbeti ve lohusa şerbeti bu çeşitliliğe örnek olarak gösterilebilir. Kırsal bölgelere gidildikçe ise bu çeşitlilik yerini kuru veya taze meyvelerden yapılan hoşafa bırakmaktadır (Hasırcılar, 2018: 193-206).

Bir toplumun bir yiyeceği nasıl yediğine ya da neden yemediğine bakılarak yemek kültürü ile ilgili birçok bilgi edinilmektedir. İzmir şehri kurulduğu günden bugüne kadar farklı inanç ve medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Oldukça zengin bir mutfağa sahip olması bu çok kültürlü geçmişine bağlanılmaktadır (Erdoğan ve Özdemir, 2018:250).

İzmir ve çevresinde yaşamış Türkler, Rumlar, Levantenler, Sefarad Yahudileri, balkanlardan göç eden Makedonlar, Boşnak ve Arnavutlar, adalardan gelenler (Giritliler) ve Afrika asıllı Arapların İzmir mutfak kültürünün oluşması ve

gelişmesinde katkıları büyüktür (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). Tarih boyunca yaşanan göçlerle ve farklı milletlerin, kültür ve inanışların etkisiyle harmanlanarak şekillenen İzmir mutfağında Ermeni, Rum, Yahudi, Girit, Balkan ve Levanten ileri görülmektedir. Örnek olarak, Giritlilerin İzmir'e kazandırdığı ot yemeği kültürü, Sefarad Yahudilerinden miras kalan sübye içeceği ve boyoz, Rumların bir armağanı olarak da midye dolma ve anasonlu gevrek gösterilebilir (Erke, 2018:1).

Nedim Atilla İzmir mutfağını “Türk mutfağının en ayrıcalıklı en özel mutfağı” olarak tanımlamış ve bu özel oluşunu bütün medeniyetlerden izler taşıyarak melez bir mutfak kültürü olmasına dayandırmıştır. Atilla’ya göre dünyada et, sebze ve otları aynı yemek içerisinde bu kadar güzel harmanlayabilecek bir mutfak daha bulunmamaktadır (İZKA, 2011:61).

Sefarad terimi, İspanya’da yaşayan ve tarih boyunca önemli kültürel ve sosyal etkiler yaşayan Yahudi topluluğunu ifade eder. 711’de Endülüs’ün Müslümanların fethine kadar çeşitli yönetici topluluklar altında yaşayan Sefaradlar, Müslümanların kapsayıcı politikalarından yararlanarak çeşitli alanlarda ilerlemeler sağlamıştır. 1492’de Elhamra Fermanı, Müslümanları ve Yahudileri Hristiyanlığa dönmeye veya İspanya’yı terk etmeye zorlayarak, birçok Sefarad’ın kendilerini hoşgörüle karşılayan Osmanlı İmparatorluğu’na göç etmesine neden olmuştur (Tınaz, 2021). İzmir, Sefaradların gelişinden önce de Yahudi toplulukları bulunmasına rağmen, bir ticaret limanı olarak gelişmeye başladığı 16. yüzyılın sonlarına kadar tercih edilen bir yerleşim yeri değildi. Sefaradların İzmir’deki ticarete ve hayatın diğer alanlarına yaptığı katkı, onları şehrin vazgeçilmez bir parçası haline getirmiş ve şehirdeki en büyük ikinci gayrimüslim topluluk haline getirmiştir. Ancak, 1948’de İsrail’in kurulmasından ve İspanya ve Portekiz’in 2013 ve 2014’te vatandaşlık hakları teklifinden bu yana nüfusları önemli ölçüde azalmıştır (Kaya, 2021).

Akdeniz mutfak kültürünün bir parçası olan Sefarad mutfağı, öncelikle et ve süt ürünlerinin birlikte tüketimini yasaklayan koşer kuralları nedeniyle sebze kullanımına vurgu yapmaktadır. Patlıcan en yaygın kullanılan sebzedir ve pırasa, kabak ve ıspanak da popüler seçeneklerdir. Sefarad yemeklerinin örnekleri arasında fritada, medyas de berencena ve alburniya bulunur. Balık yemekleri de Sefarad mutfağında öne çıkmaktadır. Bu yemeklerin en çok bilineni, ajada (sarımsaklı mayonez) ve agristada (yumurtalı limonlu sos) ile servis edilen pişkado frito’dur.

Sefarad mutfağında hamur işlerine büyük önem verilir. Boyoz, börek, bulema en bilinen örneklerdendir. Birçok hamur işinde kullanılan domates ve patlıcan dolgusu Handrajo, İzmir'in Sefarad mutfağına özgüdür. Membrillo, şarope blanco ve mogado en ikonik Sefarad tatlıları arasında yer alırken, kezada İzmir'in yerel bir spesiyalitesidir. Ayrıca sübye de Sefaradların İzmir'in mutfak kültürüne önemli katkılarından biridir (İpkoparan ve Özkanlı, 2020).

İzmir'de yaşamış Sefarad Yahudilerinin en bilinen yemekleri arasında; tarama (balık yumurtası mezesi), şambrak (börek), pırasa köftesi, pırasa dolması, domates ve maydonoz ile hazırlanan beyin, patlıcanlı gül böreği, sübye içeceği ve boyoz gösterilebilir (Avlaremaz, 2017).

İzmir şehrinin gastronomi potansiyeli taşıyan bir destinasyon olmasında Sefarad mutfağının katkıları göz ardı edilemez. Bugün İzmir mutfak kültürü ile özdeşleşmiş ve adeta bir simge haline gelmiş olan boyoz İzmir mutfağına Sefarad Yahudilerinden kalmış bir mirastır. Kavun çekirdeğinden elde edilen sübye içeceği ve kavrulmuş kavun, karpuz çekirdeği de örnek gösterilebilir (İZKA, 2011:58).

Fransızca güneşin doğuşu anlamına gelen "lever" kelimesinden türetilen "levanten" terimi, Doğulu veya Doğu'da yaşamış insanları ifade eder. Genel olarak 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu'nun liman kentlerine çeşitli nedenlerle yerleşen İngiliz, Hollandalı, İtalyan, Fransız, Macar ve Slav kökenli gayrimüslim toplulukları tanımlamak için kullanılmıştır. Katolik ya da Protestan olan bu Levantenler, kendi geleneklerini yerel halkın gelenekleriyle harmanlayarak kendilerine özgü bir kültür oluşturmuşlardır. Levantenler, Beyrut, Halep, İskenderiye, İstanbul, Selanik, İzmir gibi Osmanlı İmparatorluğu'nun liman kentlerinde yaşamışlardır (Yıldız, 2021). 17. ve 19. yüzyıllar arasında İzmir'de yoğun olarak yaşayan Levantenlerin kendilerine verilen kapitülasyonlar sayesinde ticaret ile uğraştıkları bilinmektedir. Bu ülkelerde üretilen ürünleri başka ülkelerde pazarlamış, ticari ilişkiler için gittikleri ülkelerden İzmir'e ve Anadolu'ya çeşitli yiyecekler, teknolojik ürünler ve hatta kültürel ve sportif faaliyetler getirmişlerdir. Avrupai kültürleri ve ticaret sonucu sahip oldukları zenginlik, sahip oldukları köşklere, okullarına, sosyal hayatlarından sofralarına kadar yansımıştır. İzmir Buca'da Hipodrom yaptırarak, İzmir'de bir karnaval havası estirmişlerdir (Oban, 2006; Yıldız, 2021).

Avrupa'nın hemen her ülkesinden gelen Levantenler, İzmir ve diğer liman kentlerine yerleşerek güçlerini yabancı ve tüccar olma etrafında birleştirmiştir. Bunu yaparken ticaret amacıyla gittikleri Asya ülkelerinin mutfak geleneklerinin yanı sıra Osmanlı ve Türk mutfaklarından öğeler içeren karma veya melez bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Çeşitli kültürel unsurları benimsemekle kalmayıp, Anadolu ve Asya'nın yöresel yemeklerini de kendi mutfak kültürlerine uyarlamışlardır (Baydar ve Yılmaz, 2022).

İzmir mutfağının gastronomik değerinin korunması, yaşatılması, gelecek nesillere aktarımı ve tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşabilmeleri adına yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilen projeler bulunmaktadır. Turuncu Çember Uygulaması ve Selluka Belgesi bunlara örnek gösterilebilir.

Turuncu çember uygulaması İzmir'de turistik faaliyetlerin sağlıklı bir şekilde devam etmesi için uygulanan hijyen ve kalite belgesidir. Konaklama ve yeme-içme işletmelerinin aldığı bu sertifika ile hem işletmeler ne yapması gerektiğinin bilincinde olmakta hem de misafirler sağlıklı ve güvenli mekanları tercih edebilmektedir. Turuncu Çember Sertifikası İzmir'i hijyenik ve güvenilir bir turizm destinasyonu olarak ilk sıraya koymaktadır. Yiyecek içecek işletmelerini değerlendirmek için birkaç kriter bulunmaktadır. Bu kriterler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve en az 75 puan alan firmalara Turuncu Çember sertifikası verilmektedir. Mekân girişleri, mekân iç ve dış tasarımı, mutfak alanları, mekanların uyguladığı atık yönetimi politikaları, çalışanlar için alınan önlem ve uygulamalar bu kriterlere örnek gösterilebilir. 2022 senesi itibarıyla İzmir'de 1291 restoran turuncu çember sertifikası almıştır (Visitİzmir, 2022).

Selluka Plaketi ve Belgesi Projesi, Tarihi Kemeraltı Yenileme Alanı içindeki lokanta/restoranlar, ayaküstü lezzetler ve gıda ürünleri satan işletmelerin yöresel lezzet, servis kalitesi, memnuniyet ve gastronomik değerleri gibi kriterlere göre değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Proje, uygun görülen işletmelere gıda güvenliği kapsamında "Selluka Belgesi ve Plaketi" verilmesini hedeflemektedir. Bu amaçla, "Tarihi Kemeraltı Bölgesinin Gastronomik Değerlerinin Belirlenmesi ve Tanıtılması Eylem Kurulunun Kuruluşu, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönerge" ve "Selluka Belgesi/Plaket Verme Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönerge" gibi yönergeler oluşturulmuştur. Selluka Plaketi ve Belgesi Projesi, Tarihi Kemeraltı Bölgesi'ndeki

işletmelerin yöresel lezzetlerini korumayı ve tanıtmayı, servis kalitesini artırmayı, müşteri memnuniyetini sağlamayı ve gastronomik değerlerini vurgulamayı hedeflemektedir. Bu projenin uygulanmasıyla, bölgedeki işletmelerin gıda güvenliği standartlarına uygunluğu teşvik edilecek ve tüketicilere güvenli ve kaliteli bir deneyim sunulacaktır. Selluka Belgesi ve Plaketi, işletmeler için prestijli bir tanıtım aracı olacak ve müşterilere güven veren bir işaret olarak kabul edilecektir. Bu belgeyi alan işletmeler, kalite standartlarına uyan, yöresel lezzetlere önem veren ve gıda güvenliği konusunda nc olan işletmeler olarak öne çıkacaklardır. Selluka Plaketi ve Belgesi Projesi, Tarihi Kemeraltı Bölgesinin gastronomik zenginliklerini koruma, tanıtma ve geliştirme amacı güden bir girişimdir. Bu proje, bölgedeki işletmelerin kalite standartlarını yükseltmeyi, yerel lezzetlere vurgu yapmayı ve gıda güvenliği konusunda örnek olmayı hedeflemektedir (İzmir Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019).

İKİNCİ BÖLÜM

TÖRENSEL YEMEKLER

2.1. ÖZEL GÜNLER VE TÖRENLER

Mutfak kültürünün şekillenmesinde sosyokültürel ve sosyoekonomik yapılar, coğrafya, dini inançlar, tarımsal üretim şekilleri ve toplumlar arası etkileşim önemli faktörlerdir. Geçiş dönemleri ve törenleri, bireyin sosyal statüsündeki değişimleri simgeleyen ritüellerle doludur. Bu süreçlerde toplumun kültürel değerleri ve yeme-içme olgusu önemli bir rol oynamaktadır. Türk toplumunda, bu geçiş dönemleri ve törenler mutfak kültürünün zenginliğini sergilemektedir (Âdemoğlu ve Durlu Özkaya, 2021).

Yeme-içme ritüelleri, insanlık tarihi boyunca coğrafi özellikler ve toplumsal-kültürel değerlerle şekillenmiştir. Geçmişten günümüze aktarılan yemek kültürü ve etrafında oluşan pratikler, toplumun deneyimlenmesinde büyük önem taşımaktadır. Türk toplumunda, doğum, sünnet, evlenme ve ölüm gibi önemli geçiş dönemleri ve törenlerde, yeme içme unsurları ve sembolik görevleri ön plana çıkmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2015).

Geçiş dönemleri ve törenlerinde uygulanan yeme-içme ritüelleri, Türk toplumunun dini inanç, gelenek ve göreneklerine bağlı olarak şekillenmektedir. Türkiye'nin tüm bölgelerinde, doğum sonrası lohusa şerbeti, sünnet yemeği, evlilikle ilgili törenler ve ölümden yapılan ikramlar gibi uygulamalar görülmektedir. Evlenme törenleri, aile kurumunun kurulduğu her toplumda önemli bir geçiş dönemi olarak kabul edilmekte ve bu süreçte çeşitli ritüeller uygulanmaktadır (Üzülmez ve Onur, 2021).

Mutfak kültürü, toplumların kültürel zenginliklerini yansıtan önemli bir unsurdur ve her toplumun kendine özgü yemek çeşitleri ve etrafında şekillenen algı ve pratikler bulunmaktadır. Aşama törenleri olarak adlandırılan önemli geçiş dönemleri olan doğum, evlenme ve ölümden kutlamak amacıyla verilen yemekler, bu kültürel değerlerin ifade edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu tür törenlerde yöresel yemekler hazırlanarak, insanları bir araya getiren ve sosyal bağları güçlendiren yemekli uygulamalar düzenlenmektedir (Şengül ve Türkay, 2016).

Düğün töreni gibi uygulamalarda yemek verilmesi, o toplum için bereket getireceği inancını taşımakta olup, farklı bölgelerde gerçekleştirilen özel günler ve törenler gelenek ve göreneklerden destek almaktadır. Düğün törenlerinde yapılacak ritüeller huzur, mutluluk ve bereket getireceğine inanıldığı için önem taşımakta ve bu ritüeller, görücü, kız isteme, nişan, çeyiz, kına, düğün ve düğün sonrası uygulamalar gibi çeşitli aşamalardan geçerek tamamlanmaktadır (Çetin, 2008).

Geçiş dönemlerinde düzenlenen yeme içme uygulamaları etrafında şekillenen ritüellerin sürdürülebilir olması gerekmekte ve geleneksel değerlere sahip çıkılması önem taşımaktadır. Bu sayede, ülkelerin kültürel değerleri korunarak kalkınması sağlanabilir. Özel günlerde yapılan uygulamalarda ikramların özelliklerine, sofranın düzenine ve servisi yapacak kişilere önem verilmekte ve toplu olarak yenilen yemekler, o toplumun sahip olduğu kültürel yapı hakkında detaylı bilgi sunmaktadır (Âdemoğlu ve Durlu Özkaya, 2021).

2.2. TÖRENSEL YEMEKLER

Ateşin ve yemek pişirmenin keşfi, sadece yemeğin tadını iyileştirmekle kalmamış, aynı zamanda toplumsal faydalar da sağlamıştır. Ateşin etrafında bir araya gelerek yemek pişirmek ve birlikte yemek yemek, sosyalleşme sürecini hızlandırmış ve yemek içeren çeşitli dini ve dini olmayan ritüeller aracılığıyla kültürel kimliğin gelişmesine katkıda bulunmuştur. Geleneksel Türk mutfak, öğün paylaşmanın önemine güçlü bir vurgu yapar ve mantralar, dualar ve çeşitli inançlar dahil olmak üzere sosyal ilişkilerin, kutlamaların ve kültürel geleneklerin önemli bir parçası haline gelmiştir (Albustanlıoğlu, 2021).

Özel günler ve törenler, İslam'ın başlangıcından bu yana Türk kültürünün önemli bir parçası olmuş, geleneksel kutlamalar ve özel günler günümüze kadar sürdürülmüştür. Bu etkinliklerde hazırlanan ve sunulan yemekler, Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır ve sembolik anlamlar taşır. Bu yemekler İslamiyet öncesi döneme kadar uzanan bir geçmişe sahiptir ve sünnet, nişan, düğün, cenaze törenleri gibi etkinlikler için hazırlanır (Bayat ve Cicoğlu, 2008).

Osmanlı Devleti döneminde özel günler ve törenler kışla, tekke, lonca, medrese, kervansaray, saray gibi yerlerde düzenlenen cömert ziyafetlerle kutlanırdı.

Anadolu toplumlarında yemek hazırlama ve tüketme pratiği törensel ve şenlikli bir olay olarak görülmekte ve belirli ve özel yiyeceklerin yer aldığı bu toplumsal bayramlara tören adı verilmektedir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). Örneğin, bir ölümden sonra helva ikram edilmesi veya bir kurbandan sonra ziyaretçilere et ikram edilmesi bu tür törenlerde sunulan yemeklere örnektir.

İslam kültüründeki Ramazan (iftar) ve Kurban Bayramı; Hristiyan inancındaki Halloween (Cadılar Bayramı), Easter Feast (Paskalya Bayramı), Christmas (Noel); Yahudilikteki Roş Aşana (Yılbaşı), Şavuot (Turfanda Bayramı) vb. özel günlerin törensel boyuttaki aile yemekleri, yemeğe dâhil olan aile üyelerinde, folklorun işlevlerinden olan aynı toplumun üyesi olma hazzına ulaşma duygusunu eyleme geçirerek birim olarak en küçük, güç olarak en büyük kurum olan ailede grup kimliğinin tescillenmesini sağlamaktadır. Geleneksel törenler ve etkinlikler hayatın her kesiminden insanı bir araya getirir ve yemek bu kutlamaların çok önemli bir parçasıdır. Sunulan yemekler yöreden yöreye farklılık gösterse de genellikle çorbayla başlayıp tatlıyla biter. Bu kutlamalarda ikram edilen yemekler birlik ve beraberliğin simgesi olup, yemek paylaşımı Türk kültürünün önemli bir unsurudur. Bu geleneklerden bazıları zamanla unutulmuş olsa da Türk toplumunda hala önemli bir yer tutmakta ve günümüzde de uygulanmaktadır (Eker, 2018).

Geçiş törenleri ve dini olaylar, törensel yemekler konusunda iki ana kategoridir. İnsan hayatındaki üç önemli aşama doğum, evlilik ve ölümdür ve bu aşamaların her birinin birçok adeti, töreni veya dini uygulaması vardır. Bu etkinlikler genellikle bir yemeği paylaşmak için bir araya gelen ve olayı kutlamak için çeşitli etkinliklere katılan arkadaşlar ve aile ile kutlanır. Bu etkinliklerin amacı, bireyin yeni durumunu kutlamak veya kutsamak ve kültürel mirasını korurken "geçiş" sırasında destek sağlamaktır (Üzülmez ve Onur, 2021).

Kutlamalar, yas, dini bayramlar ve geçiş törenleri gibi özel günler, kendine özgü yemeklerle kutlanır ya da anılır. Her tören için benzersiz şekillerde servis edilir. Ayrıca bu tip yemekler, toplumun sosyal ve kültürel değerleri hakkında fikir verir. Yeme ve içme alışkanlıkları, tıpkı dil ve geleneksel kıyafet gibi, bir yaşam biçimini ve kültürel kimliği aktaran bir iletişim aracı görevi görür. Doğum, nişan, evlilik, ölüm gibi kişisel olaylar ile dini bayramlar gibi toplumsal olayları çeşitli örf, adet ve dini uygulamalarla, aile ve dostların bir araya gelmesi ve ortak yemek yenilmesi ile kutlanır

ya da anılır. Kurban Bayramı, Ramazan, Aşure Günü gibi dini bayramlar ile Hıdırellez, Koç Katımı, Nevruz gibi mevsimlik olaylar Türk kültüründe kutlanan geleneksel olaylar arasındadır (Erol ve Alaşhan, 2020).

Türkiye'deki çeşitli kültürel gelenekler ve kutlamalar, toplumsal dayanışma ve birliği teşvik etmede önem taşımaktadır. Dini bayramlar, Kandil, Hıdırellez, Nevruz, Diş Buğdayı gibi farklı günlerin kendine has ritüelleri, yemekleri ve şenlikleri vardır. Örneğin, Kurban ve Ramazan Bayramı, misafirlere farklı yemekler ve tatlılar ikram edilirken, Hıdırellez, kuzu veya oğlak kesilerek, yemek hazırlanarak, açık alanlarda toplu yemekler düzenlenerek kutlanır. Nevruz ise yeni yılın ve doğanın canlanmasının, ateş yakılması ve çeşitli geleneksel yiyeceklerin sunulduğu bir kutlamadır. Son olarak Diş Buğdayı ise özellikle İç Anadolu'da çocukların evden eve gidip bulgur ve çiğdemlerden yapılan Çiğdem pilavı için malzeme topladıkları bir gelenektir (Bayat ve Cicoğlu, 2008).

Tüm toplumlarda geleneksel olarak, sevinç gösterme, felaketten korunma, dilek dileme, gelenekleri pekiştirme, insanları bir araya getirme, sosyal bağları güçlendirme ve kültürel değerleri gelecek nesillere aktarma gibi çeşitli nedenlerle yemekli törensel etkinlikler düzenlenmektedir. Düğün törenleri gibi etkinliklerde yemek servisi yapılması, toplumun bereket getireceğine inanılan bir uygulamasıdır (Özer, 2020).

Özel günlerde toplu olarak tüketilen yemekler, o toplumun kültürel yapısı hakkında ayrıntılı bilgiler sunmaktadır. Geçiş dönemlerinde gerçekleştirilen yeme içme uygulamaları etrafında şekillenen ritüellerin sürdürülebilir olması önemlidir. Bu uygulamaların gelecek nesillere aktarılabilmesi için geleneksel değerlere sahip çıkılması gerekmektedir. Bu şekilde ülkelerin kültürel değerleri korunur ve kalkınmaları sağlanır (Âdemoğlu ve Özkaya, 2021).

2.2.1. Geçiş Dönemi ve Törensel Yemekler

2.2.1.1. Doğum ve Törensel Yemekler

Türk toplumundaki geleneksel tören ve olayları ve bunlarla bağlantılı yemek geleneklerini arasında nişan, evlilik, doğum, sünnet evlilik yer alır. Doğum tüm

toplumlarda kutlanmakta, hamilelik ve doğum ile ilgili adetler bulunmaktadır. İnançlar ve gelenekler, farklı bölgelerde doğum ve erken bebeklik dönemini çevreleyen gelenekleri büyük ölçüde etkiler. Anadolu'da yeni doğmuş bir bebeği ziyarete gelen misafirlere "lohusa şerbeti" ikram edilirken, bebeğin ilk dişi çıktığında haşlanmış buğdaydan yapılan "hedik" ikram edilir. Çukurova'da yeni anne olan annelere sağlıklı emzirmeyi desteklemek için "Yağlı-Ballı" ve "Kaynar" gibi besinler verilmektedir. Doğum sonrası dönemde anneye ciğer salatası, şekerli buğday gibi diğer yemekler de hazırlanır (Karaca ve Yıldırım, 2020).

Bir Karadeniz bölgesi olan Mengen'de doğum törenleri sadedir ve hayatın doğal bir parçası olarak kabul edilir. Misafirler, yeni anne adayına ziyarete giderken, kadını güçlendirmek ve anne sütü üretimini teşvik etmek için sıklıkla süt, süt çorbası, şerbet veya yumurta gibi hediyeler getirirler. Ekonomik olarak uygunsa doğumdan sonra misafirler için dualı bir akşam yemeği düzenlenir (Çelik, 2010). Konya Ilgın'da yeni anne olan annelere yaralarını iyileştirmeleri için eritilmiş şekerli tereyağı, sütlerini artırmaları için kuru incir, Paluze, Hira çorbası ve Lohusa şerbeti veriliyor. Bebeğin ilk dişi çıktığında buğday, nohut, haşhaş, ceviz ve fıstıktan oluşan "Gölle" adı verilen bir yemek hazırlanır (Işık ve diğerleri, 2017).

Nevşehir'de yeni anne adayına yara iyileşmesine yardımcı olması ve anne sütü üretimini desteklemesi için çeşitli besinler verilmektedir. Komşular yeni anneyi ziyaret ederek badem çorbası, ceviz, kuru üzüm, bal bulamaçları, helva ve lokum gibi yemekler getirir. Anne sütünü artırmak için bulgur çorbası, şerbet ve kayısı ezmesi de ikram edilir. Soğuk içeceklerden kaçınılır ve yemekler genellikle ekmek ve çay ile servis edilir. Hatay Antakya'da yeni anne olan annelere emzirmeyi ve iyileşmeyi destekleyici çeşitli besinler sunulmaktadır. Süt üretimini teşvik etmek için farklı bölgeler et veya tatlı servisi yapabilir. Bir çocuğun doğumunu kutlamak için mahalleye dağıtılan baklava, ailenin ortak mutluluğunu simgelemektedir. Bingöl'de erkek bebeklere yemek, börek, üzüm, meze ve meyve ikramı yapılır. Hedik yemeği çocuğun dişi çıktığında yapılır ve misafirler ziyaretleri sırasında bebeğe ve anneye hediyeler getirirler (Güldemir ve Işık, 2011).

2.2.1.2. D   n ve Törensel Yemekler

D   n törenlerinde gerçekleştirilen ritüeller, insanların huzur, mutluluk ve bereket getireceğine inandıkları için büyük önem taşır. D   n ritüelleri, görücü usulü, kız isteme, nişan, çeyiz hazırlığı, kına gecesi, d    n merasimi ve d    n sonrası uygulamalar gibi çeşitli aşamalardan geçerek tamamlanır (Ersoy 2002; Ceyhun-Sezgin ve Onur, 2017; Yiğit, 2019).

Türk mutfak kültürü, yöresel yemek ve gelenek farklılıklarına rağmen d    n törenlerinde yemeğe büyük önem vermektedir. Tarihsel olarak, d    n sahibi misafirlere evlerinde yemek ikram ederken, günümüzde d    n törenlerinde ak  şam yemeği verilmesi yaygınlaşmıştır. Geleneksel olarak maddi durum ne olursa olsun bu törenlerin ve yemeklerin belli bir standartta olması gerekir ve yemekler genellikle çorbadan tatlıya kadar belli bir sıra takip eder (Akın ve diğerleri, 2015).

Anadolu yöresinde keşkek, etli nohut, etli biber dolması, tavuklu pilav, nohutlu pilav, cacık, baklava, helva gibi d    n yemekleri çok çeşitlidir. Ege bölgesi ise tarhana çorbasından ba  layarak Tirit, Dolma, bulgur pilavı, bamya gibi ana yemeklerin sıralandığı sıra yemekleri ile tanınır. Misafirlere tatlı şerbeti de ikram edilir.   ukurova yöresinde d    n yemekleri genellikle Yüksük   orbasıyla ba  lar, ardından Ek  şili köfte ve Gelin Tatarı gibi popüler yemekler gelir. Bu sırada Mersin Anamur'da damadın ailesi "so  u  " adı verilen bir keçi keser ve gelinin ailesine darı pirinci ve keşkek gönderilir. Erzincan'da ziyafet sofraları, sıçrama   orbası, babukko ve ho  aftan oluşan bir menü ve bamya, yaprak sarma,   z  m ezmesi, hoşaf, pilav, börek, Baklava, Zerde ve daha birçok yemekten oluşan iki farklı kombinasyonla hazırlanır (Ceyhun-Sezgin ve Onur, 2017).

Midyat'ta gelinin annesi d    nden sonraki gün için özel bir kahvaltı hazırlar ve damat evine gönderilir. Bu kahvaltıda kaburga dolması, kuzu dolması,   amb  rek, Dobo, içli köfte, Sembusek gibi yemekler yer almaktadır. Tokat'ta kom  şularla i   birliği içinde hazırlanan d    n yemekleri arasında D    n   orbası, etli dolma, etli pilav, un helvası gibi yemekler bulunur. Konya'da d    n yemekleri genellikle bahçelerde veya yer sofralarında, yoğurtlu çorba, etli pilav, irmik helvası, bamya   orbası, zerde, vişne şerbeti gibi yemeklerle yenir. Ailenin ekonomik durumuna göre menüye ek yemekler eklenebilir (Eroğlu ve Sarıca, 2012).

2.2.1.3. Cenaze ve Törensel Yemekler

Anadolu'da dini törenlerde ve cenazelerde misafirlere yemek ikram edilmesi de bir gelenektir. Yemekler genellikle merhumun cenaze günü ve ölümün 40. gününde verilir. Toplu cenaze yemeklerinde huzurun hâkim olduğu, yemeklerin gönüllülük esasına dayalı olarak hazırlandığı, yemeklerin kadın ve erkeklerin ayrı ayrı yendiği bir mekandır.

İslam öncesi Türk kültüründe cenaze yemekleri "yog" veya "yug" olarak adlandırılırdı ve definden sonraki 3. veya 7. gün yenirdi. Bu gelenek, ölen kişinin ruhunu geri getirmek için sunulan çeşitli yiyeceklerle İslam sonrası döneme kadar devam etmiştir. Bu yemekler tipik olarak katılımcıları memnun etmeyi amaçlıyordu ve ölümün 3., 7., 20., 40., 52. ve 1. yıl dönümü gibi belirli günlerde servis edilmekteydi (Öger ve İnayet, 2013).

Belirli günlerde helva dağıtma geleneği Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi birçok Türk topluluğunda da yaygındır. Ölüm yıl dönümlerinde lokma ile birlikte helva dağıtılabilir ve bazı yerlerde yemekli veya şekerli mevlitler hazırlanır. Cenaze yemeğini çevreleyen gelenekler bölgeye göre değişir (Sağır, 2016).

Çukurova yöresinde ölümün 3. günü helva yapılır ve misafirlere ikram edilir. Ekonomik duruma göre başka yemekler de sunulabilir. Anamur'da (Mersin) cenazeler kalabalıktır ve en önemli günleri ilk üç gündür. Yaklaşık bir ay boyunca komşu ve akrabalar taziye evine çeşitli öğünlerde katkıda bulunur ve 40. gün çay, bisküvi veya çikolata ikram edilir (Çağınlar, 2017).

Konya İlgin ve Antakya'da cenaze evine komşular ve akrabalar yemek getirmektedir. Cenaze evinde bir haftadan bir aya kadar yemek pişirilmez. Yemek genellikle ölümden sonraki 7., 40., 50. ve 52. günlerde sağlanır. Cenaze yemeklerini çevreleyen çeşitli gelenekler, bu bölgelerin dini ve kültürel zenginliğinden kaynaklanmaktadır (Işık ve diğerleri, 2017).

2.2.2. Erginleme ve Törensel Yemekler

Erginleme, toplumların kültürel ve sosyal yaşamında önemli bir dönüm noktası olarak kabul edilir. Bu süreç, genç bireylerin çocukluktan yetişkinliğe geçişini temsil

eder ve genellikle törensel etkinliklerle kutlanır. Erginleme törenleri, farklı kültürlerde benzersiz şekillerde gerçekleştirilir ve genellikle toplumun değerleri, inançları ve gelenekleri ile derin bir ilişki içerir. Bu törenlerde, yemeklerin ve yeme alışkanlıklarının da büyük bir rolü vardır. Erginleme törenleri sırasında sunulan törensel yemekler, sembolik bir anlam taşır ve genellikle toplumun kolektif kimliği, geçmişi ve geleceğiyle ilgili mesajlar iletilir. Örneğin, bazı toplumlarda, erginleme törenlerinde sunulan yemekler, bireyin topluma entegrasyonunu ve yetişkinlik sorumluluklarını kabul etmesini temsil eder. Bu yemekler genellikle özenle hazırlanır, nadir ve değerli malzemeler kullanılır ve geleneksel pişirme teknikleriyle yapılan özel tariflere dayanır. Bu şekilde, törensel yemekler, toplumun kültürel mirasının bir parçası olarak değer kazanır ve erginleme sürecinin önemli bir bileşeni haline gelir (Smith, 2018: 156-175).

2.2.2.1. Sünnet ve Törensel Yemekler

Tüm toplumlarda olduğu gibi Anadolu'da da çocuk ve çocuklukla ilgili birçok geleneksel uygulama vardır. Bu uygulamalardan en önemlilerinden biri de sünnet törenidir. Bu geleneğin Türk toplumuna ne zaman girdiği kesin olarak bilinmemekle birlikte İslamiyet'le tanıştığı yönünde görüşler bulunmaktadır. Sünnet, Türk toplumu tarafından yaygın bir şekilde benimsenmiş ve yüzyıllardır uygulanmaktadır. Çok yönlü doğasına katkıda bulunan çeşitli dini, sosyal, cinsel ve psikolojik faktörlerin çeşitliliği ile yaygın sünnet geleneğinin nasıl ortaya çıktığına dair birçok görüş vardır. İslam inancına göre sünnet geleneği, Hz. Muhammed'in sünnetli olarak doğduğu inancıyla bağlantılıdır. Bununla birlikte, çocukları sünnet etme uygulaması İslam'dan önceye dayanır ve Araplar ile diğer Sami ve Sami olmayan toplumlar arasında bir gelenektir. Türkiye'de yedi, on bir ve on iki yaşları sünnet için en yaygın yaşlardır ve kabul edilebilir en son yaş on beştir (Kırımlı, 2010).

Sünnet töreni hazırlıkları, sünnet öncesi, sırası ve sonrasında çeşitli faaliyetleri içerir. Geleneksel topluluklarda, uzlaşma, sosyal, ekonomik ve hatta siyasi ilişkilerin yeniden kurulması için bir fırsat olarak hizmet ettiği için birçok insan törene davet edilir. Tören genellikle çocuğun yatağının süslenmesi, kına gecesi düzenlenmesi, geçit töreni, düğün, dini metinlerin okunması ve yemek verilmesi gibi birkaç aşamadan

oluşur. Anadolu'da yaygın olarak uygulanan hediye verme geleneği gereği, hem çocuğun babası ile misafirler arasında hem de çocuk ile misafirler arasında hediye alışverişi yapılır (Coşkun, 2010).

Kirvelik, özellikle Anadolu'nun doğu, güney ve güneydoğu bölgelerinde sünnet töreninin önemli bir yönüdür. Bu gelenek, vaftiz ebeveynlerinin Hristiyan vaftizindeki rolüne benzer. Çocuğun babasının yakın akrabası veya arkadaşı olan kirve, askerlik ve evlilik gibi hayatın dönüm noktalarında çocuğu desteklemekle yükümlüdür. Bu ilişki kirve ile çocuğun ailesi arasındaki bağı ve yakınlığı artırır. Kirve, çocuğa ve ailesine hediyeler getirir, aile de kirveye hediyeler vererek karşılık verir. Kirve, işlem sırasında çocuğu kucaklayarak sünnet töreninde de kilit rol oynar (Köksal, 2015).

Sünnet, bir çocuğun yaşamın bir aşamasından diğerine geçiş yaptığı ve yetişkinliğe doğru adım attığı bir geçiş töreni olarak kabul edilir. Türkiye bağlamında, bir kişinin Müslüman kimliğini tanımlamada kritik bir unsurdur. Tören, çocuğun topluma kabulü için de önemli bir olaydır. İslam kutsal kitabında sünnet için açık bir zorunluluk bulunmamakla birlikte, sünnet dini bir görev olarak kabul edilmiştir. Toplum sünnet konusunda çok hassastır ve sünnet olmayan kişiler dışlanma veya aşağılayıcı ifadelerle karşılaşabilir (Kırımlı, 2010).

Türkiye'de sünnet uygulaması, kimisi dini, kimisi toplumsal, kimisi de temizlik ve cinsel nedenlerle ilgili olmak üzere çeşitli inanç ve görüşlere dayanmaktadır. Sünnetlilerin sünnetsizlere göre daha temiz olduğuna inanılır ve ebeveynler genellikle kızlarını sünnetli erkeklerle evlendirmeyi tercih eder. Sünnetin önemi, bir çocuğun dini görevleri yerine getirmesi için sünnet edilmesi gerektiğine inanılan dini açıdan muhafazakâr bölgelerde daha da vurgulanmaktadır. Sonuç olarak, geleneksel toplumların sünnete karşı çok katı bir tutumu vardır ve bu prosedürü geçirmemiş olanlar dışlanma ve dışlanma korkusu ile karşı karşıya kalabilirler (Çinpolat, 2017).

Anadolu'nun çeşitli yörelerinde sünnet törenleri için farklı geleneksel yemekler hazırlanır. Mersin'de sünnet törenleri düğün törenlerini andırır ve sünnet olan çocuk için kurban kesilir. Eskiden biber dolması, çorba gibi geleneksel yemekler hazırlanırken, günümüzde hamur işleri, meyve suları gibi pratik yiyecekler sunuluyor. Hatay'da sünnet törenleri düğünlere benzer, geleneksel düğün yemekleri hazırlanır.

Günümüzde şehir merkezlerinde bunun yerine hamur işleri ve atıştırmalıklar servis edilmektedir (Berber, 2009).

Adana'da geçmişte çocuk için kurbanlar kesilir, sünnet törenlerinde çeşitli yemekler hazırlanırdı. Günümüzde lahmacun veya kebab gibi pratik besinler tercih edilmektedir. Nevşehir'de eskiden sünnet törenleri ile düğün törenleri birleştirilirken, günümüzde ayrı ayrı törenler düzenlenmektedir. İkram edilen yemekler ailenin ekonomik durumuna göre değişmekle birlikte çoğu zaman düğün yemeklerine benzemektedir (Güldemir ve Işık, 2011).

Ankara'da düğünlerde olduğu gibi sünnet törenlerinde de aynı yemekler hazırlanır. Günümüzde şehir merkezlerinde sadece hamur işleri ve içecekler servis edilmektedir. Sivas'ta sünnet merasimleri genellikle düğün merasimlerine benzer menüler eşliğinde köfte, pilav ve çeşitli tatlılardan oluşur. Günümüzde döner veya pilavlı et sote gibi pratik yemekler servis edilmektedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde sünnet törenleri düğünler gibi kına geceleriyle kutlanır, yemekli veya yemeksiz yapılabilir. Yemek servis edildiğinde düğün yemeklerine benzer ama ev sahibinin ekonomik durumuna göre değişiklik gösterebilir. Şanlıurfa'da çocuk için kurban kesilir ve sunulan yemekler düğün yemeklerini andırır. Günümüzde misafirlere lahmacun, kebab, çeşitli köfteler gibi yemekler ikram edilmektedir (Tunç, 2012).

2.2.2.2. Asker Uğurlama – Karşılama ve Törensel Yemekler

Askerlik, kutsal kabul edilen ve "peygamber ocağı" olarak anılan niteliği ile Türk toplumunda büyük önem taşımaktadır. Her Türk genci bu vatan görevini yerine getirmekle yükümlüdür. Tıpkı babasının evinden ayrılan bir gelin gibi, genç asker erken dönmemeli ve ailesini rezil etmemelidir. Bu durum, milletin savaşçı ruhu ve "ordu-millet" anlayışıyla tanınan Türk kültüründe askerliğin önemini vurgulamaktadır (Çetin, 2018).

Türk toplum tarihi, sadece yetişkin erkeklerin değil, kadın ve çocukların da gerektiğinde milleti savunmak için askere alındığını göstermektedir. Türklerin savaşçı kimliğinin gelişimi, bölgenin sert, bozkır manzaralarının hâkim olduğu kültür ve coğrafyasına kadar izlenebilir. Türk halkının dirençlilik ve hayatta kalma içgüdüğü, yeni toprakları fethetme ve yönetme arzusuna katkıda bulunarak güçlü bir askeri

gelenegin dogmasına neden olmuştur. Türkiye'de genç erkekleri askere gönderme uygulaması yerleşik bir gelenek haline geldi. Giden asker onuruna düğün şenliklerini andıran törenler ve kutlamalar yapılır. Bu etkinlikler tipik olarak müzik, dans ve ziyafet içerir. Askerin ailesi ve arkadaşları, askerin görevden sağ salim dönmesini sağlamak için hediye verme ve sembolik yemeklerin paylaşılması gibi çeşitli geleneklere katılırlar. Türk toplumu genç erkekler için iki geçiş törenine büyük önem vermektedir: sünnet ve askerlik. Her ikisini de tamamladıktan sonra, genç bir adamın topluluk içinde daha fazla saygı ve statü kazandığı kabul edilir. Bu geçişler, kişinin kendini kanıtlaması ve evliliğe uygun hale gelmesi için fırsatlar sunduğundan, bireyin gelişiminde çok önemli bir rol oynar (Yavuz, 2014).

Anadolu'nun çeşitli yörelerinde asker uğurlama törenleri belirli geleneksel uygulamaları ve yemekleri içerir. Antalya'da sadece yakın akrabalar davet edilir ve yemekler ev ateşinde küçük tencerelerde pişirilir. Tipik olarak tavuk pilavı, fasulye ve ayran servis edilir ve askerin sağ salim dönmesi üzerine küçük bir kurban kesilir. Mersin'de bir gelenek, genç askere bir simit (bir tür ekmek) ısırtmaktır ve ardından asker dönene kadar evde asılır. Akrabalar, askeri genellikle en sevdikleri yemeklerden oluşan yemeklere davet eder (Güleç, 2011).

Hatay, Adana, Nevşehir gibi diğer yörelerde ise asker uğurlama törenleri, yakın akraba ve arkadaşları askerin sevdiği yemeklerden oluşan yemeklere davet etmeyi içerir. Ankara'da kına gecesi yapılır, bu gecede askere atıştırmalıklar ve çorap, havlu gibi hediyeler verilir. Sivas'ta yakın akraba ve dostlar askere hediyeler verir, veda merasimi için köfte, et, pilav, ayran çorbası gibi yemekler hazırlanır. Asker dönüşünde karşılama töreni yapılmaz. Asker uğurlama törenleri, Anadolu'da birlik duygusunu ve toplum desteğini besleyen önemli bir gelenektir. Pek çok yörede, askeri aile ve arkadaşlarıyla yemeğe davet etmek, hediyeler vermek, kutlamalar yapmak gibi benzer uygulamalar görülmektedir. Bu törenler genellikle bir şükran biçimi ve sosyal bir bağ deneyimi olarak yemeğin paylaşılmasını içerir. Ancak asker uğurlama törenleri ile ilgili geleneksel uygulamaların ve ritüellerin tümü günümüz Anadolu'sunda yapılmamaktadır (Göçer, 2015).

2.2.2.3. Hacı Uğurlama – Karşılama ve Törensel Yemekler

Hac, İslam'ın beş şartından biridir ve maddi durumu iyi olan her ergin Müslüman için farzdır. Hacca gitmek isteyen kişi, yaşadığı bölgedeki en yakın müftülüğe başvurur ve kura ile seçilir. Hacca gitmeye hak kazanan kişi, hac ibadeti için hazırlıklar yapar ve akraba, dost ve komşularını ziyaret ederek helallik alır. Hac döneminde Kâbe ve Arafat'ı ziyaret etmek esastır (Turhan ve Aktürk, 2017).

Hacca gitmeden önce ve dönüşünde ev ziyaretleri gerçekleştirilir. Hacı adayının evine yapılan ziyaretlerde, sohbetler edilir ve dua istekleri dile getirilir. Hacdan dönen kişiler ise, akraba ve dostları tarafından bayram havasıyla karşılanır ve getirdikleri hediyeler ziyaretçilere dağıtılır. Hacca giden kişi, ibadet sonrası erginleşir ve toplum tarafından saygı duyulan bir statü kazanır. Hac ibadetiyle birlikte günahlarından arınmış olduğuna inanılan birey, manevi bir yenilenme yaşar ve yeni bir benlikle döner. Toplum, hacı ibadetini gerçekleştiren kişinin isminin önüne "hacı" sıfatını ekler veya sadece "hacı" diye hitap eder. Bu durum, hac ibadetinin erginlenme törenlerinden biri olduğunu gösterir (Yeşil, 2014).

Anadolu bölgesinde, hacca uğurlama törenleri sırasında, hac adayları yola çıkmadan önce tüm akraba, arkadaş ve komşularla toplu olarak vedalaşmak için genellikle bir yemek töreni düzenlerler. Akrabalar da Hac adayını yola çıkmadan birkaç gün önce evlerine yemek töreni için davet ederler ve bu uygulama her gün aday ayrılana kadar devam eder. Bu gelenek dönüşte de sürdürülür. Anadolu'nun farklı yörelerinde bu törenlerde verilen yemekler farklılık gösterir (Şahinbaş, 2018).

Mersin'de hacca gitmeden önce akrabalar tarafından yemeğe davet edilen hac adayları, döndüklerinde yakın akrabalarını düğün yemeklerinden oluşan yemeklere davet ederlerdi. Hatay ve Adana benzer gelenekleri takip ediyor, hac adayları akraba, arkadaş ve komşular için ailenin ekonomik durumuna ve tercihinine göre değişen yemeklerle yemek veriyor. Nevşehir'de "Hac yemeği" adı verilen yemek töreni yapılırken, Ankara'da da benzer bir gelenek vardır (Güldemir ve Işık, 2011).

Sivas'ta uğurlama töreni yapılmaz, ancak misafirlere ikram edilen köfte, et, pilav, yoğurt çorbası gibi yemeklerle bir karşılama töreni yapılır. Şanlıurfa'da Hac öncesi yemek adayın tercihinine bağlıdır ve özel bir yemek gerekmez. Lahmacun

günümüzde en çok tercih edilen seçenektir. Afyonkarahisar'da pilav, börek ve hoşafın sunulduğu "pilav dökümü daveti" adı verilen bir yemek töreni yapılır.

İzmir'de hac adayları, ev sahibinin tercihinine göre değişen yemeklerle akraba ve komşular için yemek töreni düzenler. Genellikle bir kuzu kesilir ve eti pilavda servis edilen bir yemek yapmak için kullanılır. Denizli'de hacdan önce veya sonra kurban kesilir ve etinden yemek yapılır. Elâzığ'da akraba veya komşuların hac adayının evine lahmacun, pilav, ayran, dolma, kavurma, baklava, börek gibi yiyecekler getirmesi âdettendir (Çınar, 2019).

2.2.3.1. Dini Bayramlar ve Törenselleşen Yemekler

Bayram, örf ve adetlere göre belirlenen çeşitli olay ve uygulamaları içeren geleneksel bir kutlamadır. Doğum, evlilik, ölüm gibi bireysel yaşam olayları törenleri içerirken, bayram kutlamaları kolektiftir ve tüm toplumu kapsar. Dini bayramların tarihlerinin ay takvimine göre hesaplanması, kutlamaların her yıl farklı günlere denk gelmesine neden olmaktadır. Bu çeşitlilik, kutlamalarda hazırlanan yemek çeşitlerini de etkiler. Müslüman toplumdaki en önemli dini Bayram, Ramazan'ın bir aylık orucundan sonra gelen ve üç gün süren Ramazan Bayramı'dır. Dönem, topluluk üyeleri arasındaki yoğun dini faaliyetler, toplantılar ve sohbetlerle karakterize edilir. Bu toplantı ve eğlence etkinlikleri genellikle kadın ve erkekler için ayrı mekanlarda gerçekleşir (Yüksel, 2011).

Dini bayramlarla ilgili çeşitli gelenek ve görenekler vardır. Bayram arifesinde halk, sevdiklerinin mezarlarını ziyaret ederek, tatlı ve yemek dağıtır. Bayrama haftalar kala evlerin temizlenmesi ve yeni kıyafetler alınmasıyla hazırlıklar başlar. Bayram sabahı halk giyinir, erkekler bayram namazı kılmak için camiye gider. Namazın ardından cemaat selamlaştıktan sonra insanlar aileleriyle birlikte kutlamak için evlerine döner. Akraba, komşu ve özellikle yalnız, yaşlı, hasta veya fakir olanlara ziyaretler, onlara dahil edildiğini ve takdir edildiğini hissettirmek için bu dönemde yapılır. Modern zamanlarda bu kutlamaların heyecanı ve coşkusu azalsa da gelenekler sürdürülmeye devam etmektedir (Yetkiner, 2017).

Ramazan Bayramı'nda Anadolu'nun farklı yörelerinde çeşitli yöresel yemekler hazırlanır ve servis edilir. Mersin'de lokma, cezerye, kerebiç gibi tatlıların yanı sıra

keşkek, yüksük çorbası, dövme pilavı, sarma, dolma gibi yemekler yapılır. Hatay'da bayram kahkesi, biberli ekmek, oruk, dövme aşı, sini kebabı, kömbe ve humus geleneksel yemekleri arasındadır. Adana'da misafirler için genellikle yaprak sarma, içli köfte ve ev yapımı baklava yapılır.

Nevşehir'de Ramazan Bayramı sabahı aileler birlikte kahvaltı eder, misafirlere yaprak sarma, mantı, köfte, yahni, hoşaf, baklava gibi yemekler ikram edilir (Güldemir ve Işık, 2011). Ankara'da yaprak sarma, bamya çorbası, kuru fasulye, nohut, su böreği, poğaç, ev yapımı baklava gibi yemekler yapılır. Sivas'ta baklava, sarığı burma, hurma tatlısı, kalburabastı, hoşaf gibi tatlıların yanında yaprak sarma, bayram çorbası, çirli çorbası veya ayran çorbası yapılır.

Şanlıurfa'da bayramlaşma töreninden sonra bayram yemeği olarak üzlemeli pilav, etli kuru fasulye, külünce, zerde veya şıllık tatlısı gibi yemekler yenir. Yöresel bir lezzet olan tirit, bayram namazından sonra yenir. Elâzığ'da dolanger, kadayıf, baklava, zerde, içli köfte, sarma, dolma, tirit gibi yemeklerin yanı sıra çeşitli hamur işleri de kadınlar tarafından yapılır. Misafirlere kahve ve şeker ikram edilir. Denizli'de bayram için etli nohut, çeşitli börekler ve tatlılar hazırlanır, misafirlere kahve, şeker ve lokum ikram edilir. Manisa'da nohutlu çorba, nohutlu et, sebze yemekleri ve baklava yapılır. Isparta'da bayram arifesinde yapılan baklava, sarı burma ve nokul ile hazırlıklar başlar. Geleneksel olarak, misafirler bir mendile sarılmış fındık hediye ederdi ve ev sahibi karşılığında bir mendil hediye ederdi (Aksoy, 2017).

Kurban Bayramı da bir diğer önemli İslami bayramdır. İbrahim Peygamber'in, Tanrı tarafından gönderilen bir koçla değiştirilen oğlunu Tanrı'ya kurban etme isteğini anmaktadır. Zorunlu olmamakla birlikte, ekonomik durumu iyi olan kişilerin bayramda genellikle koyun olmak üzere bir hayvan kurban etmesi görev kabul edilir. Kurban edilecek hayvanın erkek ve kusursuz olması, kurban edilirken belirli gelenek ve göreneklere uyulması gerekir (Yetkiner, 2017).

Kurban eti tipik olarak üç kısma ayrılır: üçte biri kurbanı kesenin ailesine, üçte biri akraba ve komşulara, üçte biri de fakir ve muhtaçlara verilir. Anadolu'da etin çiğ olarak dağıtılması yaygındır. Kurban edilmeden önce hayvanı yıkamak, süslemek ve gözlerini bağlamak gibi çeşitli bölgesel gelenekler mevcuttur. Bu geleneklerin, eski Yahudi gelenekleri ve Orta Asya uygulamaları dahil olmak üzere farklı kültür ve dinlerde kökenleri vardır (Boran, 2020). Kurban Bayramı'nda aileler kurban etlerinden

yapılan yemekleri pişirip paylaşmaktadır. Yörelere göre değişmekle birlikte sac kebabı, ciğer sote, kelle yahnisi, mumbar dolması, işkembe çorbası, pilav, sebze yemekleri, salata ve tatlılar Kurban Bayramı'nda yapılan yemeklerdir.

Kurban Bayramı'nda Anadolu'nun çeşitli yörelerinde geleneksel yemekler hazırlanır ve misafirlerle paylaşılır. Antalya'da kurban eti özel bir tencerede odun ateşinde pişirilir. Mersin'de kurban etinden başta kavurma olmak üzere çeşitli yemekler yapılır. Hatay'da kurban kesenlerin yaptığı kavurma ve mangal ile Ramazan Bayramı yemekleri de yapılıyor. Adana'da kebab, mangal, ciğer, işkembe dolması, kavurma gibi yemekler hazırlanır ve misafirlere ikram edilir. Nevşehir'de Ramazan Bayramı yemekleri, başta kavurma olmak üzere et yemekleri ile desteklenir. Ankara'da kurban kesen ailelerin başta kavurma olmak üzere et yemekleriyle Ramazan Bayramı yemekleri de yapılıyor. Sivas'ta Ramazan Bayramı yemeklerinin yanı sıra kavurma başta olmak üzere et yemekleri de hazırlanır. Şanlıurfa'da kavurma, mangal ve kebabın yanında pilav, fasulye, külünce, zerde, şıllık tatlısı gibi yemekler hazırlanırken, bayram namazından sonra "Tirit" denilen yöresel bir lezzet yenir. Elâzığ'da kavurma, et kavurma, ciğer yahnisi, güveç, işkembe dolması, kelle gibi yemekler hazırlanır ve servis edilir. Burdur'da kurbanlık hayvandan akraba, dost ve komşulara et verilir, kuyruk yağından irmik helvası yapılır (İnam, 2015).

2.2.3.2. Mevlit ve Törensel Yemekler

Mevlid, Hazreti Muhammed'in doğumunu anan önemli bir İslami gelenektir. Kökeni Arapça olan "vilâdet" kelimesinden gelen bu terim, zamanla genişleyerek Hz. Mevlid, Peygamberimizin doğumunu anlatan uzun bir şiirdir ve en ünlü versiyonu 15. yüzyıl Türk şairi Süleyman Çelebi tarafından yazılan "Vesilet-ün Necat" tır. Mevlid törenleri, dini ve sosyal yaşamda derin köklere sahip olan Türkiye dahil İslam toplumlarında önemli bir rol oynamaktadır. Mevlit törenleri, düğün, doğum ve ölüm gibi törenlerle birlikte yapıldığından, doğum, düğün ve sünnet gibi törenlerde verilen yemeklerle aynı yemekler sunulmaktadır (Bayat ve Cicioğlu, 2008).

Türk toplumunda Mevlid, sadece Mevlid bayramında değil, doğum, evlilik, ölüm, sünnet ve askerlik gibi diğer günlerde de kutlanan yaygın bir gelenektir. Bu törenler biçim olarak değişir, ancak genellikle farklı bölgelerde yürütmede benzerdir.

Mevlid merasimleri Kur'an-ı Kerim'in okunmasıyla başlar, ardından Mevlid, ilahiler ve dualar okunur. Bu törenlerin birincil amacı, toplumdaki Peygamber'in öğretilerine bağlılığı ve birliği güçlendirmektir. Tören sırasında yapılan teklifler, kişinin mali kabiliyetine ve tercihlerine bağlıdır. Tören sırasındaki bazı davranışlar dinen uygun görülmesine de genel olarak duygu ve Hz. Peygamber'e bağlılık ifadesi olarak kabul edilmektedir (Öztürk, 2018).

2.2.3.3. Kandil ve Törensel Yemekler

Kandiller, tüm İslam toplumlarında olduğu gibi Türk toplumunda da önemli bir yere sahiptir ve kutsal gün olarak kabul edilmektedir. Regaip, Miraç, Berat, Mevlit ve Kadir geceleri bu günlerde daha faziletli olacağına inanılarak ibadet edilir. İnsanlar oruç tutar, camileri ziyaret eder, şeker dağıtır ve arkadaşları ve akrabalarıyla kutlar, ancak modern uygulamalar bunun yerine mesaj göndermeye doğru bir kayma görmüştür. İstanbul gibi büyük şehirlerde kandil günleri önemini biraz yitirmiştir. Kandillerde minarelerin aydınlatılması, akla gelen ilk gelenektir (Çetin, 2010).

Türkiye'nin farklı bölgelerinde kandil törenlerinde çeşitli yöresel yemekler hazırlanır ve dağıtılır. Miraç Kandili'nde insanlar, Hz. Muhammed'e mirac sırasında süt ikram edildiğine inandıkları için sütlü yemekler yapıp dağıtmaktadır. Antalya'da Hz. Muhammed'in balkabağı yedikten sonra göğsüne yükseldiğine inanılan Miraç Kandili'nde kabak yemekleri hazırlanır ve paylaşılır. Kütahya, Mersin, Hatay, Adana, Nevşehir, Ankara, Sivas, Şanlıurfa gibi diğer yörelerde ise helva, kandil simidi, çörek gibi geleneksel kandil yemekleri hazırlanıp dağıtılmaktadır. Güneydoğudaki Adıyaman, Mardin, Siirt, Gaziantep ve Diyarbakır illerinde kandil törenlerinde "zingil" veya "lokma" hazırlanır ve paylaşılır. Siirt'te maddi durumu kısıtlı olanlar sadece ekmek veya helva dağıtırken, Gaziantep'te mevsim, hazırlanan ve dağıtılan yiyeceklerde etkili olmaktadır. Genel olarak, bu bölgesel farklılıklar, Türkiye genelinde kandil günlerinin kutlanmasındaki zengin kültürel çeşitliliği göstermektedir (Seçim, 2021).

2.2.3. Takvimsel Törenler ve Törenselle Yemekler

2.2.3.1. Aşure

Aşure törenleri özellikle Alevi inancına mensup olanlar tarafından Muharrem ayında kutlanır. Muharrem, Kerbela Savaşı'nda İmam Hüseyin ve ashabının öldürülmesi nedeniyle yas ayı olarak kabul edilir. Aleviler bu ayda oruç tutar, bayramlardan uzak durur, canlılara zarar vermekten kaçınırlar. Oruç süresi farklı Alevi toplulukları arasında farklılık gösterir ve Kerbela'da susuz ölenlerin anısına su sade olarak değil, diğer malzemelerle karıştırılarak tüketilir. Orucun son gününde yas dönemi sona erer ve törenselle bir şekilde neşe ve mutluluğu simgeleyen geleneksel bir tatlı olan aşure hazırlanır. Peygamber soyunun devamını sağlayan Zeynel Abidin'in hayatta kalması aşure töreni ile kutlanır (Baş, 2004).

Aşure geleneğinin kökenine ilişkin Anadolu'da yaygın olan inanış, Nuh'un gemisinin Cudi Dağı'nda dinlenmesi ve hayatta kalanların ellerindeki karışık malzemelerle yemek yaptıkları hikayesine bağlıdır. Gelenek, Nuh'un ve onunla birlikte olanların hayatta kalmasını sembolize ediyor ve o zamandan beri bir tatlıya dönüştü. Aşure geleneği sadece İslami toplumlara özgü değildir; aynı zamanda Hristiyan geleneklerinde Theophany ve Paskalya öncesi orucun ve Yahudi Yom Kippur Katan'ın bir parçası olmuştur. Alevi kültüründe aşure geleneği, Kerbela'da yaşanan trajik olaylar ve Zeynel Abidin'in hayatta kalmasıyla bağlantılıdır. Aşure tatlısı her yıl Muharrem ayı boyunca hazırlanır ve komşulara dağıtılır (Polat, 2019).

Buğday, nohut, kuru fasulye, kuru yemiş, ceviz veya fındık ile şeker karışımından yapılan aşure, Muharrem ayının önemli bir yiyeceğidir. Anadolu'nun bazı yörelerinde taze fındık, portakal kabuğu, taze meyve, nar taneleri, gülsuyu, pekmez gibi malzemeler ilave edilebilmektedir. Türk halk kültüründe, ekonomik durumu iyi olan herkesin evinde aşure yapması ve bunu başta yoksullar olmak üzere komşularına dağıtması gerektiğine inanılır. Aşurenin tarifi ve malzemeleri yöreden yöreye değişmekle birlikte genel olarak on çeşit malzemeyle yapılır ve akraba, dost, komşulara dağıtılır. Aşurenin üretimi ve içeriği, iklim koşulları, tarım ürünleri ve inançlar nedeniyle bölgeler arasında farklılık göstermektedir (Akbulut, 2010).

2.2.3.2. Nevruz

Baharın gelişini simgeleyen bir Türk bayramı olan Nevruz, Türk dünyasında çeşitli tören ve etkinliklerle kutlanmaktadır. Gece ve gündüzün eşit olduğu 21 Mart'ta kutlanan Nevruz, çeşitli Türk toplumlarında baharın başlangıcı, uyanış ve yaratılış günü, hayırların yeryüzüne gelişi gibi farklı anlamlar taşır. Nevruz tören geleneği, Yenisey-Orhun bölgesinden Altay Dağları'na, oradan Hun Türkleri aracılığıyla Macaristan ve Balkanlar'a, Hazar Denizi'nin güneyinden ise 800'lü yıllardan itibaren Anadolu ve Mezopotamya'ya yayılmıştır (Onarlı, 2013).

Türk dünyasının önemli bir kültürel geleneği olan Nevruz da yeni yıl olarak kutlanmakta ve farklı Türk topluluklarında farklı isimlerle anılmaktadır. Orta Asya'dan Kazak, Kırgız, Türkmen, Özbek, Tatar Türk toplulukları, Anadolu Türkleri, Azerbaycan Türkleri ve Balkan Türklerine kadar Nevruz tören geleneği sürdürülmüş ve günümüzde de farklı isimlerle ancak benzer şekillerde kutlanmaya devam etmektedir. Baharın gelişi yeni bir başlangıç olarak kabul edilir ve insanların tıpkı Dünya gibi gençleştiğine inanılır (Aras, 2021).

Nevruz, Türk toplumunda bolluğu, bereketi ve arınmayı simgeleyen bir bahar bayramıdır. Ev temizliği, yeni kıyafet giyme, akraba ve komşu ziyareti, yemek paylaşımı, dilek dileme, ateşin üzerinden atlama gibi çeşitli ritüellerle coşkulu bir şekilde kutlanır. Türkler ateşi kutsal sayarlar ve üzerinden atlamanın onları günahlardan ve kötülüklerden arındırdığına, hastalıklardan koruduğuna inanırlar. Bazı yörelerde Nevruz günü de mezar ziyaretleri yapılır. Kutlamalar sırasında açık hava etkinlikleri, yemek hazırlama, hediye verme ve dini motifler gibi çeşitli örf ve adetler uygulanmaktadır. Nevruz törenlerindeki bu yemek ritüelleri ve adetlerinin önemi, bu toplumların ortak hafızasında derin bir şekilde yatmaktadır. Anadolu'da, genellikle ne kadar çok yemek yapılırsa yılın o kadar bereketli geçeceği inancıyla bu özel gün için çeşitli yemekler hazırlanır. Bu durum Nevruz sofrasında zengin bir yemek çeşidi oluşmasına neden olmuş ve bu özel günün kutlanmasında yemeğin önemi vurgulanmıştır (Acar, 2015).

Nevruz törenleri, farklı topluluklarda çeşitli yemek geleneklerinin damgasını vurduğu önemli bir olaydır. Orta Asya'da büyük ziyafetler hazırlanır ve bu olayı kutlamak için kurbanlar kesilir. Kırgızlar arasında "Nooruz köcö", "auz köcö",

"Sümölök" gibi geleneksel yemekler yer alır. Diğer yörelerde ise Nevruz kutlamalarında genellikle çay ve meyve eşliğinde servis edilen başlıca yemek pilavdır. Kazaklar, Azeriler, Özbekler, İranlılar ve Afganlar da bu özel gün için hazırlanan kendilerine özgü yemeklere sahiptir. Bu toplulukların çoğunda ortak bir tema, "s" harfiyle başlayan yedi yemeğin varlığıdır (Kafkasyalı, 2015).

2.2.3.3. Hıdırellez

Hıdırellez, her yıl 5 Mayıs'tan 6 Mayıs'a kadar olan gecede kutlanan ve kışın bitişini gösteren bir bahar şenliğidir. Türk kültüründe bu bayram, sıcaklığı, yeşili ve suyu temsil eden kardeşler olduğuna inanılan Hızır ve İlyas ile ilişkilendirilir. Hızır'ın ölümsüz bir peygamber ve ihtiyacı olanlara yardım eden güçlü, iyiliksever bir Tanrı elçisi olduğu düşünülmektedir. Zor durumlarda yardım istemek için kullanılan ve yaygın olarak kullanılan "yetiş ya Hızır" tabirinde bu inanış belirgindir. Hızır'ın yeryüzünü ziyaret ederek dilekleri yerine getireceğine ve ihtiyaç sahiplerine yardım edeceğine inanılan Hıdırellez gecelerinde Türk coğrafyasında çeşitli ritüeller yapılır (Yüce, 2011).

Hıdırellez, Türkiye'de Hızır Nebi, Güney Azerbaycan'da Zat-Mutlak veya Ali Haydar İyd, Tebriz bölgesinde Nebi Bayram gibi çeşitli yörelerde farklı isimlerle kutlanmaktadır. Farklı isimlere rağmen, festivalin amacı ve ritüelleri bölgeler arasında benzerdir. Hıdırellez, Hızır'ın cem kavramına entegre edilmesiyle Alevi kültüründe de önemli bir gelenektir. Hızır efsanesi etrafında Hızır cemi, Hızır Orucu, Hıdırellez Pilavı ve Hızır Ateşi gibi çeşitli uygulama ve ritüeller döner. Hıdırellez, Türk toplumu için büyük önem taşıyan, Türk kültür ve sosyal hayatında varlığını sürdüren kadim bir ritüeldir. Ritüeller, kutsal semboller ve olaylar karşısında nasıl davranılacağını öğretirken, katılımcıları canlandırmaya, korumaya ve yeniden şekillendirmeye hizmet eder (Kahraman ve Arıkan, 2015).

Geçimini büyük ölçüde tarım ve hayvancılıktan sağlayan Türk toplumunda Nevruz ve Hıdırellez gibi doğa bayramları büyük önem taşımaktadır. İlkbahar ve yazın gelişini işaret eden bu kutlamalar, çetin geçen bir kışın ardından insanların bolluk ve bereket dileme zamanı olarak görülür. Özellikle Hıdırellez, evlerin, bahçelerin, hatta mezarlıkların temizliğini içeren hazırlıklarla büyük bir coşku ve törenle kutlanır.

Hıdırellez gününde insanlar temiz ve yeni giysiler giyerler, çünkü saygıdeğer bir şahsiyet olan Hızır'ın kirli yerlere gitmeyeceğine dair yaygın bir inanış vardır. Şenlikler genellikle suya yakın yeşil, ağaçlarla dolu yerlerde yapılır ve ateş yakmak ve üzerinden atlamak, çeşitli yemekler hazırlamak, oruç tutmak ve ihtiyacı olanlara yardım etmek gibi etkinlikleri içerir (Aytaş, 2018).

Anadolu'nun Hıdırellez kutlamaları çok çeşitli yemeklere ev sahipliği yapar ve her yöre kendine özgü tarifler hazırlar. Genellikle kırsal kesimde yenilen yemekler genellikle dolma, hamur işleri, haşlanmış yumurta ve patates gibi kolay servis edilen yemekleri içerir. Bazı yörelerde kurbanlık etler ızgara yapılarak kebab, sote veya etli bulgur pilavı olarak servis edilir. Diğer yörelerde ince bulgur, ceviz, haşlanmış yeşil mercimek ve çeşitli sebzelerle yapılan özel yemekler yapılır ve haşlanmış asma yaprağıyla yenir. Hıdırellez'de yenmesinin şifalı olduğuna inanılan yeşil sebze ve bitkiler özellikle popülerdir (Turan, 2008).

Hıdırellez kutlamaları, Anadolu toplumunda birleştirici bir güç görevi görerek sosyalleşmeyi, yardımlaşmayı ve insanlar arasındaki bağların güçlenmesini sağlar. İhtiyaç sahipleriyle paylaşılan yemeklerin ortak olması, birlik ve beraberliği teşvik etmektedir. Anadolu halk inanışlarına göre Hıdırellez'de hazırlanan ve yenilen yemekler bolluk, bereket ve sağlık getirir. Bunun nedeni Hızır'ın yeşillikleri aştığı ve Hıdırellez günü yeşillik tüketmenin sağlık getirdiğine inanılmasıdır. Ayrıca Hıdırellez'de kurban eti ve sütün ritüel olarak tüketilmesinin şifalı olduğuna inanılır. Geleneksel uygulamaların bir kısmı zamanla değişirken, günümüzde Anadolu'da Hıdırellez kutlamaları paylaşmaya, birlikte vakit geçirmeye ve çeşitli ritüellere katılmaya odaklanarak devam etmektedir (Abdurrezzak, 2014).

2.3. DÜNYADAKİ TÖRENSEL YİYECEK VE RİTÜELLER

Kahvaltıda çay veya kahve hazırlamak gibi küçük ölçekli ve kişisel deneyimlerden, senede iki kez gerçekleşen bayram yemekleri gibi daha geniş, kolektif eylemlere kadar, ritüeller yeme ve içme tüketimi deneyimlerinde yaygın olarak bulunmaktadır. Bu davranışlar zaman dilimleri, kültürler ve toplum kesimleri arasında ortaya çıkmaktadır. Bazı ritüeller, çay veya kahve içmek gibi, nispeten sıradan olarak görülebilirken, diğerleri genellikle daha yüce anlamlara veya ilişkilere sahip olduğu

kabul edilir, örneğin Şükran Günü ve Noel'deki öğünler. Gerçekten de ritüeller geleneksel olarak din, mitoloji ve/veya kutsal açıdan incelenmesi gereken toplumsal olgulardır (Ratcliffe ve diğerleri, 2019).

Yöntemsel olarak, antropoloji ve sosyoloji, ritüel eylemleri, niyetleri ve uygulayıcıların ahlaki veya etik motivasyonlarının sınırlarını analiz etmek için en uygun disiplinlerdir. Yüksek bir güç veya doğaüstü bir otorite, ritüel gıda sürecinin bilinçli bir şekilde bir parçası yapıldığında, dini ritüel eylemlerinde yiyecek hazırlığı (pişirme) ve tüketimi (yeme) ile ilgili olarak din merkezi bir bileşen haline gelir. Bu şekilde, yemek pişirme ve yeme, beslenme ve fiziksel dayanak ötesinde anlam kazanır ve ruhani veya yüksek güçte olanla etkileşimde bulunmanın bir yolu haline gelir. Bu durum üç temel şekilde gerçekleşir. İlk olarak, birey veya topluluk, belirli bir tür yiyeceği, beslenme açısından kutsal veya kurban edilen bir kaynak olarak seçer. İkinci olarak, belirli bir yiyecekten kaçınılır veya onun tabu olduğu düşünülür ve ritüel gıda uygulamasında yasaklanır. Üçüncü olarak, belirli bir yiyeceğin veya tüm yiyeceklerin açlık veya yemekten uzak durma, olumsuz bir ritüel gıda uygulaması olarak benimsenir. Her durumda, genellikle dini kazanç veya kefaretle amacıyla, yenilen veya kaçınılan yiyeceklerin önemini belirleyen ritüel eylemler gerçekleştirilir. Gelenek ne olursa olsun, ritüel diyet uygulamaları, gıda ve yemeklerin her zaman tüm insanlar için anlamlı olduğu ve kültürlerarası çalışmalar için bir araç olarak hizmet ettiği bilinmektedir (Bailey, 2014).

Dünyadaki farklı kültürlerde, törensel yiyecek ve yemek ritüelleri önemli bir sosyal ve kültürel pratiktir. Bu ritüeller, topluluklar arasındaki bağları güçlendirirken aynı zamanda kültürel kimlik, tarih ve dini inançları ifade eder. Örneğin, Japonya'da "Chaji" adı verilen çay seremonisi, Zen Budizmi'nin bir parçası olarak kabul edilir ve çayın hazırlanması ve sunumu sırasında belirlenmiş bir dizi adımlar ve jestler takip edilir. Bu ritüel, misafirperverlik, dinginlik ve estetik deneyim değerlerini vurgulamaktadır (Smith, 2018). Benzer şekilde, Hinduizm'de, tapınaklarda gerçekleştirilen "Prasada" ritüeli, tanrılara sunulan yiyeceklerin toplum üyeleri arasında paylaşılmasını ve dini bir bağ oluşturulmasını amaçlamaktadır (Kumar, 2020). Bu törensel yiyecek ve yemek ritüelleri, kültürel mirasın korunması, toplumların birliğinin güçlendirilmesi ve toplumsal değerlerin aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Çoğu Özbek töreninin özel bir gelenek haline gelen kendine özgü yemekleri vardır. Bu yemekler törenlerin ve ritüellerin sembolü olarak hizmet eder ve bunların tüketilmesi bu olayların ana aşamasıdır. Ulusal yemeklerin isimleri çok sayıda ve çeşitlidir ve çeşitli bölgelerde farklı şekil ve isimlerle karşımıza çıkabilirler. Bu yemeklerin hazırlanış yöntemleri ve içerikleri de farklılık gösterebilmekte, bu da yemek adlarında bölgesel farklılıklara yol açmaktadır. Bazı yemekler sadece belirli mevsimlerde veya törenlerde pişirilir. Örneğin Sumalak, kışın ölen ve ilkbaharda yeniden canlanan doğanın gücünü simgeleyen, Navruz'un ritüel bir yemeğidir. Ugra çorbası gibi diğer yemekler hem törensel hem de günlük yemekler olarak kabul edilir. Bu yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesi çoğu zaman insanların hayatındaki düğün, cenaze, dini törenler gibi önemli olay veya törenlerle ilişkilendirilir. Yemekler ayrıca, hazırlanmaları ve tüketilmeleriyle ilgili adlara ve uygulamalara yansıyan belirli sembolik anlamlara da sahip olabilir. Örneğin kız tarafı damatla anlaşınca beyaz helva "beyazlığın" simgesi olarak verilir. Ek olarak, Maşoba'nın Eşanların yemeği olması ve Kebabın hanların yemeği olması gibi belirli yemeklerin adları belirli kişi veya gruplara bağlanabilir (Saidakhmedovna ve Abdumalikovna, 2023).

Özbek toplumunda "Sünnet" geleneği, birkaç bölümden oluşan önemli bir törendir. Genellikle bir erkek çocuğunun tek yaşına geldiğinde yapılır ve düğüne hazırlık, sünnet töreninin yapılması ve çeşitli ritüeller ve ziyafetlerle sonlandırılmasından oluşur. Tören, her aşamayla ilişkili belirli yiyecekler ve uygulamalarla gelenek ve kültürel geleneklerde derin köklere sahiptir. Özbek törenlerinde tören yemekleri derin bir öneme sahip olup, musibetlerden korunma, toplum ve akrabalık bağlarını güçlendirme yolu olarak hizmet etmektedir. Sünnet töreninin ilk bölümü, tandır yapmak, ekmek pişirmek, hayvan kesmek, istiridye yapmak gibi işleri içeren düğün hazırlıklarını içerir. İkinci kısım, misafirleri ağırlamak için bir yer ayarlamak, cemaati bilgilendirmek ve sünneti yapmaktır. Bunu koyun kesmek, pilav pişirmek ve Kuran okumak gibi çeşitli ritüeller ve ziyafetler takip eder. Hamur işlerinin ve hamurdan yapılan yemeklerin Özbek mutfağında özel bir yeri olması ve belirli törenlerle ilişkilendirilmesi, Özbek kültüründe yemek ve gelenek arasındaki güçlü bağı daha da sağlamlaştırmaktadır (Uktamovna, 2021).

Fransız takviminde yer alan belirli tatil ve kutlamalar, örneğin Yılbaşı, Paskalya, İşçi Bayramı, Yükseliş Günü (Hazreti İsa'nın göğe yükselişi), İkinci Dünya

Savaşı Zafer Bayramı, Bastille Günü, Assumption (Hazreti Meryem'in göğe kabulü), Azizler Günü (All Saints Day/Hristiyanlıkta bilinen ve bilinmeyen tüm azizlerin anıldığı kutsal gün), Ateşkes Günü ve Noel Günü gibi özel tatillerde veya kutlamalarda sunulabilecek özel yemekler bulunmaktadır. Fransa'da bayramlar ve özel günler, geleneksel ve bölgesel yemekler hazırlama fırsatları sunmaktadır. Özel günlerde, kan pudingi (boudin noir), kaz veya hindi ana yemek olarak sunulabilir. Özel tatlılardan La buche de Noel gibi geleneksel çikolata ve kestaneden yapılmış, rulo şeklinde kesilip dekore edilmiş pastalar tüketilmektedir. Özel günlerde yemeklerle birlikte iyi şaraplar, tatlılarla birlikte şampanya servis edilir (Edelstein, 2011: s.140).

Paskalya, en önemli bayramlardan biridir ve 21 Mart'ta, ilkbahar gün dönümünden sonraki ilk pazar günü dolunayın görülmesiyle kutlanmaya başlanır. Bu gün, Fransa genelinde köylerde ve kasabalarda yaygın bir gelenek olarak insanlar arasında genellikle çikolatadan yapılan Paskalya tavşanı ve Paskalya yumurtası hediyeleşme alışkanlığı vardır. Evlerde devam eden Paskalya kutlamalarının bir parçası olarak dört veya beş çeşit yemek ve tatlı tüketilmektedir. Paskalya'nın favori yiyecekleri arasında kaz ciğeri, somon, kuşkonmaz, taze patates ve çilek sayılabilir. Yemeğin tamamlanması için kahve, likör ve çikolata gibi unsurlar da sunulur. Paskalya tatili için haftalar öncesinden Fransız pastanelerinde tavuk, tavşan, balık veya çan şeklinde çikolatalar üretilir. Bazı şekerlemeler oldukça ayrıntılı bir şekilde hazırlanır. Örneğin Provence'de, Noel akşam yemeği sonrasında on üç farklı tatlı servis edilir. Bu on üç tatlıdan biri dini inançlara göre Mesih'i (İsa peygamber) temsil ederken, diğerleri on iki havariyi temsil eder. Ev sahibi, tüm tatlıları bir seferde servis eder ve misafirler tüm tatlıları tadararak deneyimler. Tatlılar, kurutulmuş meyveler, şekerlemeli meyveler, badem ezmesi, çerezler, çeşitli pasta ve hamur işleriyle hazırlanır. Akşam yemeğinden sonra aile, ertesi sabah erken kalkmak üzere uyur. Ardından, Fransızlar badem kreması ile doldurulmuş yuvarlak puf böreğiyle günü kutlarlar (Waldee, 2002: s.10-15).

İtalya'da da birçok Avrupa ülkesinde olduğu gibi, yılbaşı en önemli kutlama günlerinden biridir. Bu özel gün, toplu kutlamaların yanı sıra aile ve akrabalar arasında ev ortamında gerçekleştirilen özel kutlama seremonileriyle de kutlanır. Evde yapılan kutlamalarda, ana yemek genellikle hindi olmakla birlikte, bölgelere ve tercihlere bağlı olarak kırmızı et veya deniz ürünleri de tüketilebilir. Ana yemekten sonra en popüler

tatlılar arasında "panettone" veya "pandoro" bulunur. Panettone, klasik bir yaş pasta niteliği taşıırken, pandoro yıldız şeklinde hazırlanır ve Hristiyanlar tarafından meleklerin hediyesi olarak kabul edilir (World, 2010).

Kosova'da, özel günler arasında Hıdırellez kutlamaları öne çıkmaktadır. Bu kutlamalarda en özel şeylerden biri "gurabiye"dir. Gurabiyeler, bir tür tatlıdır ve demir para büyüklüğünde ve renkli olarak yapılırlar. İpliğe dizilerek satılır ve bu dizinin ortasında bir tane aynalı gurabiye bulunur (Çelik, 2011).

Mardin'de yaşayan Süryaniler için oldukça büyük öneme sahip olan "kiliçe", Süryani çöreği ya da paskalya çöreği, özel baharatlarla hazırlanan tatlı bir çörektir. Süryani geleneğinde kilise nikahı yapılırken gelin ve damadın ömrünün tatlı geçmesi amacıyla başlarında kırılır. Ayrıca bölgedeki Müslüman cenazelerinde üçüncü ve beşinci günde mevlitlerin ardından dağıtımı yapılmaktadır (Uygur, 2022: 567-585).

2.4. EGE BÖLGESİNE AİT TÖRENSEL YEMEKLER

Ege bölgesinde yer alan iller, Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa, Muğla ve Uşaktır. Bu illerin kendi has kültürleri içerisinde törensel yemekleri de farklılık göstermektedir.

Afyonkarahisar'da doğum gelenekleri çerçevesinde loğusa ziyaretine gelenlere "loğusa şerbeti" ikram edilir. Loğusa ziyaretine gelen yakın akrabalar, yemek takımları getirirler. Yemek takımının içinde; tavuk sulu pirinç çorba, tavuk, muhallebi, mayalı hamurdan yapılan çörek, kaymak ve meyve bulunur. Ad koyma töreninde babaanne tarafından yemek verilir, bu yemek takımı içerisinde çorba, parça et veya kebab, dolma, börek, fasulye, bamya, meyve ve eskiden hoşaf bulunurdu. Çocuk görme ziyaretlerinde gelen misafirlere kaymak sürülmüş mayalı çörek ikram edilir. Bebeğin ilk dişi çıktıktan sonra düzenlenen törene" diş göllesi" adı verilir. Gölle; buğday, nohut, fasulye haşlanıp içine fındık, ceviz, kuru üzüm gibi çerezlerin de konularak yapılan, tuz veya şekerle ikram edilen bir çeşit yiyecektir.

Diğer tüm toplantı türlerinde olduğu gibi sünnet törenlerinde de yemek ikram etme geleneği mevcuttur. Sünnet ziyafeti tipik olarak etli pilav veya Özbek pilavı, hoşaf, börek, tatlı, mevsimine göre meyve ve son olarak da bamyadan oluşur.

Afyonkarahisar'da evlenme gelenekleri açısından düğünlerde çeşitli törensel yemekler sunulmaktadır. Örneğin, nişan tepsilerinin karşılıklı olarak gönderilmesinden sonra kız evince yapılan yemek ziyafeti, kandil günlerinde gönderilen kına ve kandil helvası, Kurban Bayramı'nda gönderilen süslenmiş koç gibi geleneksel uygulamalar yer almaktadır. Kına gecesi sırasında ise kız evinde kına yakanlara haşhaşlı pide, öğme, reçel, peynir, zeytin gibi yiyecekler ikram edilir.

Asker uğurlama törenlerinde asker yemeği veya asker eğlencesi adı altında “sıra yemeği” sunulur. Bu yemekte genelde pirinç çorbası, bütün et, patlıcan musakka, yalancı dolma ve kaymaklı ekmek kadayıfı, baklava ve en sonunda bamya sunulur.

Afyonkarahisar'da cenaze evinde aş kaynamaz. Bu nedenle cenaze evine yemek getirilir ya da pirinç, şeker, yağ gibi ihtiyaçlar getirilir. Cenaze yakınları, definin ertesi günü belirlenen bir camide Yasin okutur. Bu ziyarete gelenlere kahvaltı yaptırılır. Definden sonraki perşembe gününde yemek verilir, yemek sonrasında Kur'an ve mevlit okunur (Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Denizli'de geleneksel yemek türleri ve beslenme alışkanlıkları sürmektedir. Kedi börülcesi çorbası, Mercimek çorbası, Domates çorbası, kuru börülce çorbası, Tarhana çorbası, ovmaç çorbası gibi yöreye özgü çorba türleridir. Et yemeklerinin başlıcaları tas kapaması, kumbar dolması, sirkeli et, nohutlu et, Tandır, kol dolması, ciğer sarma, saçta işkembedir.

Denizli mutfağının temelini sebze yemekler oluşturur. Özellikle patlıcan yemek çeşitleri çoktur. Kuru patlıcan dolması, patlıcan gözlemesi gibi vb. Taratorlu börülce salatası, ebe gümece salatası, filiz salatası Yöreye özgün salata türleridir.

Börek ve tatlı türlerinde Ege Bölgesi özellikleri görülür. Yufka, şipit, bazdırma evlerde yapılan ekmeklerdir. Yöredeki beslenme alışkanlıklarından biri de yatmadan önce yenen “yat geber ekmeği”dir. Kışın darı, kavurga, ceviz, kestane; yazın türlü meyveler, salatalık, kavun, karpuz yenir (Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Kütahya'da doğum gelenekleri çerçevesinde Misafirlere özel yapılmış baharatlı tarçınlı karanfilli sıcak loğusa şerbeti ikram edilir. Bu, doğum yapan anneyi ziyaret eden misafirlere sunulan özel ve geleneksel bir içecektir. Kahve ve çay ikramı yapılır, bu da misafirperverliğin ve paylaşmanın bir göstergesi olarak kabul edilir. Misafirlere pasta ve börek gibi yiyecekler sunulur. Bu, kutlamaların ve ailedeki

mutluluğun bir parçası olarak kabul edilir. Bunun haricinde (Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023);

- Görücülük: Kız evinde ziyaretçilere kahve ikram edilir.
- Şerbet: Şeker, topak şekeri, şamsi şekeri, kahve, kâğıt şeker ve şeker boyasıyla hazırlanan şerbet, düğün öncesi cuma günü davetlilere sunulur.
- Nişan yemekleri: Görümlük sırasında oğlan tarafının getirdiği nişan yemekleri yenir.
- Yemek davetleri: Düğün hazırlıkları sırasında her iki taraf ayrı ayrı yemek daveti düzenler.
- Gelin-dönme hamam geleneği: Hamamda yıkanan kız ve erkek tarafının akrabaları için kızın annesi ve yakınları para ve şeker saçarlar.
- Kına gecesi: Kına gecesinde oğlan tarafı ve kız tarafı pilav ve zerdeden oluşan kına yemeğini yerler.
- Kız düğünü ve erkek düğünü: Her iki tarafta ayrı ayrı düğün yemekleri düzenler.
- Gelin alma: Gelin alma sırasında kız tarafı oğlan tarafını karşılar ve lokum ve şerbet sunar.
- Gelin eve girerken: Gelin eve girerken, hazırlanmış bal ve kaymaktan birer parmak kapının üst ve alt eşliğine sürülür.

Geleneksel düğün adetlerinde damadın ailesi görücüleri gelinin evine gönderir. Kız onaylanırsa, birkaç gün sonra damadın akrabalarından bazıları kızın evini ziyaret ederek evlenmesini ister. Kızın ailesi birkaç gün düşünür ve kabul ederlerse damadın ailesine diğer hediyelerin yanı sıra "söz mendili" adı verilen bir mendil verirler. Ardından damadın ailesi söz şerbeti ikram eder ve nişan günü kurulur. Nişan gününden önce nişan selesi adı verilen süslü sepetler içinde gelinin evine çeşitli hediyeler gönderilir. Nişan günü damadın ailesi ve arkadaşları gelinin evini ziyaret ederek nişan yüzüklerini değiştirirler. Nişan döneminde her iki aile, Kurban Bayramı'nda gelinin evine gönderilen süslü bir koç da dahil olmak üzere dini bayramlarda karşılıklı hediyeler verir. Geleneksel düğünler çarşamba, perşembe veya cuma günleri başlayıp üç gün sürerdi. Düğünden önce damadın ailesi, daha sonra çiftin gelecekteki evinde sergilenecek olan gelinin çeyizini almak için bir araba gönderir. Gelin, düğün öncesi hamama ve kına gecesine katılır, burada kadınlar birlikte kutlanır ve gelinin ellerine

kına yakılır. Düğün günü damadın ailesi gelini alıp damadın evine götürür ve burada buğday, nohut, şeker ya da refah için başına atılan parayla karşılaşılır. Çift, gelinin yüzü örtülü olarak yan yana oturur ve damat onu açar ve ona bir parça mücevher verir. Akşam yemeğinden sonra damat arkadaşlarıyla birlikte camiye gider ve onlar yanan mumlarla düğünün bitişini işaret ederek dönerler (Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Muğla'da cenaze evinin yapılacak işleri paylaşılır ve hem yemek götürülmesi hem de başsağlığı elli iki gün sürer. Ölen insan için yedi gün sonra ve elli iki gün sonra hayır yapılır ve lokma veya katmer dağıtılır.

Yeni doğan çocuğu görmek ve aile fertlerini kutlamak için yapılan ziyarette, çocuğa özgü hediyeler alınarak gidilir. Bu ziyaretlerde sütlaç, süt, muhallebi gibi yiyecekler götürülmektedir.

Yemekli yapılan sünnet düğünlerinde, keşkek, kızartma, etli nohut, pilav, tavuk ve mevsimine göre taze ya da kuru fasulye gibi yemekler pişirilerek konuklara sunulur.

İzmir'in Tire ilçesinde yaşamış ve bölgenin mutfak kültürüne sayısız katkıda bulunmuş Yahudi topluluklarının Sünnet törenlerinde 10 muhtaç aileye yemek yedirildiği bilinmektedir. Sünnet düğününe gelen davetlilere badem şekeri veya badem ezmesi ikramı yapıldığı bilinmektedir (Göçmen, 2023:58).

Nişan ve evlilik törenlerinde gelinin ailesi geleneksel olarak sofranın merkezinde keşkek olan düğün ziyafetini hazırlar. Misafirlere ikram edilen diğer yemekler arasında pilav, et, etli nohut, taze veya kuru fasulye, kızartmalar, salata ve zerde sayılabilir. Düğün haftasında akşam yemeği partileri olur ve gelin bu etkinliklere ilk olarak gelinliğiyle gelirdi. Düğün şenlikleri boyunca, komşular ve arkadaşlar kendi evlerinde misafirleri ağırlayarak düğün sahiplerine yardımcı olurlar. Düğün günü her iki aile de misafirleri için yiyecek ve içecek hazırlar. Gelinin ailesi daha lezzetli bir menü sunarken, damadın ailesi davul ve zurna sesleri eşliğinde daha doyurucu yemekler sunar. Bu gelenekler, yiyecek ve içecek merkezli olmakla birlikte, iki aile ve toplulukları arasındaki bağları güçlendirmeye de hizmet etmektedir (Kayar, 2016).

Uşak'ta evlilik töreni çerçevesinde yeme-içme Nişan töreninde, nişanlanan çiftlerin ömür boyu işleri beyaz, günleri aydınlık olsun diye misafirlere süt içirilir. Düğün hazırlıkları kapsamında etlik hayvanlar kesilir ve büyük kazanlarla yemekler pişirilir. Keşkek, düğün yemeklerinden biridir ve hazırlanır. Kına gecesinde oğlan

tarafından hazırlanan "kına heybesi" kız evine götürülür. Düğün günü, kız tarafının çeyiz eşyaları ile birlikte sergilenir ve ikramlar yapılır. Gelin alma gününde kız evinden sinilerle baklava, börek, tavuk eti vb. yiyecekler getirilir ve eğlenceler akşama kadar devam eder. Gelin gerdek odasına girmeden önce, kapıya bir parmak yağ çalınır ve gelinin eline ekmek verilir. Gelin ekmekleri geri atar ve orada bulunanlar ekmekleri toplarlar. Gerdek gecesi akşamı, kız evinden gelen tavuk eti ve baklavalara yenir. Ertesi gün, kız ve oğlan evinin birlikte katıldığı "yan günü" eğlencesi yapılır ve yemekler yenilir (Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Yılmaz Göçmen, "Mazideki Tire Yahudileri" adlı eserinde, İzmir- Tire'de yaşamış Yahudilerin düğün geleneklerinden bahsederken "*her sevinçli olayda tatlı verilmesi ve tatlının özellikle beyaz renkte olması önemliydi*" ifadelerine yer vermiştir (Göçmen, 2023:54). Ayrıca Göçmen, "düğün günü damadın ailesi "kezada" denilen badem ezmesinden yapılan bir hamur ve bu hamurun üzerine gelinle damadı temsil eden iki kuş yapar veya yaptırırdı. Badem ezmesi beyaz olduğu için saflığı, tatlı bir hayatı simgelerdi." İfadeleriyle badem ezmesinin Tire bölgesinde yaşamış Yahudiler için önemini altını çizmektedir.

İzmir'deki köy düğünlerinde, keşkek adeta vazgeçilmez bir yemektir. Bunun yanı sıra, şehriye çorbası, nohutlu et kavurma veya haşlama et ile birlikte mevsime göre sebze yemeği (genellikle taze fasulye, karışık kızartma veya yaprak sarması gibi), pilav, cacık, salata ve hoşaf gibi yemekler tercih edilmektedir. Tatlı olarak ise irmik helvası, sütlaç veya hoşmerim gibi seçenekler en çok tercih edilen düğün yemekleri arasındadır. Seferihisar'ın Sığacık mahallesinde, genellikle Ramazan ayında ve gelin duvağı ritüeli sırasında yapılan "samsades" veya "samsa" adı verilen lorlu ve şuruplu bir tür baklava benzeri tatlı bulunmaktadır. Seferihisar'da "oklavadan sıyırma" adı verilen tatlı da bayramlarda sıklıkla yapılmaktadır. Bergama ilçesinde ise sadece Ramazan ayında satılan ve Ramazan helvası veya Ramazan tatlısı adı verilen bir tatlı mevcuttur. İzmir kent merkezinde ise özellikle kurban bayramlarında yapılan "gerdan tatlısı" adında bir tatlı bulunmaktadır. Tire'de ise Hıdrellez gününde etli marul yemeği tüketilmesi, İspanyol kökenli Musevilerden kalan bir gelenektir ve hala Tire'de yaşayan halk tarafından sürdürülmektedir. Geleneksel İzmir düğünlerinde ise Menemen, Ödemiş, Seferihisar Payamlı, Dikili, Denizköy gibi genellikle Yörük köylerinde yapılan keşkek kadar önemli olan bir diğer yemek de toprak adı verilen

yemektir. İsimleri aynı olsa da yörelere göre yapılış şekli ve malzemelerinde farklılıklar bulunmaktadır. Hemen hemen tüm İzmir genelinde gerdek gecesinden önce gelin ve damadın odasına tavuk pilavı ve bir tepsi baklava konulması geleneği vardır. Ancak Seferihisar'ın Sığacık mahallesinde damada tavuk pişirilmesi kabul edilmeyen bir uygulamadır. Gerdek gecesi için kuzu veya oğlak dolması hazırlanmaktadır (Hasırcılar, 2018: 193-206).

Mutfak kültürü bir tavus kuşu gibi rengarenk olan İzmir'in törensel yiyecek ve içecekleri de bir o kadar çeşitlidir. Barındırdığı bütün etnik kökenlerden izler taşıyan gelenek ve adetleri, mutfak kültürüne ve özel günlerine de yansımıştır. Diğer bölgelerimizde olduğu gibi Ege Bölgesi'nde de özel gün ve yemeklerinin en başında keşkek gelmektedir. Düğün, sünnet, asker uğurlama gibi birlik ve beraberliğin simgelendiği sofralarda keşkek baş tacı konumundadır.

Türkiye'nin törensel yemekleri incelendiğinde hemen her bölgede yer alan "keşkek" fazlasıyla öne çıkmaktadır. Yörelere göre ismi, içeriği ya da yapılış farklılık gösterse de keşkeğin ana maddesi ve Orta Asya Türklerinin ana besin maddesi olan et ve buğday mutfak kültürünün bugünlere kadar devam ettirildiğinin en güzel kanıtı niteliğindedir. Keşkek, kadın ve erkek gruplarının toplu olarak iş paylaşımı ve katılımıyla büyük kazanlarda ve açık ateşlerde buğday ve etin birlikte pişirilmesiyle yapılan bir tören yemeğidir. Bu yemeğin etrafında gerçekleşen ritüellere ise "Tören Keşkeği Geleneği" adı verilmektedir. Keşkek geleneği, toplumsal katılımın yüksek olduğu törenlerde, ortak işgücü ve paylaşımına dayalı olarak gerçekleştirilen dayanışmacı bir sosyal pratiktir. Keşkek pişirilmeden önce buğday ve etin uzun süre boyunca dövülmesi ve pişirilme sırasında ise yemeğin ortak bir ritimle karıştırılması, geleneğin sembolik yönlerini oluşturmaktadır. Bu süreçte, katılımcılar bir araya gelerek birlikte çalışır ve keşkek yapımı için gerekli olan emek ve zamanı bir arada harcarlar. Bu ritüel, toplumun dayanışma ve birlik duygusunu güçlendirirken, ortak bir amaca yönelik iş birliğini vurgular. Tören Keşkeği Geleneği, geçmişten günümüze taşınan ve birçok toplumda hala devam eden önemli bir sosyal etkinliktir. Keşkek pişirme ritüeli, geleneksel değerleri sürdürme, toplumsal ilişkileri güçlendirme ve bir arada olmanın simgesi olarak değerlendirilir. Bu geleneğin yaşatılması, toplumun kültürel mirasının korunmasına ve sosyal bağların güçlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu kapsamda Tören keşkeği geleneği, 2011 yılı itibariyle UNESCO İnsanlığın Somut

Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne alınmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

şekil 3: Keşkek Kazanları ve Keşkek Dağıtımı



Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı (2023).

Ege Bölgesi'nde yapılan keşkeğın en önemli özelliğı içerisine bol zeytinyağı koyulmasıdır. Kemikli dana eti ve yarma buğday kullanılarak yapılır. 1 kg et için 1 kg yarma buğday kullanılır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İÇECEK VE ŞERBETLER

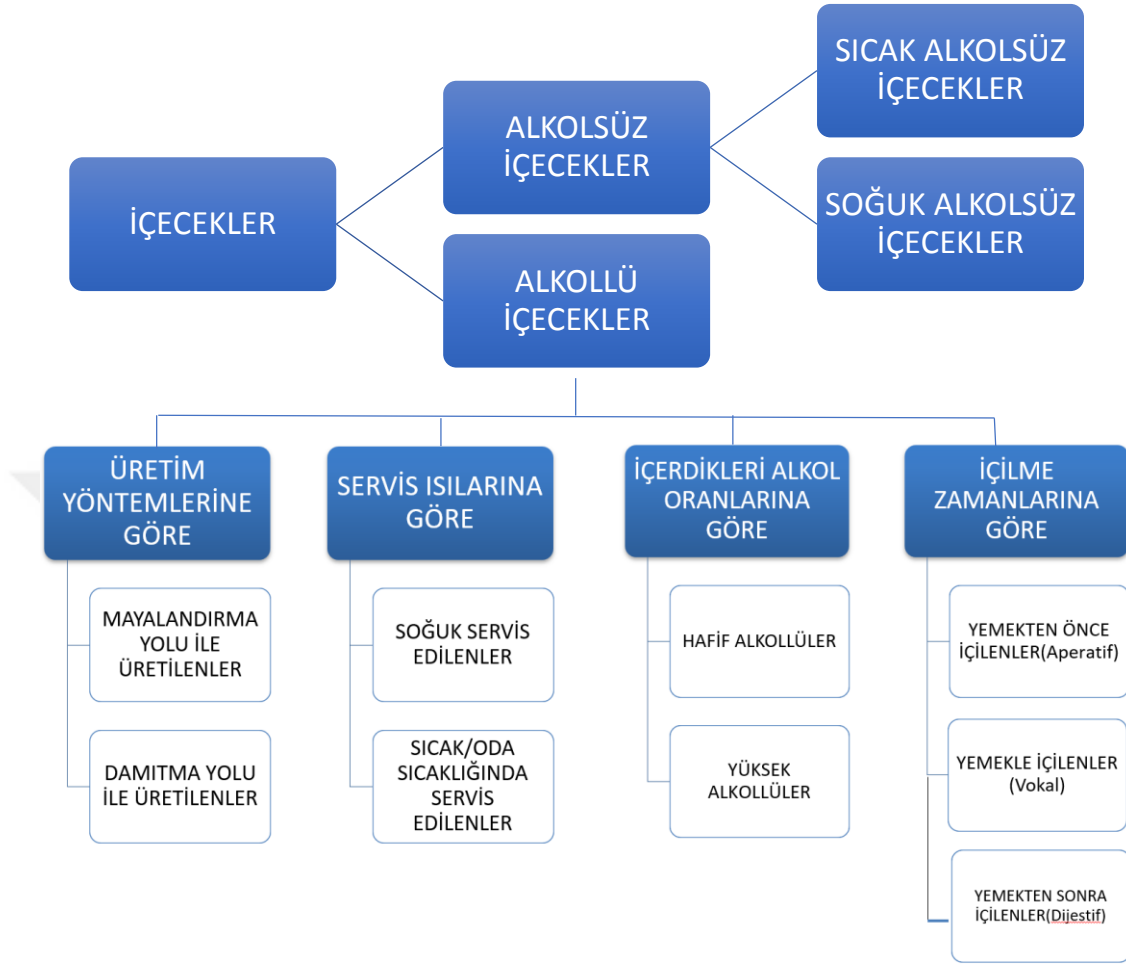
3.1. İÇECEKLER VE SINIFLANDIRILMASI

İçecekler, beslenme sürecinde hayati öneme sahip unsurlardır. İlk olarak, su ihtiyacını karşılamak amacıyla tüketilen içecekler zamanla beslenme kültürünün ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. İnsanoğlu, içecek tüketimine anne sütüyle başlamış olup yaşamsal sıvı gereksinimini suyla karşılamıştır. Zamanla içecekler, yemeklerle birlikte tüketilmesi, serinletici veya ısıtıcı etkisi, vitamin ve mineral desteği sağlaması, keyif verici ve rahatlatıcı olması, odaklanmayı desteklemesi gibi nedenlerle çeşitli içecekler üretilmiş ve tüketilmiştir. Çaylar, kahve, meyve ve sebze suları, tahıllardan fermente edilen içecekler, süt bazlı içecekler, asitli ve şekerli içecekler, alkollü içecekler günümüzde tüketilen içecek türlerine örnek olarak verilebilir (Süren ve Kızıleli, 2021).

Anne sütü, dünyaya yeni gelmiş bir bebeğin ilk içeceği. Yaş ilerledikçe, bebeklikten çocukluğa, çocukluktan gençliğe ve gençlikten yetişkinliğe doğru içecek tercihleri, içeceklere yönelik tutumlar ve tüketim miktarı da değişir. İlk başlarda süt yoğun bir şekilde tüketilirken zamanla çay, kahve gibi sıcak içecekler, meyve suyu, gazlı içecek gibi soğuk içecekler veya bira, şarap gibi alkollü içecekler tercih edilmeye başlanır. İçecekler, tüketim bağlamıyla birlikte hem tüketiciler hem de üreticiler tarafından farklı anlamlar yüklenir. Örneğin, içecekler susuzluğu gideren, yemeklere eşlik eden, enerji veren, susuzluğu gideren, motive eden ve cesaret veren gibi farklı anlamlar taşıyabilir. Sporcuların daha fazla enerji içecekleri veya sporcu içecekleri tüketmesi beklenirken, ekolojik beslenen bireylerin taze sıkılmış meyve suyunu tercih etmesi beklenir. Bu nedenle içecekler, kişinin günlük yaşamının ve yaşam tarzının bir parçasıdır (Kangal Demir ve Yalçın, 2016).

İçecekler, yapılarına, hammaddelerine ve üretim şekillerine bağlı olarak sınıflandırılabilir. Bu doğrultuda içecekler, alkollü ve alkolsüz olarak iki temel grupta incelenmektedir.

Şekil 4: İçeceklerin Sınıflandırılması



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (2023).

3.1.1 Alkolsüz İçecekler

Alkolsüz içecekler, sıcak (kahve, çay, ıhlamur, çikolata vb.) ve soğuk (ayran, kola, meyve suyu, gazoz, limonata, soda vb.) olarak tüketilen, gazlı veya gazsız, kolanın meyve aromalı veya aromasız olarak ayrıldığı içeceklerdir. Genellikle meşrubat olarak adlandırılan alkolsüz içecekler, asitli içecekler, meyve suları, çay, kahve ve kakao gibi içeceklerden oluşur. Türkiye'de alkolsüz içecek sektörü önemli alt gruplar altında incelenebilir. Bu alt gruplar, gazlı içecek ve meyve suyu endüstrisi, siyah çay ve bitki çayı endüstrisi, süt endüstrisi ve kahve endüstrisi olarak sınıflandırılabilir (Çınar ve Keskin, 2018).

Meyve oranına göre içecekler, Türk Gıda Kodeksine uygun olarak 4 kategoriye ayrılmıştır. Bunlar:

- Meyve suyu (%100 oranında meyve içeren)
- Meyve nektarı (% 25-% 99 oranında meyve içeren)
- Meyveli içecek (% 10-% 24 oranında meyve içeren)
- Aromalı içecek (%10'dan az oranda meyve içeren)

Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği'ne göre, gazlı içecekler, meyveli, aromalı, kola, tonik gibi içeceklerdir ve bu içecekler karbondioksit ile gazlandırılmaktadır. Meyveli içecekler ise meyve suyu, meyve püresi veya konsantrelerinden elde edilen içilebilir özellikteki suya, şeker, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak hazırlanmaktadır. Gazlı olanlar meyveli gazoz olarak da adlandırılabilir. Aromalı içecekler ise içilebilir özellikteki suya, şeker, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri veya aromalı şurubun sulandırılması ile tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak hazırlanmakta ve içerdikleri aroma veya aroma karışımıyla adlandırılmaktadır. Gazlı olanlar aromalı gazoz olarak da adlandırılabilir. Kola içeceği ise içilebilir özellikteki suya, şeker, kafein, diğer bileşenler, izin verilen katkı maddeleri ve kendine özgü aroma maddeleri ile tekniğine göre hazırlanmakta ve karbondioksit ile gazlandırılmaktadır. Tonik içeceği ise içilebilir özellikteki suya, şeker, kinin ve/veya narincin, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre hazırlanmakta ve karbondioksit ile gazlandırılmaktadır (Türk Gıda Kodeksi,2018).

Meyve suyu, Türk Gıda Kodeksi (2007)'ne göre meyve oranının %100 olduğu bir içecektir. Örneğin portakal, elma, nar, armut, üzüm gibi meyveler doğrudan veya tek başına %100 meyve suyu haline getirilebilir. Ancak her meyve, %100 meyve suyu üretimine uygun değildir. Örneğin vişne ve limon gibi ekşi tatlılara sahip olan meyveler veya kayısı ve şeftali gibi kıvamı yoğun olan meyveler, doğal yapılarından dolayı tek başına %100 meyve suyu olarak üretilmeye ve tüketilmeye uygun değildir. Doğru, meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve püresi veya bu karışımlara şeker veya bal ve su eklenerek elde edilen, fermente olmayan ancak fermente olabilen ürünlere denir. Meyve nektarlarında ise izin verilen şeker miktarı ve minimum meyve oranı, Türk Gıda Kodeksi tarafından yasal olarak belirlenir.

Meyve nektarları, meyvenin türüne bağlı olarak farklı meyve oranlarına sahiptir ve genellikle %25 ila %99 arasında meyve oranı ifade edilir. Bu oranlar, ürünün ambalajındaki etikette belirtilir. Örneğin, limon nektarı %25, üzüm nektarı %35, kayısı nektarı %40, şeftali nektarı %50 meyve oranına sahip olabilir. Bu nektarlar belirli oranda karışımla veya şekerin yerine kullanılabilecek meyve ile tatlandırılarak %100 çoklu meyve suyu da elde edilebilir (Türk Gıda Kodeksi, 2007).

Ayrıca alkolsüz içecekler sıcak ve soğuk içecekler olarak da sınıflandırılmaktadır.

3.1.2. Alkollü İçecekler

Alkollü içecekler fermantasyon ve damıtma yoluyla elde edilen olmak üzere iki aşamada incelenmektedir. Fermantasyon yoluyla elde edilen alkollü içeceklere bira ve şarap örnek gösterilmektedir. Bu içkilerin alkol oranı distile yoluyla elde edilen içeceklere oranla daha düşüktür.

Distile alkollü içkilerin Türk Gıda Kodeksi'ndeki tanımı; "Distile alkollü içkiler, insan tüketimi için hazırlanan ve kendine özgü duyuşal özellikleri olan içkilerdir. Bu içkilerin alkol miktarı +20 °C'de hacmen en az %15'tir. Distile alkollü içkiler, doğal fermentasyon ürünlerinin doğrudan distilasyonu veya bitkisel maddelerin maserasyonu ile veya tarımsal etil alkol, tarımsal distilat veya distilat içkileri kullanılarak üretilebilir.

Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliğı Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğı doğrultusunda, distile alkollü içkilere aroma maddeleri, şeker veya diğere tatlandırıcı ürünler, tarımsal ürünler veya gıda maddeleri eklenerek özelleştirilebilir. Ayrıca, bir distile alkollü içkinin başka bir distile alkollü içki, tarımsal etil alkol, tarımsal distilat veya distilat içkileri veya alkollü içkilerle karıştırılması sonucu da içki üretilebilir. Bununla birlikte, yumurta likörü bu tanıma dahil edilmemektedir." Şeklinde belirtilmiştir (Türk Gıda Kodeksi, 2017).

Rakı, rom, viski, kanyak, brendi, likör, meyve likörleri ve votka distile yöntemiyle elde edilmiş alkollü içecek örneklerindendir.

3.2. GELENEKSEL TÜRK İÇECEKLERİ

İçecekler, beslenme kültürümüzün ayrılmaz bir parçası olacak şekilde zamanla gelişerek beslenmenin vazgeçilmez unsurlarıdır. İnsanoğlu sıvı tüketimine anne sütü ile başlamakta ve su, çay, kahve, meyve ve sebze suları, fermente içecekler, süt bazlı içecekler, asitli ve şekerli içecekler, alkollü içecekler gibi çok çeşitli içecekleri hayatı boyunca tüketmeye devam etmektedir (Kesici, 2012). Gelenek, kültür ve alışkanlıklar gibi faktörlerin içecek tüketiminde önemli bir rol oynadığı Türkiye'de hanehalkı bütçesinin %20,8'i gıda ve alkolsüz içeceklere ayrılmaktadır (TÜİK, 2019). Ayrıca, Amerika Birleşik Devletleri'nde bir CDC araştırması, 20 yaş ve üstü yetişkinler arasında en çok tüketilen alkolsüz içeceğin su olduğunu ve bunu kahve, şekerli içecekler, çay, meyve içecekleri ve sütün izlediğini buldu. Bu içeceklerin beslenme ve gastronomi alanındaki önemi, Türkiye'de ve dünyada artan tüketim trendlerinden anlaşılmaktadır (Süren ve Kızıleli, 2021).

Bununla birlikte, gıda endüstrisindeki gelişmeler, hızlı yaşam tarzları ve yüksek enerji gereksinimleri, sağlıkla ilgili endişeleri ve içeceklerle ilgili sorunları da beraberinde getirmiştir. Geleneksel içecekler uygun miktarlarda tüketildiğinde sağlık açısından risk oluşturmazsa da endüstriyel olarak üretilen asit, şeker, kimyasal tatlandırıcılar veya çeşitli uyarıcılar içeren içeceklerin sağlık üzerinde zararlı etkileri olabilir. Asitli ve şekerli içeceklerin çocuklar ve genç yetişkinler tarafından sık tüketilmesi obezite, kalp-damar hastalıkları, diyabet ve alerji gibi sağlık sorunlarının artmasına neden olmuştur (Önçel, 2015). Buna karşılık, Türk mutfağından geleneksel, besin açısından zengin içecekler, özellikle çocuklar ve genç yetişkinler için bu sorunlu içeceklere daha sağlıklı alternatifler olabilir. Gastronomi ve turizm sektörlerinde bu geleneksel içeceklere ağırlık verilmesi hem ekonomiye katkı sağlayacak hem de Türk mutfağının zengin kültürünü tanıtacaktır (Solmaz ve Altınar, 2018).

3.2.1. Kımız

Kımız, kısrak sütünden yapılan, ekşi, sulu yoğurda benzeyen, fermente edilmiş geleneksel bir içecektir (Tegin ve Gönülalan, 2014). Varlığının izleri ilk Türk devletlerinin ortaya çıkışına kadar götürülebilir ve Osmanlı İmparatorluğu'nun

kuruluşuna kadar devam etmektedir. Ancak İslamiyet'in kabulünden sonra sarhoş edici olarak görüldüğü ve bu nedenle yasak olduğu için tüketimi azalmaya başlamıştır. Kımız sadece zenginlik ve gücün simgesi olmakla kalmayıp, Osmanlı İmparatorluğu'nun kurucusu Osman Bey'in düzenlediği biat törenlerinde de rol oynamıştır. Osman Bey'in önünde kımız içenler sadakat ve itaatlerini göstermiş oldular (Üstün, 2009).

Kımızın tüketildiği dönemde popülaritesi sadece lezzetinden değil aynı zamanda sağlığa olan faydalarından da kaynaklanmaktadır. Kalsiyum açısından zengin, A, B ve C vitaminleri, diğerleri arasında kalp hastalığı, sinir ve solunum sorunları, mide-bağırsak sorunları ve böbrek hastalıkları gibi çeşitli rahatsızlıkları tedavi etmek için kullanılmıştır (Durmuş, 2014). Kımız yapımı, kısırak sütünün kalitesi, yemin türü ve atın cinsi gibi detaylara dikkat gerektiren karmaşık bir süreçtir. Sütün bileşimi, hayvanın cinsi, coğrafi konumu ve diyet gibi faktörlere bağlı olarak değişmektedir. Kımız yapılırken sık sık tadına bakmak ve fermentasyonun ilerleyişini kontrol etmek, sütün temizliği ve toplanma sürelerini sağlamak çok önemlidir. Düzgün kullanılmadığı takdirde kımız mide bulantısı ve mide ağrısına neden olabilir (Oğuzhan ve diğerleri, 2013).

3.2.2. Ayran

Türk mutfağının en önemli içeceklerinden biri şüphesiz *ayrandır*. Zira Türk kültüründe süt ve türevleri her zaman önemli bir besin kaynağı olmuştur. Yoğurttan yapılan ayran, yoğurt kadar değerlidir. Ayran, Türk kültürünün en sevilen içeceklerinden biridir ve yemeklerin yanında veya tek başına tüketilir. Ayran, besin değeri olarak süt ve yoğurda benzer şekilde yüksek oranda protein, kalsiyum ve fosfor içerir ve fermente bir ürün olduğundan probiyotik bakterileri de içerir (Ender ve diğerleri, 2006). MS 552-745 yılları arasında hüküm süren Göktürklerin, ekşi yoğurda asitliğini azaltmak için su katarak istemeden de olsa dünyaya ayranı tanıttığı sanılmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'nin 4/e maddesinde ayran, yoğurda su katılarak veya sütün kuru maddesinin yoğurt kültürü ile içilebilir hale getirilmesiyle hazırlanan fermente bir ürün olarak tanımlanmaktadır. Geleneksel olarak da ayran iki şekilde hazırlanır: Yoğurdun su ile seyreltilmesi veya önce sütün

seyreltilip yoğurda dönüştürülmesi ve ardından tuz ilave edilerek su oranı yüksek yoğurt haline getirilip homojenize edilmesi (Süren ve Kızıleli, 2021).

Ayran, fermente yapısı nedeniyle kolay sindirilir ve özellikle yaz aylarında serinletici bir etkiye sahiptir. Türkiye'de özel gün ve bayramlarda toplu olarak yeme-içme geleneği yüzyıllar öncesine dayanmaktadır. Ayran, bu geleneksel etkinliklerde en çok tüketilen içeceklerden biri olup, Türk toplumundaki değerini göstermektedir. Türk mutfak kültürü ve gastronomisinin sevilen bir parçası olan ayranın zengin besin değeri, kültürel ve geleneksel özellikleri onu vazgeçilmez bir unsur haline getirmektedir.

Ülkemizde coğrafi işaret almış 2 ayran çeşidimiz bulunmaktadır. Bunlardan biri Balıkesir'in Susurluk İlçesine özgü Susurluk Ayranı'dır. Susurluk Ayranı, Balıkesir'in Susurluk ilçesine özgü bir içecektir ve klasik ayranla karşılaştırıldığında farklı bir tat ve teknik içermektedir. Susurluk Ayranı'nın üretiminde, tam yağlı (% en az %3,8) ve kurumadde oranı artırılmış (en az %13) inek sütünden yapılan yoğurt (10 kg), bir miktar su (8-9 L) ve tuz (2 yemek kaşığı) karıştırılır. Bu karışım, insan gücü veya makine yardımıyla istenen kıvama gelene kadar karıştırılıp köpürtülür. Hazırlanan ayran, bidonlara aktarılarak buzdolabında (0 ile 4°C arasında) saklanır ve servis öncesi en az 5 dakika boyunca karıştırılarak sunulur. Böylece Susurluk Ayranı'na özgü köpüğün sürekliliği sağlanmış olur. Bu ayranın önemli ayırt edici özellikleri, köpüklü olması, düşük tuz içermesi ve hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilmesidir. Türkiye genelinde tanınmış bir üne sahip olan Susurluk Ayranı, her yıl "Susurluk Ayran Festivali" adı altında bir etkinlik düzenlenmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017b).

Bir diğer coğrafi işaretli ayranımız ise Malatya Pirpirimli Acılı Ayran/Semizotlu Acılı Ayranıdır. 2022 yılında mahreç işareti alan Malatya Pirpirimli Acılı Ayran, yoğurt veya süzme yoğurt, pirpirim (semizotu), acı kırmızı biber, su ve tuz kullanılarak üretilen bir ayran çeşididir. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Pirpirimli Acılı Ayran, coğrafi olarak "yandım çavuş ayranı" olarak da bilinir. Ayranın üretiminde, yoğurt (2 kg) veya süzme yoğurt (800 g), bölge sınırları içerisinde yetişmiş olan 1 demet pirpirim (isteğe bağlı olarak çiğ veya haşlanmış kullanılabilir), acı kırmızı biber (300 g), su (1 L) ve isteğe bağlı olarak tuz kullanılır. Bu malzemeler karıştırılarak toprak küplere aktarılır ve 4°C'de 15-18 gün boyunca

fermente edilir. Hazırlanan ayran 4°C'de saklanır ve servisi bakır kupalar kullanılarak yapılır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Şekil 5: Susurluk Ayranı ve Malatya Pirpirimli Acılı Ayran



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2017b).

3.2.3. Boza

Boza, özellikle kış aylarında tüketilen, iyi bilinen ve eşsiz bir geleneksel Türk içeceğidir. Darı irmiği, su ve şekerden üretildiği için en eski Türk içeceklerinden biridir (Ergüder, 2019). Boza, Kafkaslar, Balkanlar, İran, Mısır, Arap ülkeleri gibi bölgelerde ve bazı Afrika kavimlerinde "Buha" ve "Merissa" olarak da bilinir. Konuşulan hemen hemen tüm Türk lehçelerinde çeşitli tahıl ürünlerinden elde edilen alkollü bir içecek olarak nitelendirilir (Levent ve Cavuldak, 2017). Boza, darı, mısır, pirinç, çavdar, yulaf, buğday gibi tahılların öğütülüp su ile pişirilmesiyle elde edilmektedir. Maya ve laktik asit fermantasyonunu teşvik etmek için şeker eklenir, bu da koyu bir kıvam, açık sarı bir renk, tatlı-ekşi bir tat ve asidik-alkolik bir aroma ile sonuçlanır (Solmaz ve Altınar, 2018).

Türkiye'de boza genellikle kış aylarında tüketilir ve tarçın ve leblebi ile servis edilir. Hem zanaatkar hem de endüstriyel ölçekte üretilebilir ve besin içeriği laktik asit, protein, karbonhidratlar, lif ve vitaminleri içerir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise boza iki çeşit tüketilirmişti: Sarhoş edici olmayan "Tatlı Boza" veya "Arnavut Boza" ve alkol ve asit içeriği daha yüksek olan "Ekşi Boza" veya "Tatar Boza". Bununla birlikte Osmanlı Devleti'nin çeşitli dönemlerinde alkol ve kahve tüketimi yasaklanmış, bu yasaklara uymayanlara ağır cezalar uygulanmış, bu da boza üretimini etkilemiştir (Doğan ve Özaltın, 2022).

Kültürel açıdan önemli olan bu içecek, 1700'lerden beri çeşitli şehirlerde "bozahaneler" olarak bilinen işletmeler aracılığıyla korunmaktadır. Geleneksel boza üretim tesislerine örnek olarak İstanbul'da Vefa Bozacısı, Ankara'da Akman Bozaları ve Eskişehir'de Karakedi Bozacısı sayılabilir. Ayrıca İstanbul, Ankara gibi büyük şehirlerin mahallelerinde Osmanlı döneminden bu yana seyyar kaplardan boza satan sokak satıcıları da bir gelenek olarak devam etmektedir (Feyiz, 2021). Boza, protein ve karbonhidrat içeriği ve farklı tahıllarla fermantasyon sonucu içerdiği besin çeşitliliği nedeniyle değerli bir besin kaynağıdır. B grubu vitaminleri açısından oldukça zengin olan ve probiyotik bir gıda olarak bilinen boza, lezzeti ve kültürel öneminin yanı sıra besin değeriyle de dikkat çeken geleneksel bir Türk içeceğidir (Altunatmaz ve diğerleri, 2010).

2021 yılında Mahreç işareti ile tescillenen Velimeşe Bozasının tanımını Türk Patent ve Marka Kurumu, (2021) şu şekilde belirtmiştir: “Velimeşe Bozası, temizlenmiş darı, mısır ve buğday tahıllarının kırılmış veya un haline getirilmiş bir veya birkaçının içme suyuyla pişirilmesi ve beyaz şekerin eklenmesiyle hazırlanan tahıl bazlı fermente bir üründür. Ürün, koyu kıvamlı, açık sarı renkte, tatlı-ekşi bir tada ve asidik bir kokuya sahiptir. Fermente bir ürün olduğundan, ürünün mikroflorası genellikle laktik asit bakterileri ve mayalardan oluşur.”

Şekil 6: Velimeşe Bozası



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2021a).

3.2.4. ay

ay, genel tanımıyla çeşitli bitkilerin yaprak veya çiçeklerinin demlenmesiyle elde edilen bir içecektir. ay bitkisi *Camellia Sinensis*, yüksek dallanma kabiliyeti ve yaprak dökmeyen doğası ile karakterize edilen Theaceae familyasından bir çalıdır. İçecek olarak çay, iki yapraktan ve bu bitkinin sürgün uçlarından toplanan bir tomurcuktan elde edilir. Güney Hindistan, Kenya ve Sri Lanka gibi uygun sıcaklık ve neme sahip bölgelerde sürgünler yıl boyunca büyüyerek 11 aylık hasat sağlar. Kuzey ve Kuzeydoğu Hindistan, Japonya, İran ve Türkiye gibi sıcaklık ve nemin yetersiz olduğu bölgelerde sürgün büyümesi aralıklıdır ve Türkiye'de çay hasadı Mayıs ve Ekim ayları arasında gerçekleşir (Aykaç ve diğerleri, 2014).

Camellia sinensis bitkisinin çay yaprakları ve tomurcukları soldurma, kıvrırma, oksidasyon ve kurutma işlemlerinden geçirilerek çay olarak tüketilmektedir. Temel aşamalarda ufak değişiklikler yapılarak farklı çay eşitleri üretilmektedir. Türkiye'de başlıca tüketilen çay türü tamamen fermente ve oksitlenmiş çay olarak da bilinen siyah aydır. "Türk ayı" olarak da bilinen çay, kendine has demleme yöntemiyle literatürde kendine yer bulmuştur. ay, 19. yüzyılda Türkiye'de ilk çay üretiminin 1924'te Rize'de başlamasıyla Türk kültürünün bir parçası olmuştur (Turan ve diğerleri, 2016).

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 2021 yılında Menşe adı ile tescillenen Rize ayının tanımı şu şekilde verilmiştir: "ay (*Camellia sinensis*), aygiller (Theaceae) familyasından nemli iklimlerde yetişen, yaprak ve tomurcukları içecek maddesi üretmek için kullanılan bir tarım bitkisidir. Siyah ay, çay bitkisinin yaprak, tomurcuk ve yumuşak saplarının uygun işlemlerle soldurma, kıvrırma, oksidasyon ve kurutma sonucunda elde edilen bir üründür. Rize ayı gibi siyah çaylar, kendine özgü tat, koku, renk ve aroma için aşağıdaki etmenlerden etkilenir. Rize'de yetiştirilen çay bitkisinin çeşidi, bölgenin iklimi ve coğrafi koşulları, Rize'de çay haşatına kadar uygulanan tarım teknikleri ve toplanan siyah çayın işlenmesi gibi faktörler Rize ayının ayırt edici özelliklerindendir."

Şekil 7: Rize Çayı



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2021b).

3.2.5. Kahve

İlk Türk devletlerinde Selçuklu dönemine kadar *çay ve kahve* sıcak içecek kültürünün bir parçası değildi. Ancak kahve tüketiminin 13. yüzyılda var olduğuna inanılmaktadır. Kahve 16. yüzyılda Türk toplumunun vazgeçilmezi olurken, çay üç asır sonra içecekler arasındaki yerini almıştır. Bunların yanı sıra kuru meyvelerin sıcak suda demlenmesiyle sıcak içecekler de yapılırdı. 14. yüzyıldan itibaren şifa olarak tüketilen kahve, 16. yüzyılın ortalarından itibaren bir içecek olarak Türk damak tadındaki yerini bulmuştur (Güral, 2015).

15. yüzyılın başlarında Mekke, Kahire ve Şam'da başlayan kahvehane kültürü, 1550'lerde İstanbul'a ve bir asır sonra Viyana, Paris, Londra gibi Avrupa merkezlerine yayılmıştır. Sosyalleşme ve yeni şeyler öğrenme mekanları olarak başlayan bu mekanlar, insanların iktidara karşı görüşlerini dile getirebilecekleri mekanlar haline gelmiştir. Bu da kahvehanelerin devlet için bir tehdit olarak görülmesine yol açmış, kapatılmaları istenmiş ve hatta kapatılmıştır. Zorlu bir yoldan geçen kahvehane kültürü, kısıtlamalara rağmen yayılmaya devam etmiştir. 19. yüzyıla gelindiğinde ise dergi ve kitap okunan, müzik dinlenen, gölge oyunları ve sohbetlerin yapıldığı bu kahvehaneler sosyal mekanlara dönüşmüştür (Bajmaku, 2014).

Coğrafi işaret ile tescillenen iki kahve türü bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi Gaziantep Melengiç Kahvesi, 2020 yılında Menşe adı ile tescillenmiş ve şu şekilde tanımlanmıştır: “Antep Menengiç Kahvesi, Gaziantep ilinin dağlık kesiminde yabani olarak yetişen menengiç (melengiç) ağaçlarının (*Pistacia terebinthus* L.) kavrulup öğütülmesiyle elde edilen macun halinde bir kahve alternatifidir. Yüksek yağ içeriğine sahiptir. Süt ile karıştırılarak demlenir. Kafein içermez (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

Şekil 8: Gaziantep Melengiç Kahvesi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2020).

Bir diğer coğrafi işaretli kahve türü ise 2022 yılında Mahreç işareti ile tescillenen Elâzığ Çedene Kahvesidir. Tanımı Türk Patent ve Marka Kurumu (2022) tarafından şu şekilde yapılmıştır: “Elâzığ Çedene Kahvesi, Elazığ ili dağlık bölgelerinde doğal olarak yetişen çedene ağacının (*Pistacia terebinthus* L.) meyvelerinin güneşte kurutulduktan sonra kavrulup öğütülerek hazırlanan, yoğun yağ içeriğine sahip, kahverengi tonlarda ve macun kıvamında bir kahve alternatifidir. Odunsu ve baharatlı bir tat deneyimi sunar.”

Şekil 9: Elâzığ Çedene Kahvesi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022).

2013 yılında UNESCO tarafında somut olmayan kültürel miras listesine alınan Türk Kahvesi kültürü ve geleneği, İstanbul'da kahvehanelerde sunulmaya başladığı 16. yüzyıla kadar uzanır. Bu geleneğe, Türk kahvesini benzersiz kılan ve sosyalleşmeye katkıda bulunan iki önemli yön bulunmaktadır. Türk kahvesi, bir içecek olarak özel hazırlama tekniklerine sahiptir ve bu teknikler yüzyıllardır kullanılmaktadır. Geleneksel hazırlama yöntemleri, cezve, fincan, havanlar gibi özel araçların ve gümüş takımlarının gelişimine yol açmıştır. Uzun süren hazırlama süreci sayesinde, Türk kahvesi damakta uzun süre tat ve tazelik bırakır. Diğer kahve çeşitlerine göre daha yumuşak, aromalı ve yoğundur. Türk kahvesini diğer kahvelerden ayıran özgün aroması, telvesi ve köpüğü kolaylıkla fark edilebilir. Türk kahvesi sadece bir içecek değil aynı zamanda sosyalleşmek için kültürel boşlukları, toplumsal değerleri ve inançları bir araya getiren toplumsal bir etkinliktir. Türk kahvesinin sosyalleştirme rolü, İstanbul'da dikkat çeken kahvehanelerin açılmasıyla başlamıştır. Kahvehaneler, insanların kahve içip sohbet ettiği, haberler paylaştığı, kitap okuduğu ve sosyalleştiği mekanlardır. Bu geleneğin kendisi, misafirperverlik, arkadaşlık, nezaket ve eğlence sembollerini barındırır. Tüm bu unsurlar ünlü Türk atasözü "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır." ile ifade edilir. Bu söz, Türk kültüründe kahvenin ne kadar önemli

olduğunu ve Türk kültürünün kahveyle ne kadar iç içe olduğunu göstermektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019).

Gürsoy (2005:34)'a göre, Türk kahvesi sunumunda su ve lokumun bulunması, geleneğin önemli bir parçasıdır.

Şekil 10: Türk Kahvesi Sunumu



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (2023).

3.2.6. Salep

Salep, özellikle kış mevsiminde tüketilen, süt kullanılarak hazırlanan, kendine özgü, sıcak bir içecektir. Orchidaceae familyasına ait kara orkidelerinin çeşitli türlerinden elde edilen salep, bu bitkilerin yumrularının temizlenmesi, su veya sütte kaynatılması, kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilmektedir. Bir kilogram salep üretimi için 1.000 ila 4.000 yumru gerekir. Orkide dünyanın pek çok bölgesinde yetişmesine rağmen, salep tozu üretimi bir zamanlar Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde olan bölgelere özeldir. Türkiye'nin güneybatı bölgesi, Akdeniz ve Muğla

bölgeleri dahil olmak üzere, birçok orkide türüne ve zengin orkide çeşitliliğine ev sahipliği yapmaktadır (Cömert, Kızılkaya ve Durlu Özkaya, 2009).

Salep, viskozitesini sağlayan yaklaşık %16-55 oranında glukomannan, %2,7 nişasta, %12 nem ve %2,4 oranında potasyum, kalsiyum fosfat gibi mineraller içerir. Salep, içecek olarak tüketilmesinin yanı sıra dondurma ve pudinglerde katkı maddesi olarak kullanılmaktadır. Salep, 8. yüzyılda Türklerin İslamiyet'e geçişi ve alkolün İslam'da haram kılınmasının da etkisiyle alkollü içeceklere popüler bir alternatif haline gelmiştir (Kabakcı, 2022). Salep, Balkanlar ve Orta Doğu gibi Osmanlı İmparatorluğu sınırları içindeki bölgelerde de tüketilirdi ve hatta kahvenin yaygın olarak tüketilmesinden önce Avrupa'da içecek olarak bilinirdi. Salep hazırlamak için saf salep tozu pudra şekeri ile karıştırılır ve soğuk süte azar azar ilave edilerek karıştırılır. Karışım sürekli karıştırılarak köpüklü bir yüzey oluşuncaya ve kıvamına gelene kadar pişirilir ve üzerine tarçın serpilerek sıcak olarak servis edilir (Girgin, 2018).

Türkiye'de her ikiside 2021 yılında Mahreç işareti ile tescillenen 2 adet coğrafi işaretli salep çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi Yozgat iline özgü Akdağmadeni Salebi, diğeri ise Burdur ilinin Bucak salebidir.

Şekil 11: Akdağmadeni ve Bucak Salepleri



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2021).

3.2.7. Şalgam Suyu

Geleneksel bir Türk fermente ieeği olan *şalgam suyu*, siyah (mor) havuç, şalgam, ekşi hamur, tuz, bulgur unu ve suyun laktik asit fermentasyonu ile üretilir. Kırmızı renkli, buğulu ve ekşimsi bir içecek olan bu içecek, Türkiye'de Adana, Mersin, Hatay ve Kahramanmaraş illerinde oldukça popülerdir. Laktik asit bakterileri üretiminde önemli rol oynar ve hem evde hem de fabrikalarda yapılabilir. İçecek adını üretiminde kullanılan şalgam bitkisinden, rengini ise mor havuçtan almaktadır. Bazı yörelerde kırmızı pancar da üretiminde katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (ok ve Tosun, 2012).

Şalgam suyu sağlığa sayısız faydası nedeniyle fonksiyonel bir gıda olarak kabul edilmektedir. Toksin atımına yardımcı olduğu, idrar söktürücü görevi gördüğü, böbrek taşlarının atılmasını kolaylaştırdığı ve apse, çıban, akne ve egzamanın tedavisine yardımcı olduğu bilinmektedir. Ayrıca göğüs üzerinde yatıştırıcı bir etkiye sahiptir ve akciğerleri ve bronşları temizlemeye yardımcı olur (Say ve Ballı, 2012). retiminde kullanılan siyah havuç sağlık açısından da çeşitli faydalar sağlamaktadır. Havuta bulunan β -karotenin kalp ve damar hastalıkları, katarakt ve bağışıklık sistemi üzerindeki olumlu etkileri bulunmaktadır (Tanrıseven ve diğerleri, 2018).

2020 yılında korunmak üzere mahreç işareti alan Adana Şalgamı Türk Patent ve Marka Kurumu (2020), tarafından şu şekilde tanımlanmıştır: “Adana Şalgamı, yüzyıllardır Adana'da üretilen, bölgeyle özdeşleşmiş, mor-kırmızı renkte, bulanık ve ekşi tatlı bir iecedir. Bulgur unu, ekşi maya, içme suyu ve tuz karışımı temel olarak laktik asit fermentasyonuna tabi tutulur ve ardından siyah havuç (*Daucus carota*) ve şalgam (*Brassica rapa*) eklenerek tekrar laktik asit fermentasyonuna tabi tutularak elde edilir. Adana Şalgamı isteğe bağlı olarak acı biber veya sarımsakla da tüketilebilir.

Şekil 12: Adana Şalgamı



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2020).

3.2.8. Hardaliye

Tüm dünyada geleneksel fermente ürünlere olan ilgi giderek artmaktadır. Türkiye'nin birçok bölgesinde, belirli bir bölgenin ürünlerinden üretilen birçok farklı geleneksel fermente gıda bulunmaktadır. Hardaliye, Türkiye'nin Avrupa kesimi olan Trakya'da geleneksel bir şekilde üretilen fermente bir içecektir.

Hardaliye, üzüm suyu ve posasından elde edilen laktik asit fermenteli bir geleneksel içecektir ve bütün/öğütülmüş veya ısı işlemi görmüş hardal tohumlarının ve vişne yapraklarının farklı konsantrasyonlarının eklenmesiyle üretilir. Hardaliye'nin rengi üzümlerin orijinal rengini yansıtır ve karakteristik bir aroma içerir (Kılıç ve Çopur, 1988).

Kırklareli'nde geleneksel hardaliye üretimi, Ekim ve Kasım aylarında başlayan bağ bozumu döneminde olgunlaşmış Papazkarası, Pamit, Cardinal, Alphonse, Cabernet, Merlot, Cinsaut, Şiraz ve Öküzgözü üzüm çeşitlerinden yapılmaktadır. Üzümler toplanır, yıkanır ve salkımlarından ayrılır. Ardından ezildikten sonra, 10 cm yükseklikte bir musluğa sahip meşe ağacından yapılan fiçılara yerleştirilir. Her bir kat ezilmiş üzüm tabakası arasına ezilmiş siyah hardal tohumu ve benzoik asit ilave edilir. (Miktar: 1 kg üzüm + 2 gr siyah hardal tohumu + 1 gr benzoik asit) Siyah hardal tohumu, ürüne karakteristik aroma vermektedir ve aynı zamanda ürünün şaraplaşmasını önler. Bazen vişne yaprakları da üzümler arasına eklenir. Fiçılar biraz boşluk bırakılarak doldurulur ve üzeri hafifçe kapatılır. Fermantasyon başladıktan

sonra, üzüm suyu musluktan alınarak bir gün arayla tekrar fıçıya dökülür. Fermantasyon süreci, oda sıcaklığında 7-10 gün boyunca devam eder. Bu süre, isteğe bağlı olarak 20 güne kadar uzatılabilir. Fermantasyon tamamlandıktan sonra hardaliye şişelenir ve taze olarak tüketilebilir. Ayrıca, soğuk ortamda saklanarak 3 yıla kadar olgunlaştırılarak içilebilir (Türkiye Kültür Portalı, 2020).

Gazi Mustafa Kemal Atatürk, 20 Aralık 1930 tarihinde Kırklareli'ni ziyaret ettiğinde hardaliye içmiş ve beğenmiştir. Bu deneyimi üzerine Atatürk, hardaliyenin Kırklareli halkı tarafından milli bir içecek haline getirilmesini istemiştir. Hardaliye, besleyici değeri yüksek bir ürün olup üzümünden üretilmekte ve fermantasyon sürecine tabi tutulmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2020).

2017 yılında Mahreç işareti alan Kırklareli Hardaliyesinin tanımı Türk Patent ve Marka Kurumu'nda şu şekilde geçmektedir: “Üzüm suyuna hardal ilave edilerek hazırlanan alkolsüz bir içecektir. Kırklareli'nde eski dönemlerde üzümlerin iyice olgunlaştığı bağbozumu zamanında (Eylül, Ekim, Kasım aylarında) geleneksel yöntemler kullanılarak üzüm şirasını koruyabilme amacıyla üretilen bir içecektir. Kırklareli Hardaliyesi'ni özel kılan Kırklareli'nde üretilen özellikle tatlı ve kokulu Cabarnet, Merlot, Şiraz, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse çeşidi üzümlerin çekirdekleri ve kabukları ile birlikte ezilerek, hardal tohumu ve vişne yaprağının fermentasyonu ile elde edilen her yaş grubu bireyin tüketebildiği alkolsüz bir içecek oluşudur.”

Şekil 13: Kırklareli Hardaliyesi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2017a).

3.2.9. Şıra

Soğuk içilen, alkolsüz ve hafif ekşi-tatlı bir içecek olan şıra, üzüm ve elmadan elde edilen bir üründür. En yaygın çeşitleri yaş üzüm, kuru üzüm ve elmadan yapılanlardır. Şıra, meyve suları gibi berrak bir görünüme sahip olmayıp bir miktar tortu içerebilir.

Türk Gıda Kodeksi'ne göre, üzüm şırası; yaş üzümünden doğal veya fiziksel işlemlerle elde edilen, hacmen gerçek alkol miktarı %1'i geçmeyen bir üründür (Türk Gıda Kodeksi, 2020). Üzümler önce ayıklanıp temizlendikten sonra parçalanır ve ardından preslenerek şıra elde edilir. Meyveler püre haline getirildikten sonra herhangi bir malzeme eklenmeden kısa bir fermantasyona tabi tutulurlar (Batu ve Gök, 2006; Erol ve Çontu, 2019). Genellikle bir gün sonunda buzdolabında soğutulan şıra, soğuk servis edilir ve tarcın, karanfil gibi baharatlarla sunulur. Özellikle ağır ve yağlı yemeklerin, kebabların yanında tercih edilen bir içecektir. Şıra ayrıca şarap, pekmez ve tatlıların yapımında da kullanılan bir ara madde olarak da kullanılmaktadır.

Alkolsüz içecek grubundan, mahreç işareti ile tescillenmiş iki adet coğrafi işaretli şıra bulunmaktadır. Bunlardan Bursa Üzüm Şırası; “çekirdekli siyah kuru üzüm, içme suyu ve isteğe bağlı olarak beyaz şeker kullanılarak üretilen alkolsüz içecektir. Renk dengeleyici olarak siyah havucun suyu kullanılır. Üretimde herhangi bir baharat kullanılmaz.” Şeklinde tanımlanmıştır. Düzce Şırası ise, alkol içermeyen, tatlandırıcı ve kimyasal koruyucu maddeler barındırmayan gazsız bir içecektir. Düzce Şırası, ülkemizin genellikle güney ve güneydoğu bölgelerinde yetişen kurutulmuş siyah üzümlerin çekirdekleriyle kıyma makinasında kıyılarak belli orandaki suda fermantasyonuyla elde edilen katkı maddesiz, doğal bir içecek şeklinde tanımlanmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Şekil 14: Düzce Şırası ve Bursa Üzüm Şırası



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2021).

3.3. ŞERBET VE TARİHÇESİ

Türk mutfak geleneği, zengin bir geleneksel ve yöresel yemek ve içecek çeşitliliğine sahiptir. Türk mutfağında içecekler, genellikle özelliklerine göre farklı besin maddelerinin eklenmesiyle, demleme, damıtma ve fermantasyon gibi çeşitli yöntemlerle hazırlanmaktadır. Bu içeceklerden biri de şerbetlerdir. Soğuk, sıcak, alkollü ve alkolsüz olarak sınıflandırılabilen şerbetler, iştah açıcı özelliğinden dolayı Türk sofralarının vazgeçilmezi olmuştur.

Önbaş'ın (2022) İzmir Şerbetleri kitabında yer verdiği, tarihte İzmir'e gelen yazar ve seyyahların İzmir ve şerbet kültürü hakkında yapmış oldukları yorumlara aşağıda yer verilmiştir:

Enoch Cobb Wines, 1832 yılında İzmir'i anlattığı yazısında: “Şerbet, Doğu'nun en moda içeceği ve İzmir'de neredeyse her sokağın köşesinde satılıyor. İçeceğin sürekli damlasıyla dönen küçük çarkın çıkardığı ses, dikkati şerbetlerin satıldığı tezgâha çekmektedir.” (Önbaş, 2022).

John Cam Hobhouse, 1809 yılında İzmir'i ziyaret etmiştir. Bu ziyareti sırasında Hobhouse, şerbetlerden şu şekilde bahsetmektedir: “Şehrin neredeyse her sokağında meyvelerden yapılan şerbetlerinsatıldığı pek çok dükkan vardır. Şerbetler bal ve nar ile tatlandırılmakta ve ağızları açık renkli cam kavanozlar içerisinde sergilenmektedir.” (Hobhouse, 1809).

Kontes Paulina Nostitz'in 1838 yılındaki gezi notlarına bakıldığında İzmir ve şerbetlerle ilgili sözleri şu şekildedir: *"Tablolar ve diğer sanat ürünlerinden yeterli gıdamızı almıştık ki leziz meyvelerin, nefis pastaların ve İzmir'deki hiçbir masada eksik olmayan şerbetlerin olduğu masaya geçtik."*

"Kahvehanenin sandalyelerini kullanırsanız sizden tabii ki bir bardak limonata, şerbet ya da arkadaşlarımızın sipariş ettiği tuhaf, süte benzeyen, kavun çekirdeklerinden yapıldığı söylenen, iç bayıcı, şekerli bir içecek istemeniz beklenir." (Madden, 1856).

Ahmet Rasim (1913), Şehir Mektupları adlı eserinde İzmirli şerbetçilerden böyle söz etmektedir: *"Dişlerini dondurdu! Hariye bu.....z! diye bağıyor, meğer bunlar İzmir'den buraya kadar gelmiş ticaret erbabından imiş. Anlar anlamaz yaralı Osmanlı gazilerine karşı gösterdikleri cömertlikler hatırıma geldi. Herifcağızı hemen sevdim. Hatta kazansın diye bir tane daha içerek ateşimi söndürdüm."*

Halid Ziya Uşaklıgil (1955), İzmir Hikayeleri adlı eserinde İzmirli bir şerbetçiyi şu şekilde tanımlamıştır: *"Çocukluğunda Yahudilikten İslam dinine geçtiği bilinen, gayet yakışıklı, uzun boylu, gür sesli olan bir adam idi. Bir koluyla kullandığı parıl parıl parlayan tepsisinde bir ay iki yıldız bulunan üzerinde küçük döner fırıldaklar dizilmiş zincirlerle güzel güğümü ile İzmir sokaklarında sübye içeceği satar idi."*

Dr. Mehmet Karayaman ve Eczacı Kemal Kamil Aktaş ise şerbet hakkında şu sözleri etmişlerdir: *"Eski İzmir'in şerbetleri pek maruftu. Kadir Ağa başta, şerbetçilerin şangır şungur güğümleri ile kayısı, vişne, karadut feryatları caddeleri doldururdu. General Kazım Dirik'in büyük hizmetlerinden Şaşal hakikaten şerbetçileri şaşırtmış, İzmirliileri suya doyurmuştur."*

Göçebe bir toplum olan Türklerin yeme-içme kültürünü Orta Asya'dan Anadolu'ya taşıdıkları, korudukları ve orada karşılaştıkları yeni mutfak kültürünü benimsedikleri bilinmektedir. Tarımsal faaliyetler, göçebe yaşam tarzının etkisi, diğer toplumlarla kültürel alışveriş ve sosyo-ekonomik farklılıklar gibi çeşitli faktörler Türk beslenme alışkanlıklarını etkilemiştir. Türk mutfacı, tarih boyunca diğer kültürlerle etkileşimi, yaşadığı topraklardaki ürün çeşitliliği, saraylarda gelişen yeni tatlar ve Anadolu mutfacının Mezopotamya'dan gelmesiyle çeşitliliğini kazanmıştır (Solmaz ve Altınar, 2018).

İslam'ın benimsenmesi, Türk mutfak kültüründe birçok uygulama ve geleneğin oluşmasına neden olmuştur. Örneğin, bazı hayvan sütlerinin ve buğday birasının tüketimi İslam'ı kabul ettikten sonra dururken, İslam'ın etkisi Arap mutfağından unsurların dahil edilmesine yol açmıştır. Bu nedenle de Selçuklular döneminde Türk mutfağı hem Orta Asya göçünün hem de İslam'ın benimsenmesinin izlerini taşımıştır. Bu dönemde günde iki öğün yemek, öğün aralarında açlığı bastırmak için tüketilen çeşitli şerbetler ve misafirlere ikram edilen bal ve şekerden yapılan özel içecekler gündelik yaşamın parçası olmuştur (Kasar, 2021).

Türk mutfak kültürü, yemek gelenekleri üzerinde önemli bir etkiye sahip olan kültür alışverişi ile Osmanlı İmparatorluğu tarafından kontrol edilen geniş topraklardan etkilenmiştir. Saray mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok önemli bir parçasıydı ve şefler, padişah için yemekler ve lüks ziyafetler hazırlamak için sürekli rekabet halindeydi. Bu yüzden de mutfak kültürü, halk mutfağı ve saray mutfağı olmak üzere iki ana kategoriye ayrıldı ve ikincisi, abartılı yemeklere odaklanarak sürekli yeni yemekler icat etti. Ancak hem saray mutfağı hem de halk mutfağında Osmanlı döneminde tatlı ve içeceklerin önemi de aşıkardır ve bu dönemde en önemli içecek grubu şerbetlerdir (Demirgöl, 2018).

"Şerbet" kelimesi, "içecek veya meşrubat" anlamına gelen Arapça "şarba" kelimesinden gelmektedir. Osmanlı'da meşrubat ve şarba kelimelerinden türetilen "şurub" olarak kullanılmış ve "susuzluğu gideren, hazmı kolaylaştıran içecek" anlamına gelmektedir. Şerbet, Türk diline Arapçadan girmiştir (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016).

Türk Dil Kurumu'na göre şerbet, "belli törenlerde misafirlere ikram edilen şekerli içecek" olarak tanımlanmaktadır. Şerbet kelimesi ayrıca Almanca'ya "şurup, şarap veya meyve suyundan yapılan soğuk bir içecek" anlamına gelen "scherbett" ve İtalyanca'ya "su, şarap veya başka bir sıvının karla karışımı" anlamına gelen "sorbetto" olarak girmiştir." Sözcüğün ilk olarak 16. yüzyılın sonlarında İtalyanlar arasında kullanıldığı ve "Türklerin içeceği" olarak anıldığı bilinmektedir. Fransızca'da "şerbet" kelimesi Türkçe'den gelir ve Larousse Gastronomique'de "meyveler, bal, aromatik maddeler ve kardan yapılan, üzerine işlenmiş şeker serpilmiş susuzluk giderici içecek, şerbet" olarak tanımlanır. İngilizce'de ise "şerbet " kelimesi ilk olarak 17. yüzyılda "soğuk meyve içeceği" olarak ortaya çıkmıştır (Oğuz, 2002).

Şerbet, şeker veya belli bir miktar balın meyve suyuna karıştırılmasıyla veya meyve suyunun şekerle kaynatılmasıyla yapılır. Bu içeceklere hoş kokulu olmaları için çeşitli baharatlar eklenir. Sir Thomas Herbert, şerbetin kavun ağacı ve menekşe gibi farklı çiçeklerle tatlandırılan ve bazen ekstra tat için kehribarla karıştırılan veya saf su, gül suyu ve limondan yapılan bir içecek olduğundan bahsetmiştir. Başka bir deyişle şerbet, farklı bitkilere, çiçeklere, köklere, meyvelere, kabuklara veya tohumlara şeker katılarak oluşturulan karışık şurupların seyreltilmiş halidir. Bu şerbetler sade veya karışık formlarda bulunabilir (Kayabaşı ve Bucak, 2022).

Şerbet, çeşitli vesilelerle ve törenlerde ikram edildiği Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak geleneklerinde önemli bir rol oynamıştır. Örneğin bir Osmanlı padişahının çocuğu doğduğunda misafirlere şerbet dağıtılır, doğumun üçüncü günü sadrazamlığa şerbet gönderilirdi. Meyveler, çiçekler ve baharatlar dahil olmak üzere farklı malzemelerden çeşitli şerbetler yapılır ve altın, gümüş ve kristal gibi değerli kaplarda saklanırdı. Konuklara şerbet ikram etme geleneği, misafirperverliğin simgesi olmuş, günlük yaşamda ve kültürel uygulamalarda hayati bir rol oynamıştır (Bilgin, 2020).

Osmanlı İmparatorluğu'nda geleneksel bir içecek olarak şerbet altın çağını yaşamış ve hatta Batı medeniyetlerine kadar yayılmıştır. Saray şekerhanelerinde yapılan şerbetler, şekerlemeler ve tatlılar başta üst düzey memurlara para karşılığı satılırdı. Şerbet, kristal sürahilerde servis edilir ve genellikle şifalı özellikler sağlamak amacıyla misafirler için güzel kokulu ve lezzetli şerbetler yapmak için çeşitli çiçek ve bitkiler kullanılırdı. Dolayısıyla şerbet, her evde beklenmedik misafirlere ikram edilmesi beklenen çok önemli ve keyifli bir ikramdı (Hatioplu ve Batman, 2014).

Şerbet, Osmanlı döneminden önce de Türklerin gündelik yaşantısında kendisine yer bulmuştur. 13. yüzyılda Selçuklular döneminde bal misafirlere ikram edilen en değerli yiyeceklerden biri olarak kabul edilmiş, bal ve şeker şerbetleri en çok tüketilen içecekler arasında yer almıştır. Mevlana Celaleddin Rumi, eserlerinde bal şerbeti, gülsuyu şerbeti, şeker şerbeti gibi çeşitli şerbet çeşitlerinden bahsetmiştir. Ayrıca "okka gülü" adı verilen güzel kokulu kırmızı güller, yaprakları bal ve limonla ezilerek "gülbeşeker" adı verilen tatlı bir ikram oluşturmak için kullanılmıştır (Seçim, 2018).

Şerbetler, Anadolu kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu önem sadece mutfak kültürümüzün zenginliği olarak değil, toplumsal yaşamımızın süreçleri içinde üstlendikleri anlam yükleri ve fonksiyonlarıyla da kendini göstermektedir. Kız isteme ve söz kesme törenlerinde gül şerbeti veya somata şerbeti, yeni doğum yapmış anneler için kaynar (lohusa) şerbeti, Ramazan aylarında Ramazan şerbeti, mevlitlerde mevlit şerbeti gibi şerbetler sıkça karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca, şerbetler tarihte hastalıklara karşı birer savunma unsuru olarak da kullanılmıştır. Hastalık süresince şifa bulmak için tüketilen şerbetlere örnek olarak; hazmı kolaylaştırmak için tükenmez şerbeti, boğaz ağrısı için meyan kökü şerbeti, ağız içinde çıkan yaralar için karadut şerbeti örnek gösterilmektedir. Şerbetler sağlıklı kalmak veya şifa bulmak için eskisi kadar popüler olmasa da günümüzde hala kullanılmaktadır. Bazı şerbetler bol vitamin ve mineraller içerirken, bazılarının yağ yakıcı ve toksinlerden arındırıcı, sindirimi düzenleyici ve uyku düzenini düzenleyici özellikleri bulunmaktadır. Özellikle yaz aylarında aşırı terleme nedeniyle kaybedilen su ve minerallerin yeniden kazanılması ve aynı zamanda vitamin ihtiyacının karşılanması için şerbetler oldukça faydalıdır (Önbaş, 2022).

Literatürde bahsedilen İzmir'deki ilk şerbetçi olarak bilinen Kadri Unutulmaz, 1861 yılında İzmir'de doğmuştur. Namı değer "Şerbetçi Kadri Ağa", şerbet ve sübye yapımını babası İbrahim Efendi'den öğrenmiştir. Mesleğin inceliklerini öğrendikten sonra babasının yanından ayrılarak, sırtında gücüyle kamerasında şerbet satmaya başlamıştır. Yaptığı kaliteli şerbetlerin beğenilmesi üzerine, ikinci beyler sokağında Anafartalar Caddesi'nin girişinde 84 numaralı dükkanını açmıştır. Kadri Usta, sadece şerbetiyle değil, yoğurdu ve aşuresiyle de tanınmaktadır. Kadir Usta'yı diğer şerbetçilerden ayıran en önemli özellik, o yıllarda sadece İzmir'de değil, İstanbul'da bile onun kadar çeşitli şerbet yapan bir ustanın olmamasıdır. Portakal, ayva, şeftali, karadut, kızılıcak, nar, mandalina, muz, çilek, frenk üzümü, kavun gibi birçok meyveden şerbet yapmıştır. Karpuz ve kirazdan şerbet yapmaya çalışsa da başarılı olamamıştır. Şerbetleriyle en çok çeşidi yapmanın yanı sıra, Kadri Usta'yı öne çıkaran bir başka özelliği de kaliteli meyve kullanma konusundaki hassasiyetidir. Şerbetçi Kadri Ağa'nın işine gösterdiği özen, özel kıyafetlerine de yansımıştır. Avcı ceketi, kilot pantolonu ve pırıl pırıl çizmeleriyle göğsünde takılı olan kalın gümüş köstekli ile dikkatleri üzerine çekmeyi başarmıştır (Önbaş, 2022).

İzmirkari Şerbetçi Güğümü: Eski sokak satıcıları arasında en etkileyici ekipmana sahip olanlardan biri olan şerbetçi güğümü, 19. yüzyılın sonlarında ortaya çıkmıştır. Bu güğümler, büyük bir ibrik şeklindeki pirinç veya kalayı bakırdan yapılmıştır. Seyyar şerbetçiler tarafından sırtlarında taşımak amacıyla tasarlanmış olan bu güğümler, ince kıvrımlı bir ibrik ve tombul bir gövdeden oluşmaktaydı. Genellikle süslü ve parlak olarak tasarlanmışlardır. Üst kısmında bazen ay yıldızlı süslemeler veya üç kollu süslemeler bulunabilir. Bugün turistik mekanlarda ve Ramazan eğlencelerinde boy gösteren şerbetçilerin güğümleri, bu ağırlıklı görkeme sahip değildir. Bu şerbetçi ekipmanı, İzmir'de 19. yüzyılın sonlarında ortaya çıkmıştır. İstanbul'a yerleşen ünlü İzmirli şerbetçi Kadri Usta önderliğindeki bir grup İzmirli şerbet satıcısının etkisiyle İstanbul sokaklarında görülmeye başlamıştır. İstanbul'da bu güğümlerin ortaya çıkmasıyla birlikte, İstanbul'un günlük yaşamını, mesleklerini ve seyyar satıcılarını resmeden ressamların eserlerinde bu gösterişli güğümlere rastlanmamaktadır. Bu güğümlerin varlığını gösteren en güçlü kanıt, İzmirkârî adı verilen bu yeni güğümün ortaya çıktığı tarihe kadar hiçbir eserde ele alınmamış olmasıdır. İzmirkârî şerbet güğümünün en erken tasviri, Henri Avelot tarafından kaleme alınan ve 1897 yılında yayımlanan "Croquis de Grèce et de Turquie, 1896-1897: Autour de L'archipel" adlı eserde yer almaktadır. İzmir'i ziyaret eden ressam Avelot, Kemeraltı'nda gördüğü bir satıcının kullandığı güğümü resmetmiştir. Bu güğüm, o yılların yeniliği olan boyutu ve sırtta taşınmaya uygunluğuyla dikkat çeken bir şerbetçi güğümüdür (Yentürk, 2018: 251-254).

3.4. DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE ŞERBET KULLANIMI

İran'da şerbetlere "şarbat" denir ve genellikle aromatik otlar ve safran, gülsuyu ve nane gibi baharatlarla tatlandırılır. Sharbat-e Sekanjabin, bir şeker, su ve sirke şurubunun ince kıyılmış taze nane ile karıştırılmasıyla yapılan popüler bir İran şerbetidir. Bu tatlı ve keskin içeceğe genellikle sıcak yaz aylarında buz üzerinde soğutulmuş olarak servis edilir ve genellikle taze meyve veya fındık eşlik eder. Tatlı, ekşi ve nane aromalarının birleşimi, Sharbat-e Sekanjabin'i benzersiz bir ferahlatıcı ve canlandırıcı içecek haline getirmektedir (Shahisavandi, 2023).

İran'a özgü bir diğer şerbet, khakshir bitkisinin tohumları, şeker ve gülsuyundan yapılan "sharbat-e khakshir"dir. İran şerbetleri genellikle kırılmış buzla servis edilir, bu da onları bunaltıcı yaz aylarında ideal bir serinletici yapar (Turmeric, 2012).

Meyan kökü bazlı bir şerbet olan Erq Sous, Mısır'da özellikle sıcak yaz aylarında ve Ramazan'da popüler bir içecektir. İçecek, meyan kökünün suda kaynatılması, sıvının süzülmesi ve ardından şekerle tatlandırılmasıyla yapılır. Ortaya çıkan şurup daha sonra canlandırıcı ve susuzluğu giderici bir içecek oluşturmak için su veya buzla karıştırılır. Meyan kökünün ayırt edici tatlı ve dünyevi tadı, serinletici özellikleriyle birleştiğinde, Erq Sous'u sıcaktan kurtulmak isteyenler için popüler bir seçim haline getirir (Hawzah News Agency, 2020).

Meksika'da İzmir'in sübyesine benzer bir içecek olan Horchata de Melon/ Bebidade semillas de melon şerbeti oldukça yaygın bir şekilde tüketilmektedir.

Mısır'ın bir diğer önemli şerbeti, ebegümeci çiçeğinin kurutulmuş kalikslerinden (çanak yapraklarından), şekerden ve sudan yapılan "karkade"dir. Bu canlı kırmızı içecek hem sıcak hem de soğuk olarak içilir ve Ramazan ayı boyunca temel gıdadır. Bir başka geleneksel Mısır şerbeti de arpa, şeker ve hindistancevizi sütünden yapılan "sobia"dır ve İslami bayram olan Ramazan Bayramı'nda içilir (Hawzah News Agency, 2020).

Fas'ta şerbet "jus" veya "jus de fruit" olarak anılır. Fas mutfağında çok çeşitli leziz ve aromatik şerbetler bulunur ve en popülerlerinden biri limon ve nane şerbeti olan Jus de Menthe'dir. Bu serinletici içecek, taze sıkılmış limon suyunun şeker, su ve ince kıyılmış taze nane ile birleştirilmesiyle yapılır. Karışım daha sonra soğutulur ve buz üzerinde servis edilir, bu da onu ülkenin zengin ve baharatlı yemeklerine mükemmel bir eşlik eder. Limon ve nanenin parlak, lezzetli tatları, Fas baharatlarının sıcaklığı ve geleneksel tatlıların tatlılığıyla hoş bir tezat oluşturmaktadır.

Özbekistan'da nohutun çok yönlülüğünü sergileyen Nokhod Sharbat adlı eşsiz bir şerbet hazırlanır. Bu içecek, nohudun yumuşayana kadar kaynatılması ve ardından şeker, su ve bir tutam kakule ile karıştırılmasıyla yapılır. Elde edilen karışım daha sonra süzülür, soğutulur ve serinletici ve besleyici bir içecek olarak servis edilir. Nokhod Sharbat, tipik olarak bayramlarda tüketilir ve narin, hafif tatlı bir tat profiline sahiptir.

Kazakistan'da ve Orta Asya'daki diğer Türk ülkelerinde popüler olan meyve bazlı bir şerbet olan Kompot, çeşitli taze veya kuru meyvelerin şekerli suda kaynatılmasıyla yapılır. Meyve seçimi mevsimsel mevcudiyetine bağlıdır, ancak yaygın seçenekler arasında elma, armut, erik, kiraz ve kayısı bulunur. Kompot ayrıca tarçın veya karanfil gibi baharatlarla tatlandırılabilir ve genellikle serinletici bir içecek veya hafif bir tatlı olarak soğutulmuş olarak servis edilir. Tatlı meyveler ve aromatik baharatların birleşimi, sıcak yaz günleri veya sıcak kış akşamları için mükemmel, rahatlatıcı ve doyurucu bir içecek oluşturur (The Kitchen, 2012).

Falsa Şerbeti, Güney Asya'ya özgü küçük, koyu mor bir meyve olan falsa meyvesinin suyundan yapılan Pakistan'da popüler bir yaz içeceğidir. Meyveler önce ezilir ve suyunu çıkarmak için süzülür, daha sonra şeker, su ve bir tutam siyah tuz ile karıştırılır. Falsa Şerbeti tipik olarak buz üzerinde veya kırılmış buzla karıştırılarak soğutulmuş olarak servis edilir ve tatlı ve keskin lezzet profili ile bilinir. İçeceğin, vücudu soğutmak, sindirime yardımcı olmak ve sıcak çarpmasından kurtulmak da dahil olmak üzere çok sayıda sağlık yararına sahip olduğuna inanılmaktadır (Ahmad ve diğerleri, 2016).

Meyve, çiçek ve bitki karışımından yapılan tatlı, gül kokulu bir içecek olan "rooh afza" da popüler bir Pakistan ve Hint şerbetidir. "Ruh tazeleme" anlamına gelen Rooh Afza, her iki ülkede de Ramazan ve bayram şenliklerinin önemli bir parçasıdır. Yaygın olarak tüketilen bir diğer şerbet ise çiğ mango, şeker ve kimyon ve kara tuz gibi baharatların karışımından yapılan "aam panna"dır. Bu keskin içecek, ısı giderici özellikleriyle bilinir ve bunaltıcı yazların favorisidir (Ahmed ve Din, 2013; Selvamani, 2018).

Malezya ve Endonezya'da şerbet, gül şurubu, tatlandırılmış yoğunlaştırılmış süt ve sudan yapılan hoş pembe bir içecek olan "sirap bandung" olarak bilinir. Sirap bandung'a genellikle ezilmiş buzla servis edilir, bu da onu Güneydoğu Asya'nın sıcak ve nemli ikliminde popüler bir susuzluk giderici yapar. İçecek ayrıca Hari Raya Aidilfitri (Ramazan Bayramı'nın Güneydoğu Asya'daki adı) ve düğünler gibi bayram günlerinde geleneksel Malay ve Endonezya tatlılarına ve atıştırmalıklarına tercih edilen bir eşliktir.

Romanya mutfağında, cenazelerde helva ve doğum sonrası şerbet ikramı gibi gelenekler, Türk mutfağındaki gibi önemli bir yer tutar. Aynı zamanda, Romanya'da

doğum sonrası lohusa şerbetinin yanı sıra köbete, kurabiye, katlama, cantık ve mayalı hamurdan kızartılarak yapılan lokum da sunulmaktadır (Basat, 2013).

Günümüzde şerbetin ramazan ayında da devam eden popüleritesi, pazarlarda satılan, iftar ve sahurda tüketilen çeşitli bitki bazlı şerbetlerle bu geleneğin kalıcı doğasını göstermektedir. Doğum, nişan, evlilik teklifi gibi kutlamalarda da şerbet geleneği devam etmektedir. Her ne kadar şerbet, günümüzde halen sürdürülen bir gelenek olsa da geçmişte çok daha yaygındı ve önemi çok daha büyüktü. Ancak meyve sularının yükselişine rağmen serinletici, susuzluğu giderici ve iyileştirici özellikleriyle bilinen şerbetler halk arasında halen popülerliğini korumaktadır. Popüler şerbet çeşitleri arasında kışın tarçınlı şerbet, yazın üzüm ve bal şerbeti ve bir incelik göstergesi olarak görülen nar şerbeti sayılabilir (Güler, 2010).

Tablo 7: Ülkelere Özgü Şerbet Örnekleri

ÜLKE ADI	ŞERBET ADI
İran	Sherbet-E Sekanjabin
İran	Sherbet-E Khakihir
Mısır	Erq Sous
Meksika	Horchata De Melon
Mısır	Karkade
Mısır	Sobia
Fas	Jus De Mente
Özbekistan	Nokhod Sharbat
Kazakistan	Kompot
Pakistan/Hindistan	Rooh Afza
Pakistan	Falsa
Malezya/Endonezya	Sirap Bandung

Kaynak: Yazar tarafında oluşturulmuştur (2023).

Bir kişi sokakta düşüp sakatlandığında, geleneksel olarak şerbet hazırlanır. Düşen kişi bir kısmını içerken, diğer kısmını ise düştüğü yere dökerler. Bu uygulamanın amacı, düşülen yerdeki cinlerin ve perilerin ağızlarını tatlandırmak ve onlardan korunmaktır. Şerbet dökülürken cinlere ve perilere hitaben "alın ağzınızın tadını, verin ağzımın tadını" ifadesi kullanılır (Bakiler, 1974:6-7).

Yeni bir eve taşındığında, evin perilerini memnun etmek amacıyla köşe ve bucaklarına şerbet dökülmesi geleneği vardır. Reşat Nuri Gültekin'in "Gökyüzü" romanında, "kadınların bir adetleri vardır. Yeni bir eve girdikleri zaman perilerin gönlünü hoş etmek için her köşeye şerbet dökerler" şeklinde belirtilmiştir (Bayrı, 1922:147; Güntekin, 1996:61).

Loğusalık döneminde, şiddetli sancıları hafifletmek için dut şerbeti içirilir. Rüyalarda şerbet görmek, zenginlik ve huzur anlamına gelirken, bal şerbeti görmek, dileklerin gerçekleşmesi olarak kabul edilirdi (Nahya, 1984:99).

Bal, gül yaprakları, meyveler, baharatlar, kuruyemişler ve bunların karışımları, şerbet yapımında sıkça kullanılan malzemelerdir. Osmanlı döneminde ise, çeşitli şerbetler tüketilmiştir; lohusa, bal, gül (gülsuyu), badem, çilek, dut, gelincik, kavun çekirdeği, kayısı, keçiboynuzu, koruk, kuru üzüm, mandalina, menekşe, mevlit, meyan, nar, portakal, sirkeçübün (bal ve sirke), şeftali, tah, tarçın, turunç, üzüm, vişne, zambak, nilüfer, limon, nane, demirhindi ve kıızılcık şerbetleri olarak sıralanabilir (Sarıoğlu ve Cevizkaya, 2016; Süren ve Kızıleli, 2021):

Badem Şerbeti, kaynatılıp kabukları çıkarılıp havanda ezilen bademlerden yapılan geleneksel bir içecektir. Badem karışımı, su ile süt beyazı bir renk alana kadar kaynatılır, ardından süzülür ve şeker ilave edilir. *Çilek Şerbeti*, olgun çileklerin ve beyaz kuş üzümünün bir kaptan ezilip suyunun süzülerek şeker ve suyla karıştırılmasıyla yapılan bir çilek şerbetidir. *Demirhindi Şerbeti*, demirhindinin su ile kaynatılıp süzülmesi ve şeker ile eriyene kadar karıştırılmasıyla yapılır. İçecek soğuk servis edilir.

Dut Şerbeti (Urumu), dutların temizlenip suyu sıkıldıktan sonra şeker ve limon suyu veya sitrik asitle kaynatılmasıyla yapılan bir dut şerbetidir. Gelincik şerbeti, kırmızı haşhaş yapraklarının kesilip yıkandıktan sonra sitrik asitli ve limonlu suda iki gün bekletilerek güneşte bekletilmesiyle yapılır. Sıvı süzülür ve şeker eklenir. Gül Şerbeti, gül yapraklarının şekerle ezilip limon suyu ve su ile karıştırılarak bir gece buzdolabında dinlendirilip süzülmesi ve servis edilmesiyle elde edilen bir gül şerbetidir.

Kavun Çekirdeği Şerbeti (Sübye), taze veya kuru kavun çekirdeklerinin havanda ezilerek su ile karıştırılıp süzülmesiyle yapılır. Şeker eklenir ve karışım servis edilmeden önce oturmaya bırakılır.

Kayısı Şerbeti, kayısıların çekirdeklerinin çıkarılıp dörde bölünüp üzeri kapalı bir kaba şeker konularak yapılan bir kayısı şerbetidir. Karışım ezilir, süzülür ve servis edilmeden önce su ile karıştırılır.

Keçiboynuzu (Harnup) Şerbeti, keçiboynuzu kabuklarının yıkanıp doğranıp bir gece önceden kaynamış suda bekletildikten sonra 20 dakika kaynatılıp süzülmesiyle yapılır. Şeker eklenir ve karışım servis edilmeden önce soğumaya bırakılır.

Mandalina Şerbeti, Menekşe Şerbeti, Mevrit Şerbeti, Meyan Şerbeti, Nar Şerbeti ve Portakal Şerbeti, her biri kendine özgü lezzet profili ve hazırlanış yöntemine sahip geleneksel şerbetler topluluğudur. Örneğin Mandalina Şerbeti, mandalina portakallarının kabuklarına canlı renk ve aroma vermesi için küp şeker sürülerek hazırlanır. Karışım daha sonra soğuk olarak servis edilmeden önce su ve çözünmüş şeker ile birleştirilir.

Menekşe Şerbeti ise güzel kokulu menekşelerin yıkanıp süzildikten sonra su, limon tuzu ve limon suyuyla birleştirilmesiyle yapılmaktadır. Ağzı kapalı bir kavanozda birkaç gün bekletildikten sonra sıvı süzülür ve serin bir yerde muhafaza edilir.

Mevrit Şerbeti, eritilmiş şeker, gıda boyası, buz ve gülsuyundan oluşan, dini törenlerde hazırlanan tören içeceğidir. *Meyan Şerbeti*, Glycyrrhiza bitkisinin köklerinin suya batırılıp sıvının dinlenmeye bırakılmasıyla yapılan, Türkiye'nin çeşitli yörelerinde sevilen bir içecektir. *Nar Şerbeti*, meyvenin ezilip suyunun süzülmesi ve şekerle kaynatılıp soğuması ve tekrar süzülmesiyle yapılan serinletici bir nar şerbetidir. *Portakal Şerbeti* ise portakalların ıslatılıp süzülmesi, meyvenin ezilmesi ve şeker, su ve isteğe bağlı limon suyu ile istenilen kıvama gelinceye kadar karıştırılmasıyla oluşan nefis bir portakal şerbetidir.

Divan-ı Kebir'de geçen bal ve sirkeden yapılan bir şerbet olan *Sirkencübün*, hem susuzluk giderici hem de şifalı bir içecektir. Şerbet çeşitlerinden Şeftali Şerbeti, olgun şeftalilerin püre haline getirilip üzerine az miktarda su ilave edilmesi ve karışımın süzgeç ve tülbentten geçirilmesiyle yapılır. Yeterli miktarda şeker ve su ilave edildikten sonra şerbet bir kepçe ile karıştırılır, üzerine isteğe bağlı çiçek suyu serpilerek servis edilir.

Türk mutfağı, üzümünden, vişneden, narenciyeden yapılanlar da dahil olmak üzere zengin bir şerbet çeşidine sahiptir. Örneğin kuru üzümünden yapılan *Üzüm*

Şerbetine tarçın, karanfil gibi baharatlar ve gülsuyu eklenerek hazırlanır. Geleneksel olarak ekmekle servis edilir ve rendelenmiş buz üzerinde bardaklara veya kaselere dökülür. *Vişne Şerbeti* ise temiz bir kapta su, vişne suyu, limon suyu ve pudra şekeri tamamen eriyene kadar karıştırıldıktan sonra soğutularak servis edilmesiyle yapılmaktadır. *Zambak Şerbeti* ise beyaz zambakların yıkanıp üzerine eritilmiş limon tuzu ve limon suyu ilave edilerek 4-5 gün kavanoza konularak süzülmesi ve şekerle tatlandırılıp tülbentten geçirilmesiyle hazırlanır.

Şekil 15: Geleneksel Türk Şerbetleri Sunumu



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (2023).

Sübye (Subia);

Malzemeler:

1 adet büyük boy kavunun çekirdekleri

Tercihe göre 200 gr toz şeker

500 ml su su

Yapılışı:

Geleneksel bir yöntem kullanılacaksa, güneşte kurutulmuş kavun çekirdekleri bir havanda dövülür. Eğer mutfak robotunda çekilecekse içerisine az miktarda su eklenir.

Dövülen çekirdekler bir kap içerisine alınır ve sert bir şekilde el ile yoğrulur. Kalan çekirdekler tekrar dövülmek üzere havan içerisine alınır. İçerisinde öz kalmayınca kadar dövülür ve yoğrulur. Çekirdeklerin tüm özü çıkarılıp, kabukları kalana kadar aynı işleme devam edilir. Daha sonra içerisine isteğe bağlı miktarda şeker ve su eklenerek karıştırılır ve şişelere konulur. Hazırlanan sübyenin 24 saat içerisinde

tüketilmesi gerekmektedir. Sübye günümüzde sadece İzmir- Kemeraltı çarşısında ve Tire ilçesinde satılmaktadır (Önbaş, 2022).

Karadut Şerbeti;

Malzemeler:

2 kg karadut

10 su bardağı şeker

2 adet limon veya 2-3 adet limon tuzu

1 su bardağı su

Yapılışı:

Dutlar saplarından açıklanmadan yıkanır süzülür, ardından sapları ayıklanır. Bir kap içine 4 su bardağı şeker ile kara dutlar kat kat dizilir. Bir gün boyunca serin bir yerde veya buzdolabında ağzı kapalı kap içinde bekletilir. 24 saat sonra ocak üzerine alınıp kaynatılır. Dutlar kaynayarak şekerle bütünleşince ocaktan alınır ve soğuması beklenir. Kalan 6 su bardağı şeker ve bir su bardağı su ilavesiyle koyu şerbet haline getirilir. Süzülen ve suyu alınan karadut şerbetle bütünleşip koyulaşınca limon suyu veya limon tuzu ilave edilir. Bir süre daha kaynatılır ve altı kapatılır. Daha sonra isteğe bağlı oranda su ile seyreltilerek servis edilir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Şekil 16: Karadut Şerbeti



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (2023).

Somata (Badem Sübyesi);

Malzemeler:

500 gr çiğ badem

25 gr acı badem
2 kg toz şeker
1,5 lt su
1 adet yumurta akı
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
Tarçın

Yapılışı:

Bir su bardağı süt ve bir su bardağı su bir tencerede kaynatılır. Kaynamaya başladığında bademler eklenir ve 5 dakika bu şekilde kaynatılarak ocaktan alınır. Bademler soğuduktan sonra kabukları soyulur. Taş bir havanda un haline gelinceye kadar dövülür. Temiz bir tülbent ıslatılarak un haline gelen bademler içerisine konulur. Bir buçuk litre su azar azar verilerek tülbentten süzülür. Bademler tortu haline kalana dek devam edilir. Süt renginde bir kıvama gelen badem suyu 2 kilo şeker eklenerek orta ateşte kaynatılır. Yumurta akı bir çentik tuzla birlikte beyaz bir köpük haline gelene dek çırpılır. Kaynamakta olan badem suyuna hızlıca karıştırılarak eklenir. 10 - 15 dakika kaynatıldıktan sonra ocak kapatılır ve şerbet soğuk olarak servis edilir. Üzerine isteğe göre tarçın eklenebilir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Şekil 17: Somata Yapım Aşamaları



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (2023).

Demirhindi Şerbeti;

Malzemeler:

250 g demirhindi
4 adet çubuk tarçın
5-6 adet tane yenibahar

7-8 adet iri tane karanfil

3 adet kök havlıcan

3 adet kök zencefil

3 adet kabuk kakule

600 gr toz şeker

3,5 lt su

Yapılışı:

Aktardan alınan demir hindi yıkanır. Üzerini geçecek kadar suyun içerisinde 2 saat bekletilir. Yumuşayan demir hindi 3,5 litre su ile bir tencereye alınarak ocağa konulur. Kaynamaya başladığında tüm malzeme tencereye ilave edilir. 2,5- 3 saat orta ateşte kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Islatılmış bir tülbent yardımıyla süzülen şerbet cam şişelere konulur ve soğuk olarak servis edilir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Tire 'nin Süt Şerbeti;

Malzemeler:

1 litre süt

750 gr su

1 su bardağı şeker

2 tatlı kaşığı gül suyu

Kabukları soyulmuş, tuzsuz badem

Yapılışı:

Süt kaynatılır ve soğumaya alınır. Tülbentten kaymakları süzülür. 750 g su bir su bardağı şeker ile kaynatılır. Soğuyan süt ve şerbet daha sonra birbirine karıştırılır. İçerisine 2 tatlı kaşığı gül suyu ilave edilir. Hepsini bir arada karıştırılır ve soğuk bir şekilde kavrulmuş bademler ile servis edilir (Önbaş, 2022).

Gül Şerbeti;

Malzemeler:

6 çorba kaşığı kurutulmuş, gül yaprağı

1/2 limon suyu

6 çorba kaşığı toz şeker

6 su bardağı su

1 çorba kaşığı hafif kurutulmuş, dolmalık fıstık

Yapılışı:

Tencereye su, şeker ve gül yaprakları ilave edilip kaynatılır. Son olarak limon suyu eklenip altı kapatılır. 7-8 saat dinlendirilir. Servis ederken yağsız tavada hafif pembeleştirilmiş fıstık ilave edilir (Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü, 2017).

Mürver Çiçeği Şerbet;

Malzemeler:

10 adet iri Mürver çiçeği

1 litre su

1 kg şeker

Limon tuzu

Meyve taneleri

Nane yaprakları

Yapılışı:

Tercihen yağmurdan sonra toplanmış 10 adet iri mürver çiçeği büyük bir kovaya konulur. İçerisine 1 lt su eklenir, 24 saat bekletilir. Sonrasında süzülür ve içerisine 1 kg şeker eklenir. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Bir litrelik cam kavanozlara doldurulur. Her kavanoz başına yarım çorba kaşığı limon tuzu eklenir, ağızları sıkıca kapatılır. Kavanozlar büyük bir tencerenin içerisine konulur. Sıcak su eklenerek yarım saat kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra şerbet tüketime hazır olacaktır. Bu şekilde 2 yıla kadar raf ömrü bulunmaktadır. İsteğe göre servis edilirken buz meyve taneleri ve nane yaprakları eklenebilir (Önbaş, 2022).

Gelincik Şerbeti;

Malzemeler:

Gelincik şurubu için:

6-7 su bardağı gelincik yaprağı

2,5 bardak toz şeker

3 bardak sıcak su

2 çay kaşığı limon tuzu

1 adet çubuk tarçın

Şerbeti için:

1 çay bardağı gelincik şurubu

2 su bardağı soğuk su

Limon dilimleri

Buz

Yapılışı:

Gelincik yaprakları toplanır ve siyah kısımlar makas yardımıyla koparılır. Daha sonra gelincik yaprakları bir süzgeç içerisine alınır, güzelce yıkanır ve süzülür. Süzülen gelincikler derin bir kavanoza aktarılır. Üzerine şeker ve limon tuzu eklenir ve karıştırılır. Kavanozun içerisine tarçın kabuğu ve sıcak su eklenerek tekrar karıştırılır ve çiçeklerin suya rengini vermesi için 2-3 saat kadar dinlendirilir. Rengi veren çiçekleri ayırmak için şurup süzülür. Arzuya göre daha ufak bir kavanozla ya da cam şişelerle buzdolabında saklanır. Servis edilirken istenilen miktarda su, limon dilimi ya da limon suyu eklenebilir (Tabzon Olgunlaşma Enstitüsü, 2017)

Türk mutfağı içerisinde, Türk içecekleri veya meşrubatlar oldukça büyük bir öneme sahiptir. Şerbetler, mutfak kültürümüzü tamamlayan ve zenginleştiren unsurlardır. Türk mutfağının temel özelliği olan lezzet, şerbetlerde de kendini gösterir. Şerbetler, kendilerine özgü renkleri, kokuları ve tatlarıyla dikkat çekerler ve günümüzdeki kola gibi içeceklerle karşılaştırıldığında daha sağlıklı ve faydalıdır. Şerbetçilik geleneğimizin korunması, geliştirilmesi ve teşvik edilmesi büyük bir öneme sahiptir.

3.5. İÇECEK VE YEMEK UYUMU

Yiyecek ve içecekler arasındaki sinerjik ilişkiyi araştıran bir kavram olan yiyecek eşleştirme, gastronomi dünyasının uzun süredir ilgi konusu olmuştur. Bu fikir muhtemelen, Batı üst sınıf toplumunu tanımlayan bir beceri olan belirli şarapları belirli yiyeceklerle eşleştirme uygulamasından kaynaklanmıştır. Zamanla gıda eşleştirmesi, bira, çikolata ve peynir gibi diğer prestijli sarf malzemelerini içerecek şekilde genişlemiştir. Bununla birlikte, gıda eşleştirme üzerine yapılan çalışmaların çoğu laboratuvar koşullarında yapılmıştır ve bu da bulgularının gerçek dünyadaki durumlara uygulanmasını zorlaştırmaktadır (Paulsen ve diğerleri, 2015).

Bazı çalışmalar, gıda eşleştirmesini kimyasal bileşim yoluyla açıklamaya çalışmıştır. Örneğin, Tamura ve diğerleri (2009), şaraplardaki demir konsantrasyonu ve kükürt dioksit gibi bazı kimyasal özelliklerin deniz ürünleri ile eşleştirildiğinde

istenmeyen tatlar yaratabileceğini göstermiştir. Bu içgörülere rağmen, kimyasal yaklaşım, gıda eşleştirmesinin karmaşıklığını tam olarak yakalayamamaktadır. Uyumlu olan yiyecek ve içecekler arasındaki çeşitli etkileşimleri ve bunların duysal algı üzerindeki etkilerini daha iyi anlamak için bütüncül yaklaşımlar gereklidir (Eschevins ve diğerleri, 2018).

Yiyecek ve içecek eşleştirmesi, kültürel uygulamalara köklü bir şekilde yerleşmiştir ve sadece iki popüler ürünün bir araya getirilmesinden daha kapsamlı bir süreçtir. Eşleştirme önerileri, genel olarak tat yoğunlukları, gövde, tat profili ve tat sonrası dengelemeye dikkat eder; ürünler arasında aromatik benzerlikler arar; ve asidik veya tanenli şarapları yağlı yiyeceklerle kontrast oluşturarak eşleştirir. Uzman görüşleri, tüketici tercihlerinden farklılık gösterebilir, ancak mutfak profesyonelleri veya sommelierlerin uzmanlığı, mükemmel eşleştirmeler sunmada kritik öneme sahiptir (Spence, 2020).

Lezzet kombinasyon stratejileri, yemeğin özelliklerinin ve bileşenlerinin birbiriyle nasıl uyumlu hale getirilebileceği veya özelliklerinin nasıl artırılabilirliği konusunda birçok farklı yaklaşımı içeren bir alanı temsil etmektedir. Bu yaklaşımların altında yatan temel prensipler algısal, kavramsal ve bireysel olmak üzere üç kategoriye ayrılmaktadır. Algısal stratejiler, yemeğin lezzet ve tat bileşenlerinin uyumlu bir şekilde bir araya getirilmesine ve belirli duysal özelliklerinin artırılmasına odaklanırken; kavramsal stratejiler, geleneksel veya bölgesel etkilere dayalı bir eşleştirmeye odaklanır. Bireysel stratejiler ise, yemek yiyenlerin kişisel tercihlerine ve deneyimlerine dayanmaktadır. Bu alanın ilginç bir yanı, şarap ve yemek eşleştirmelerinin genellikle kavramsal prensiplere uyarken, bira eşleştirmelerinin daha çok kişisel tercihlere odaklanmasıdır (Lahne, 2018).

Moleküler sümeliye, baskın aromatik bileşiklere dayalı yiyecek eşleştirmeleri geliştiren bir uygulama olarak, lezzet eşleştirme stratejilerinin merkezinde yer almaktadır. Benzerlik kavramı ele alındığında, eşleştirmelerde kimyasal benzerlik (paylaşılan lezzet bileşikleri) mi yoksa algısal benzerlik (psikolojik) mi daha önemli olduğu ana sorudur. Bazı yorumcular, bu iki kavramın birbirine indirgenebileceğine inanmalarına rağmen, lezzet bileşikleri paylaşan kombinasyonların her zaman benzer olarak algılanmayabileceği vurgulanmalıdır. Ayrıca, bir kokuyla bir tadın düzenli

olarak eşleştirilmesi, kimyasal benzerliği etkilemeden algısal benzerliği artırabilir (Spence, 2022).

Son yıllarda, yabancı malzemelere giderek artan erişim, yenilikçi yiyecek ve lezzet eşleştirme tekniklerinin önemini artırmıştır. Geleneksel olarak, ulusal mutfaklar yerel malzemelere dayalı karakteristik lezzet profillerine sahiptir. Ancak, yeni malzemeler hızla bir bölgenin mutfağına dahil edilebilir ve bu durum, bugün şefler ve gıda şirketleri için, artık mevcut olan geniş malzeme yelpazesini nasıl birleştirebilecekleri konusunda yenilikçi yollar arama fırsatı yaratmaktadır. Yeme içme kültüründeki yenilik arayışı, restoranlar ve gıda üreticileri için verimli bir pazarlama alanı sağlar. Fusion veya egzotik yemekler, yeni tatlar ve farklı lezzetler sunarak müşterilerin ilgisini çekmeyi amaçlayan popüler bir yemek tarzıdır. Bununla birlikte, yenilikçi lezzet eşleştirme teknikleri, mutfaklarda daha geniş bir yelpaze sunmanın yanı sıra, farklı malzemelerin nasıl birleştirilebileceği konusunda yaratıcı düşüncenin geliştirilmesine de olanak sağlar. Bu nedenle, lezzet kombinasyon stratejileri ve yenilikçi lezzet eşleştirme teknikleri, modern yemek kültürünün önemli bir parçası haline gelmiştir (Spence ve diğerleri, 2017).

Tarihsel süreç içerisinde, yiyecek ve içeceklerin eşleştirilmesi, kolaylık, erişilebilirlik ve coğrafi kökenlerden kaynaklanan özellikleri nedeniyle belirli yiyecek kültürlerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Mevsimsellik faktörü önemli bir rol oynamaktadır, zira bazı yiyecekler ve içecekler belirli bölgelerden aynı dönemde mevcut oldukları için bir arada tüketilirler. Ortaçağ yemek kitapları, geçmişteki tat eşleştirmeleri hakkında ipuçları sağlarken, belirli malzeme kombinasyonları farklı bölgesel tatların belirleyicisi olarak kabul edilir. Zamanla, bu kısıtlamalar benzersiz yiyecek kültürlerinin gelişimine katkıda bulunmuştur. Aynı coğrafi bölgeden gelen ürünlerin eşleştirilmesini içeren bilişsel eşleştirme, gastronomik eşleştirme sürecinde dikkate alınması gereken önemli bir unsurdur. Örneğin, İspanya'nın Rioja bölgesine özgü paella yemeği ile bu bölgeden gelen Rioja şarabının eşleştirilmesi veya Alsas bölgesine özgü lahana ile bu bölgeden gelen bira türlerinin eşleştirilmesi verilebilir. Bu tür eşleştirmeler, coğrafi köken ve geleneksel uygulamaların önemini vurgulayan bölgesel eşleştirmeler olarak adlandırılmaktadır. Ancak, bu terim yalnızca coğrafi kökeni değil, aynı zamanda diğer önemli faktörleri de kapsadığı için tam olarak doğru olmayabilir (Spence, 2022).

Yiyecek ve içecek eşleştirme bilinçli bir uygulama olup, kökenleri geleneksel Fransız gastronomisine kadar takip edilebilir. Yiyecek-şarap eşleştirme uygulaması, 2010 yılında UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras listesine dahil edilmiştir. Bu uygulama, farklı yemeklerin sırayla sunulduğu service à la russe gibi bir servis şekline daha uygun olmakla birlikte, çeşitli yemeklerin aynı anda sunulduğu service à la française'a karşı zorluklar ortaya çıkarır. (Eschevins ve diğerleri, 2018).

Günümüzde küreselleşen yiyecek pazarı, farklı dünya bölgelerinden yiyecek ve içecek kombinasyonları için eşi benzeri görülmemiş bir aralık sağlamaktadır. Belirli kültürlerden gelen insanlar, kendi kültürlerinde geleneksel eşleştirmeleri depolanan semantik bilgi olarak içselleştirmiş olabilirler, ancak diğer kültürlerdeki eşleştirmelere o kadar aşına olmayabilirler. Bugünün lüks yemek sahnesinde, kültürel ve coğrafi yaklaşımların yiyecek ve içecek kombinasyonlarını etkilemeye devam ettiği grlmektedir. Gastronomi alanında, geleneksel eşleştirmelerden zıt eşleştirmelere doğru bir evrim gözlemlenmekte ve farklı kültürel arka planlardan gelen içeceklerin sunulduğu örneklerle rastlanmaktadır. Fransız/İngiliz tadım menüsünde peynirle sake, Shch, soju ve kombucha gibi içeceklerin eşleştirilmesi bu duruma örnek teşkil etmektedir. Kültürel eşleştirmeler algısal kökenli olsa da bilinçli olarak sunulduğunda, nedeninin algısal ilişkiden ziyade kültürel uyum ve geleneklere dayandığı grlmektedir. Eşleştirme tercihleri, tadım yapan kişinin bilişsel düzeyine bağlıdır (Wang, 2019).

Kavramsal eşleştirme örnekleri, eşdeğer kalite, karmaşıklık veya benzer üretim süreçlerine dayalı olarak yiyecek ve içecekleri eşleştirmeyi kapsar. Örneğin, şarabın peynirle eşleştirilmesi, fermantasyon sürecine dayandığı için mantıklıdır. Eschevin ve diğerleri, 2018), normlara, yemeğin zamanlamasına, özel durumlara ve mevsimlere dayalı eşleştirmeler önermektedir. Zorluğun, kalitenin veya karmaşıklığın doğrudan algılanıp algılanamayacağını ya da bunların bilişsel veya zihinsel eşleştirmeler yapacağını belirlemek önemlidir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

EGE MUTFAĞINA AİT TÖRENSEL YEMEKLER VE ŞERBET

EŞLEŞMELERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Bu bölümde tez çalışmasının amacı ve önemi, çalışmanın problemi, sınırlılıkları, evren ve örnekleme ile geçerlilik ve güvenilirliğine yer verilmiştir. Çalışma kapsamında gerçekleştirilen araştırmanın veri toplama yöntemi ve teknikleri, verilerin analizi ve elde edilen bulguların yorumlanması bölüm içeriğinde verilmiştir.

4.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Yemek kültürü, kuşaklar arası bağlantılar kuran, toplumsal aidiyet duygusunu pekiştiren ve insanlar arasındaki sosyal ilişkileri güçlendiren özel bir paylaşım alanıdır (Samancı, 2018). Bu nedenle yemekler, ritüellerde anlattıkları sembolik anlamlarla daha da önem kazanmaktadır. Kandil, düğün ve cenaze gibi törensel yemeklerin taşıdığı sembolik ifadeler, bu yemeklerin hazırlanışındaki temel güçlerden biri haline gelmektedir (Gürçayır Teke, 2016:92).

Çalışmanın temel amacı Ege mutfağına özgü törensel yemekler ve şerbetler arasındaki uyum ilişkisini incelemektir. Özellikle İzmir ili örneği üzerinden, geleneksel şerbetlerin bu törensel yemeklerle nasıl bir uyum oluşturduğunu ve günümüzdeki kullanımlarını araştırmayı hedeflemektedir.

Bu araştırma, törensel yemeklerin ve şerbetlerin ilişkisini inceleyerek uyum durumunun katılımcıların görüşleri alınarak değerlendirilmesi amacıyla oluşturulmuştur. Ayrıca çalışma, günümüzde şerbet kullanımının artırılabilirliği konusunda bir farkındalık sağlamayı amaçlamaktadır. Şerbetlerin günümüzde popülerlik kazanması için ne tür değişiklikler yapılması gerektiğini ve şerbetlerin günümüzdeki kullanım potansiyelini araştırmak öncelikli hedeftir. Bu çalışma, geleneksel bir içecek olan şerbetin günümüzdeki kullanımını değerlendirirken, potansiyel yenilikler ve pazarlama stratejileri konusunda hem yiyecek- içecek sektörü çalışanlarına hem de akademik alan ve mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmalara yardımcı bir kaynak olması hedeflenmektedir. Türk örf ve adetlerinin yansıması olan törensel sofralar ve yiyecekler ile geleneksel şerbetlerin birlikte tüketilme durumunun

ve aralarındaki bağlantının ortaya koyulması amaçlanmaktadır. Geleneksel mutfak kültürünün sürdürülmesini ve yerel toplulukların kimliklerinin korunması durumunu ön plana çıkarması yönüyle kültürel mirasımızın korunması ve sürdürülmesi açısından önem arz etmektedir.

Sonuç olarak, bu araştırma Ege mutfağının geleneksel yemekleri ve şerbetler arasındaki ilişkinin anlaşılmasına yönelik bir katkı sağlamakla kalmayıp aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında da önemli bir rol oynamaktadır.

4.2. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ

Türk Dil Kurumu problemi “Teoremler veya kurallar yardımıyla çözülmesi istenen soru, mesele” şeklinde tanımlamıştır. Araştırma, objektif, planlı ve sistemli bir süreç olarak, açık ve tam olarak belirtilmiş problemlere doğru çözüm yolları bulmayı amaçlar (Kaptan, 1973, 104). İyi bir araştırma problemi, araştırılabilir, anlamlı, genellenebilir, orijinal ve güncel olmalıdır. Ayrıca, eldeki kaynaklar, mevcut teknik olanaklar ve araştırmaya ayrılacak zaman çerçevesinde araştırılabilir bir problem olmalıdır. Problemin araştırılabilirliği, gözlem yapma ve veri toplama süreçlerine uygun olması anlamına gelir. Başka bir deyişle, herhangi bir konu veya sorun, araştırma problemi olarak seçilemez. Araştırmanın anlamlılığı ise elde edilecek bulguların işlevsel olması, ilgili bilim dalına ve/veya toplumsal sorunların çözümüne katkı sağlaması ve toplum için değerli ve anlamlı olması anlamına gelir. Araştırma probleminin ifade edildiği cümleler genellikle soru cümlesi şeklinde yazılmalıdır. Problem cümlesi açık, konuyu tam olarak belirten, uygun ve sınırlayıcı olmalıdır. Ayrıca, problem cümlesi seçilecek yöntemi ve araştırmanın aşamalarını da açıklamalıdır (Kaptan, 1973, 112-113). Bu şekilde problem cümlesi, konunun ne olduğunu göstermekle kalmaz, aynı zamanda araştırma sürecine ve yöntemine rehberlik eder.

Çalışma, yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi kapsamında incelendiğinde ve ön plana çıkartıldığında destinasyona katacağı değeri ölçmeyi hedefleyen soruları kapsamaktadır. İncelenen bölgelerin gastronomi turizmi açısından büyük potansiyel taşıdığı fakat yöresel ürün ve şerbetler yerine bölgelerde popüler kültür yiyecekleri ön

plana çıkmaktadır. Geleneksel ve doğal olana yönelmenin mümkün olup olmadığının ölçülmesi hedeflenen çalışmada “Ege mutfağına özgü törensel yemekler ve şerbetler ne düzeyde uyumludur? sorusuna yanıt aranmıştır. Çalışma için sorular oluşturulurken alanında uzman kişilerden uzman görüşü alınmış ve 14 adet açık uçlu soru sorulmuştur. Ana sorunun yanında cevap aranan yan sorulara da aşağıda yer verilmiştir:

- Törensel yemekler ve şerbetler bilinmekte midir?
- Bölgeye gelen ziyaretçilerin törensel yemek ve şerbetlere ulaşması mümkün müdür?
- Törensel yemek ve şerbetler bulundukları bölge için gastronomi turizmi kapsamında çekicilik oluşturmakta mıdır?
- Törensel yemek ve şerbetlerin gelecek nesillere aktarılması ve sürdürülebilirliği sağlanabilir mi?

4.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Araştırmanın kapsamının ve sınırlılıklarının belirlenmesi, bir araştırmanın yürütülebilirliği açısından son derece önemlidir. Araştırmanın kapsamı, araştırmanın neyi ölçmek veya incelemek istediğini belirler. Bu, araştırmanın odaklandığı konu, örneklem seçimi, veri toplama yöntemleri ve diğer benzeri faktörleri içerir. Araştırmanın sınırlılıkları ise veri toplama ve çözümlemede kullanılan yönteme ve elde edilecek bulguların niteliğine göre belirlenir. Araştırmanın sınırlılıkları, araştırmadan yapılabilecek çıkarımların ve sonuçların sınırlarını önceden belirlemeyi sağlar. Bu, zaman, maliyet, örnekleme sınırlamaları, veri toplama araçlarının kullanılabilirliği veya başka metodolojik veya kaynak sınırlamaları içerebilir. Kapsamın ve sınırlılıkların belirlenmesi, araştırma planlaması ve uygulaması sürecinde araştırmacıya rehberlik eder. Bu şekilde, araştırmanın hedefleri netleştirilir, kaynakların etkin kullanımı sağlanır ve araştırmanın sonuçlarının doğru bir şekilde yorumlanması mümkün olur (Jupp, 2006, 325).

Ege Bölgesi'nin geniş bir coğrafya olması ve araştırma sürecinde her ili ziyaret ederek katılımcılarla yüz yüze görüşme yapmanın maliyetinin çok yüksek olması sebebiyle araştırma İzmir ili ile sınırlandırılmıştır.

Katılımcılarla yapılan görüşmeler birebir, yüz yüze yapılması planlanmış olup, planlanan bazı görüşmeler katılımcıların görüşmeyi kabul etmemesi ya da katılımcının görüşmeye ayıracak vaktinin olmaması sebebiyle yapılamamıştır. Ayrıca altı katılımcının isteği üzerine görüşmeler çevrimiçi olarak gerçekleşmiştir. Bu durum araştırma esnasındaki sınırlılığı oluşturmaktadır.

4.4. EVREN VE ÖRNEKLEM

Arık (1992)' ye göre evren, araştırmanın konusunu oluşturan tüm öğeleri kapsayan bir yapıdır. Karasar (1998) ise evreni, araştırma sonuçlarının genellenmek istendiği tüm öğelerin bütünü olarak tanımlar. Bu bütün, ortak özelliklere sahip her türlü canlı ve cansız öğeyi içerebilmektedir. Karasar (1998)'a göre, iki tür evren bulunmaktadır. Birincisi, genellikle araştırma evreni olarak adlandırılan genel evrendir, diğeri ise çalışma evrenidir. Genel evren, ulaşılması zor hatta bazen imkansız olan evren iken, çalışma evreni, araştırma evreninin bütün niteliklerini temsil eden ve ulaşılabilirliği olan, onun küçük bir modelidir.

Araştırmacının amacını belirlerken evrenin tanımı, temel bir ölçüttür. Araştırmacı, amacına en uygun evreni tahmin edebilme yeteneğine sahip olmalıdır. Bu amacı gerçekleştirmek için, fenomeni açıklayabilmek, yani ne olduğunu, nasıl olduğunu ne olduğunu veya ne olmadığını gösterebilmek için sorulara cevap vermek gerekmektedir. Diğer bir deyişle, hipotezde iddia edilen ilişkinin veya etkinin gerçekten var olup olmadığını gösterebilmek veya genel bir yargıya varabilmek için verilerin toplanacağı kaynakla ilgili bazı tanımlamalar yapmak gerekmektedir (Ank, 1992).

Örneklem, evreni temsil etmek amacıyla çeşitli tekniklerle seçilen ve üzerinde inceleme yapılan bir gruptur. Örneklem ise, bir süreç olarak tanımlanır ve bir çalışmada evreni temsil edecek bireylerin belirlenmesini içerir (Maxwell, 1996).

Bu tez çalışmasında, Ege Bölgesi'ne özgü törensel yemekler ve şerbetlerin uyum durumu incelenmiştir. Evren, Ege Bölgesi'nde özellikle İzmir ilinde yaşayan şefleri, gastronomi alanında uzman araştırmacı, yazar ve gazetecileri, yerel üreticileri, bölgede yaşayan yerli halkı ve gastronomi alanında çalışmaları olan akademisyenleri kapsamaktadır. İzmir ili, Ege Bölgesi'nde yer alması ve kültürel çeşitliliğin yüksek

olması sebebiyle örneklemin seçiminde önemli bir rol oynamaktadır. İzmir, uzun yıllardır farklı bölgelerden gelen göçlerin etkisiyle zengin bir göç mutfağına sahip olmuştur. Bu durum, İzmir'in törensel yemekleri ve şerbetlerinin birlikte tüketim uyumu konusunda çeşitli örnekler sunabileceği anlamına gelmektedir.

İzmir ili, hem yerli Ege Bölgesi mutfağının temsilcisi olması hem de farklı kültürel etkileşimlerin bir araya geldiği bir merkez olması nedeniyle tez konusuyla uyumlu bir örneklem seçimidir. İzmir'in zengin göç mutfağı, törensel yemekler ve şerbetlerin tüketim uyumu üzerindeki etkileriyle örnekleme çeşitlilik ve zenginlik sunmaktadır. Bu da araştırmanın genel hedefine ulaşma açısından İzmir'in seçilmesinin önemini artırmaktadır.

Türkiye törensel yemek ve şerbet çeşitliliği bakımından oldukça geniş bir araştırma alanına sahiptir. Hemen hemen her bölgenin kendine özgü özel gün yemekleri ve şerbetleri bulunmaktadır. Görüşmeler yüz yüze yapılacağından ve Türkiye'deki bütün bölgeleri ziyaret etmek maddi koşullarca mümkün olmadığından araştırma, Ege Bölgesi ile sınırlandırılmıştır. Araştırma örneklemini belirlerken, İzmir ili içerisindeki farklı ilçelerden ve kültürel gruplardan temsilci bir örneklem oluşturulmuştur. Bu örneklem, İzmir'in farklı bölgelerinden gelen yerel halkın, göçmenlerin ve azınlık gruplarının temsilini sağlamak amacıyla çeşitlilik göstermektedir. Katılımcılar, Ege Bölgesi'nde doğup büyümüş, İzmir Mutfağına ve kültürüne hakim ya da gastronomi alanında uzman kişilerden oluşmaktadır. Yoğun olarak Kemeraltı, Sığacık, Seferihisar, Karaburun, Urla, Çeşme, Tire, Foça bölgelerindeki katılımcılarla görüşmeler sağlanmıştır.

4.5. VERİ TOPLAMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Nitel veri toplama yöntemleri, sosyal bilimler araştırmalarında geniş çapta kullanılan ve katılımcıların deneyimlerini, anlayışlarını ve bakış açılarını anlamak için derinlemesine bir anlayış sağlamayı amaçlayan önemli araçlardır. Bu yöntemler, araştırmacının katılımcılarla birebir etkileşim halinde olmasını ve onların doğal ortamlarında gözlem yapmasını sağlar. Nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan röportajlar, araştırmacının katılımcılara belirli sorular sorması ve yanıtlarını derinlemesine keşfetmesi için bir platform sunmaktadır. Röportajlar, katılımcıların

deneyimlerini, duygularını ve düşüncelerini ifade etmelerine olanak tanımaktadır. Araştırmacı, yapılandırılmış veya yarı yapılandırılmış röportajlar aracılığıyla belirli bir konu hakkında derinlemesine bilgi toplayabilmektedir (Creswell ve Poth, 2018).

Bunun yanı sıra, gözlem de nitel veri toplama yöntemlerinden biridir ve araştırmacının katılımcıları doğal ortamlarında gözlemlemesine olanak sağlar. Gözlem, araştırmacının katılımcıların davranışlarını, etkileşimlerini ve sosyal ilişkilerini doğrudan gözlemlemesini ve kaydetmesini içermektedir. Araştırmacı, dikkatlice gözlem notları ve gözlem günlükleri tutarak katılımcıların davranışlarını analiz eder. Bu yöntem, katılımcıların gerçek yaşam deneyimlerini anlamak ve derinlemesine bir içgörü elde etmek için etkili bir yöntemdir (Merriam, 2009).

Nitel bir araştırma olarak hazırlanan çalışmada gerçekleştirilen görüşmeler, amaçlı örnekleme yönteminin alt kolu olan kartopu örnekleme modeli ile belirlenmiştir. Çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden “yarı yapılandırılmış” görüşme yöntemi ile sürdürülmüştür. Birebir gerçekleştirilen görüşmeler ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınmıştır. Katılımcılara görüşme başlamadan ses kayıtlarının alınacağını bilgisi verilmiş olup, tüm katılımcılardan onay alınmıştır. Katılımcılardan elde edilen veriler, içerik analizi ve betimsel analiz teknikleri kullanılarak çözümlenmiştir.

Kartopu örneklem modeli, nitel araştırmalarda kullanılan ve katılımcıların belirli bir popülasyondan seçilerek, ardışık örnekleme yapılması temeline dayanan bir veri toplama yöntemidir. Bu yöntem, araştırmacının başlangıçta belirlediği birkaç başlangıç katılımcısıyla başlar ve daha sonra bu katılımcıların önerileri üzerinden yeni katılımcılar belirlenir. Bu süreç, örnekleme sürecinin sürdürülebilir bir şekilde genişlemesini sağlamaktadır. Bu örnekleme modeli, katılımcıların benzer özelliklere sahip olmaları veya araştırma sorusuna doğrudan uygun olmaları gereken durumlarda tercih edilir. Kartopu örneklem modeli, araştırmacının araştırma süreci boyunca katılımcıların önerileri doğrultusunda bir ağ oluşturmasını ve farklı bakış açılarını yaratmasına olanak sağlamaktadır (Bienarcki ve Waldorf, 1981; Atkinson ve Flint, 2001).

Çalışmada, katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen verilerin görselleştirilmesi için yazar tarafından bir adet kelime bulutu oluşturulmuştur. Kelime bulutunun oluşturulmasında MAXQDA programının deneme sürümünden faydalanılmıştır.

4.5.1. Doküman İncelemesi

Literatür taraması (doküman incelemesi) yöntemi, bir araştırmada kullanılan bilimsel kaynakları toplamak, incelemek ve analiz etmek için kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntem, mevcut literatürdeki önemli çalışmaları belirlemek ve araştırma konusuyla ilgili var olan bilgi birikimini anlamak için kullanılır (Webster ve Watson, 2002).

Literatür taraması yapılırken, öncelikle araştırma konusuyla ilgili olan akademik ve bilimsel kaynaklar belirlenir. Bu kaynaklar, akademik dergilerde yayımlanan makaleler, tezler, kitaplar, konferans bildirileri gibi çeşitli kaynak türlerini içerebilir. Kaynaklar, özellikle son 10 yıl içinde yapılan çalışmalar olmalı ve güvenilir ve saygın kaynaklardan seçilmelidir. Ardından, belirlenen kaynaklar dikkatli bir şekilde incelenir. Bu incelenme sürecinde, kaynakların araştırma konusuyla ilgili bilgi içerip içermediği ve kaynakların güvenilirliği değerlendirilir. Bu aşamada, kaynaklardan alınan veriler toplanarak, analiz edilir ve sonuçlar araştırma konusuyla ilgili olarak yorumlanır (Fink, 2013).

Literatür taraması, araştırmada kullanılacak verilerin belirlenmesi, araştırmanın yönlendirilmesi ve mevcut bilgi birikiminin gözden geçirilerek araştırmacıların çalışmalarını mevcut bilgiye dayandırmalarına yardımcı olması bakımından önem taşımaktadır (Ridley, 2012).

Çalışma kapsamında gerçekleştirilen literatür taraması özetine aşağıda yer verilmiştir.

Scarpato (2000) tarafından belirtilenlere göre, aslında gastronominin temelleri, Jean-Anthelme Brillat-Savarin'in "Lezzet'in Fizyolojisi" (La Physiologie du Goût) adlı eseriyle atılmıştır. Brillat-Savarin (1994) tarafından belirtilenlere göre, bu eserin amacı gastronominin temel prensiplerini belirleyerek diğer bilimlerle ilişkisini kurmaktır. Brillat-Savarin, gastronomiyi insanın beslenmesiyle bağlantılı olan her şeyin mantıklı bir şekilde anlaşılması olarak tanımlamıştır. Ayrıca, gastronominin tarih, fizik, kimya, yemek pişirme gibi birçok olguyu kapsadığını ve insan hayatını geniş ve karmaşık bir şekilde etkilediğini de kabul etmiştir.

Hegarty ve O'Mahony (2001) tarafından belirtilene göre, kültür, yiyecek ve sanat arasındaki ilişkiye bakıldığında, kültürün tüm sanat eserlerinde teknik ve zanaat gerektirdiği ifade edilirken, yiyecek sanat eserlerinin belirli anlamlar taşıdığı

vurgulanmaktadır. Gastronomi gibi güzel sanatlar ele alındığında, yeterli derecede teorik bilginin gerektiği ve sanatsal yaratım sürecinin insanların sahip olduğu bilgiye dayandığı söylenebilir. Santich (2004) ve Kivela ve Crotts (2006) gibi araştırmacılar, gastronominin sanatla ilişkisine vurgu yaparak, bu ilişkiyi yeme içmenin estetik yönüne atıfta bulunarak açıklamaktadır. Bu araştırmacılar, yiyecek ve içeceklerin estetikleştirilmiş haliyle mutluluk verdiğini ve psikolojik olarak insanları tatmin ettiğini belirtmektedirler. Böylelikle, bu özenli sunumların hatırlanabilir olduğunu ve gastronomik deneyimlerin insanlar üzerinde kalıcı bir etki bıraktığını ifade etmektedirler.

Akgöl (2012) tarafından yapılan araştırmaya göre, gastronominin insan refahını ve beslenmesini ilgilendiren her alanda detaylı bir bilgi birikimine sahip olduğu ve kökeninin Antik Yunanlılara kadar uzandığı belirtilmektedir. Bu araştırmaya göre, gastronominin tarih boyunca geliştiği ve kültürler arası etkileşimlerle zenginleştiği ifade edilmektedir. Sarıışık ve Özbay (2014) tarafından yapılan çalışmaya göre, tüm tanımların ortak özelliklerini dikkate aldığımızda, gastronomiyi "temelinde belirli kültürlerin yansıması olan, yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle ilgili bir sanat ve bilim dalı" şeklinde tanımlamak mümkündür. Gastronomi bilim dalı olduğu için belirli kuralları içermektedir. Tanıma eklenen "sanat" kavramı ise haz ve estetiğe çağrışım yapmaktadır. Bu tanıma göre, gastronomi hem bilimsel bir disiplin olarak kuralları ve prensipleri olan bir alanı temsil ederken, hem de yaratıcılığı, estetiği ve zevki ön plana çıkaran bir sanat olarak değerlendirilebilir.

Lin ve diğerleri (2011) tarafından yapılan çalışmada, gastronomi turizmi "yiyecek ve içecekleri tatmak amacıyla seyahat etme ya da en azından seyahatin bir kısmında yiyecek ve içecekleri tatma motivasyonu ile hareket etme" şeklinde yeniden tanımlanmıştır. Gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceğin turizm endüstrisindeki yeri nedeniyle ekonomik ve toplumsal kalkınmaya büyük katkıda bulunabilecek potansiyele sahip bir turizm türü olarak görülmektedir (Wolf, 2006).

Durlu Özkaya ve Can (2012) tarafından yapılan çalışmada, gastronomi turizmi "farklı kültürlere özgü yiyecek ve içecekleri yine o kültüre özgü bir şekilde tüketmek için seyahat etmek" şeklinde tanımlanmıştır. Bu tanıma göre, gastronomi turizmi, turistlerin farklı kültürlerin gastronomik mirasını keşfetmek ve deneyimlemek

amacıyla seyahat ettiği bir turizm türünü ifade etmektedir. Bu tür turizmde, yerel lezzetlerin özgün tarzda sunulması ve yerel kültüre bağlı olarak tüketilmesi önemli bir odak noktasıdır. Bu şekilde, turistler farklı kültürlerin yemeklerini tatma deneyimini yaşayarak, kültürel çeşitlilik ve zenginlikle ilgili bir yolculuğa çıkmaktadır.

Literatürün incelenmesi sonucunda, turistlerin destinasyon seyahat kararlarında ve destinasyonlarda sadık müşteri kazanılmasında gastronomik değerlerin önemli bir rol oynadığını ele alan birçok araştırmaya rastlanmaktadır (Kivela ve Crotts, 2005-2006; Du Rand ve Heath, 2006; Fox, 2007; Karim ve Chi, 2010; Harrington ve Ottenbacher, 2010; Lin ve diğeri, 2011). Bu araştırmalar, turistlerin seyahat tercihlerinde gastronomi deneyimlerinin etkili olduğunu ve destinasyonların gastronomik çekiciliğinin müşteri memnuniyetini ve sadakatini artırdığını göstermektedir. Turistler, farklı kültürel lezzetleri tatma, yerel mutfakları deneyimleme ve yerel yemek kültürüne tanıklık etme motivasyonu ile seyahat etmektedirler. Bu nedenle, destinasyonların gastronomik çeşitlilik, kalite ve otantiklik sunması, turistlerin ilgisini çekerek destinasyon seçimlerinde önemli bir faktör haline gelmektedir.

"Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi" adlı eser, Türkçe literatüre önemli bir katkı sağlayan bir gastronomi kitabıdır. Eser, geçmişten günümüze kadar siyasi, askeri ve sosyo-iktisadi olayların toplumlar arası ilişkilere etkisini ve bu ilişkilerin mutfak kültürlerini nasıl etkilediğini anlatmaktadır. Yemekler, içecekler, tatlılar, yemek pişirme teknikleri, sofr a alışkanlıkları ve ziyafetler gibi unsurların toplumdan topluma ve kıtadan kıtaya farklılık gösterdiği ortaya konulmaktadır. Yazar Priscilla Mary İşin, bu özgün çalışmasında Anadolu ve Türk mutfak kültürünü ayrıntılı bir şekilde araştırmış ve eseri hazırlarken Anadolu ve Türk mutfağını gezerek, gözlemleyerek ve tatları deneyimleyerek bir "mutfak kültür elçiliği" yapmıştır (Soslu, 2021).

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafi alana yayılması ve büyümesiyle birlikte Türk mutfağı da sağlam bir gelişim göstermiştir. Osmanlılar, mutfak kültürünü saray yaşamı için oldukça değerli bir unsur olarak görmüşlerdir. Padişahlar ve soylular, sosyal etkileşimi teşvik etmek amacıyla bir sofr a etrafında bir araya gelmeyi benimsemişlerdir. Bu nedenle, sürekli olarak yeniliklere açık, lezzetli ve zengin yemeklerin üretildiği bir ortam oluşmuştur. Güler (2010) tarafından belirtildiği gibi,

Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfak kültürü sarayın sosyal hayatının merkezinde yer almıştır. Bu dönemdeki gelişmeler, Türk mutfağının zenginliğine ve çeşitliliğine katkıda bulunmuştur. Osmanlı saray mutfağı, bugün hala Türk mutfağının temelini oluşturan birçok lezzetin kaynağı olmuştur.

Getz ve Brown, (2006) yerel festivaller üzerine yaptıkları çalışmada, yerel gastronomi festivallerinin, gastronomi turizmine olan ilgiyi artırdığını, ayrıca turistlerin bölgeyi ziyaret etme potansiyelini olumlu etkilediğini belirtmiştir. Bu festivaller, yerel mutfak kültürünü sergileyerek yerli ve yabancı ziyaretçileri bölgeye çekmekte ve turizm gelirlerinin artmasına katkı sağlamaktadır. Getz ve Brown ayrıca, bu festivallerin, yerel mutfak kültürünün tanıtımını yaparak bölge imajının güçlenmesine ve yerel ekonominin canlanmasına yardımcı olduğunu ve yerel kültürle etkileşim fırsatı sunduğunu belirtmiştir.

Çakmak (2022), İzmir Mutfak Kültürü Üzerine bir Değerlendirme adlı çalışmasında İzmir'in yeme- içme kültürüne, İzmir ili'nde gastronomi turizmini ön plana çıkarmak için yapılan çalışmalara ve İzmir mutfağını ön plana çıkaran unsurlara değinmiştir. Çakmak'a göre son yıllarda yapılan çalışmalar, gastronomi turizminin yükselişe geçeceğine işaret etmektedir. Bu çalışmalar arasında festivaller, etkinlikler, organizasyonlar ve uluslararası düzeydeki gastronomi girişimleri yer almaktadır. Bu unsurlar, gastronomi turizminde büyümeye ve ilgi çekmeye katkı sağlamaktadır. Planlanmış yürüyüş rotaları, turistlerin bölgeyi keşfetmek ve yerel lezzetleri deneyimlemek için tercih edebilecekleri bir seçenek olarak ortaya çıkmaktadır. Uluslararası düzeydeki gastronomi girişimleri de gastronomi turizmini desteklemekte ve popülerleştirmektedir. Örneğin, Slow Food organizasyonunun Terra Madre etkinliği, yerel gıda üreticileri ve lezzetleri bir araya getirerek sürdürülebilir gastronomiyi teşvik etmektedir. Aynı şekilde, Dünya Gurme Kentler Ağı'na üyelik, bir şehrin gastronomik çekiciliğini vurgulanması ve diğer unsurların İzmir'in gastronomi turizmi açısından oldukça büyük bir potansiyel barındırdığını gözler önüne sermektedir.

Örnek (1977) ve Büyükşalvarcı (2016) çalışmaları incelendiğinde, doğum, evlenme ve ölüm gibi önemli geçiş dönemlerinde kutlama amacıyla verilen yemekler, aşama törenleri olarak adlandırıldığı belirtilmiştir. Bu törenlerin, insanların yaşam döngüsü içerisindeki bu önemli anları vurgulamak ve kutlamak amacıyla

düzenlendiği, her toplumda doğum, düğün ve ölüm gibi geçiş dönemleri etrafında çeşitli törensel uygulamalar yapıldığı ve bu geçiş dönemlerinde yaygın olan bir gelenek olan yerel topraklarda yetişen ürünlerle yöresel yemeklerin hazırlandığı ortaya koyulmuştur.

Çiftçi (2019), “Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği” isimli tez çalışmasında tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıklarını belirlemeyi amaçlamıştır. Bu amaçla Afyonkarahisar’da yaşayan bebek patlaması kuşağı, X, Y ve Z kuşakları içerisinde yer alan 1945 ile 1995 yılları arası doğan katılımcılar ile görüşerek veriler elde etmiştir. Araştırma sonucuna göre, katılımcıların en çok katıldığı törenler sünnet, düğün ve bayram yemekleri olarak belirlenmiştir. En az katıldıkları törensel sunumlar ise zinardır. Tören yemeklerinde kuşaklar arasında farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada, katılımcıların en çok bildiği ve tattığı tören yemekleri arasında tavuklu pilav, etli pilav, börek, bişi, sütlaç, üzüm-vişne hoşafı bulunmaktadır. En az bilinen ve tatılan tören yemekleri ise kedi külbastı, maydanozlu musakka, palize ve duvaklı hindi olarak saptanmıştır. Cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, gelir durumu, meslek ve Afyonkarahisar’da yaşama süresi gibi faktörler ile tören yemeklerini bilmek arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar olduğu görülmüştür. Kuşak değiştikçe törensel yemeklerin bilinirliğinde azalma gözlenmiş, sıklıkla sunulan yemeklerin daha bilinirken, zamanla tören yemeği olmaktan çıkmış ya da çok az törende sunulan yemeklerin bilinirliklerinin azaldığı belirlenmiştir.

Sarioğlu ve Cevizkaya (2016), Şerbetler üzerine yaptıkları çalışmada şerbetlerin günlük hayattaki önemini ortaya koymuşlardır. Çalışma iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde şerbet kültürü ve sosyolojik yansımaları ele alınırken, diğer bölümde ise şerbet çeşitleri, yapıları ve yararları hakkında bilgi verilmektedir. Bu çalışma ile şerbet kültürüne günlük hayatta kullanılabilir bir farkındalık yaratma amacıyla şerbetler konusuna ışık tutmaktadır.

Ceyhun-Sezgin (2019), Türk Mutfak Kültüründe Demirhindi Şerbeti ve Gastronomi Turizmine Katkısı adlı çalışmasında şerbetleri, özellikle demirhindi şerbetinin sağlık yönünden faydalarını el almış, şerbetlerin destinasyona yapacağı katkılar üzerinde durmuştur.

4.5.2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniği

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, araştırmacı tarafından belirlenen bir görüşme planına dayanan, ancak aynı zamanda katılımcının da serbestçe düşüncelerini ifade etmesine olanak tanıyan bir araştırma yöntemidir. Bu yöntemde, araştırmacı önceden belirlenmiş sorulara dayanarak görüşme sürecini yönlendirir, ancak aynı zamanda katılımcıya fikirlerini açıklama ve detaylandırma fırsatı verir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, belirli bir konu veya araştırma sorusu etrafında derinlemesine anlayış elde etmek için kullanılır. Araştırmacı, araştırma hedeflerine uygun olarak katılımcılardan belirli konular hakkında bilgi ve deneyimlerini paylaşmalarını isteyebilir. Görüşmeler genellikle bireysel veya grup düzeyinde gerçekleştirilir ve araştırmacının katılımcılara yönelteceği sorular önceden belirlenir. Bununla birlikte, araştırmacı, katılımcıların yanıtlarına dayanarak doğal bir akış içinde konuyu derinleştirebilir ve yeni sorular ortaya çıkarabilir.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, nitel araştırmalarda sıkça kullanılan bir yöntemdir. Bu tür görüşmeler, katılımcıların deneyimlerini, tutumlarını, inançlarını ve perspektiflerini anlamak için etkili bir yol sağlar. Ayrıca, araştırmacının belirli konuları daha derinlemesine incelemesini ve katılımcılardan zengin ve ayrıntılı yanıtlar elde etmesini sağlar (Rubin, 2011; Fontana ve Frey, 2005; Patton, 2002).

Çalışmada veri toplama yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşmeden yararlanılmıştır. Bu yöntemin katılımcılara ve araştırmaya görüşme sırasında sorular kapsamında esneklik sağlaması danışman ve araştırmacı tarafından tercih edilme sebebi olmuştur. Araştırma kapsamında 33 katılımcı ile açık uçlu 14 soru üzerinden görüşmeler sağlanmıştır. Görüşme soruları tez çalışmasının ekler kısmında Ek1' adı altında yer almaktadır.

4.6. VERİ ANALİZİ

Tez çalışmasında nitel veri analizi yöntemlerinden içerik analizi ve betimsel analiz kullanılmıştır. Analizlerin açıklamasına aşağıda yer verilmiştir.

4.6.1. İçerik Analizi

İçerik analizi, sosyal bilimlerde kullanılan bir araştırma tekniğidir. Bu yöntem, transkriptler, kayıtlar veya yazılı/görsel medya mesajları üzerinden çıkarımlar yapmak için kullanılır. İki dünya savaşı arasında gelişen bu yöntem için farklı tanımlar yapılmıştır. En sık atıfta bulunulan tanım Bernard Berelson'a aittir. Berelson'a göre, içerik analizi, iletişim sürecinde iletilen mesajların açık, belirgin, nesnel, sistematik ve nicel bakımdan betimlenmesi için kullanılan bir araştırma tekniğidir (Hansen, 2003: 54).

İçerik analizinin aşamaları Hansen (2003: 60) tarafından; (1) Araştırma problemini tanımlama, (2) Evreni ve örnekleme belirleme, (3) Araştırmanın kategorilerini oluşturma, (4) Kodlama cevteli oluşturma, (5) Cetvelin güvenilirliğini ölçme, (6) Verilerin analiz edilmesi ve yorumlanması şeklinde sıralanmıştır.

Zhang ve Wildemuth'un (2017) belirttiği gibi, içerik analizi, veri hazırlama, kodlama ve yorumlama aşamalarında titizlikle çalışıldığında yeni teorilerin ve modellerin geliştirilmesine, mevcut teorilerin doğrulanmasına ve belirli ortamlar veya fenomenler hakkında açıklamaların yapılmasına katkı sağlamaktadır. Bu yöntem, teknik bilimsel bilginin zenginleşmesine büyük ölçüde katkıda bulunur ve bu açıdan son derece yararlı ve elverişlidir (Zhang ve Wildemuth, 2017: 328).

4.6.2. Betimsel Analiz

Betimsel analizle, görüşme yapılan bireylerin tanıtıcı bulguları değerlendirilirken, içerik analizi yoluyla verilerin tanımlanması hedeflenir. Bu yöntemde, birbirine benzer ve ilişkili olduğu tespit edilen veriler belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirilir ve yorumlanır. Böylece, verilerin anlamlı bir şekilde düzenlenmesi ve anlaşılması sağlanır. Betimsel analiz daha çok derinlemesine analiz gerektirmeyen verilerin işlenmesinde kullanılmaktadır (Altunışık ve diğerleri, 2010: 322).

Verilen bilgiler doğrultusunda, verilerin incelenmesi ve yorumlanması içerik analizi kapsamında gerçekleştirilmiştir. Betimsel analizde ise toplanan veriler daha çok özgün formlarını koruyarak doğrudan alıntılar yoluyla kullanılmaktadır. Bu

bağlamda, tez çalışmasında veriler analiz edilirken içerik analizi ve betimsel analiz yöntemlerinden birlikte faydalanılmıştır.

4.7. ARAŞTIRMANIN GEÇERLİLİK VE GÜVENİLİRLİĞİ

Bu tez çalışması, içerik analizi ve betimleme yöntemleri kullanılarak gerçekleştirilen nitel bir araştırmaya dayanmaktadır. Araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği, araştırma sürecinde uygulanan yöntemlerin tutarlılığı, doğruluğu ve güvenilirliği açısından değerlendirilmiştir.

Geçerlilik, araştırmanın doğru ve uygun şekilde amacını ve araştırma sorularını yansıttığı ve istenen sonuçları elde etmeye uygun olduğunun ifade edilmesidir (Bazeley, 2013). Bu çalışmada geçerlik, içerik analizi ve betimleme yöntemlerinin araştırma sorularına ve amacına uygun bir şekilde uygulanmasını içerir. Araştırmada kullanılan yöntemlerin bilimsel literatürde tanımlanan standartlara ve kabul görmüş prosedürlere uygun olarak uygulandığı sağlanmıştır. Ayrıca, araştırmanın katılımcılarının seçimi, veri toplama süreci ve analiz yöntemleri gibi faktörler de geçerliği etkileyen unsurlar olarak dikkate alınmıştır.

Güvenilirlik ise araştırmanın sonuçlarının güvenilir ve tekrarlanabilir olduğunu ifade etmektedir (Bazeley, 2013). Bu çalışmada güvenilirlik, araştırma sürecindeki tutarlılık, güvenilirlik ve doğruluk açısından değerlendirilmiştir. Veri toplama sürecinde dikkatli bir şekilde standartlaştırılmış yönergelerin kullanılması ve verilerin doğru bir şekilde kaydedilmesi sağlanmıştır. Araştırmanın sonuçlarının farklı bağlamlarda tekrarlanabilirliği ve başka araştırmacılar tarafından doğrulanabilirliği için yeterli bilgi sağlanmıştır.

Araştırmanın geçerlilik ve güvenilirlik sağlanması için ayrıca araştırmacı tarafından öznel ön kabullerden kaçınılması, katılımcıların güvenini kazanmak için uygun ilişki kurulması ve analiz sürecinde eleştirel düşünce ve sorgulamanın kullanılması gibi stratejiler benimsenmiştir. Araştırmacı ve danışmanın, tez süreci boyunca bulguları inceleyerek her aşamada fikir alışverişinde bulunması, uzman incelemesi/değerlendirmesi stratejisinin tez çalışması içinde kullanıldığını göstermektedir. Ayrıca, çalışmada zengin ve yoğun tanımlama stratejisi kullanılarak okuyucuların çalışma bulgularını karşılaştırabilmesi ve bulguların aktarılabilirlik

derecesini görebilmesine imkân sağlanmaktadır. Bu şekilde, literatürde belirtilen çalışmalar ve stratejiler temel alınarak tez çalışmasının geçerliliği ve güvenilirliği kanıtlanmaktadır.

4.8. ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE YORUMLANMASI

Araştırma kapsamında 33 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme sağlanmıştır. 27 görüşme yüz yüze, 6 görüşme katılımcıların kendi isteği üzerine çevrimiçi yapılmıştır. Görüşmeler 13 Mart 2023 ile 13 Mayıs 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşme süreleri 13 dakika ile 70 dakika arasında değişiklik göstermektedir. Katılımcılara ait katılımcı kodları, görüşmenin gerçekleştirilme şekli, görüşme süresi ve görüşme esnasında kullanılan kelime sayısı bilgileri Tablo 8’de yer almaktadır.

Tablo 8: Katılımcılara Ait Görüşme Bilgileri

Katılımcı	Görüşme şekli	Görüşme süresi	Kelime sayısı	Katılımcı	Görüşme şekli	Görüşme süresi	Kelime sayısı
K1	Yüz yüze	18 dk.	239	K18	Yüz yüze	14 dk.	460
K2	Yüz yüze	20 dk.	250	K19	Yüz yüze	16 dk.	531
K3	Yüz yüze	18 dk.	205	K20	Yüz yüze	15 dk.	276
K4	Yüz yüze	14 dk.	180	K21	Yüz yüze	48 dk.	1441
K5	Yüz yüze	24 dk.	263	K22	Çevrimiçi	40 dk.	295
K6	Yüz yüze	16 dk.	146	K23	Çevrimiçi	40 dk.	351
K7	Yüz yüze	21 dk.	236	K24	Çevrimiçi	40 dk.	576
K8	Yüz yüze	13 dk.	278	K25	Çevrimiçi	70 dk.	1124
K9	Yüz yüze	17 dk.	304	K26	Yüz yüze	32 dk.	1028
K10	Yüz yüze	14 dk.	154	K27	Yüz yüze	43 dk.	709
K11	Yüz yüze	21 dk.	258	K28	Yüz yüze	55 dk.	977
K12	Yüz yüze	65 dk.	955	K29	Çevrimiçi	30 dk.	595
K13	Yüz yüze	23 dk.	512	K30	Yüz yüze	20 dk.	302
K14	Yüz yüze	14 dk.	273	K31	Yüz yüze	45 dk.	614
K15	Yüz yüze	14 dk.	212	K32	Yüz yüze	50 dk.	638
K16	Yüz yüze	16 dk.	197	K33	Çevrimiçi	30 dk.	438
K17	Yüzyüze	18 dk.	702				

Katılımcılara ait doğum yılı, yaşadığı yer ve cinsiyet gibi demografik özellikleri ve meslek bilgisi Tablo 9’da yer almaktadır. Bu kapsamda katılımcıların doğum yıllarının 1948-1994 yılları arasında değiştiği tespit edilmiştir. Görüşmeye katılanların cinsiyet dağılımı incelendiğinde, 17 katılımcının kadın ve 15 katılımcının erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların 5’i akademisyen, 10’u yerel üretici, 3’ü kamu kurum ve kuruluş yetkisi, 14’ü özel kurum ve kuruluş yetkilisidir. Tablo 9’da Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK) uyarınca görüşülen kişilerin isimleri gizli tutulmuş ve doğum yılını paylaşanların bilgilerine yer verilmiştir. Bu kapsamda katılımcıların şahsi bilgilerinin korunması amaçlanmıştır.

Tablo 9: Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı	Doğum Yılı	Yaşadığı Yer	Meslek Bilgisi	Cinsiyet
K1	1961	Bayındır	Üretici	Erkek
K2	1967	Bayındır	Üretici	Kadın
K3	1973	Bayındır	Üretici	Kadın
K4	1974	Bayındır	Üretici	Kadın
K5	1965	İzmir	Üretici	Erkek
K6	1983	Dikili	Üretici	Erkek
K7	1950	Dikili	Üretici	Kadın
K8	1964	Narlıdere	Üretici	Erkek
K9	1977	Manisa	-	Kadın
K10	1957	Kemalpaşa	Üretici	Kadın
K11	1960	Urla	Aşçı	Kadın
K12	1968	Bergama	Araştırmacı/ yazar	Kadın
K13	1994	İzmir	Şef/ akademisyen	Erkek
K14	1967	Sığacık	Üretici	Erkek
K15	1960	Sığacık	İşletmeci	Erkek
K16	1972	Sığacık	İşletmeci / Şef	Kadın
K17	-	Urla	Şef	Kadın
K18	1980	Bodrum/ Muğla	Eğitmen şef	Kadın
K19	1957	Tire	Eğitici / emekli	Kadın
K20	1948	Çiftlikköy / Çeşme	İşletmeci	Erkek
K21	1973	Urla	Gazeteci / araştırmacı / yazar	Kadın
K22	1973	Çeşme	Eğitmen şef	Kadın
K23	1968	Seferihisar	Araştırmacı /akademisyen	Erkek
K24	1975	İzmir	Araştırmacı/ yazar	Kadın
K25	1983	İzmir/ İstanbul	Şerbetçi	Erkek
K26	1993	İzmir	Eğitmen şef	Erkek
K27	1951	Tire	Araştırmacı / eğitimci/ yazar	Erkek
K28	1958	Foça / Balıkesir	Araştırmacı / yazar	Kadın
K29	1963	Karaburun	Araştırmacı / yazar/ akademisyen	Erkek
K30	1978	Tire	Şerbetçi / işletmeci	Kadın
K31	1964	İzmir	Araştırmacı / yazar/ akademisyen	Erkek
K32	1943	İzmir	Doktor /Araştırmacı/ Yazar	Erkek
K33	-	İzmir	Akademisyen / Yazar	Kadın

Araştırma sürecinde, katılımcılara toplamda 14 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edilerek, elde edilen bulgular aşağıda yorumlanmış ve değerlendirilmiştir. Özellikle diğer katılımcılardan farklı bir yorum getiren katılımcıların cevapları metne italik yazı karakteriyle eklenmiştir.

Soru 1) “Törensel yemek kavramı sizin için ne ifade etmektedir?” sorusuna K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K19, K20, kodlu katılımcılar çoğunlukla, geçmişten gelen, yapıldığı yörenin kültürünü, örf ve adetini bizlere taşıyan, çoğunlukla düğün, nişan, kız isteme, dini bayramlar gibi özel günlerde yapılan ve misafire ikram edilen yemekler olarak yanıt vermiştir.

K12, K23 ve K27’e göre törensel yemek kavramı, toplumsal açıdan bir anlam ifade edilen olgular için toplanılıp bir arada vakit geçirilen zamanlardır. Bir arada olma zamanı ve aidiyet duygusunu ifade etmektedir. Ayrıca K27 kodlu katılımcı törensel yemeklerin Türk kültüründe yer alan paylaşıldıkça çoğalan bereketi simgelediğini ve inanç sistemimizde yer alan insan / aç doyurma olgusuna dikkat çekmiştir.

K14, K15 törensel yemek kavramını gelenek, görenek ve sürdürülebilirlik kavramlarıyla tanımlamışlardır. K28 ve K30 kodlu katılımcılar eski mutfakların sürdürülmesi, ata mutfağının devamlılığı olarak tanımlamıştır.

K16, K18 ve K21 ise, aile bağlarını ifade eden, bu bağların kalabalık sofralarda bir araya gelinerek güçlendirilmesi olduğunu belirtmişlerdir.

K17 törensel yemek kavramını, aslında herhangi bir kan bağı olmaksızın insanları özünde temelinde değer verdiği herhangi bir olayın, örgünün etnik bir geleneğin, hatıranın, yad edilmesi için planlanan yemekler olarak tanımlamıştır.

K22 törensel yemek kavramının kendisinde mutluluk hissi uyandırdığını, ailesiyle geçirdiği keyifli zamanlar demek olduğunu belirtmiştir.

K24 kodlu katılımcı törensel yemek kavramını kültürel kimlikle bağdaştırmış ve birleştirici gücünden bahsetmiştir. Katılımcının yorumuna aşağıda yer verilmiştir.

“Törensel yemeği aslında kültürel kimliğinin bir ifade biçimi olarak görüyorum ben. Mutfak kültürü de böyle görülebilir ama törensel yemekler bunun çok odak noktasını oluşturuyor. Çünkü tören yemekleri o topluluğun aynı tatta, aynı ortak tekniklerle pişirdiği ve genellikle toplu olarak birlikte yediği yemekler. Dolayısıyla herkes o yemek etrafında aslında birleşiyor. Mesela keşkeği ele alalım. Onun hazırlanma süreci, pişirilmesi, sunulması, birlikte yenilmesi bu aşamaların hepsi o

topluluğun ortaklaştığı bir alan. Her zaman daha özel bir hal, uygulama süreci içeriyor daha uzun süreli bir şeyde hazırlanabiliyor. Eğer bir düğün etrafında birleşiliyorsa diyelim ki, bu birçok yöre için olmazsa olmaz yemeklerle karşılaşılırsınız işte keşkek bu yemeklerin vazgeçilmezidir. Bu bir başka kültürde daha farklı bir yemek türü oraya özgü bir etli yemek ilgili bir şey olabilir ama topluluğun ortaklaştığı yemek sadece yemek çeşidi olarak görmüyorum ben bunu bir yemek ortamı çünkü bu sadece keşkek değil mesela pilavı işte yanına gelecek diğer başka tamamlayıcı yemeğiyle birlikte aslında ortada kurulan sofrası o toplumun ortaklaştığı kültürel, güzel bir alan olarak tanımlıyorum.”

K25 ve K26 kodlu katılımcılar törensel yemek kavramının toplumların anılarını kaybetmemek ve canlı tutmak adına gerçekleştirdikleri bir seremoni olduğunu, bağları kuvvetlendirme amacıyla gerçekleştiğini belirtmiştir. K26 kodlu katılımcı törensel yemeklerin yazılı olmayan kurallarla ilerlediğini ve insanoğlunun doğumundan ölümüne kadar olan süreçte edindiği kültür birikimini kapsadığının altını çizmiştir.

K29 kodlu katılımcı ise törensel yemeklerin ilk çağlardan beri var olduğunu, Göbeklitepe’de yapılan kazı çalışmalarında keşkek kalıntılarına rastlandığını yani o zamanlardan beri keşkek yapımının bir ritüel olduğunu belirtmiştir.

K31 kodlu katılımcı törensel yemeklerin her zaman yapılabilen ya da her yerde bulunan yiyecekler olmadığını, özel zamanlarda özellikle düğün ve sünnetlerde, özel amaçlarla bir tören için hazırlanan ve toplu bir şekilde tüketilen yemekler olduğunu dile getirmiştir.

K32 kodlu katılımcıya göre törensel yemek kavramı iki şekilde incelenmelidir; birincisi protokol yemekleri, diğeri ise düğün, sünnet, mevlit, bayramlarda verilen yemeklerdir.

K33 kodlu katılımcıya göre törensel yemek kavramı gelenek, görenek, ailevi bağlar ve ritüelleri ifade etmektedir.

Katılımcıların soruya vermiş oldukları yanıtlar göz önüne alındığında büyük bir çoğunluğu törensel yemek kavramını geçmişten günümüze kadar gelen ve özel günlerde sunulan yemekler olarak tanımlamışlardır. Bununla beraber iki katılımcı törensel yemek kavramı kapsamında ritüel kelimesini kullanmıştır.

Soru 2) “Ege mutfağında yer alan törensel yemekler nelerdir?” sorusuna K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K18, K19, K20, K21, K22, K24, K25, K26, K28 ve K33 düğün, sünnet, bayram, cenaze gibi özel günlerde tüketilen törensel yemeklerin; keşkek, etli nohut, ot yemekleri, zeytinyağlı yemekler, pilav çeşitleri, şehriye çorbası, salata, ırmik helvası, zeytinyağlı yaprak sarması, aşure ve lokmadan oluştuğunu belirtmişlerdir. Ayrıca K26 bu yemeklerin dışında kıymalı pideyi de eklemiştir.

K9 kodlu katılımcı bir düğün yemeğini sırasıyla şu şekilde anlatmıştır: *“Ben kendi yaşadığım ile göre konuşacak olursam, düğünlerde sünnetlerde çorba ile başlayan ve ırmik helvası ile biten yemek çeşitlerimiz vardır. Çorba ile başlanır, yanında mutlaka turşusu olur, turşu olmazsa olmazlardandır törensel yemeklerde. Etli nohut yemeği ve kuru fasulye yapılır, bazı yerlerde salata yanında pilav olur, ayran ya da cacık ve en sonda da ırmik helvası ikram edilir.”*

K12 kodlu katılımcı Ege Bölgesi’ne özgü törensel yemekleri bölge bölge açıklamıştır. Katılımcının yorumlarına aşağıda verilmiştir.

“Keşkek daha çok düğünlerde yapılır aynı zamanda asker uğurlamalarında dağıtılır. Yani daha çok mutlu olayların kutlamalarında keşkek dağıtılır. Bir ölüm sonrası keşkek dağıtılmaz mesela. Bayındır yöresinde düğünlerde keşkek yanında balkabağından yapılan bir çorba ikram edilir bu da geleneksel ve törenseldir. Aydın ve Denizli yörelerinde gelin turşusu denilen bir turşu çeşidi vardır. Eski zamanlarda gelinlerin kaynanaları kızı beğendiği zaman gelin böyle bir turşu hazırlar ve kayınvalidesine gönderir. Kendi düğünlerinde de daha sonra bu turşuyu yapıp dağıtmaya başlamışlardır. Kütahya yöresinde dağlarda yetişen yabani bir eriğin turşusu yapılır. Kurban bayramlarında yani et yemekleri yaptıkları dönemlerde bu eriği çuval çuval kuruturlar ve bunu kaynatırlar, kuru eriğin suyunu süzerler, kalan sıcak suyun içerisine kurutulmuş biber ve kaya tuzu atarak törensel yemeklerde özellikle et yemeklerinin yanında kurban yemeklerinde kaşıkla içerler. Çünkü şifalı olduğunu ve et ile tüketilince hazmı kolaylaştırdığını düşünürler. Bu sadece Kütahya’da rastladığım bir örnek. Bergama yöresine bakacak olursak törensel yemeklere hakim yemek yine keşpektir. Yanında etli nohut yemeği yapılır özellikle hayırlama yemeklerinde olur. Etli nohut yemeğinin yanında turşu ikram edilir ve mutlaka bir tatlı olur. Helva ya da lokum dağıtılır, düşük gelirli olanlar ise bisküvi

arası lokum dağıtır. İzmir’de yine törensel günlerde dökülen ve servis edilen saray lokması örnek gösterilebilir. Bergama da ise lokma dağıtılan yerde bir masa kurulur ve masa üzerinde peynir ve zeytin konulur, şerbetsiz olarak ikram edilen lokma, peynir ve zeytin ile tüketilir. Manisa Soma’da katıldığımız bir hayır yemeğinde bildiğimiz pişi kızartması ve gül reçeli dağıtılıyor.

Şerbetlerde ise Bergama’da Sideretis (Dağ çayı) demlerler, içerisine limon sıkarak bir miktar şeker koyarlar, buzdolabında soğuttuktan sonra şerbet olarak dağıtırlar. Eskiden törensel yemeklerin yanında kurutulmuş meyvelerden yapılmış hoşaf lar olurdu. Bergama’da cilveli çay adı verilen içecek düğünlerde ikram edilir. Demlenen çayın içine çam fıstığı atarlar ve cilveli çay adı altında servis edip tüketirler. Ölüm sonrası ev ziyaretlerine gelenlere, mevlitlerde şerbet ikram edilir. Şekerli bir suyun hazırlanarak içerisine badem, fıstık konularak dağıtılması devam etmektedir. Kız istemelerde de şerbet dağıtımı yapılır. Ege bölgesinde bulunan koruk şerbeti de törensel yemeklerde dağıtılır.”

K15 ve K16 kodlu katılımcılar Ege Bölgesi’nde özellikle Seferihisar bölgelerinde ekmek dolması, oğlak dolması ve oğlak yemeklerinin hıdrellez ve dini bayramlarda yapıldığını belirtmişlerdir.

K17 kodlu katılımcı Ege Bölgesi’nin eski çağlarda 12 iyon kentini barındırdığını ve çok fazla medeniyete ev sahipliği yaptığını belirterek, törensel yemeklerde tüketilen yiyeceklerin çeşitliliğini bu çok kültürlülüğe dayandırmaktadır. Gayrimüslim dönemlerde törensel yemeklerde daha çok domuz etine ağırlık verildiğini belirtirken, Bizans’ın sonu Osmanlı’nın başlangıcıyla av hayvanlarının ön plana çıktığını, sonrasında ise büyükbaş ve küçükbaş yetiştiriciliğiyle kuzu, oğlak ve dana kavramının Ege’de ön plana çıktığını vurgulamıştır. Ege bölgesinde törensel yemeklerin sünnet törenleri, paskalyalar, Noel yemekleri, evlilik gibi kutlamaların tamamında konuklara ikram edildiğini belirtmiştir.

K24 kodlu katılımcı, Ege mutfak kültürünün tek bir boyutta incelenmesinin mümkün olmadığını şu sözleriyle ifade etmiştir: “Coğrafya bize ne veriyorsa biz onu yiyoruz dolayısıyla Ege’nin kıyısında yer alan sahil şehrinde bulunanlarla, daha içte daha dağlık bölgede bulunanların mutfak yapıları birbirinden farklı. Yani buna tek tip bir Ege mutfağı olarak bakamayız. Eğer Ege kültürü ile bağdaştırmak gerekirse tabii keşkek deriz yine, özel de bir anlamı var somut olmayan kültürel miras listesine ilk

alınan yemektir keşkek. Ama bir Giritli için kuzu etli şevketi bostan bence çok daha özel bir yemek, bir ritüel niteliği olan bir yemektir. Mesela Makedon göçmeni bir aile için kapama daha törensel bir yemektir. Helvayı da bunun içine ekleyebilirsiniz tatlı olarak.”

K28, K30 ve K31 kodlu katılımcılar belirtilen yemeklere ek olarak Ege Bölgesi’nde özellikle düğün yemeklerinde sura, kapama ve perde pilavı ikram edildiğini de belirtmişlerdir.

K32 kodlu katılımı özellikle düğün yemeklerinde keşkek ikram edildiğini ve her yöreye göre farklılık gösterdiğini ifade etmiştir

Katılımcıların çoğunluğu Ege mutfağında yer alan törensel yemekleri düğün, sünnet, asker uğurlama, mevlit, bayramlar ve kız isteme gibi merasim şeklinde gerçekleştirilen ve bu seremoni eşliğinde genellikle keşkek, etli nohut, pilav, helva ve şerbet tüketilen yemekler şeklinde tanımlamıştır.

Araştırma kapsamında Ege bölgesinde yer alan törensel yemekler Tablo 10’da belirtilmiş olup, 27 katılımcı keşkek, 22 katılımcı etli nohut, 20 katılımcı ot yemekleri, 16 katılımcı zeytinyağlı yemekler, 24 katılımcı pirinç pilavı, 23 katılımcı şehriye çorbası, 23 katılımcı salata, 25 katılımcı ırmik helvası, 16 katılımcı aşure, 3 katılımcı lokma, 1 katılımcı kıymalı pide, 2 katılımcı turşu, 1 katılımcı lokum, 2 katılımcı ekmek dolması, 1 katılımcı kuzu etli şevketi bostan, 2 katılımcı kapama, 1 katılımcı sura, 1 katılımcı ise öküz köftesi cevaplarını vermiştir

Tablo 10: Ege bölgesinde Yer Alan Törens el Yiyecekler

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28	K29	K30	K31	K32	K33	T		
Keşkek	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	27
Etlî Nohut	*		*	*	*			*	*	*		*	*	*		*	*		*		*		*	*		*	*		*	*	*		*	*	*	22
Ot Yemekleri	*		*	*	*			*	*	*			*	*	*	*	*		*		*		*	*		*	*				*		*		*	20
Zeytinyağlılar	*	*				*			*	*			*	*	*			*	*				*	*	*			*		*	*	*				16
Pilav	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*				*	*	*		*	*		*	*		*	*		*	*	*	*	24
Şehriye Çorbası	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*				*	*	*	*	*		*	*	*		*						*		23
Salata	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*				*	*	*	*	*		*	*	*		*						*		23
İrmik Helvası	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*	*	*		*	*	*		*	*					*		25
Zeytinyağlı Yaprak Sarma	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*		*	*				*	*	*	*	*		*	*	*		*						*		22
Aşure					*	*				*	*		*		*	*	*			*	*			*	*	*				*	*	*				16
Lokma												*																	*			*			3	
Kıymalı Pide																											*								1	
Turşu								*				*																							2	
Lokum												*																							1	
Ekmek Dolması															*	*																			2	
Oğlak Dolması															*	*	*										*		*						5	
Kuzu Etli Şevketi Bostan																								*											1	
Kapama																								*					*						2	
Sura																															*				1	
Öküz Köftesi																												*							1	
Perde Pilavı																													*						1	

Soru 3) “Yaşadığınız bölgede hangi törensel yemeklere yer verilmektedir?” sorusuna K1, K2, K3 ve K4 kodlu katılımcılar yaşadıkları Bayındır yöresi için; keşkek, pilav, gözleme, zeytinyağlı yemekler, ot yemeklerinin düğünlerde, doğum yemeklerinde ve mevlitlerde yapıldığını belirtmişlerdir.

K6 ve K7 kodlu katılımcılar Dikili’de yapılan törensel yemeklere örnek olarak keşkek, etli nohut, zeytinyağlı yemekler, güveç yemekleri ve nohutlu böreği örnek vermiştir. K8 kodlu katılımcı Narlıdere Bölgesi için özel gün ve törensel yemeklerine örnek olarak aşure, keşkek, yaprak sarması ve börek çeşitlerini göstermiştir. K9 kodlu katılımcı Manisa bölgesinde verilen hayır yemekleri ve düğün yemekleri için diğer bölgelerle hemen hemen aynı olan; keşkek, etli nohut, pilav, salata ve irmik helvasından bahsetmiştir. Kemalpaşa bölgesinde yaşayan K10 kodlu katılımcı özel günlerde karatavuktan yapılan arabaşı yemeğinden bahsetmiştir.

K11 ve K17 kodlu katılımcılar Urla bölgesinin törensel yemeklerinden bahsederken bu bölgede oğlak kavramının ve oğlak yemeklerinin (oğlak çevirme, oğlak dolması) özel günlerde yapıldığından bahsetmişlerdir. Ayrıca ege otlarıyla hazırlanan çalkama, bamyadan yapılan bazine ve çeşitli otlarla yapılan böreklerle de değinmişlerdir.

Bergama’dan bahseden K12 kodlu katılımcı, eskiden tören yemeklerinde çam fıstığından yapılan fıstık helvasının mutlaka yer aldığını, ancak artık artan fıstık maliyetleri sebebiyle eskisi kadar sıklıkla yapılmadığını belirtmiştir. Ayrıca un aşısı ve hamur aşısı yemeklerinin törenlerde yapıldığını da eklemiştir.

K13, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K30, K31, K32 ve K33 kodlu katılımcılar bölgelerinde düğün, kız isteme, mevlit gibi yemeklerde, keşkek, etli nohut, pirinç pilavı, kız istemelerde lokum ve şerbet, dış buğdayında buğday peltesi, börek çeşitleri, Muharrem Ayı’nda aşure, cenaze ve hayırlamalarda lokma, irmik helvası gibi yiyeceklerin tören yemeklerinde yapıldığını belirtmişlerdir. K32 kodlu katılımcı ayrıca kırsal kesim ile şehirlerde verilen törensel yemeklerin farklı olduğundan, bu bahsedilen yiyeceklerin genellikle kırsal kesimlerde yapılırken şehir merkezlerinde özellikle düğünlerde ordövr tabağı gibi fix menülerin ikram edildiğinden bahsetmiştir.

K14, K15, K16 kodlu katılımcılar Seferihisar bölgesinin törensel yemeklerinin diğer bölgelerden çok farklı olmadığını keşkek, etli nohut, pilav, ot kavurmasından

oluşturduğunu fakat diğer bölgelerden farklı olarak bayramlarda masur (nohut mantısı) ve ekmek dolması yapıldığını belirtmişlerdir.

K18 kodlu katılımcı Bodrum için törensel yemeklerde keşkek, kenger otu yemeği, kenger dolması, ot kavurması ve ot kavurmalı su böreği yapıldığı bilgisini paylaşmıştır.

K26 kodlu katılımcı cenaze törenlerinde dağıtılan pideden bahsederken bunun bir statü göstergesi olduğunu vurgulamıştır. Durumu iyi olanların pide, hatta kıymalı pide dağıttığını, durumu iyi olmayanların ise helva- ekmek dağıttığından bahsetmiştir. Aynı şekilde düğünlerde yemek sayısının fazla olmasının bir statü belirtisi olarak görüldüğüne değinmiştir.

Tire bölgesinin törensel yemeklerinden bahseden K27 kodlu katılımcı bölgede düğün, sünnet, hacı uğurlama, asker dönüşü, mevlit yemeklerinde yapılan yemeklerin diğer bölgelerle aynı olduğundan ancak özellikle kız isteme törenlerinde bölgede yaşamış Yahudilerden miras kalan badem ezmesi götürülmesi ve ikram edilmesinin bir gelenek olduğundan söz etmiştir.

K28 kodlu katılımcı Foça bölgesine özgü törensel yemeklerden bahsederken yörenin İtalyanların gnocci yemeğine benzeyen çekme makarnadan bahsetmiştir. Ardından yine törensel zamanlarda yapılan bir çeşit balık yemeği kakavyadan söz etmiştir. Ayrıca Foça’da hamursuz bayramlarında yapılan hamursuz kurabiyesi ve özellikle bayram sofralarını süsleyen asma yaprağı pidesi loznikten bahsetmiştir. Bölgede hıdrellez zamanı sofrada 7 çeşit ot bulundurulduğunu belirtirken, kafkalida adlı bir ottan yapılan fincan böreğinden de bahsetmiştir. Kafkalida otunun hikayesi aşağıda yer almaktadır.

“Vaktiyle ağzı kokan bir kadını kocası istememiş ve ayrılmaya gitmiş, kadiya çıkmışlar. Mahkemeye giderken kadın etraftan bu kafkalida otunu ağzına atmış ve çiğnemiş. Kafkalida, beyaz çiçekleri olan hoş kokulu bir ottur, bahar zamanı gelincik çiçeklerinin arasında açar. Sonuçta o kafkalida otunu çiğnediği için mahkemeye gidene kadar kadının ağzının kokusu geçmiş ve hoş bir koku gelir olmuş. Kadı tam boşayacakken gel bakayım kızım diye kadını yanına çağırınca hoş kokuyu duyup mis gibi kokuyor boşamıyorum seni diyerek davayı kapatmış. O günden beridir de kafkalida otuna karı-koca barıştıran ot derler.”

K29 kodlu katılımcı Karaburun'un Sarpıncık yöresinde törensel yemek olarak keşkek, lokma ve helva yer aldığından bahsetmiştir. Ayrıca Karaburun Köseadağ yöresinde özel günlerde öküz köftesi yapıldığını belirtmiştir.

Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar bölgelere göre değişmektedir. Ancak törenlerden düğün, sünnet, nişan, mevlit yemeklerde ise keşkek, etli nohut, pilav ve helva çoğunluğun ortak verdiği cevap olmuştur. Bodrum ve Foça yörelerinde bu yemeklerin yanı sıra hamur işlerinin de ön planda olduğu görülmektedir. Ayrıca iki katılımcı tarafından özel günlerde özellikle cenazelerde dağıtılan yemeklerin maddi bir gösteri olduğundan, maddi gücü yüksek ailelerin hem etli yemekler tercih ettiği hem de yemek çeşitliliğini bol tuttuğu ortaya koyulmuştur.

Soru 4) “Bulunduğunuz yöreye özgü şerbet çeşitleri nelerdir?” sorusuna K1 kodlu katılımcı sadece mevlitlerde çam fıstığı ile servis edilen mevlit şerbeti olduğunu, Bayındır bölgesinde başka şerbete rastlamadığını belirterek cevap vermiştir. K2 kodlu katılımcı da bunu doğrular nitelikte bir cevap vererek sadece Bayındır yöresine özgü bir şerbet çeşidi olmadığını ancak Ege bölgesi genelinde yapılan lohusa şerbeti, kızılıcak şerbeti, mevlitlerde yapılan fıstıklı şerbetten söz etmişlerdir. Aynı yöreden K3 ve K4 kodlu katılımcılar bölgede, kızılıcak şerbeti, koruk şerbeti, karadut şerbeti, vişne şerbeti ve limonata bulunduğunun bilgisini vermişlerdir.

K5, K6 ve K7 kodlu katılımcılar Dikili bölgesine özgü şerbet çeşitlerinin koruk ve kokulu gül şerbeti olduğundan bahsetmişlerdir. Dikili Bademli'nin Koruk Şerbeti, 8 Mayıs 2023 tarihinde Mahreç işareti olarak coğrafi işaretli ürünler listesine girmiştir.

K8 kodlu katılımcı İzmir Narlıdere bölgesi için bölgelerinde şerbet tüketiminin olmadığını ancak İzmir genelinden bahsedilirse karadut şerbeti ve limonata tüketildiğinden bahsetmiştir.

K9 ve K10 kodlu katılımcılar bölgelerinde en çok limonata, üzüm şerbeti ve üzümden elde edilen şıra şerbeti tüketildiğini belirtmişlerdir.

K11, K17 ve K21 kodlu katılımcılar Urla bölgesinde gelincik şerbeti, mürver çiçeği şerbeti, kızılıcak şerbeti, limonata, gül sulu ve fıstıklı şerbet olduğundan bahsetmişlerdir. Ayrıca Urla bölgesinde nergis çiçeği yetişen yerlerde nergis şerbeti yapıldığından, lavanta, ada çayı şerbeti yapıldığından ve özellikle Yörükler tarafından dağlarda yetişen ölmez otu şerbeti yapıldığından bahsetmişlerdir. K21 kodlu katılımcı ayrıca kız isteme törenlerinde pembe renkli gül şerbeti yapıldığından, lohusa

döneminde lohusa şerbeti yapıldığından ve bebek doğduğunda yapılan kızılıık şerbetinden de bahsetmiştir.

K12 kodlu katılımcı Bergama bölgesinde yapılan kuzu kulağı şerbetinden bahsetmiştir. K13, K14, K15, K16, K32 kodlu katılımcılar bölgelerinde lohusa şerbeti, hibiskus şerbeti, limonata, karadut şerbeti, mürver çiçeğı şerbeti ve koruk şerbetlerinin yapıldığından bahsetmişlerdir.

K18 kodlu katılımcı bölgesinde mandalina kabuklarının içerisinde eklendiğı mandalinalı bir şerbetten haberdar olduğunu belirtmiştir. Ayrıca mor salkım çiçeğı şerbeti ve reyhan şerbetlerinin varlığından bahsetmiştir.

K19, K27 ve K30 kodlu katılımcılar Tire bölgesindeki şerbetlerden bahsetmişlerdir. Buna göre bölgede, kavun çekirdeğinden elde edilen sübye, acı badem ezmesinden yapılan ve sıcak olarak tarçınla tüketilen somata, gelincik şerbeti, koruk şerbeti, Tire Cambazlı Köyü'nün meşhur ekşi karadutlarından yapılan karadut şerbeti, Tire'ye özgü olan süt şerbeti, demirhindi ve kızılıık şerbetleri yapılmaktadır. K21 kodlu katılımcının süt şerbeti ile ilgili yorumları aşağıda verilmiştir.

“Tire’de bir süt şerbeti var evet, süt şerbetini de kız istemede kullandıklarına dair bir bilgi var elimde. Gül suyu kullanıyorlar sütiin içerisinde. Gül suyu, çam fıstığı çok kullanılır mesela. Çam fıstığı kavrulur ve en üstüne konulur ya da kavrulmuş badem ile ikram edilir.”

K20 ve K22 kodlu katılımcılar Çeşme bölgesinde Çeşme limonundan yapılan limonataların bolca bulunduğu ve tüketildiğinden bahsetmişlerdir. Ayrıca bölgede kızılıık, lohusa, reyhan şerbetlerinin varlığına da değinmişlerdir. K20 kodlu katılımcı bölgede eskiden demirhindi şerbetinin de yapıldığı fakat son yıllarda hiç rastlamadığına dair yorumlarını belirtmiştir.

K23 ve K24 kodlu katılımcılar bölgelerinde lohusa, gül şerbeti yapıldığından bahsetmişlerdir. Ayrıca K24 kodlu katılımcının bölgedeki şerbet kültürü ile ilgili sözlerine aşağıda yer verilmiştir.

“Somata ve Sübye buranın şerbetleridir. Karadut şerbetine birçok yerde rastlarız. Karadut şerbeti ağız yaralarına da iyi gelmektedir. Dikili Bademlerde Koruk şerbeti. Hem üretim aşaması hem kendisi kıymetli. Koruk şerbeti de imece usulü ile yapılıyor yapımı da törenseldir. Koruk şerbeti için ıtır çiçeğı olmazsa olmazdır.”

K25 kodlu katılımcı, reyhan şerbeti, gül şerbeti, demirhindi şerbeti, çeşitli meyvelerden hazırlanan şerbetler ve kendi üretimi olan mevsimlik çeşitli otlarla hazırlanan nevrüz şerbetinin varlığından söz etmiştir.

K26 kodlu katılımcının bölgesine özgü şerbetler ile ilgili yorumları şu şekildedir: *“Açık söylemek gerekirse bulunduğumuz yörede şerbet tüketimi çok fazla yok. Sadece Ramazan aylarında tüketildiğini söyleyebiliriz. Daha çok gazlı içecekler çok fazla. İzmir’de sübye şerbeti çok fazla ilgimi çekmişti özellikle bu kavun çekirdeğinin hem besleyici olarak hem de fonksiyonel bir özellik olarak sindirime yardımcı olması ve de değerlendirilmesi aslında baktığımızda özellikle bir de tarihsel olarak da Sefaradlardan gelen bir lezzet. Diğer şerbetlere örnek olarak reyhan şerbeti, gül şerbeti, tükenmez şerbetini gösterebilirim.”*

Tükenmez şerbeti, mevsimine göre bulunan meyvelerin şeker ve nohut ile birlikte bekletilerek fermente olmasıyla elde edilen bir içecek. Bittikçe üzerine su eklendiği için tükenmez ismini almıştır.

K28 kodlu katılımcı bulunduğu yörenin şerbet kültürü ile ilgili *“Şerbetler; kavun çekirdeğinden yapılan sübyeler efendim işte somatalar, efendime söyleyeyim gelincik şerbetleri Foça’ya özgü en çok tüketilen şerbetlerdendir. Foça’da kabul gören karabaş otu şerbeti, limonata, mürver şerbeti, karadut şerbeti, turunç şerbeti, lohusa şerbetini (içi badem ya da çam fıstıklı) unutmamak gerekir. Karadut suyunun soğuk kuyu suyu ile yapılması makbuldür. Koruk şerbeti mevsiminde yapılır ve tüketilir. Kuzey Ege’den bahsedecek olursak sumak şerbeti diyebilirim”* yorumunu yapmıştır.

K29 ve K31 kodlu katılımcılar, limonata, karabaş otu şerbeti ve kızılıçık şerbetinden bahsetmişlerdir. K33 kodlu katılımcı bilgisi dahilinde günümüzde sadece lohusa şerbetinin tüketildiğinden söz etmiştir.

Katılımcıların çoğunluğunun cevabı demirhindi, lohusa şerbeti (kaynar), limonata, mevlit şerbeti, karadut şerbeti, koruk ve vişne şerbetleri olmuştur. İzmir ili için özellikle Tire bölgesinde ise sübye ve somata içecekleri ön plana çıkarken, Dikili, Sığacık ve Seferihisar bölgelerinde koruk şerbetinden bahsedilmiştir.

Soru 5) “Belirttiğiniz şerbetler hangi malzemeler ile ve ne şekilde yapılmaktadır?” sorusuna yanıt olarak K1, K2, K3, K4, K9, K32 ve K33 kodlu katılımcılar belirttikleri şerbetlerin ismi geçen meyve, şeker ve su ile yapıldığını, başka

hiçbir katkı maddesi eklenmediğini belirtmişlerdir. K5 ve K6 kodlu katılımcılar da şerbetlerin meyve, şeker ve su ile yapıldığından bahsedip ek olarak mutlaka karanfil eklendiğinden bahsetmişlerdir. K7 kodlu katılımcı hangi şerbeti yaparsa yapsın aroma ve hoş koku vermesi için kendi yetiştirdiği kokulu beyaz güllerden eklediğini belirtmiştir. K8, K20 ve K29 kodlu katılımcılar ismi geçen şerbetlere tarçın karanfil ya da kavrulmuş çam fıstığı ve badem eklenerek aroma verildiğinden bahsetmiştir. K10 kodlu katılımcı limonata için limon, su, şeker, portakal rendesi ve limon tuzu kullandığını belirtmiştir.

K11 kodlu katılımcı bahsettiği şerbetlerin mürver çiçeği, şeker, bal ya da pekmez, limon kullanarak yapıldığını ve gül suyu eklendiğini belirtmiştir. Süslemesinde de kavrulmuş şerbet fıstığı kullanıldığını söylemiştir.

K12 kodlu katılımcı şerbetin, sideretis otunun sıcak su ile demlendikten sonra içerisine limon sıkılarak ve şeker eklenerek hazırlandığını, buzdolabında soğutulduktan sonra servis edildiğini belirtmiştir. Ayrıca cenaze evlerinde ikram edilen ve şekerli bir suyun hazırlanıp soğutulduktan sonra içerisine kavrulmuş badem ya da çam fıstığı eklenerek servis edilen bir şerbetten de bahsetmiştir.

K13, K22 ve K23 kodlu katılımcılar lohusa şerbetinin en az 40 çeşit baharat ile hazırlanan ve hazır olarak satılan kırmızı bir şekerin suda eritilmesi ile hazırlandığını belirtmişlerdir. Ayrıca K13 kodlu katılımcı sübye yapımından, kavun çekirdeklerinin dövülerek şeker ve su eklenerek hazırlanan bir içecek olarak bahsetmiştir.

K14 ve K16 koruk şerbetinin yapımını, üzümün olgunlaşmamış hali olan korukların kaynatılarak içerisine su ve şeker eklenmesi olarak tanımlamıştır. Ayrıca K24 kodlu katılımcı ıtır çiçeğinin koruk şerbeti için olmazsa olmaz bir bileşen olduğunu vurgulamıştır.

Mürver çiçeği şerbetinden bahseden K15 kodlu katılımcı, şerbetin yapımında kara mürver çiçeği ve meyvesinin kullanıldığını, şeker olarak ise pancarın özünün eklediğini belirtmiştir.

K17 kodlu katılımcının yorumları şu şekildedir: *“Şerbet aslında dilimize Arapçadan gelmedir. Asıl malzemesi sudur ve tatlıdır. Çamın yetiştiiği bölgelerde çam balından, çiçekli ova bölgelerde çiçek balından eski dönemlerde şerbet yapılmış. Onları amfora küplere basıp İyon zamanlarında üretilir ve tüketilmiş ayrıca çeşitli*

baharatlarla da tatlandırılır. Tabi şu an bal maliyetli olduğu için şekerle hazırlanıyor şerbetler.”

K18 kodlu katılımcının yorumu ise şu şekilde olmuştur: *“Genelde çiçeksi lezzetler önce şekerle çiçeklerin ovulup, daha sonra su ve şeker ile kaynatılarak yapılmasıyla ortaya çıkıyor. Narenciye aromalı olanlarda aynı şekilde narenciye kabuklarının şeker ile ovulup daha sonra su ve şekerden oluşan bir şerbet ile birleşmesiyle hazırlanıyor. Ben aynı zamanda Bursalıyım, kızılcık şerbeti orada çok sık yapılır.”*

K19 kodlu katılımcının soru ile ilgili düşünceleri şu şekilde olmuştur: *“Somata mesela acı badem ezmesi ile yapılır, genellikle pastanelerde şişelerin içinde satılır ya da ezmesi alınır sıcak su ile karıştırılır. Üzerine kavrulmuş badem ya da tarçın konulur. Gelincik şerbeti için gelincikler (lale de deriz biz) toplanır, yapraklarını koparıp yıkanır, siyah kısımları kesilir atılır sadece kırmızıları sıcak suyun içine koyulur, limon tuzu atılır, rengini verince şeker ve buz ile tatlandırılır. Koruk şerbeti de şeker su ve koruk ile demleme usulü hazırlanır.”*

K21 kodlu katılımcı soruya, şeker, su ve meyve dışında karanfil, tarçın şeker yerine bal, mercan köşk bitkisi, demirhindi, kavrulmuş çam fıstığı ve kavrulmuş badem kullanılır şeklinde yanıt vermiştir. K25 kodlu katılımcı ise lohusa şerbetine mutlaka muskat cevizi eklenmesi gerektiğini, lezzeti arttıran bir bileşen olduğunu vurgularken ayrıca kendi yaptığı nevrüz şerbeti için mevsimde hangi otlar mevcutsa onları karıştırarak kullandığını belirtmiştir.

K26 kodlu kullanıcı bahsetmiş olduğu sübyenin kavun çekirdeği ve şekerden yapıldığını ancak diğer bütün şerbetlerin esasında bal ile yapıldığını belirtmiştir. Ayrıca katılımcı, Osmanlı döneminde yapılan tüm şerbetlerin bal ile tatlandırıldığını, ancak günümüzden ekonomik sebeplerden ötürü rafine şeker kullanımının yaygınlaştığının altını çizmiştir. Bahsetmiş olduğu sirkencubin şerbetinin elma sirkesi, bal ve sudan oluştuğunu; tükenmez şerbeti için ise meyveler bilhassa muşmula meyvesi, şeker ve nohut kullanıldığını belirtmiştir.

K27 ve K31 kodlu katılımcılar sübyenin doğru bir şekilde yapılabilmesi için en erken bir önceki senenin kavun çekirdeğinin kullanılarak ve içerisine gül suyu eklenerek hazırlanması gerektiğini belirtmişlerdir. Nişan şerbetinin şeker, limon, su ve kavrulmuş badem ile hazırlandığını, lohusa şerbetine nar suyu ilave edildiğini,

somatanın ise acı bademden yapılarak tarçın ile servis edildiğini belirtmiştir. Ayrıca katılımcı bütün şerbetlere künar adı verilen çam fıstığı eklenebileceğinden bahsetmiştir.

K28 kodlu katılımcının soruya verdiği yanıt şu şekildedir: *“Her yerde olan lohusa şerbeti burada iki şekilde yapılır. İçi çam fıstıklı, bazıları badem yakarak da beyaz yapıyor ama bu kırmızısı çam fıstıklı yapıyorlar. Beyaz olanı için normal şekeri kaynatıp içine boya koymadan bol badem kavurup, bademin dış kabuğunu çıkarıyorlar. Sıcak suda ikiye bölünüyor zaten çıkarırken. Onu güzel kavuruyorsun o kavurma kokusuyla böyle ağır güzel bir koku olur o kokuyla beraber bolca bademi o şekerli suyun içine atıyorsun, buz gibi de soğutuyorsun onu ondan sonra da bunu ikram ediyorlar özel günlerde. İşte bayramlarda Kozbeyli’de mevlitlerde verirler. Badem kaynatılıyor, o şekerli su yani bir ağda gibi böyle bir sarımsı renk alıyor, ondan sonra o badem de kavrulduğu için mis gibi özel bir koku veriyor. Yani bütün olay bademde bitiyor.”*

K30 kodlu katılımcı demirhindi şerbetine ekledikleri hibisküs çiçeğinin mutlaka olması gereken bir bileşen olduğundan bahsetmiştir. Şerbetlerini içmeye gelen bazı müşterilerin koruk şerbetinin yanından tuz istediklerini ve koruk şerbetini tuz ekleyerek tükettiklerinden de bahsetmiştir.

K31 kodlu katılımcı eski zamanlarda şerbetlere oldukça pahalı maddeler olan amber ve misk eklendiğinden bahsetmiştir. Daha sonraları sokak satıcıları tarafından çok pahalı olması gerekçesiyle misk ve amber yerine gül suyu kullanılmaya başlanmış, sokak satıcıları gül suyu için ayrı bir ibrik ile dolaşmaya başlamışlardır diyerek şerbetler için sarayda kullanılan malzemelerin pahalılığından bahsetmiştir.

Katılımcıların soruya verdikleri cevap yaşadıkları bölgeye göre değişmektedir. Nergis çiçeğinin bol bulunduğu bölgedeki katılımcı nergis şerbeti tarifi verirken, karadut ağaçlarıyla ünlü Tire’nin Cambazlı Köyü’nden bahseden katılımcı karadut şerbeti dolayısıyla karaduttan bahsetmiştir. Katılımcıların birçoğu gül suyunun birçok şerbete koku ve aroma vermek amacıyla kullanıldığını belirtmiştir. Yine hemen hemen bütün şerbetlere künar adı verilen kavrulmuş çam fıstığı eklendiği görülmektedir. Tarçın, karanfil gibi baharatlar özellikle lohusa ve mevlit şerbetlerinde kullanılmaktadır. Bir katılımcı Osmanlı şerbetlerinin misk ve amber gibi pahalı maddelerle aromalandırıldığından bahsetmiştir.

Soru 6) “Bu şerbetlerin törensel yemekler ile tüketim durumu nedir?”

sorusuna K1, K2, K4, K5, K6, K10, K11, K13, K20, K21, K22, K23, K30, K31 ve K33 kodlu katılımcılar şerbetlerin yemek arasında ya da esnasında tüketilemeyeceğini, daha önce de törensel yemeklerde şerbet tüketimine denk gelmediklerini, şerbet kültürünün başlı başına bir kültür olup, özel gün ve törenlerde tek başına tüketildiğini ya da serinletici olarak tüketildiğini belirtmişlerdir. Ayrıca K20 Çeşme bölgesi için şu sözleri de dile getirmiştir: *“Şerbet bir Osmanlı kültürüdür ama Çeşme’de Osmanlı kültürü bulunmaz. Burada daha çok Arnavutlar, Giritliler ve Selanik göçmenleri oturur ve onlarda da şerbet kültürü bulunmaz.”* K11 kodlu katılımcı ayrıca şerbetin yemek bittikten sonra içilebileceğinden bahsetmiştir. K31 kodlu katılımcı şerbetin sadece kahve ile eşleştiğini ifade etmiştir. Katılımcı yemek kültürümüzde sofrada tek içeceğin su olduğunu, şerbetlerin yemek sonrası ya da özel günlerde başlı başına tüketilen bir içecek olduğunu fakat kahve yanında geçmişten beri çok kullanıldığından bahsetmiştir.

K3, K7, K8, K14 kodlu katılımcılar kendilerinin törensel yemekler ile şerbetlerin bir arada tüketildiğine şahit olmadıklarını ancak şerbetlerin törensel yemekler ile tüketilmesinin mümkün olabileceğini belirtmişlerdir. Özellikle limonatanın yemeklerle oldukça uygun olacağını ve lohusa yemeği veriliyorsa lohusa şerbetinin de tüketilebileceğinden bahsetmişlerdir. K7 kodlu katılımcı ayrıca yemeklerin yanında glikoz şurubu ve katkı maddesi eklenmiş içeceklerin tüketilmesi yerine ev yapımı, doğal ve hafif tatlı şerbetlerin özellikle karbonhidrat ağırlık yiyeceklerin yanına çok yakışacağını düşündüğünü belirtmiştir.

K9 kodlu katılımcı sünnet, düğün ve mevlit gibi özel günlerde mutlaka limonata dağıtıldığını, bu törenlerin mutlaka yemekli olduğunu yani limonatanın özellikle pilav ile tüketildiği şeklinde cevap vermiştir.

K12 kodlu katılımcının yorumları ise şu şekilde olmuştur: *“Şerbetler bizim kültürümüzde yemeklerden sonra tüketilen bir içecektir. Fakat Ege Bölgesi’ne baktığımızda günümüzde şerbet denilince misafir ağırlama olgusu oluşuyor. Bu sebeple şerbet tek başına bir karşılama iken arkasından yemek gelmektedir. Yani günümüzde törensel yemek ve şerbetlerin birlikte tüketim durumu olduğunu düşünmüyorum.”*

K15 kodlu katılımcı kendisinin şerbetler ve törensel yemeklerin bir arada tüketildiği bir duruma denk gelmediğini ancak Urla’da çalışan şef arkadaşlarının mürver şerbetini pasta keki ıslatmada, salata sosu hazırlamada ve balık marinasyonunda kullandıklarından bahsetmiştir. K16 kodlu katılımcı bölgede özellikle bayramlarda yapılan ve içi pişmiş kaymak yani tortu ile hazırlanan ekmek dolmasının koruk şerbetiyle tüketildiğinden söz etmiştir.

K17 kodlu katılımcının soru ile ilgili yorumları ise şu şekilde olmuştur: *“Bunu iki açıdan değerlendirmek lazım. Günümüz ve kutu içecek kavramı öncesi olarak. Kutu içecek sektörünün gelişmediği dönemlerde insanların çok tercihi yokmuş. Özel günlerde, tören masalarında insanlara ikram edilen tek içecek şerbetmiş. Bu bölge İslamiyet sonrası şarap kültürünü de kaybettiği için şerbet kültürü baskın hale gelmiştir. Günümüz ile ilgili konuşursak yemekler ile birlikte değil de yemek öncesi ve yemek sonrası tüketimi vardır diyebilirim.”*

K18 kodlu katılımcı şerbetlerin genellikle asker uğurlama, düğün, sünnet gibi törensel zamanlarda verildiğini ve Ege Bölgesi’nde bu törenlerin yemekli olduğunu yani aslında şerbetlerin törensel yemekler ile tüketildiğini belirtmiştir.

K19 kodlu katılımcının konu ile ilgili yorumları, *“Bu şerbetler sadece mevsiminde ve tek başına özel tüketim için yapılır o sebeple törensel yemeklerle tüketilebilir diyemem. Koruk şerbeti mesela yazın olur sadece kışın olmaz. Somata ise sıcak içilir kışın hazırlanır. Törensel zamanlarda ve yemeklerle tüketilebilecek tek şerbet lohusa şerbetidir, özel günlerde ve yiyeceklerle ikram edilir.”* şeklinde olmuştur.

K24 kodlu katılımcının soruya verdiği cevap ise; *“Şerbetler ile yemeklerin birebir tüketildiğine şahit olmadım. Şerbet kültürümüzde her zaman tatlılığı simgeler, söz kesme nişan gibi bölgelerde şerbet içilir. Hatta birçok bölgede törenin adı direk şerbettir ve “şerbeti içildi” gibi ifadeler kullanılır. Şerbet yancı olmaktan çok başlı başına içilen ikram edilen bir içecek. Bağımsız bir algı yaratıyor.”* Şeklinde olmuştur. Katılımcının soruya verdiği cevap şerbetlerin tek başına, yanında bir yiyecek olmadan tüketildiği düşüncesini destekler niteliktedir.

K25 kodlu katılımcı tek başına tüketilebilecek şerbetler olabileceği gibi yemeklere eşlik edebilecek şerbetlerin de olabileceğinden bahsetmiştir. Tatlı ile

tüketilebilecek şerbetlerin ayrı, deniz ürünlerine eşlik edebilecek şerbetlerin de ayrı olduğu bilgisini vermiştir.

K26 kodlu katılımcı soruyu “*Şöyle aslında şerbetler törensel yemeklerle genellikle öncesinde iştah açıcı olarak da tüketilebilir. Tüketim içeriğine göre de değişmekte, şerbet çok fazla tatlı olduğunda yemekten önce iştah kesebileceği için belki yemekten sonra da kullanabilir. Ama belki daha iştah açıcı, belki daha soft bir tada hâkim olan şerbet olduğunda yemekten önce iştah açıcı olarak da törensel yemeklerde kullanıldığını söyleyebilirim.*”

K27 kodlu katılımcıya göre şerbet çeşitlerinden bazıları içeriğine göre yemek yanında verilebilirken bazı şerbetler ise tek başına tüketilmelidir. Örnek olarak nar şerbetinin yemeklerle ikram edildiğini fakat sübye ve koruk şerbetinin tek başına tüketildiğini belirtmiştir. Ayrıca lohusa yemeği verildiği taktirde lohusa şerbetinin de yemekle birlikte tüketileceğinden bahsetmiştir.

K28 kodlu katılımcı soruyu şu şekilde cevaplamıştır: “*Burada yok ama Kuzey Ege Kaz Dağları zirvesinde hayır yemekleri yapılır. Hayır yemeklerinde bu çam fıstıklı kırmızı şerbet mutlaka yapılır. Hayır yemeği anlamı; o yerin dedesi olur böyle önderi ulu kişisi. Mayıs zamanı, hidrellez zamanı ya da hasat zamanı sonu bir hayır yapar bir kasaba bir köy bütün herkes davetlidir. Her evden bir şey getirilir işte nohut, pirinç, herkes bir şey getirir onlarla yemekler yapılır ve bu şerbet yapılır çam fıstığı illa konur içine adettir. Bir tek orada törensel yemek ve şerbetin bir arada tüketildiğini gördüm.*”

K29 ve K32 kodlu katılımcılara göre şerbetler şeker oranı çok yüksek içecekler olmaları sebebiyle herhangi bir yemek ya da tatlı ile değil, sade bir şekilde tek başına tüketilmelidir.

Katılımcıların verdikleri cevaplar şerbetlerin törensel yemeklerle birlikte tüketiminin çok düşük olduğunu göstermektedir. Dört katılımcı şerbetlerin başlı başına bir sembol olduğunu, özel günlerde tek başına ikram edildiğini belirtmişlerdir. Diğer katılımcılar şerbetin bir serinletici olduğunu ve özellikle yaz aylarında tek başına tüketildiğini belirtmişlerdir. Bir katılımcı mutfak kültürümüzde içeceklerin yiyeceklerle birlikte tüketilmediğini, şerbetlerin kahve yanında ikram edilmesinin adet olduğundan söz etmiştir. Bir diğer katılımcı ise şerbetin başlı başına bir tören oluşturduğunu, birçok yörede kız isteme törenlerinin şerbetinin içilmesi olarak adlandırıldığından söz etmiştir.

Soru 7) “Yiyecek ve şerbet eşleşmesi kapsamında şerbetlerle tüketilebilecek yiyecekler nelerdir?” sorusuna K1 kodlu katılımcı şerbetlerin yanında tuzlu yiyeceklerden ziyade tatlıların tüketilebileceğinden bahsetmiştir. K2, K3, K4, K8, K10, K20, K22 ve K32 kodlu katılımcılar karbonhidrat ağırlıklı börek, pişi, kuru pasta, hamur işi, katmer gibi yiyeceklerin limonata ile tüketilebileceğinden bahsetmiştir. K22 kodlu katılımcı ayrıca et yemeklerinin de şerbetlerle tüketilebileceğini vurgulamıştır. K5 kodlu katılımcı ağır ve yağlı (tandır gibi) et yemekleriyle meyan kökü şerbetini ve reyhan şerbetlerinin tüketiminin uygun olacağını belirtmiştir. K6 kodlu katılımcı koruk şerbetinin daha hafif, az yağlı yemeklerle yakışacağını, tatlılardan da tiramisu ile tüketilebileceğini belirtmiştir. K7 kodlu katılımcı şerbetleri tuzlu yiyeceklerin yerine tatlının yanında tüketilebileceğini belirtmiştir. Limonata ve ev baklavasını, koruk şerbeti ile de kalburabastıyı bir arada düşündüğünü belirtmiştir. K9 kodlu katılımcı pirinç pilavı yanında limonata tüketiminin uygun olabileceğini belirtmiştir. Pirinç pilavının sade olabileceği gibi sebzeli de olabileceğini belirtmiştir.

K11 kodlu katılımcı börek ve lokma yanında gelincik şerbetinin tüketilebileceğini belirtirken, K12 kodlu katılımcı şerbetlerin daha ağır ve yağlı yiyeceklerle tüketilmesi gerektiğini dile getirmiştir. Bu bağlamda şerbetler ile en çok keşkek ve pirinç pilavını yakıştırdığını belirtmiştir. Reyhan şerbetini ise makarna ve patates kızartması ile yakıştırıp tükettiğini belirtmiştir. K13 kodlu katılımcının konu ile ilgili yorumu aşağıda verilmiştir.

“Şerbetlerin genel olarak tatlı içecekler olduğu düşünülürse, bunları tatlı ile tüketmek çok doğru olmayacaktır. Bir baklava ile şerbeti birlikte tüketemezsiniz. Kuru pasta, börek gibi hamur işleriyle eşleşebileceğini düşünüyorum. Yemek açısından bakarsak, pilav, tavuklu pilav ile eşleştirebilirim.”

K14 kodlu katılımcı koruk şerbeti ve limonata ile bulunduğu bölgenin meşhur törensel yemeklerinden ekmek dolmasının bir arada tüketilebileceğini ifade etmiştir. K15 kodlu katılımcı şerbetleri yiyeceklerle tüketmediğini, alkollü kokteyl ya da mokteyl hazırlamada kullandığını belirtmiştir. Katılımcı şerbetleri bir baz olarak gördüğünü de eklemiştir. K16 kodlu katılımcı bütün tatlı şerbetleri karbonhidrat

ağırlıklı yiyeceklerle (pilav, ekmek dolması ve makarna) yakıştırdığını ifade etmiştir. K17 kodlu katılımcının soru ile ilgili yorumu aşağıda verilmiştir.

“Tatlı tatlıyla yenir, yemekten sonra ikram edilir kavramı Ortadoğu’ya gidildikçe çok başka bir hal aldı. Mesela Ege’de gündüz bir şölen masası kuruluyorsa daha ferahlatıcı şerbetler tüketilir, akşam bir şölen masası kuruluyorsa şeker oranı daha yüksek şerbetler tüketiliyor diyebilirim.”

K18 kodlu katılımcı şerbetleri daha çok pirinç pilavı gibi aromasız yiyeceklerle tüketebileceğini ifade etmiştir. K19 kodlu katılımcı tadı hafif kekremsi ve mayhoş olduğu için koruk şerbetini et yemekleri ve köftelerle yakıştırdığını dile getirmiştir. Ayrıca Eskişehir ziyaretinde yemeklerin yanında vişne şerbeti tüketildiğini gördüğünü dile getirmiştir.

K21 kodlu katılımcının konu ile ilgili yorumları şu şekildedir: *“Şimdi şerbetler aslında bir tören içeceği ama yemekle tüketim durumu çok yok. Şerbetler daha çok ikram amaçlıdır ve misafirlikte, törende ikram için tüketilir, yemeğin yanında bir eşlikçi değildir. Reyhan şerbeti mesela yine mevsimde çok tüketilir ve kahve eşlikçisi olarak şerbet çok kullanılmıştır. Yani eskiden kahve yanına likör kahve yanına şerbet geleneğimiz varmış. Yani yemekten çok şerbetlere kahve eşleşmesi yapılabilir.”*

K23 kodlu katılımcı limonata ile sosu olmayan bir salata çeşidini, pilav ve sade makarnayı eşleştirmiştir. Ayrıca demirhindi şerbetini de tiramisuya yakıştırmıştır.

K24 kodlu katılımcı sübye ve boyozun bir arada tüketilebileceğini, koruk şerbeti ile keşkeği, karadut şerbetini de bir sütlü tatlı ile eşleştirmiştir. K25 kodlu katılımcı somata şerbetini bir damak temizleyici olarak nitelendirerek tek başına tüketilebildiği gibi havuçlu kek, ev kurabiyesi ve profiterol ile yani dokulu yiyeceklerle eşleştirmiştir. Meyan kökü şerbetini ise tandır ve erikli kuzu incik ile eşleştirmiştir. Lavanta şerbetinin balık yemekleriyle uyumlu olabileceğini söylerken, et yemekleriyle demirhindi şerbetinin uyumuna değinmiştir. Uzak doğu mutfağında soslarda kullanılması sebebiyle demirhindi şerbeti ile suşi uyumu üzerinde durmuştur. Gelincik şerbetini fırında tavuk gibi beyaz et ile eşleştirmiştir.

K26 kodlu katılımcı limonata ile kuru pasta, koruk şerbeti ile tas kebabı, mutancana, reyhan şerbeti ile pilav, sirkencubin şerbeti ile ayva kebabı, reyhan şerbeti ile de sütlacı bir arada düşündüğünü belirtmiştir. K27 kodlu katılımcı şerbetlerin yanında sulu yemek ve yağlı yemeklerin tüketilemeyeceğini ama tatlı çeşitlerinin,

börek, pilav ve çerezin tüketilebileceğini belirtmiştir. K28 kodlu katılımcının konu ile ilgili yorumları şu şekildedir: *“Çekme makarna ile tatlı bir şerbet. Gelincik şerbeti, limonata ya da karabaş otu şerbeti diyebilirim. Kakavya ve üzüm şerbeti/ koruk şerbeti diyebilirim. Karadut şerbeti ve kaffalidalı fincan böreği.*

Osmanlı sarayı yani şerbetler daha ziyade şerbet ve yemek eşleşmesini Osmanlı'da görürüz. Tatlı ile tuzlunun birleştiği yemek kültürümüz Osmanlı'dan gelir. Bugün hala üzüm ve İzmir tulumu çoğu insan için bu yörede öğündür.”

K29 kodlu katılımcı Osmanlı lezzetlerinden Gerdan tatlısını örnek vererek şerbet ile etin uyumuna dikkat çekmiştir. K30 kodlu katılımcı limonata ile börek uyumundan bahsederken karadut şerbetinin Türk kahvesi yanında tüketilmesi gerektiğinden bahsetmiştir. Sübyeyi sütlü tatlılarla eşleştirirken, koruk şerbetini de et yemekleriyle yakıştırdığını belirtmiştir. K31 kodlu katılımcıya göre meyan kökü şerbeti ve şambali tatlısı birbirini dengeleyecek lezzetler olarak uyumlu olmaktadır.

K33 kodlu katılımcıya göre şerbetler yemeklerle değil tatlılarla tüketilmelidir. Bu kapsamda katılımcı kalburabastı tatlısıyla demirhindi şerbetinin eşleşebileceği bilgisini vermiştir.

Katılımcıların soruya verdikleri cevaplar doğrultusunda aşağıda belirtilen Tablo 11 oluşturulmuştur. Tabloda yer alan ve (*) ile belirtilen börek, ekmek dolması, ev baklavası, keşkek, kaffalidalı fincan böreği, kakavya, pilav, ot kavurma, lokma ve kalburabastı törensel yemekler arasına girmektedir.

Tablo 11: Katılımcı Verilerine Göre Törensel Yemek ve Şerbet Uyumluluğu

TÖRENSEL YEMEK	ŞERBET	KATILIMCI SAYISI
Börek *	Meyveli Şerbetler/ Limonata / Gelincik Şerbeti	11
Ekmek Dolması*	Koruk Şerbeti / Limonata	3
Ev Baklavası*	Limonata	2
Kafkalıdalı Fincan Böreği*	Karadut Şerbeti	1
Türk Kahvesi*	Sübye / Reyhan Şerbeti / Karadut Şerbeti	4
Kakavya*	Koruk Şerbeti	1
Kalburabastı*	Koruk Şerbeti /Demirhindi şerbeti	3
Keşkek*	Koruk Şerbeti / Üzümlü Şerbeti	2
Lokma*	Gelincik Şerbeti	1
Ot Kavurma*	Vişne Şerbeti	1
Pilav*	Reyhan Şerbeti / Limonata / Demirhindi/ Koruk	10
Tavuklu Pilav*	Sübye	1

Soru 8) “Günlük tüketiminizde / menülerinizde törensel yemek ve şerbetlerden hangilerine ne derece yer veriyorsunuz?” sorusuna K1, K2, K4, K6, K10, K13 ve K33 kodlu katılımcılar günlük hayatlarında şerbet tüketiminin olmadığını, törensel yemeklerden etli nohut, pilav ve nadir de olsa keşkeğe yer verdiklerini belirtmişlerdir. K1 ve K10 kodlu katılımcılar sadece mevlit olduğu zaman mevlit şerbeti yaptıklarını ya da tükettiklerini belirtirken, K4 limonatayı evde yapıp misafirlerine ikram ettiklerinden söz etmiştir. K2 kodlu katılımcının konu ile ilgili yorumu aşağıda verilmiştir.

“Dediğim gibi onun modası maalesef geçti. Biz şimdi ikram etsek evimizde gelen gençler bu ne derler, gazlı içeceğe o kadar bağımlı olmuşlar ki hiç onaylamıyorum. Kendim de tüketmem her zaman yöresel ve doğal olanı tercih ederim.”

K3 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbetlere evdeki menülerinde genelde yer vermeye çalıştıklarını, yazları koruk şerbeti, limonata, vişne şerbeti, karadut şerbeti ve kayısı şerbetini sıklıkla yapıp tükettiklerini belirtmiştir. K5 kodlu katılımcı evlerinde hem kendi tüketimleri hem de misafirlere ikram etmek için sıklıkla reyhan ve meyan kökü şerbeti yaptıklarını ifade etmişlerdir. K7 kodlu katılımcı evde kendi

yaptığı dut şerbetinden kendi sözleriyle şu şekilde bahsetmiştir: *“dut ağacımız var bahçemizde, o duttan hiç şeker koymadan 2 bardak pekmez, 1 bardak kavrulmuş susam ve ceviz ekleyerek bir şerbet yaparım, kıyamazsınız yemeye.”*

K8 kodlu katılımcı evde doğal ürünler yapıp tükettiğini, sıklıkla limonata yaptığını belirtmiştir. K9 kodlu katılımcı düğün yemeklerinde servis edilen çorba, salata, pilav ve etli nohutu evde sürekli tükettiklerini ama şerbet tüketmediklerini belirtmiştir. K11 kodlu katılımcı ise Ege'nin törensel yemekleri arasından ot yemeklerini ve sebze yemeklerini sıklıkla tükettiklerini, kayısı ve erik şerbeti yapıp tükettiklerini ifade etmiştir.

K12 kodlu katılımcı kendi menülerinde törensel yemek ve şerbetlere sık sık yer verdiklerini, geleneksel içeceklerimizden hardaliye ve reyhan şerbetini çok sık tükettiklerini belirtmiştir. Ayrıca törensel yemeklerden etli nohut ve pirinç pilavına da menülerinde sıklıkla yer verdiklerinden söz etmiştir.

K14 kodlu katılımcı, törensel yemeklerin yapımının oldukça maliyetli ve meşakkatli olduğunu belirterek günlük hayatlarında yer vermediklerini ancak bayramlarda ekmek dolmasını mutlaka yaptıklarını belirtmiştir. Mevsiminde koruk ve karadut şerbetlerini hem evde hem işletmesinde yapıp ikram ettiğinden söz etmiştir.

K15 kodlu katılımcı şerbetlerin sağlık açısından öneminden bahsetmiş, bağışıklık sistemini güçlendirici etkisi sebebiyle mürver şerbetinin hem satışını yaptığını hem de günlük hayatta tükettiğini belirtmiştir. K16 kodlu katılımcı hem günlük tüketiminde hem de işletmesinde şerbetlere yer verdiğini, koruk ve reyhan şerbetlerinin kendisi için olmazsa olmaz içeceklerden olduğunu ifade etmiştir. K17 kodlu katılımcının soru ile ilgili kendi ifadesine aşağıda yer verilmiştir.

“Bizim şu an ki menümüzde oğlak var. Bu dönem hem İslamiyet hem de Hristiyanlık açısından, nevrüz olsun paskalya olsun törensel zamanların bol olduğu bir dönem. Ayrıca nişan ve söz mevsimi de diyebiliriz. Oğlak yemeği ikram ediyoruz bu dönemde. Şerbetleri sodalarla birleştirip fresh içecekler de servis ediyoruz mesela şeftali şerbeti yapıyoruz yoğun kıvamda sonra üzerine soda ekleyip servis ediyoruz.”

K18 kodlu katılımcı keşkeğin çok sık yapıp tüketildiğini belirtirken, su böreği, ot kavurması ve kenger dolmasına da günlük menüsünde yer verdiğinden bahsetmiştir. K19 kodlu katılımcının soru ile ilgili yorumu şu şekildedir: *“Karadut şerbeti sürekli yaparım evde kendi karadut ağaçlarımızdan hep bulunur. Keşkek her*

cuma yapılıyor Tire’de, satın alıyoruz her hafta mutlaka soframızda bulunur. Nohutlu et evlerimizde sürekli pişer o da törensel yemeklerimizden ve pirinç pilavı yine sık sık tüketiyoruz.”

K20, K22, K23 ve K25 kodlu katılımcılar günlük tüketiminde limonata dışında herhangi bir şerbete ya da törensel yiyeceğe yer vermediğini belirtmişlerdir. K21 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbetlere günlük hayatında yer vermeye çalıştığını hatta zeytin yaprağından zeytin şerbeti üreterek çalıştığı zeytinyağı müzesinde ikram ettiğini belirtmiştir. K24 kodlu katılımcı evde Gaziantep’in portakal şerbetini yapıp tükettiğinden ve Yasemin şerbeti denemeleri yaptığından bahsetmiştir. K25 kodlu katılımcı yaz mevsiminde evde limonata yapıp tükettiğini, kış mevsiminde ise bağışıklığı güçlendirmesi bakımından sirkencubin şerbetini tükettiğini belirtmiştir. Ayrıca endüstriyelleşmeyle birlikte evlerde şerbet tüketiminin azaldığına da değinmiştir. Evde törensel yemek tüketme kısmına ise değinmemiştir. K27 kodlu katılımcı günlük tüketiminde koruk şerbetine yer verdiğini, pilav, etli nohut gibi törenlerde yapılan yiyecekleri de sıklıkla tükettiğini belirtmiştir. K28 kodlu katılımcı törensel yemeklere günlük hayatında yer vermediğine, sadece reyhan şerbeti yapıp tükettiğine değinmiştir. K29 kodlu katılımcı gündelik hayatında topik adı verilen Ermenilerin bir törensel yiyeceğine yer verdiğini, şerbet tüketmediğini belirtmiştir. K30 kodlu katılımcı işletmesinde çeşitli şerbetlere yer verdiklerini fakat yapımı meşakkatli olduğu için özel günler dışından törensel yemeklere yer vermediklerini belirtmiştir.

K31 ve K32 kodlu katılımcılar günlük tüketiminde törensel yemek ya da şerbetlere yer vermediklerini belirtmişlerdir.

Katılımcıların soruya verdikleri yanıtlar incelendiğinde çoğunluğunun günlük tüketiminde limonata, etli nohut ve pilav dışında törensel yiyecek ya da şerbet tüketmediği görülmektedir. Özellikle şehir merkezinde yaşayanlar bu yiyecekleri tüketmediklerini belirtmişlerdir. İlçelerde yaşayan katılımcılar özellikle yaz aylarında şerbet çeşitlerini evlerinde tükettiklerinden bahsetmişlerdir. Bir katılımcı törensel yemeklerin çoğunlukla et ile yapılması sebebiyle maddiyat olarak karşılanmasının oldukça güç olduğunu bu sebeple çok özel günler olmadığı sürece törensel yemek tüketmediklerini ama reyhan ve meyan kökü şerbetlerini evlerinde sürekli yaptıklarını belirtmiştir.

Soru 9) “Ziyaretçiler bölgenin törensel yemekleri ve geleneksel şerbetlerine nasıl ulaşabilir?” sorusuna K1, K2, K3 ve K4 kodlu katılımcılar Bayındır yöresinde törensel yiyeceklerin ve şerbetlerin üretilip satıldığı bir işletmenin bulunmadığını ve bu yemek ve şerbetlerin yalnızca özel günlerde yapıldığını belirtmişlerdir. K3 kodlu katılımcı Bayındır’a gelen ziyaretçilerin yine geleneksel bir yiyecek olan gözlemelerine gözleme evlerinden ulaşabileceklerinin bilgisini vermiştir. K4 kodlu katılımcı bölgeye gelen ziyaretçilerin törensel bir yiyecek olan keşkeği denemek için Çiçekevler’e gidebileceğinden bahsetmiştir. K5 kodlu katılımcı İzmir’de böyle bir işletmeye hiç denk gelmediğini belirtmiştir.

K6 ve K7 kodlu katılımcılar Dikili Bademli Köyü’ne gelen ziyaretçilerin bölgenin törensel yemek ve şerbetlerine ulaşabilecekleri işletmelerin bulunduğunu ayrıca özel bir güne denk gelmesi durumunda ziyaretçilerinde törenlere katılıp ikram edilen yiyecekleri tüketebileceklerinden bahsetmişlerdir. Dikili Bademli Köyü’nde pek çok yerde satılan coğrafi işaretli koruk şerbetini de deneyebileceklerini belirtmişlerdir.

K8 kodlu katılımcı Yelki bölgesine gelen ve törensel lezzet ile şerbetleri denemek isteyen ziyaretçilerin pazar günleri Yelki’de kurulan yerel üretici pazarını ziyaret ederek Yelki Kadın Kooperatifinin satışını yaptığı yöresel ürünleri deneyebileceklerinden bahsetmiştir. K9 kodlu katılımcı bölgesine gelecek ziyaretçilerin pek çok işletmede bu tarz ürünleri bulabileceklerini belirtmiştir. K10 kodlu katılımcı Kemalpaşa’da törensel yiyecek ve şerbetleri denemek isteyen ziyaretçiler için pazar günü kurulan yöresel pazarı tavsiye etmiş, orada her zaman limonata satışının ve yöresel yiyeceklerin bulunduğundan bahsetmiştir. K11 kodlu katılımcı Urla’ya gelen ziyaretçilerin törensel yemek ve şerbetlere ulaşabileceği birçok işletmenin olduğunu belirtmiştir. K12 kodlu katılımcının soru ile ilgili kendi yorumlarına aşağıda yer verilmiştir.

“Gelen ziyaretçiler özel günlere, törenlere katılabilir. Gitmeden bir araştırma yapıp belki biz böyle bir organizasyon yapacağız bize önceden hazırlar mısınız diyebilirler. Bergama belediyesine başvurulursa Bergama belediyesi yardımcı oluyor bu durumlarda. Çünkü törensel yemekler bir organizasyon ya da özel gün olmadan yapılmaz. Tören yemeklerinin bir tutuculuğu vardır ve değişime uğramazlar bir bakıma dogmatiktirler. Menemende bir hayır yemeğinde mutlaka etli nohut pilav,

ayran ve yoğurt olur. Tatlı olarak helva ya da sütlaç yapılır ve farklı yerlerde olsa aynı yemekler yapılır, değişmez.”

K13, K15, K16 kodlu katılımcılar İzmir’e gelen ziyaretçilerin törensel yemek, şerbet ve yöresel ürünleri deneyebilmek için Alaçatı Ot Festivali, Urla Enginar Festivali, üretici pazarları, Foça Yeryüzü Pazarı, Bayındır Çiçek Festivali gibi yerel üreticinin ön planda olduğu etkinliklere gitmeleri gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca bölgeye gelen ziyaretçilerin düğün, nişan, sünnet, hıdrellez gibi düzenlediği törenlere katılabileceğinden de bahsetmiştir.

K14 kodlu katılımcının soru ile ilgili yorumları kendi sözleriyle şu şekildedir: *“Bizler sayesinde, pazarlarda bulabilirler. Her şerbetin meyvesinin mevsimine göre çıktığı gibi hazırlayıp satışa sunuyorum. Ziyaretçiler gidecekleri yörenin yerel pazarının kurulduğu günlerini öğrenip buralarda yöresel yiyecek ve içecekleri tadabilirler.”*

K17 kodlu katılımcının yorumu ise şu şekildedir: *“Törensel yemeklere önceden planlanmış organizasyonlarda yer verilir. A la carte restoranlarda törensel yemekleri günlük menüye koymanın etik bir davranış olmadığını söyleyebilirim. Törensel yemeklerin özü onun özel bir olgu amacıyla, toplulukla tüketilmesidir. Biz bu yiyecekleri günlük menülerimize koyarsak onları kolayca erişime açmış ve basitleştirmiş oluruz. Ben kendi adıma törensel yiyecekleri günlük menünün dışında tutarak onlara bir noktada manevi olarak da saygı duyduğumu düşünüyorum.”*

K18, K32 ve K33 kodlu katılımcılar ise bölgeye gelen ziyaretçilerin törensel yemek ve şerbetlerine eski esnaf lokantalarını ziyaret ederek, bölgede düzenlenen yerel festivallere katılarak ve bölge halkının düğün, nişan, hayır yemeği gibi törenlerine katılarak ulaşabileceklerini belirtmişlerdir.

K19 kodlu katılımcı Tire’de törensel yemek ve şerbet denemek isteyen ziyaretçiler için keşkeğin her düğünde ya da özel günde mutlaka yapıldığını, eğer özel günlere denk gelemezlerse cuma günleri keşkek satışı yapan bir işletme bulunduğunu belirtmiştir. Katılımcı ayrıca *“Koruk şerbetine yaz mevsiminde kahvehanelere giderek ulaşabilirler her kahvehane satışını yapıyor. Karadut şerbetinin satıldığı yerler var, Karadutçu Ziya üretimini ve satışını yapıyor. Somata için Tire’nin eskilerinden dondurmacı Ayhan Usta’nın dükkanına gidebilirler, orada satılıyor. Sübye,*

demirhindi şerbetleri için Derekahve’de Ayazma kafe her gün taze hazırlanıp satılıyor.” yorumlarında bulunmuştur.

K20, K22, K23, K24, K26 ve K29 kodlu katılımcılar bölgeye gelen ziyaretçilerin törensel yemek ve şerbetlere ulaşabilecekleri en önemli noktanın Kemeraltı çarşısı olduğunu belirtmişlerdir. K20 kodlu katılımcı ayrıca yerel üreticilerin satış yaptığı halk pazarlarının da ziyaret edilmesi gerektiğinden bahsetmiştir. K22 kodlu katılımcı ziyaretçilerin Kemeraltı çarşısında özellikle demirhindi şerbetini deneyebilecekleri şerbetçilerin varlığından söz etmiştir. K23 kodlu katılımcı İzmir’in en eski esnaf lokantalarından Bizim Lokanta’nın yöresel yemek ve şerbet yaptığından bahsetmiştir. K29 kodlu katılımcı İzmir Mennan Pastanesi’nin şerbetlere yer verdiğinden ayrıca sübye, karadut, koruk şerbeti gibi geleneksel şerbetlerin satışını yapan noktalardan bahsetmiştir.

K21 kodlu katılımcı Dikili Bademler Köyü’nde coğrafi işaretli koruk şerbetinin şişelenip satıldığı noktalardan bahsetmiştir. İzmir merkezde Alsancak Dostlar Fırını’nın sübye içeceğini şişeleyip sattığından söz etmiştir. Ayrıca bu konu hakkında yapmış olduğu yorum kendi sözleriyle şu şekilde belirtilmiştir: *“İzmir’de şöyle bir sıkıntı var İzmir yemekleri yiyeceğiniz tek bir alan yok ben bunu çok istemişim dernek olarak bir İzmir lokantası ve bu İzmir lokantalarının içerisinde bunlar yapılabilir sürdürülebilir menünün içinde olabilir gibi ama tabii kolay değil bunlar hep proje bazında kalıyor hep destek almak lazım.”*

K25 kodlu katılımcı şehir merkezinden ziyade ilçe ve küçük beldelerde törensel yemek ve şerbet satan lokantaların olduğundan söz etmiştir.

K27 kodlu katılımcı ziyaretçilerin özellikle şerbetlere ulaşabilecekleri birçok işletmenin varlığından bahsetmiştir. Katılımcı Tire bölgesi özelinde; Kaplan restoran, Gölet restoran, bölgede sübye ve koruk şerbeti yapan kahvehaneler, parklarda bulunan ve koruk şerbeti satışı yapan kafeler ve kış mevsiminde somata içeceğini yapıp satan meşhur dondurmacı Ayhan Usta’dan bahsetmiştir.

K28 kodlu katılımcı ise bölgeye gelen ziyaretçilerin törensel yemek ve şerbetlere ulaşmasının mümkün olmadığını, bu ürünlerin yapımının günümüzde çok seyrekleştiğini belki önceden araştırıp gelirlerse düğün yemeklerine katılıp deneyebileceklerini belirtmiştir.

K30 kodlu katılımcı bölgede törensel yemeklerin üretim ve satışının yapıldığı Kaplan Restoran ve Toptepe Restoran'dan bahsetmiştir. Ayrıca kendi işletmesi olan Ayazma Kafe'de her gün çeşitli şerbetlerin servis edildiğini ziyaretçilerin de buraya şerbet denemek için geldiğinden bahsetmiştir.

K31 kodlu katılımcı Kemeraltı çarşısında bulunan köklü esnaf lokantalarından ve hala varlığını sürdüren şerbetçilerin ziyaret edilebileceğinden bahsetmiştir.

Katılımcıların çoğunluğu İzmir bölgesine gelen ziyaretçilerin törensel yemek ve şerbetlere Tarihi Kemeraltı Çarşısı'nı ziyaret ederek ulaşabilecekleri yorumunu yapmıştır. Küçük beldelerde gerçekleştirilen festivallerin, üretici pazarlarının ve kooperatiflerin yöresel lezzetleri devam ettirdiğini ve ziyaretçilerin buralardan törensel yemek ve şerbetlere ulaşabilecekleri belirtilmiştir.

Soru 10) “Türk Mutfağında törensel yemekler ve şerbetlerin yeri hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusuna K1, K6, K11, K20, K21 ve K29 kodlu katılımcılar Türk Mutfağında törensel yemekler ve şerbetlerin yerinin oldukça köklü olduğunu fakat günümüzde hazır gıdanın ve gazlı içeceklerin bu kültürün yerini aldığından bahsetmişlerdir. K2, K3, K8, K13, K16, K23 ve K30 kodlu katılımcılar törensel yemek ve şerbetlerin bir kültür göstergesi olduğunu, bu topraklarda yaşayan bireylere atalarından kalan bir miras olduğunu, günümüze kadar varlıklarını sürdürdüklerini fakat bundan sonraki nesiller için önlem alınmazsa sadece hikayelerde dinleyecekleri bir anı olacağını belirtmişlerdir. Katılımcılar ayrıca bazı küçük beldelerde özellikle törensel yemeklerin işlevini sürdürdüğünü, düğün yemeklerinde keşkek geleneğinin devam ettiğini belirtmiş fakat şerbet kültürünün artık kalmadığını da eklemişlerdir. Katılımcıların yorumuna göre özellikle gazlı içecek tüketiminin yoğunlaşmasıyla şerbet tüketimi geri plana atılmıştır. K3 kodlu katılımcı törensel yemek çeşitliliği bakımından Ege Bölgesi'nin çok farklı bir yerde olduğunu dile getirmiştir. Katılımcılar özellikle şerbet kültürünün Osmanlı'dan beri gerek saray tarifleriyle gerekse sokak satıcılarıyla çok önemli olduğunu ve önlem alınarak yaşatılması gerektiğini vurgulamışlardır.

K4, K5 ve K7 kodlu katılımcılar, törensel yemek ve şerbet kültürünün Türk örf ve adetlerini temsil ettiğini, bu sebeple hala yaşatıldığını düşündüklerini belirtmişlerdir. Katılımcılar bulundukları bölgelerde özel günlerde bu adetlerin eksiksiz yerine getirildiğinden bahsetmişlerdir. Ayrıca katılımcılar özellikle şerbet

kültürünün Osmanlı'dan süregeldiğinin altını çizmişlerdir. K9 kodlu katılımcı eski zamanlarda törensel yemeklerin verildiği sofraların çeşitliliğini o dönemlerde beslenmeye çok dikkat edilmemesi ile bağdaştırmış, günümüzde ise sadeleşmeye gidilmesiyle yemek çeşitlerinin de azaldığından bahsetmiştir. K10 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbetlerin bir kültürü temsil ettiğini bu sebeple kayıt altına alınarak orijinal tariflerle bu kültürün yaşatılması gerektiğini belirtmiştir.

K12 kodlu katılımcının kendi sözleriyle konu hakkında yaptığı yorumlara aşağıda yer verilmiştir:

“Kesinlikle kayıt altına alınması gerektiğini düşünüyorum. Yemek kültürümüz çok zengin, mesela Manisa'ya giderseniz orada Çepniler var. Geçmiş Oğuz Boylarına dayanan ve Alevi kültürünü sürdüren, gerekse yemekleriyle tanınmış bir topluluk. Turgutlu'ya giderseniz başka bir topluluk ve kültürle karşılaşsınız. O sebeple bunların kayıt altına alınması gerekir. Gündelik hayatta gastronomiye kazandırılmalı. Bunun iki yönü var; kendi kültürümüzü yurtdışına tanıtmak, diğeri ise günümüze kadar gelen kadim kültürleri anlamak, bizlere sunduklarını yaşatmak. Mesela ölümden sonra neden helva dağıtılır? Çünkü tatlı serotonin hormonunu destekleyerek üzüntüyü azaltır. Şerbetler de böyledir. Özellikle ölüm sonrası dağıtılan şerbetler ve içeriğinde bulunan baharatlardan dolayı bağışıklığı güçlendirici antimikrobiyal etki gösteren lohusa şerbeti. Bu yiyeceklerin gastronomiye kazandırılması ülkemizin tanıtımı açısından çok değerli.”

K14 ve K31 kodlu katılımcılar törensel yemek ve şerbetlerin Türk mutfak kültürü için oldukça önemli olduğunu, fakat kıyı bölgeleri dışında ya da küçük beldeler dışında kalan yerlerde bilinmediğini, önemsenmediği belirtmiştir. Örnek olarak Sığacık'ta Ramazan boyunca bir ritüel olarak yapılan ekmek dolmasını göstermiş ve bunun Sığacık dışında bilinmemesini tanıtım ve reklam eksikliğine bağladığını belirtmiştir.

K15 ve K25 kodlu katılımcılar geleneksel tatlarımızın sürdürülebilir olması gerektiğini, var olan tariflerin günümüz koşullarına uyarlanarak gün yüzüne çıkarılmasının bir zorunluluk olduğunu, bunun içinde yerel bölge halkının ve profesyonel aşçıların bir arada çalışmalar yürütmesi gerektiğini düşündüğünü belirtmişlerdir. K17 kodlu katılımcı ülkemizde son 20 yılda gastronominin geldiği noktaya dikkat çekmiş ve Batıyı kopyalamaya başladığımızdan beri Türk

mutfağındaki geleneksel, törensel yemeklerimizin ve şerbet kültürümüzün zedelendiğinden bahsetmiştir. Fakat son yıllarda genç neslin gastronomi sektörüne ilgi göstermesi ile bu durumun değişebileceği yönündeki yorumunu da eklemiştir. K18 kodlu katılımcı günümüzde törensel ve geleneksel yemek kültürünün varlığını eksilmeden sürdürdüğünü fakat şerbet kültürü için aynı şeyi söyleyemeyeceğini çünkü anneanne ve dede tariflerinin şerbetlerle birlikte unutulduğu yorumunu yapmıştır.

K19 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbetlerin mutfak kültürünü anlatan bir gelenek olduğundan, insanları birbirine yakınlaştırdığını ve bağları kuvvetlendirici etkiye sahip olduklarından söz etmiştir. K22 kodlu katılımcı ise özellikle şerbetlerin hem mutfak kültürü hem insan sağlığı açısından çok büyük öneme sahip olduğunu belirtmiştir. Karadut şerbetinin ağız içindeki yaralara iyi geldiğinden, demirhindi şerbetinin serinletici ve ferahlatıcı etkisinden, tansiyonu dengelemesi ve hazmı kolaylaştırmasından ve şerbet çeşitlerinin oldukça besleyici olduğundan bahsetmiştir.

K24 kodlu katılımcı törensel yemeklerin toplumda kültürel kimliğin bir ifade biçimi olduğundan söz etmiştir. Birleştirici, bir araya getirici özellikte olduklarını vurgulamıştır. Katılımcıya göre şerbetler ise sembolik anlamlar taşımaktadır ve genellikle bir işin tatlıya bağlanması anlamına karşılık gelmektedir yorumunu yapmıştır.

K26 kodlu katılımcının konu ile ilgili kendi cümleleriyle yapmış olduğu yoruma aşağıda yer verilmiştir.

“Türk mutfağını çok iyi temsil ettiklerini düşünüyorum. Misafirperverlik bizim Türk örf adetlerimiz geleneklerimiz için aslında mihenk taşı yani bizi çok iyi temsil eden unsurlardan biri. Neden? Çünkü aslında bunu hazırlık esnasında verilen emekten de anlayabiliriz. Çoğunlukla bir hafta öncesinden hazırlıklar başlar. Aslında endüstriyel mutfaklarda erkek çalışanların çok olmasına rağmen seremoni tören yemeklerinde kadınların rolü çok büyüktür. Çünkü çekip çeviren o. İşte ekipmanın ayarlanmasından pişirilmesine kadar organize edilmesinde kadınların rolü oldukça büyüktür. Bir de Türk mutfağına genel olarak baktığımızda çeşitliliğimiz hem toplum olarak hem zenginlik olarak, bizim coğrafi olarak, din açısından, diğer kültürler açısından çeşitliliğimizi en iyi orada gösterdiğimizi yemeklerden anlayabiliyoruz. Tören yemekleri de işte o noktada birlik beraberliğimizi çok iyi temsil ediyor dediğim gibi. İşin uygulama kısmında, hazırlık süreci, pişirme süreci, dağıtım süreci hepsinin

belli kuralları, yapım süreci olan, her şeyi belli olan prosesler. Bunlar içerisinde de imece usulüyle yapılan yemekler var. Bu arada imece bizim Türkiye yani Türk yemeklerinde özellikle kış hazırlıklarında veya işte böyle tören yemeklerinde imece usulü çok yaygındır. Örnek veriyorum bir ailenin düğünü varsa mutlaka ya o mahalledeki komşular hep bir araya gelip ondan sonra hep böyle birbirine yardım eder burada hiçbir şekilde maddiyat konuşulmaz o yüzden aslında bir bütün halinde büyük resim halinde bizim Türk mutfağını çok iyi temsil eden değerlerden biri diyebiliriz törensel yemekler için.”

K27 ve K32 kodlu katılımcılar törensel yemek ve şerbetlerin yılların getirmiş olduğu kültürel bir birikim olduğunu ifade etmiştir. K32 katılımcı özellikle şerbetlerin kültürümüzde bir serinlik aracı olduğuna değinmiştir. Eskiden koruk şerbeti ya da sübye yokken Osmanlı’da genellikle gül şerbeti tüketildiğini, günümüzde ise çeşitli şerbetlerin mevcut olduğunu hem sağlık açısından hem de serinlemek için tüketildiklerini aktarmıştır.

K28 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbet kültürü denildiğinde aklına Osmanlı sarayı geldiğinden bahsetmiştir. Şerbetleri daha ziyade şerbet ve yemeklerin tüketim uyumunun Osmanlı’da görüldüğünü belirtmiştir. Tatlı ile tuzlunun birleştiği yemek kültürünün Osmanlı mutfak kültüründen geldiğini vurgulamıştır. Günümüzde özellikle Ege bölgesinde üzüm, tulum peyniri ve ekmeğin bir öğün olarak kabul edilmesinin bu kültürden gelen damak alışkanlığı olduğunu belirtmiştir.

K33 kodlu katılımcıya göre törensel yemekler aile içi kutlanan, geleneksel kültürü dışı vurumdur ve özel olarak kalmalıdır. Günümüzde yeni neslin özel günlerini kutlama şeklinin değiştiğine ve şerbetler dahil olmak üzere geleneksel hiçbir şeyin genç neslin ilgisini çekmediğine dikkat çekmiştir. Katılımcıya göre törensel yemek ve şerbetlerin eski yerini koruması günümüzde mümkün olmamaktadır.

Konu hakkında görüş bildiren katılımcılar çoğunlukla törensel yemek ve şerbetlerin Türk kültürünü, örf ve adetlerini yansıttığını bu sebeple korunmasının ve devamlılığının oldukça önemli olduğunu belirtmişlerdir. İki katılımcı törensel yemek ve şerbet kültürünün günümüzde sadece küçük beldelerde yaşatıldığından, korunma altına alınmazsa onun da mazide kalabileceğinden bahsetmiştir. Katılımcıların çoğunluğu bu lezzetlerin kayıt altına alınmasının gerekliliğini öne sürmüştür. Katılımcılar ayrıca törensel yemeklerin birleştirici gücüne değinerek, keşkek gibi

imece usulü hazırlanan ve hazırlanışı bile başlı başına tören olan yiyeceklerin insanları bir araya getirdiğinden söz etmişlerdir. Özellikle şerbet kültürünü Osmanlı ile bağdaştırmış ve bu kültürün devamlılığını ulusal kimliğin sürdürülmesinde büyük rol oynadığını vurgulamışlardır.

Soru 11) Gastronomi turizmi açısından ele aldığımızda Ege Bölgesini çekici kılan unsurlar nelerdir? sorularına K1 ve K25 kodlu katılımcılar Ege bölgesinin çok geniş bir kapsamda incelenmesi gerektiğini, tarım ürünlerinin ve zeytinyağı kullanımının ön plana çıktığı sağlıklı bir menüsünün olduğundan bahsetmişlerdir. K2, K5 ve K12 kodlu katılımcılar Ege Bölgesinin başka hiçbir bölgede bulunmayan bir ürün bolluğuna sahip olduğunu belirtmişlerdir. K12 kodlu katılımcı ayrıca Ege Bölgesini diğer bölgelerden ayıran en önemli özelliğinin Levanten, Rum, Alevi ve Ermeni gibi birçok farklı kültürün kimliğini barındırması olduğundan söz etmiştir. K12 kodlu katılımcıya göre doğu illerimizde de birçok farklı ot çeşidi olmasına karşın ot yemekleri en çok Ege Bölgesinde ön plana çıkmaktadır.

K3, K4, K6, K7, K8, K9, K14, K15, K19, K21, K28 ve K31 kodlu katılımcılar Ege Bölgesini gastronomi turizmi açısından çekici kılan faktörlerin en başında zeytinyağlı ve ot yemeklerinin geldiğini belirtmişlerdir. Ot çeşitliliğinin çok fazla olması, farklı pişirme teknikleriyle birçok farklı yemeğin oluşmasına olanak tanımıştır. K7 kodlu katılımcı Ege mutfağının dünyanın en sağlıklı mutfağı olabileceğini öne sürmüştür. K8 kodlu katılımcı bölgeye gelen turistlerin ot yemeklerini denemek için geldiklerinden, çok fazla talep olduğundan bahsetmiştir. K9 kodlu katılımcı bölgeye gelen turistlerin özellikle şevketi bostan ve arapsacı ile hazırlanmış yemekleri sorup tercih ettiğini belirtmiştir. K15 kodlu katılımcı ot yemekleriyle ilgili yapılan festivallerin bölgeye olumlu etki bıraktığından söz etmiştir. K19 kodlu katılımcı ayrıca keşkeğin bir törensel yemek olarak Türkiye'nin her bölgesinde bulunduğunu fakat Ege Bölgesinde yapılan keşkeğin çok daha farklı ve lezzetli olduğunu savunmuştur. K28 kodlu katılımcı ot yemeklerinin yanında deniz ürünlerinin çeşitliliğinin de Ege Bölgesi gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru oluşturduğundan bahsetmiştir.

K10 kodlu katılımcı odun ateşinde pişen yemeklerin Ege Bölgesine özgü olduğundan bahsetmiştir. K11 kodlu katılımcı Urla bölgesi için enginarın ve kınalı bamyanın öneminden bahsetmiş, Urla Enginar Festivali'nin turizm açısından bölgeye

sağladığı yararlarla da değinmiştir. K13 kodlu katılımcının soru ile ilgili kendi cümleleriyle yapmış olduğu yorum aşağıda verilmiştir.

“Ege Bölgesi özellikle İzmir, Urla parlayan yıldız konumunda şu an. Gerek sokak lezzetleri, esnaf lokantaları, Kemeraltı’ndaki yapılanma, Sellukanın çıkması, Turuncu Çember olayı, esnaf lokantalarının hijyen açısından desteklenmesi, belediyenin vermiş olduğu destekler gastronomi turizmini desteklemekte ve ön plana çıkarmakta. Urla’da bulunan restoranların fine dining oluşumu esasında ot ve enginar festivalleriyle başlamıştı. Sonrasında onu da aşan, sürdürülebilirlik ekolünü benimseyen restoranlarıyla Ege bölgesi gerçekten parlayan yıldız haline geldi. Hem sağlıklı hem et ürünü, hem deniz ürün hem de hamur işlerini bir arada barındıran bir yemek kültürü. Coğrafi işaret alanında da sayısını arttırıyor.”

K16 kodlu katılımcı Ege Bölgesinde et tüketilmediği görüşünün yanlış olduğunu, aksine her sebze yemeğinin ya da ot yemeğinin içerisine et konularak yemeğin tatlandırıldığından bahsetmiştir. Katılımcı ayrıca keşkek ve masur adı verilen nohutlu mantı yemeklerinden de bahsetmiştir.

K17 kodlu katılımcının konu ile ilgili yorumları şu şekilde olmuştur: *“Ege Bölgesi’nde Slow Food, Ark of Taste, Delice Network gibi dünya çapında oluşumlar yer alıyor ve bu kavramların Türkiye’ye gelişi Ege Bölgesi üzerinden oldu. Bugün Seferihisar’da Slow Food Teos, Buca tarafında Slow Food Bardacık var. Bu insanlar aslında bizim törensel yemeklerimizi yaşatmak için mücadele veriyorlar. Dünya çapında Ark of Taste listelerine Seferihisar’ın armolasının, Karaburun’un kopanisti peynirini sokmak için çaba gösteriyorlar. Bu noktada da Ege bölgesinin globalleşmesiyle gurur duyuyorum.”*

K18 kodlu katılımcı Ege Bölgesi'nin gastronomi alanında hak ettiği gibi ön planda olmadığını dile getirmiştir. Ege Bölgesi'nin çok ünlü yemeklerinin olduğu fakat her birinin bölgesel olarak kaldığı ve tanıtımının yapılamadığından bahsetmiştir. Bazı lezzetlerin sadece festivallerde ön plana çıktığını daha sonrasında ise yaşatılması için bir çaba gösterilmediğini vurgulamıştır.

K20 kodlu katılımcı deniz ürünleri ve ot yemeklerinin Ege Bölgesi'nin en çok ön plana çıkan unsurları olduğunu ve işletmesine başka bölgelerden sürekli ot yemeklerini ve deniz ürünlerini denemeye gelen müşterileri olduğunu belirtmiştir.

Ayrıca katılımcı bu derece lezzetli ot yemeklerinin ve deniz ürünlerinin İzmir dışında bir tek Ayvalık bölgesinde bulunabileceğinden de bahsetmiştir.

K22 ve K24 kodlu katılımcılar da diğer katılımcıların bahsettiği gibi ot yemeklerinin ve zeytinyağlıların ön planda olduğunu ve büyük bir çekicilik unsuru oluşturduğundan bahsetmiştir. K22 kodlu katılımcıya göre ürün çeşitliliğinin bolluğu yemek çeşitliliğini arttırmış, bu da yöresel yemek çeşitliliğinin gastronomide çekicilik unsuru oluşturmasını sağlamıştır. Katılımcı bu çeşitliliğin bol olmasının bir diğer sebebinin de Ege Bölgesi'nin farklı milletlerden aldığı göçler olduğunu vurgulamıştır. K24 her ilçenin ayrı bir köftesinin olmasını örnek göstererek Ege Bölgesi gastronomisinin ilçe ilçe incelenmesi gerektiğini belirtmiş, söğüş, mandıra ürünleri ve özellikle keçi sütünün de Ege Bölgesi için ayırt edici özellikler olduğundan bahsetmiştir.

K23 kodlu katılımcı Ege Bölgesi'nin gastronomi turizmi açısından ön plana çıkmasında en çok rol oynayan festivallerden ve özellikle Urla bağ yolunda yeni açılan fine dining restoranlardan bahsetmiştir. Bunlar; şarap yolu, Urla bağ yolu, Köfteler diyarı (Tire- Ödemiş), yeni açılan şef restoranları ve şarap evleri, gastronomi merkezi olarak anılan Kemeraltı (Bizim lokanta, Abbas'ın yeri, Gül Kebab), Urla Enginar Festivali, Alaçatı Ot festivali, Özbek Mart Dokuzu ve Karaburun bölgesinde düzenlenen festivallerdir. K26 kodlu katılımcının yorumlarına aşağıda yer verilmiştir.

“Coğrafyası, florası, faunası yani her şeyi diyebiliriz. Yani aslında gastronomi turizmi yapacak olan bir gastro turist zaten farklı biçimde bakıyor ve bilerek geliyor. Urla işte en güzel değerlerinden biri enginar için mesela, enginarla ilgili yapılan aktiviteler, tarlaya gidip hasatını görmek, kooperatifleri gezmek, restoranlarda enginar yemeklerini deneyimlemek, festivalini gezmek diyebilirim. Zeytin ve zeytinyağı için de aynı şey geçerli. İşte örnek veriyorum zeytinyağı müzeleri gezilebilir. Ege insanı ve kültürünün davranışı, sıcakkanlılığı ondan sonra kılık kıyafetinden yaşayışına kadar Ege'de yetiştirilen ürünlere kadar potansiyel sahibi. İncirinden köftesine kadar olan ürün çeşitliliğini de unutmamak gerekir.”

K27 kodlu katılımcı soruyu yaşadığı bölge olan Tire özelinden cevaplamıştır. 5.000 yaşının üzerinde bir tarihe sahip olan bölgenin geçmişinde Ermeni, Rum Yahudilerin bir arada yaşadığını belirtmiştir. Ermenilerin bölge mutfağına kazandırdığı soğuk mezeleri, ebegümeci, turp otu haşlaması, enginar dolması, ığnelik

kavurması, marul yemeği, kuşkonmaz, sarmaşık yemeğinden bahsetmiştir. Yahudilerin aynı şekilde Ege mutfağına kazandırdığı meyve reçelleri, yaş pasta, boyoz sübye ve badem ezmesinden; Giritlilerin ise çeşitli ot yemeklerini getirdiğinden bahsetmiştir. Katılımcı konuyla ilgili bir Giritli sözüyle devam etmiştir: *“Sağlıklı olmak için bir insan ellisine kadar koyun eti, ellisinden sonra da koyunun yediğini yemeli”*. Katılımcı sadece yaşadığı bölge için değil, Ayvalık bölgesi için de ot yemekleri ve mezelerinin Giritlilerden kalma bir miras olduğunu vurgulamıştır. Ege Bölgesi’nin geneline bakıldığında çok kültürlülüğün getirdiği bir bolluk ve çeşitlilik mutfak kültürünü de çeşitlendirmiştir. K29 kodlu katılımcının kendi sözleriyle yapmış olduğu yorum aşağıda verilmiştir.

“Evet bir kere İzmir açısından düşünecek olursak Kemeraltı bir cennet gibi oluyor. Kemeraltı bu anlamda önemli ama Kemeraltı’nı çok geniş bir kavram olarak kullanıyorum. Agora’dan başlayıp ondan sonra Basmane’ye ve deniz kıyısına kadar olan Damlacık Mahallesi dahil oraları alıp yani varyantı veya eski devlet hastanesinin olduğu doğum evine kadar olan kısım tamamını düşünsene orası mükemmel bir destinasyon yani o anlamda içeride çok farklı şeyler bulunabiliyor. Bunun dışında ilçeler de var. Ödemiş, Tire gibi. Tire’nin köftesi, Ödemiş’in işte o töngül pidesi, Seferihisar civarında enginar restoranı var tamamen enginar yemekleri üzerine çalışanlar, bir de tabii son dönemde Urla civarında açılan Michelin yıldızı verilmeye başlansa hemen alabilecek olan bazı restoranlar var. Karaburun’da da var mesela burada Mandarin var. Bergama Kozak yani oralarda özellikle oğlak çok tüketiliyor yani et ürünü olarak, Konak’ta, Bergama’da işte tulum peyniri ve diğer şeyleri süt ürünleri onlar olabilir. Bergama zaten kendi başına bir arkeoloji ve gastronomi bakımından önemli olduğu için oraya gidip orada bir şeyler yemek fena olmayabilir. Tire Kaplan köyünde bulunan gastronomi restoranlarını da unutmamak lazım. Balıkesir Ayvalık’ta başka yerlerde olmayan kidonya, deniz kestanesi gibi değerli lezzetler var. Aydın’da Efeler gastronomi festivali başladı, destinasyonu önemli kılıyor.”

K30 kodlu katılımcı Ege bölgesi mutfağının zeytinyağlıları ve ot yemekleriyle ön plana çıktığından, şerbetlerinin ve yöresel ürünlerinin oldukça yoğun turist çektiğinden bahsetmiştir. Örnek olarak Bergama’da bulunan ve içecekleriyle meşhur

olan bir kahvehanein bölgeye çektiği turist miktarından bahsetmiştir. Ayrıca hamur işlerinin de Ege mutfağını ön plana çıkardığını belirtmiştir.

K32 kodlu katılımcıya göre Ege Bölgesi mutfak kültürünü birebir yansıtan Akdeniz usulü beslenme dünyada tektir. Bu bölgedeki yemeklerin zeytinyağı kullanılarak, çeşitli sebzeler, otlar ve belirli ölçüde sür ürünleri kullanılarak hazırlanması Ege mutfağını yansıtmaktadır bu sebeple oldukça önemlidir.

K33 kodlu katılımcıya göre Ege bölgesinin en büyük potansiyelini bağ yolu ve o hat üzerinde açılan restoranlar oluşturmaktadır.

Şekil 18: Gastronomi Turizmi Açısından Ege Bölgesini Çekici Kılan Unsurlar Kelime Bulutu



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (2023).

Katılımcıların “Gastronomi turizmi açısından ele aldığımızda Ege Bölgesini çekici kılan unsurlar nelerdir? Sorusuna vermiş oldukları yanıtlara göre MaxQda programı ile oluşturulan kelime bulutunda Ege Bölgesini ön plana çıkaran unsurların çoğunlukla ot yemekleri, enginarı, festivalleri, zeytinyağlıları, Akdeniz tipi beslenmeye sahip olması ve bölgede yaygınlaşan slow food ekolü olduğu görülmektedir.

Katılımcıların yorumlarına göre, ot çeşitleri ve yemekleri diğer bölgelerde de bol olmasına karşın, hiçbir yerde Ege Bölgesinde olduğu gibi ön plana çıkamamıştır. Ayrıca katılımcılar Ege Bölgesinin göç mutfağı olması sebebiyle birçok ürünü bir arada bulundurduğunu ve bunun gastronomi turizmi bakımından oldukça önemli olduğundan bahsetmişlerdir. Yapılan festivallerin, yerel üretici pazarlarının ve kadın kooperatiflerinin yöresel ürünleri ön plana çıkararak büyük bir gastro - turizm potansiyeli oluşturduğundan da bahsedilmiştir.

Soru 12) “Törensel yemekler ve şerbetlerin gastronomi turizmi bakımından çekicilik oluşturma potansiyeli nedir?” sorusuna K1 kodlu katılımcı yaşadığı Bayındır bölgesinde şenliklerde, festivallerde, belediyenin de yardımıyla törensel yemeklerin yapılıp satışa sunulduğunu ve çok talep gördüğünü, ancak festival sonrası bölgeye gelip bu yemekleri soran kimse olmadığını bilgisini vermiştir. K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K18, K23, K30 ve K33 kodlu katılımcılar bölgelerinde törensel yemek ve şerbetlerin gastro turizm açısından çekicilik oluşturma potansiyellerinin oldukça yüksek olduğunu fakat doğru bir tanıtım yapılmadığı taktirde bu potansiyelin kullanılamayacağından bahsetmişlerdir. K2, K3 ve K8 kodlu katılımcılar bölgeye gelen turistlerin ot yemeklerini sorduğunu ve tercih ettiğini belirtmiş, K4 kodlu katılımcı keşkek yemek için bölgesine şehir dışından insanların geldiğinden bahsetmiş, K23 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbetlerin potansiyelinin açığa çıkarılması için reçetelerinin standartlaşması gerektiğini vurgulamıştır. K30 kodlu katılımcı bölgesine sübye içeceğini denemek için sürekli Denizli ve Manisa’dan gelen müşterileri olduğunu söylemiş ve bu durumun gastronomi turizmi için ne kadar büyük bir potansiyel olduğundan bahsetmiştir. Özellikle yerel otoriteler tarafından diğer yiyecek ve içecekler için tanıtım uygulanması gerekliliği yönünde görüş bildirmiştir. K11 kodlu katılımcının soruya verdiği yanıtı aşağıda yer verilmiştir.

“Ürün çeşitliliği bol olması birçok lezzeti Ege Bölgesi’ne has kılıyor, ilgi çekici yapıyor. Mesela Enginar festivali sayesinde bölgeye çok turist geliyor. Bölge halkının kalkınmasına yardımcı oluyor. Festivallerde özellikle gelincik şerbeti çok ilgi çekiyor ben her sene yapıyorum. Bir de kendi tarlamda yetiştirdiğim çilekten şerbet yapıyorum o da çok ilgi çekiyor.”

K12, K13 ve K14 kodlu katılımcılar bölgede bulunan zengin kültürün, tören yemeklerinin ve geleneksel yiyeceklerinin orijinal tarifleriyle birlikte yerel otoriteler tarafından bir alt yapı çalışması yapılmadığı sürece gastronomi turizmine bir katkısı olmayacağını belirtmişlerdir. K13 kodlu katılımcı sokak lezzetlerinin ön plana çıktığı kadar diğer lezzetlerinde tanıtımının yapılması gerektiğinden aksi taktirde hiçbir potansiyele sahip olamayacaklarından söz etmiştir. Aynı şekilde K14 kodlu katılımcı bölgesine gelen turistlerin keşkek sorduğunu, keşkek yemek için geldiğini anlatırken aynı şeyin niçin ekmek dolması için yaşanmadığını sorgulamaktadır. Katılımcıya göre tanıtım konusunda sadece birkaç lezzete ağırlık verilmesi sebebiyle diğer lezzetler göz ardı edilerek unutulmaya yüz tutmuştur.

K15 kodlu katılımcıya göre törensel yemek ve şerbetlerin gastronomi turizmi bakımından çekicilik oluşturma potansiyeli %70 gibi büyük bir orandadır. Bölgeye gelen ziyaretçilerin artık deniz turizminden çok iyi yemek yeme üzerine ziyaret gerçekleştirdiklerinden bahsetmiştir. Fakat doğru tanıtımlarla bu potansiyelin devamlılığının getirilmesi gerektiğinin altını çizmiştir. K16 kodlu katılımcı sadece koruk şerbeti içmek için her ay düzenli olarak Manisa'dan gelen müşterileri olduğunu belirtmiştir. K17 kodlu katılımcı ise yorumunu *“Bunu beşer yıllık periyotlar halinde değerlendirilebiliriz. Bu soruyu 2010 senesinde cevaplamış olsaydım, globalleşme adına hiçbir şey göremezdik. Fakat zaman içerisinde Yeni Zelanda’da restoran açan Türkler, orada geleneksel tören yemeklerimizin pişmesi ve servis edilmesi, yabancı insanların bunu yiyebilmek için sıraya girişi çok güzel örnek oluşturabilir. Ama hala tanıtımımız yeteri boyutta değil.”* olarak belirtmiştir.

K19 kodlu katılımcı Tire’de yaşadığı evin bir bölümünü özellikle Kaplan restoranında yemek yeme amacıyla Tire’ye gelen misafirlere kiraladığını ve bunun gastronomi turizmi açısından çok güzel bir gelişme olduğunu belirtmiştir. K20 ve K24 kodlu katılımcılar bölgelerine ot yemeklerini, deniz ürünlerini ve zeytinyağlı yemekleri deneyimlemek amacıyla turistlerin geldiğinden bahsetmişlerdir. K21 ve K22 kodlu katılımcı ise özellikle törensel yemeklerin verildiği organizasyonların geliştirilerek bir canlandırma şeklinde yapılması gerektiğini yani bölgeye özgü yöresel yemeklerin bu tarz organizasyonlarda yöresel kıyafet ve müziklerle sunulması gerektiğini, böyle olursa turistlerin oldukça ilgisini çekeceğini belirtmişlerdir. K21 kodlu katılımcı şerbetlerin tanıtımı için çocuklarla atölye çalışması şeklinde bir

etkinlik düzenlediğini ve bu etkinliğin oldukça ilgi çektiği eklemiştir. K22 kodlu katılımcı keşkek yapımının imece usulüyle gerçekleştirilen bir tören olduğundan ve turistlerin geldiği bir etkinlikte bunun bir canlandırma ile sunulması gerektiğinden söz etmiştir.

K25 kodlu katılımcı işletmesine Türkiye'nin her yerinden gelen turistlerin şerbetlerini denemek için geldiğinden, Hollanda'dan gelmeden önce iletişime geçerek 2 kere şerbet içmek için ziyarete gelen müşterileri olduğundan bahsetmiştir. K26 kodlu katılımcının soru ile ilgili yorumları aşağıda verilmiştir.

“Gastronomi turizmi açısından çekicilik unsurlarımız bizim nelerdir; doğal kaynaklar, işte kültürlerimiz burada bu konuda önce de bahsettiğim gibi bizim kültürümüzü doğal kaynak doğal unsurlarımızın en iyi temsil eden ulusal milli tören yemekleri ve şerbetlerdir. Örnek veriyorum bir Türk olarak veya Samsunlu olarak söylüyorum İzmir dediğimde aklıma geleneksel yemekleri, doğası, işte zeytin ağaçlarıyla, enginarıyla, yenilebilir otları geliyor ve bunlar hep çekicilik oluşturma sebepleri. Bu malzemelerin uygun bir ritüelle pişirilip sunulması yani törensel yemek haline gelmesi başlı başına bir çekicilik unsurudur.”

K27 kodlu katılımcı yaşadığı bölgeye sübye içeceğini denemek amacıyla gelen ziyaretçiler olduğundan bahsetmiştir.

K28 kodlu katılımcıya göre törensel yemeklerin çekicilik oluşturma potansiyeli bulunmaktadır fakat şerbetlerin içerisine konulan şeker miktarı sebebiyle artık ilgi çekmesi mümkün değildir. Katılımcıya göre şerbetler hayatlarımızda bir anı olarak devam edecektir.

K29 kodlu katılımcı sadece iyi yemek yemek ve yöresel lezzetleri keşfetmek amacıyla gezen insan sayısının çok fazla olduğundan, kendisinin de Türkiye'nin çeşitli bölgelerine düzenlediği gastronomi turları olduğundan bahsetmiştir.

K31 kodlu katılımcıya göre Ege Bölgesi'nde özellikle İzmir ili için konuşulduğunda sokak yemeklerinin ve sakatatların ön plana çıkarılması gerekmektedir.

K32 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbetlerin gastronomi turizmi açısından ele alındığında büyük potansiyellerinin olduğunu fakat bunun milli bir politika olarak ele alınıp çalışmalarının yapılmadığı sürece bir işe yaramayacağını belirtmiştir.

Katılımcılar çoğunlukla bölgelerine gelen turistlerin törensel yemek ve şerbet çeşitlerinden sorduklarını hatta sırf yöresel lezzetleri denemek için kilometrelerce yol gelen müşterileri olduğundan bahsetmişlerdir. Bu durum gastronomi turizmi bakımından ne kadar büyük bir potansiyelin olduğunu göstermektedir. Özellikle küçük beldelerde yaşayan katılımcılar verdikleri örneklerle bu durumun doğruluğunu kanıtlamışlardır. Bazı katılımcılar törensel yemek ve şerbetlerin devamlılığın sağlanması için standart reçetelerin oluşturularak kayıt altına alınması gerektiğini, var olan işletmelere destek ve teşvik verilmesi gerekliliğinden söz etmiştir. Ayrıca doğru tanıtımın yapılmaması durumunda sahip olunan potansiyelin hiçbir işe yaramayacağının altını çizmişlerdir.

Soru 13) “Törensel yemekler ve şerbetlerin gelecek nesillere aktarımı, sürdürülebilirliği, üretim ve tüketimin teşvik edilmesi için neler yapılabilir?” sorusuna K1, K3, K10, K13, K16, K21, K22 ve K30 kodlu katılımcılar üretim ve tüketimi geliştirecek en önemli unsurun tariflerin unutulmaması olduğunu vurgulamışlardır. Bu tariflerin yazıya geçirilerek reçetelerinin standartlaşması sağlanmalıdır. Katılımcılar genç neslin bu konuda eğitilmesinde en büyük görevin önce ailelerinde sonrasında ise gastronomi okullarında, kurslarında olduğunu belirtmişlerdir. Özellikle sağlıksız gazlı içeceklerin yerine evde küçük yaşta doğal şerbet yapmaya ve tüketmeye özendirilmesi gerektiğinde hem fikir olmuşlardır. K13 kodlu katılımcı, öğretmenlik yaptığı okulun gastronomi bölümünde Ege mutfağı dersinde enginarın, kumru ve boyozun ön plana çıkarıldığını ama bunun diğer lezzetlerin önüne geçmemesi adına yöresel yemeklerin de ayı şekilde öğrencilere öğretilmesi gerektiğinden bahsetmiştir. Katılımcı ayrıca törensel yemek ve şerbetlerin füzyonunun ön plana çıkarıldığı festivallerin yapılması gerektiğini belirtmiştir. Katılımcılara göre yerel otoritelerin yöresel lezzetlerin ön plana çıkarıldığı festivalleri düzenlemesi, bu lezzetlerin satışını devam ettiren işletmelere destek ve teşvik vermesi gerekmektedir. K21 kodlu katılımcının konu ile ilgili yapmış olduğu yoruma aşağıda yer verilmiştir.

“Bölgede bulunan eğitim kurumları özellikle gastronomi okullarına çok iş düşmektedir. Hangi bölgede bulunuyorlarsa o alanda gençlerin alt yapı / envanter çalışması yapması gerekir. Mesela Urla’dayız, burada ne tür geleneksel ürünler ne gibi coğrafi işaretler var araştırılmalı ve koruma altına alınmalı. Şu anda gençlerin

bir altyapı çalışması yapması, envanter çalışması yapması yani atıyorum İzmir’de Urla’da ne tür geleneksel tören yemekleri var, ne tür geleneksel tatlar var, coğrafi işaretli ürünler var yani burada yetiştirilen ürünlerin ve geleneksel geçmiş zamanlara ait kullanılmış tekniklerin, gıdaların koruma altına alınması gerekiyor ve burada bence en büyük misyon bu okullara düşüyor. Oradaki eğitmenlere düşüyor. Yani İtalyan mutfağını İspanyol mutfağını her zaman öğrenebilirsiniz ama önce yeni nesil şeflerin kendi mutfağımızı öğrenmeleri gerekiyor. Benim burada en önemsedğim konu bu, var olan yerel kültürde çünkü biz çok zengin bir coğrafyada yaşıyoruz. Farklı sebzeler, meyveler ve bunların kayıt altına alınıp günümüze taşınması gerekiyor. En önemli mesele geçmişteki kültür değerlerimizin mutfakla ilgili olanların bugüne taşınması. Bu alanda gastronomi okulları köprü olabilir. İzmir’e ait unutulmuş yemekler var mesela bir gerdan tatlısı gibi lezzetleri bugüne taşımak bence hep sizin okullarınızı ve hocalarımızın, yeni nesil şeflerin görevi, ben bu pencereden bakmaya çalışıyorum. Ayrıca otellerde şerbetler bir karşılama “welcome” içeceği gibi sunulabilir.

K22 kodlu katılımcı bu önerilere ek olarak sanayi tipi içeceklerin yanında şerbetlerin de üretilmesi için şirketlere devlet tarafından destek verilebileceğinden bahsetmiştir. Üniversitelerde araştırma geliştirme projeleri haline getirilmesi gerekliliğinden söz etmiştir.

K2 kodlu katılımcıya göre yerel lezzetlerin özellikle ot yemeklerinin tanıtıldığı, menüsünde bu yemeklerin ve içeceklerin yer aldığı yiyecek içecek işletmelerinin sayısı arttırılmalıdır. K4, K5, K6 ve K7 kodlu katılımcılara göre törensel lezzetlerin ve şerbetlerin reçetelerinin olduğu kitaplar yazılmalı, bu lezzetlerin tanıtımında büyük rol oynayan festivallere ağırlık verilmeli, doğal ve sağlıklı beslenmeye teşvik eden menüler oluşturulmalıdır.

K8 kodlu katılımcı kooperatiflerin ve köy pazarlarının yerel otoriteler tarafından desteklenmesi gerektiğini vurgulamıştır. K9 kodlu katılımcı “Gençlerimizi ve çocuklarımızı fast-food beslenmeden uzak tutmak zorundayız. Yöresel yemekleri öğretmek ve sürekli sofrada görmek kültürümüzü taşımakla eş değerdir. Şerbetlerin eski usullerde yapımı damak zevkimize uymuyorsa günümüze göre modifiye edilebilir ve bu şekilde restoranlarda servis edilebilir.” şeklinde yorumda bulunmuştur.

K11 kodlu katılımcı diğer katılımcılardan daha eleştirel bir yorumda bulunmuş ve törensel yemek ve şerbetlerin günümüzde devam ettirilememesinin en büyük sebebinin genç neslin tembel olması ve bu tarifleri uygulamak yerine hazır beslenmeye yönelmesi olduğunu savunmuştur. K12 kodlu katılımcının konu ile ilgili yapmış olduğu yoruma aşağıda yer verilmiştir.

“Tariflerin orijinal halleri ile ilgili altyapı çalışmaları yapılmalı, gerek üniversitelerde yetişen geleceğin şeflerine anlatılması, derslerde konu olarak işlenmesi gerekir. Örneğin okulda bir eğitim sırasında yenilebilir otların kullanılmasına ilişkin bir eğitim verilmesi gerekir. Bunun olmaması Türkiye için çok büyük bir kayıp. Bütün dünya ülkeleri sağlıklı beslenme yolunda ilerlerken bizde buna ilişkin girişim ya da çalışma yok. Şerbetlerle ilgili de aynı şey geçerli. Doğuda demirhindi şerbeti, Trakya’da hardaliye dediğimiz bir şerbet var ki Atatürk’ün milli içeceğimizdir dediği bir şerbettir. Meyan şerbetimiz var. Merak uyandırmak gerekir, bilgiyi tanıtımı ve tadımı sunarak insanlarda merak uyandırmak gerekmekte. Örneğin İstanbul’da yapılan turizm fuarlarını neden uluslararası yapıyoruz? Neden geleneksel kıyafetlerimizle o stantlarda geleneksel yemeklerimizle yer alıyoruz? Hepsi tanıtım ve merak uyandırmak için.”

K14 ve K15 kodlu katılımcılar genç neslin hazır gıda tüketmek yerine yerel ve sağlıklı yiyeceklerin satıldığı yerlerden beslenmesi gerektiğini, bu tür işletmelerin açılmasını ya da var olanların faaliyetlerine devam edebilmesinin de ancak yerel otoritelerin maddi manevi desteği ile mümkün olabileceğini belirtmişlerdir.

K17 kodlu katılımcı ise törensel yemek ve şerbetlerin günümüz mutfak trendlerine uygun olacak şekilde füzyona (değişime) uğraması gerektiğinden bahsetmiştir. Bu lezzetlerin toplumun geneline açılmasının ancak bu şekilde mümkün olabileceğini eklemiştir. K18 kodlu katılımcı bu konunun ailede başlaması gerektiğini savunmuştur. Özellikle Ege Bölgesi’ndeki çocukların törensel ve geleneksel yemeklerin yaşatıldığını ailelerinden görmesi gerektiğini belirtmiştir. Şerbetlerin artık evlerde yapılmadığı için unutulduğunu belirtirken, yaşatılması istenilen lezzetlerin önce evlerde yapılması gerektiğinden söz etmiştir.

K19 kodlu katılımcı birçok törensel yemek ve şerbetlerin özellikle Tire gibi küçük beldelerde devam eden bir kültür olduğundan bahsetmiştir. Fakat büyük şehirler için konuşulması gerektiğinde yerel otoritelerin destek ve teşvik ile müdahale etmesi

gerektiğini dile getirmiştir. Törenselle yemek ve şerbetlerin sunulduğu bir aşevi yapılabileceğini ya da unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri sürdüren ustaların yanına belediye destekli çıraklar yerleştirilebileceği önerilerinde bulunmuştur.

K23, K24, K31 ve K33 kodlu katılımcılar kaynakların birleştirilerek standart reçeteler oluşturulması gerektiğini belirtmişlerdir. Gastronomi okullarında törenselle yemek ve şerbetlerin müfredat içerisine alınması gerektiğinde söz etmişlerdir. K25, K26, K27 ve K29 kodlu katılımcılar yerel festivallerin düzenlenerek törenselle yemek ve şerbetlerin ön plana çıkarılması gerektiği, yerel yönetimlerin gerekirse bu lezzetleri sürdüren işletmelere vergi indirimi uygulayabileceği, gerekirse köy köy, ilçe ilçe gezilerek tariflerin kayıt altına alınması gerekliliğinden bahsetmişlerdir. Ayrıca K31 kodlu katılımcıya göre şark usulü dekorasyon ve yemek isimlerinin modernleşmesi gerekmektedir. K28 kodlu katılımcının yorumlarına aşağıda yer verilmiştir.

“Festivallerde, özel zamanlarda yapıp tanıtılması, bunların duyurulması teşvik edilmesi lazım. Okullarda eğitim anlamında, işte yemek atölyelerinde, gastronomi bölümlerinde okulların öne çıkarılması lazım, özendirilmesi lazım. Yoksa gider yani. Artık geleneksel Osmanlı şerbeti diye paketler halinde tozları satılmaya başlandı, içinde karanfilli tarçınlı şeyler satılıyor. Tamam satılsın unutulmasın ayrı konu da unutulmaması bu şekilde değil yani. Yapılışını göstererek, öğreterek, işte aktarlardan alarak, onları kaynatarak, belirli bir kaynama aşamasına geçilerek yapılışının öğretilmesi lazım. Şimdi mesela pancarı falan kullanıyorlar kırmızılık versin diye meyvelerden elde edeceğimiz kırmızılı pancarda tamam o da doğal bir şey kötü bir şey değil ama giderek başkalaşım geçiriyor her şey eski reçetelere sadık kalarak okullarda özellikle, gastronomi bölümlerinde çok önem vermek lazım. Belediyelerin bu kurumlarla, okullarla iş birliği halinde bunları dağıtması işte bir şeyde hazır paket vermektense bunu yaptırıp ikramda bulunması gerek. Mesela Kazdağlarında eko-fest yapılıyor ve orada ben kendi tarifim olan eko şerbeti yapıyorum ve herkese anlatıyorum nasıl yapıldığını, bu şekilde şerbet kültürünü yaşatmaya çalışıyorum.”

K32 kodlu katılımcıya göre özellikle İl Kültür Müdürlükleri bu konuyu milli politika olarak benimsemelidir. Gastronomi okullarında alt yapı çalışmaları yapılmalıdır. Katılımcıya göre şerbetlerin sanayi tipine dönüştürülmesi gerekmektedir. Bu şekilde günümüze uyum sağlayacaktır.

Katılımcıların verdiği yanıtlar doğrultusunda büyük bir çoğunluk törensel yemek ve şerbet kültürünün sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere aktarımı için reçetelerin kayıt altına alınması ve standartlaştırılması gerektiği ortaya koyulmuştur. Ardından yerel otoritelerin özellikle bu ürünlerin satışını yapan işletmelere destek ve teşvik verilmesi gerektiği vurgulanmış, üniversitelerin gastronomi bölümlerinde yöresel mutfakların ve şerbet kültürünün öğrencilere öğretilmesi gerektiğinden bahsedilmiştir. Özellikle gastronomi bölümü bulunan okulların ders kapsamında ar-ge çalışmaları yürüterek törensel yemek ve şerbetlerin günümüz mutfak kültürüne ve trendlerine uyarlanması gerektiğinden söz edilmiştir.

Soru 14) “Konu ile ilgili sizin eklemek istediğiniz görüşleriniz nelerdir?” sorusuna K1, K3, K6, K7, K8, K9, K10, K12, 15, K16, K17, K18, K19, K20, K24, K25, K27, K28, K29, K30 ve K32 kodlu katılımcılar konu ile ilgili sorulara verdikleri cevaplar dışında eklemek istedikleri bir görüşleri olmadığı yanıtını vermişlerdir.

K2 kodlu katılımcı törensel yemek ve şerbet kültürüne sahip çıkmak istese bile bu kültürün artık unutulmaya yüz tuttuğunu belirtmiştir. K4 kodlu katılımcı yaşadığı bölge olan Bayındır’da törensel yemek ve şerbetlerin servis edildiği bir işletme açılması durumunda o bölgede bu kültürün devam edeceğinden bahsetmiştir. K5 kodlu katılımcı birçok törensel yemeğin et ile yapıldığını ve günümüzdeki ekonomik koşullar göz önünde bulundurulduğunda bu yemekleri sık sık yapmanın artık mümkün olmadığından bahsetmiştir. K11 kodlu katılımcı bölge kültürüne maddi manevi katkı sağlayan festivallerin yerel otoritelerin desteğiyle devam ettirilmesinin önemine değinmiştir. K13 ve K14 kodlu katılımcılara göre bilinir olabilmek eğitimle mümkündür ve bu çerçevede özellikle Ege Bölgesi’nde bulunan eğitim kuruluşlarına büyük sorumluluk düşmektedir. K21 kodlu katılımcının konu ile ilgili yorumlarına aşağıda yer verilmiştir.

“Benim kitabımın içinde kült bir kişi var İzmir’de yaşamış Kadir Ağa isminde bir şerbetçi. Kadir Ağa, ilk şerbetçilerden biri ve İzmir’de yaşıyor, kemeraltında iş yapıyor. Sonra İstanbul’da şerbetçiliği devam ettiriyor. Kadir Ağa 1830 küsurlu yıllarda yaşamış, o yılların içerisinde farklı dönem kitap gezginler İzmir’e geldiklerinde ondan bahsediyorlar ve bir sokak satıcısı olarak bir sokak lezzeti olarak da çıkıyor karşımıza. Şerbet en çok ürünlerini her meyveden hemen hemen şerbet

yaparken birkaç tanesinden yapamıyor işte biri karpuzdan yapamıyor bir tane de kirazdan yapamıyor.

Beydağ yöresine ait çok değişik bir gelenek var. Kız isteme törenin adı şerbet ve bu törenin amacı da şerbet gibi hani tatlansın diye kız istemede kullanıyorlar böyle de bir ritüel varması ama ritüelin içerisinde yine bir kız isteme hikayesi o şerbet adıyla geçen başka size sunabileceği işte lohusa şerbeti kız isteme şerbeti gül şerbeti diye devam ediyor törenin adı da o şekilde geçiyor.”

K22 kodlu katılımcı araştırma kapsamında görüşülebilecek kurum ve kuruluşlarla ilgili öneride bulunmuştur.

K26 kodlu katılımcı akademisyenlerin ve şeflerin bu konu ile ilgili çalışmalar yapması gerektiğinden bahsetmiştir.

K31 kodlu katılımcı eski seyyahların yazılarında bahsettiği bir adet olan, misafirin gece uyurken baş ucuna şerbet bırakılmasından bahsetmiştir. Ayrıca şerbetlerin günümüzde şekerle özdeşleşmiş olduğunu fakat eskiden şerbetlerin bir soğutucu, ferahlatıcı olarak adlandırıldığını yani daha ekşi lezzetlere sahip olduğundan bahsetmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Ege mutfağına özgü törensel yemekler ve şerbetlerin uyum düzeyinin belirlenmesi kapsamında İzmir ili özelinde gerçekleştirilen çalışmada törensel yemekler ile şerbetlerin tüketim uyumunun sosyal bilimler alanında incelenen bölgenin gastronomi ve turizm bakımından sahip olduğu potansiyelin ne şekilde arttırılacağı ve özellikle gastronomi turizmi kapsamında törensel yemek ve şerbetlerin destinasyona sağlayabileceği katkılar değerlendirilmiştir. Çalışmada konu ile ilgili özellikle gastronomi alanında ve Ege mutfağı üzerinde uzmanlaşmış akademisyen, yazar, şef ve yerel üreticilerle görüşmeler sağlanmıştır.

Yemek pişirme sanatının toplumun bir aynası olduğu fikri, çok eski çağlara dayanmaktadır. Klasik Yunan eserlerinde ve Çin geleneğinde, barbarların uygar yemek pişirme adetlerine uymak yerine eti çiğ ya da yeteri kadar pişirmeden tükettikleri belirtilmekte ve bu durum barbarlıklarının temel özelliği olarak gösterilmektedir. Hunlar ve 800 yıl sonra Moğollar, kalın et dilimlerini binicinin eyeri ile atın sırtı arasına yerleştirdikleri pişirme yöntemleriyle bilinmektedir. Bu örnekler bir halkın yaşam tarzı, anlayışı ve kültürünün kendi mutfağıyla özdeşleştirildiğine dair kanıtlar arasındadır (Freedman, 2008:7).

Beşirli (2010:161) tarafından yapılan bir çalışmada yemek ve kültür arasındaki ilişki, bireysel ve toplumsal boyutları olan ve birçok insanı etkileyen bir kültürel unsur olarak tanımlanmaktadır. Yemek anlayışının sadece fizyolojik değil, aynı zamanda toplumun kültürel etkileriyle sosyal olarak şekillendiğine dikkat çekilmektedir. Yemek kültürü, yaşanan fiziksel ve kültürel coğrafyanın etkisi altında gelişmekte olup yaşam tarzındaki değişimler ve dönüşümler, yemek kültüründe de değişikliklere yol açmaktadır.

Mutfak ve kültür arasında yakın bir ilişki bulunmaktadır. Mutfak, bir toplumun yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesiyle ilgili geleneklerini ve uygulamalarını içeren kültürel bir ifadedir. Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır ve bu kültür, o toplumun değerleri, tarihi, coğrafi konumu, iklimi, tarım ürünleri ve diğer sosyal etkileşimler tarafından şekillendirilmektedir. Mutfak, bir toplumun kimliğini ve geçmişini yansıtan bir ayna gibi işlev görmek ve bir toplumun tarihini, göç hareketlerini, kültürel etkileşimlerini ve yerel kaynaklarını

yansıtılabilmektedir. Ayrıca tarım ürünleri, deniz ürünleri, baharatlar ve diğer malzemelerin kullanımı, bir bölgenin doğal kaynaklarına ve iklim koşullarına bağlı olarak değişebilmektedir. Örneğin, Akdeniz bölgesinde zeytin ağaçları bolca yetiştiği için zeytinyağı yaygın olarak kullanılırken, Asya mutfağında pirinç temel bir bileşen olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çerçevede kültür, mutfak ve törensel yemek kavramları arasında sıkı bir bağ bulunmaktadır. Törensel yemekler, bir toplumun kültürel mirasının önemli bir parçasıdır ve genellikle özel günlerde, kutlamalarda veya dini ritüellerde tüketilen özel yemeklerdir. Bu yemekler, toplumun değerleri, inançları, gelenekleri ve sosyal yapıları hakkında bilgi vermektedir.

Törensel yemekler, birçok kültürde belirli bir anlam veya sembolizm taşımaktadır. Örneğin, düğünlerde sunulan geleneksel yemekler, evlilik birliğini ve toplumdaki bağları temsil etmektedir. Dini bayramlarda tüketilen özel yemekler, inanç sisteminin ve dini ritüellerin bir parçası olarak kabul edilmektedir. Bu yemekler genellikle özenle hazırlanmakta, özel tarifler ve teknikler kullanılmakta ve genellikle toplumun belirli bir kesimi tarafından korunarak nesiller boyu aktarılmaktadır.

Törensel yemekler aynı zamanda bir toplumun birlik ve dayanışma duygusunu güçlendiren bir araç olarak düşünülebilmektedir. Özel yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesi genellikle bir topluluk etkinliği olarak gerçekleştirilmekte ve bu süreçte, aile üyeleri, komşular veya arkadaşlar bir araya gelerek, yemekler birlikte yapılmakta ve paylaşılmaktadır. Bu, durum sosyal ilişkileri güçlendirirken, toplumsal bağları derinleştirerek ortak bir deneyim paylaşmayı sağlamaktadır. Ayrıca törensel yemekler bir toplumun kültürel kimliğini ve mirasını koruma ve sürdürme amacına ulaşılmasında bir araç olarak da kullanılmaktadır. Bu yemekler, nesiller boyunca aktarılan tarifler, teknikler ve geleneklerle birlikte gelmektedir. Özellikle geçmişte sözlü geleneklerle aktarılan bu bilgiler, toplumun tarihini, kökenlerini ve kültürel birikimini yansıtmaktadır. Törensel yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesi, genç nesillere bu kültürel değerlerin ve geleneğin önemini öğretmek için bir fırsat sunmaktadır.

Şerbet kültürü, bir toplumun gastronomi mirasının önemli bir parçasıdır. Şerbetler, genellikle meyve suyu, şeker ve suyun birleşimiyle elde edilen tatlı içeceklerdir. Hem tarih boyunca hem de günümüzde birçok kültürde yaygın olarak

tüketilmekte ve özellikle özel günlerde, kutlamalarda ve toplumsal etkinliklerde önemli bir rol oynamaktadır.

Geleneksel şerbet tarifleri ve hazırlama yöntemleri nesiller boyunca aktararak kültürel birikimi temsil eden değerlerimiz arasındadır. Bir toplumun şerbet kültürü, geçmişteki yaşam tarzını, ticaret ilişkilerini, tarım ürünlerini ve mutfak geleneklerini yansıtmaktadır. Bu yönüyle şerbetler, kültürel kimlik ve kökenin bir göstergesi haline gelmektedir.

Şerbetler, sosyal bağları güçlendirmekte ve paylaşma kültürünü desteklemektedir. Özellikle toplu etkinliklerde veya davetlerde sunulan şerbetler, Türk misafirperverlik ve hoşgörü değerlerini temsil etmektedir. Şerbetin sunulması, toplumun misafirlerine ve ziyaretçilerine sıcak karşılama ve hoşgörü gösterme anlamını taşımaktadır. Aynı şekilde, şerbet paylaşımı, birlikte vakit geçirmenin, sohbet etmenin ve güzel anıları paylaşmanın bir yoludur. Bu nedenle şerbet kültürü, toplumun birlik ve dayanışma duygusunu pekiştirmektedir.

Şerbet kültürü aynı zamanda sağlık ve refahla ilişkilendirilen bir öneme sahiptir. Doğal meyve suyu ve şeker içeren şerbetler, enerji sağlayarak susuzluğu gidermektedir. Özellikle sıcak iklimlerde, şerbetler serinletici ve ferahlatıcı bir içecek olarak tercih edilmektedir. Şerbetler, geçmişin bir mirası olarak gelecek nesillere aktararak kültürel değerlerin ve geleneklerin korunmasına katkıda bulunmaktadır.

Ege bölgesi, Türkiye'nin batısında yer alan zengin bir mutfığa sahip olan bir bölgedir. Ege mutfağı, taze ve doğal malzemelerin bolca kullanıldığı, deniz ürünlerinin ön plana çıktığı, zeytinyağlı yemeklerin ve otların yoğun olarak tüketildiği bir mutfaktır. Ege'nin iklimi ve coğrafi konumu, bu bölgede yetişen ürünlerin çeşitliliğini ve kalitesini etkilemektedir. Deniz ürünleri de Ege mutfağının ayrılmaz bir parçasıdır. İzmir, Çeşme, Bodrum gibi Ege kıyıları, taze ve kaliteli deniz ürünlerinin bulunduğu bölgelerdir. Balık çeşitleri, midye, karides, kalamar gibi deniz ürünleri Ege mutfağında sıkça kullanılmaktadır. Ege mutfağı, sadece lezzetleriyle değil, aynı zamanda sağlıklı beslenme anlayışıyla da öne çıkmaktadır. Dünyada en sağlıklı beslenme tipi olarak kabul gören Akdeniz tipi beslenmenin bütün özellikleri Ege mutfağında bulunmaktadır.

İzmir mutfağı, İzmir şehri ve çevresine göç eden farklı bölgelerden gelen insanların mutfak kültürlerinin birleşmesiyle oluşan zengin bir mutfaktır. İzmir, tarih

boyunca farklı kültürel etkilerin birleşim noktası olmuş bir şehir olduğu için, göçlerle birlikte çeşitli bölgelerden gelen insanların yemek tarifleri ve lezzetleri İzmir mutfağını zenginleştirmiştir. Çeşitli malzemelerin ve yöresel lezzetlerin bir araya getirilerek yeni ve farklı tatların oluşturulması İzmir göç mutfağının temel özelliğidir. İzmir mutfağında sebzeler, otlar, zeytinyağı ve deniz ürünleri ön plandadır. Zeytinyağı, İzmir mutfağının vazgeçilmez bir unsuru olarak kullanılmakta ve yemeklere karakteristik bir lezzet vermektedir.

İzmir ili özelinde törensel yemekler ve şerbetlerin tüketim uyumu üzerine gerçekleştirilen çalışma kapsamında törensel yemek kavramı, katılımcıların birçoğu için birlik ve beraberliği simgelerken kültür ve geleneğinde bir yansıması olarak kabul edilmektedir. Pişirilmesinden tüketimine kadar bir ritüel şeklinde hazırlanan törensel yemekler birçok insanı aynı sofraya, aynı duygu altında birleştiren bir folklordür. Katılımcılardan bazıları törensel yemek kavramını mutlulukla bağdaştırırken, diğer katılımcılar cenaze yemeklerinden de bahsetmektedir. Katılımcıların çoğunluğu tarafından törensel yemekler bir kimlik yansıması olarak görülmekte ve geçmişle olan bağın devamlılığı için önem taşımaktadır.

Waldee (2002) tarafından Fransa'nın yemek ritüelleri konusunda yapılan bir çalışmada, Fransızlar için Paskalyanın önemi üzerinde durulmaktadır. Ülkelere göre yemek çeşitleri tamamen farklılık gösterse de özel günlerde ailenin bir araya gelerek bu yemekleri paylaşması geleneği benzer şekilde katılımcıların törensel yemek kavramını ifade ederken kullandıkları tanımlar ile benzerlik göstermektedir.

İtalya'nın yemek ritüelleri üzerine yapılan bir çalışmada düğünlerde pasta kesmenin bir gelenek olduğundan bahsedilmektedir. Ayrıca Ege bölgesindeki lohusa olarak adlandırılan ziyaretin benzerinin İtalyanlar tarafından da bebek doğduktan sonra uygulandığı, Türkiye'de lohusa şerbeti dağıtılırken İtalya'da doğum sonrası ev ziyaretinde bulunularak pasta ve hamur işi tüketildiği belirtilmektedir (World, 2010).

Ege bölgesinde yer alan törensel yemeklerle ilgili sorudan elde edilen bulgulara göre diğer bölgelerde gerçekleştirilen seremoniler Ege bölgesinde de bulunmaktadır. Bunlardan en çok dile getirilenler düğün, nişan, sünnet, cenaze, mevlit, dini bayramlar, hıdrellez, doğum sonrası verilen yemek (lohusa) ve nevruzdur. Neredeyse bütün katılımcılar Ege bölgesinde var olan törensel yemeklerde keşkek ikram edildiğinden bahsetmiştir. Bir katılımcı keşkeğin tören gününden bir gün önce imece usulü, kadın

ve erkekler tarafından hazırlanışını anlatarak keşkek yapımının Türk toplumunun kültür yansıması olduğundan bahsetmiştir. Katılımcılar Ege bölgesinde yer alan törensel yiyecekler kapsamında keşkek dışında etli nohut, pilav, helva, çeşitli ot yemekleri, oğlak dolması, ekmek dolması, çorba çeşitlerini belirtmişlerdir. Ayrıca görüşmelerde Bayındır, Dikili, Narlıdere, Manisa, Kemalpaşa, Urla, Bergama, Seferihisar, Bodrum, Tire, Foça ve Karaburun gibi bölgelerdeki törensel yemekler ile ilgili aktarımlarda bulunulmuştur. Ortak olarak keşkek, etli nohut, pilav, helva ve zeytinyağlı yemekler gibi yemeklerin düğünler, doğum yemekleri, mevlitler ve diğer özel günlerde sıkça yapıldığı belirtilmiştir. Bazı bölgelerde özel yemekler olarak kenger otu yemeği, badem ezmesi, oğlak çevirme, hamursuz kurabiyesi, çekme makarna ve diğer ot yemekleri de öne çıkmaktadır. Cenaze törenlerinde dağıtılan pide ve düğünlerdeki yemek çeşitliliği de statü göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Bodrum ve Foça yörelerinde ise hamur işleri ve deniz ürünleri de öne çıkan lezzetler arasındadır.

Uygur (2022) tarafından Mardin özelinde kiliçe adlı gıda ürününden yola çıkarak yapılan bir çalışmada, Ege bölgesindeki törenlerin hemen hemen benzerlerinin kutlandığı ortaya koyulmuştur. Özellikle cenaze, düğün gibi geçiş dönemlerinde Süryani halkına ait kiliçe isimli bir çöreğin dağıtılması Ege bölgesindeki irmik helvası ile benzerlik göstermektedir.

Atila (2012), Romanya mutfak kültürünü araştırdığı çalışmada cenazede helva, doğumdan sonra da şerbet ikramının yapıldığını belirtmiştir. Bu ritüel, Türk kültürü ile benzerlik göstermektedir. Romanya’da doğum sonrası ikram edilen lohusa şerbetinin yanında kurabiye, cantık, köbete gibi yiyecekler ve lokum ikram edildiği belirtilmiştir.

Budak (2022), Isparta kültürü özel gün ve törenlerinde sunulan gastronomi uygulamaları adlı çalışmada Isparta iline özgü özel gün ve törensel yemeklerini incelemiştir. Çalışmada belirtilen törenlerin Ege Bölgesi ile benzerlik gösterdiği ancak ikram edilen yemeklerin farklılığı görülmektedir. Örneğin Ege bölgesinde düğün ve sünnet törenlerinde şehriye çorbası, etli nohut, pirinç pilavı ve helva ikramı yaygınken, Isparta ilinde pirinç çorbası, bulgur pilavı, et yemeği ve söğüş ağırlıklı ikram bulunmaktadır. Bu da coğrafi farklılıkların bölgesel yemekler üzerindeki etkisini göstermektedir. Her iki çalışmada da keşkek ortak yemek olarak görülmektedir.

Katılımcıların yaşadıkları bölgelere özgü şerbet çeşitlerinin sorulduğu soruda Bayındır bölgesinde mevlit şerbeti (n=4) ve Dikili bölgesinde koruk ve kokulu gül şerbeti tüketildiği belirtilmiştir (n=3). Bergama bölgesinde kuzu kulağı şerbeti, Tire bölgesinde sübye, somata, acı badem ezmesiyle yapılan somata, gelincik, koruk, karadut, süt, demirhindi ve kavun çekirdeğinden yapılan sübye şerbetleri popülerdir. Urla bölgesinde gelincik, mürver çiçeği, kıızılcık, gül, fıstıklı şerbetler bulunurken, Tire bölgesinde ise kavun çekirdeğinden yapılan sübye, somata, gelincik, koruk, süt, demirhindi ve karadut şerbetleri öne çıkmaktadır. Çeşme bölgesinde limonata, kıızılcık, lohusa, reyhan şerbetleri yaygındır. Ayrıca bazı bölgelerde lohusa, gül, demirhindi, çeşitli meyvelerden yapılan şerbetler de tüketilmektedir. Genel olarak demirhindi, lohusa, limonata, mevlit, karadut, koruk ve vişne şerbetleri yaygın olarak tüketilen çeşitlerdir. Tire bölgesinde ise sübye ve somata içecekleri öne çıkmaktadır.

Katılımcıların çoğunluğu (n=10) genellikle şerbetlerin meyve, şeker ve su ile yapıldığını ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar ise ek olarak karanfil, kokulu beyaz güller, limon, portakal rendesi, limon tuzu, bal, pekmez, mürver çiçeği, şekerli su, kavrulmuş şerbet fıstığı, koruk, ıtır çiçeği, pancar özü, gelincik, tarçın, muskat cevizi gibi malzemelerin kullanıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca bazı şerbetlerde baharatların tatlandırıcı olarak kullanıldığı Osmanlı döneminde bal ile tatlandırıldığını ancak günümüzde rafine şeker kullanıldığını belirtmiştir.

Şerbetlerin törensel yemeklerle tüketim durumunun nadir olduğunu ifade edilmekle birlikte katılımcıların çoğunluğu (n=14), şerbetlerin genellikle yemek arasında ya da esnasında tüketilmediğini, özel gün ve törenlerde tek başına ya da serinletici olarak tercih edildiğini belirtmişlerdir. Bir katılımcı, şerbet kültürünün Çeşme'de Osmanlı kültürünün bulunmadığı bölgelerde yaygın olmadığını ifade etmiştir. Üç katılımcı şerbetin yemek sonrası ya da kahve eşlikçisi olarak tüketildiğini belirtmişlerdir. Diğer katılımcılar (n=4), şerbetlerin törensel yemeklerle tüketilebileceğini ancak bu durumun pek sık görülmediğini belirtmişlerdir. Özellikle limonatanın yemeklerle uyumlu olabileceği ve lohusa yemeği veriliyorsa lohusa şerbetinin tüketilebileceği ifade edilmiştir. Katılımcılar (n=9), ev yapımı ve doğal şerbetlerin, özellikle karbonhidrat ağırlıklı yiyeceklerle iyi uyum sağlayacağını belirtmiştir.

Genel olarak katılımcıların çoğunluğu şerbetlerin törensel yemeklerle birlikte tüketiminin nadir olduğunu konusunda görüşlerini bildirmiştir. Şerbetin daha çok tek başına ya da serinletici olarak tercih edildiği, bazı durumlarda ise hafif tatlı şerbetlerin yemeklerle uyumlu olabileceği ifade edilmektedir. Ancak bu tür tüketim durumlarının yaygın olmadığı ve şerbetin genellikle bağımsız bir içecek olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır.

Yiyecek ve şerbet uyumunun incelenmesi kapsamında katılımcılar (n=9), karbonhidrat ağırlıklı börek, pişi, kuru pasta, hamur işi, katmer gibi yiyecekleri limonata ile eşleştirmiştir. İki katılımcı ağır ve yağlı et yemekleriyle meyan kötü şerbetini ve reyhan şerbetlerini eşleştirmiştir. Başka bir katılımcı koruk şerbetinin hafif, az yağlı yemeklerle ve tiramisuyla eşleşebileceğini belirtmiştir. Dört katılımcı şerbetleri tuzlu yiyecekler yerine tatlılarla eşleştirmiş, limonata ve ev baklavası, koruk şerbeti ve kalburabastı gibi kombinasyonları düşündüğünü belirtmişlerdir. Bazı katılımcılar (n=3), şerbetlerin daha ağır ve yağlı yiyeceklerle uyumlu olacağını belirtmiştir. Bu bağlamda şerbetlerin keşkek ve pirinç pilavı ile en uyumlu olduğunu belirtilmiştir. İki katılımcı ise şerbetlerin genellikle tatlı içecekler olduğunu ve bu nedenle tatlılarla tüketilmemesi gerektiğini düşündüğünü ifade etmiştir. Görüşmeler sonucunda sünnet törenlerinde ikram edilen limonata ile pirinç pilavı, Sığacık bölgesinde hıdrellez için yapılan ekmek dolması ile koruk şerbeti, bayramlarda yapılan ev baklavası ile limonata, Foça yöresinde bayramlarda yapılan kaskalidalı fincan böreği ile karadut şerbeti, yine Foça'da bayramlarda yapılan kakavya ile koruk şerbeti, hemen her bölgede düğün, sünnet, asker uğurlama gibi törenlerde yapılan keşkek ile koruk ve üzüm şerbetleri, ramazan bayramlarında yapılan kalburabastı ile koruk şerbeti, İzmir ilinde hayır yapma amacıyla, anmalarda ve cenazelerde dökülen lokma ile gelincik şerbeti, Ege bölgesinde özel günlerde sofrada bulunan ot yemekleri ile de koruk şerbetinin eşleştirildiği görülmüştür. Ayrıca katılımcılar, İzmir'in köklü içeceği sübye içeceği ile tavuklu pilav eşleşmesi yapmıştır.

Katılımcıların diğer yorumları ve eşleştirmeleri de metinde yer almaktadır.

Törensel yemek ve geleneksel şerbetlere menülerinde ve günlük hayatta katılımcıların çoğunluğu (n=8), nadiren veya hiç yer vermediğini belirtmiştir. Bazı katılımcılar, özel günlerde mevlit şerbeti veya bayramlarda ekmek dolması gibi törensel yiyecekleri tükettiklerini ifade etmiştir. Bazıları ise doğal ve yöresel olan

şerbetleri tercih ettiklerini belirtmiştir. Evde yapılan limonata, koruk şerbeti, reyhan şerbeti gibi içecekler sıklıkla tüketilenler arasındadır. Törensel yemekler arasında etli nohut ve pilav ön plana çıkmıştır. Bazı katılımcılar (n=2) ise maliyetli ve meşakkatli olan törensel yemekleri günlük hayatlarında tercih etmediklerini belirtmiştir. Şehir merkezinde yaşayan katılımcılar, törensel yiyecekleri tüketme eğiliminde değillerken, ilçelerde yaşayanlar yaz aylarında evde şerbet çeşitlerini tüketmeyi tercih etmişlerdir. Törensel yemeklerin genellikle et ile yapılmasının maddiyat açısından zorluk yarattığı ve bu nedenle sık sık tüketilmediği ifade edilmiştir.

Bölgeye ait törensel yemeklerin ve geleneksel şerbetlerin çoğunlukla özel günlerde yapıldığı belirtilmiş ancak bazı katılımcılar, ziyaretçilerin gözlemelerini Bayındır'daki gözleme evlerinden, keşkeği Çiçekevler'e gitmek suretiyle deneyebileceklerini ifade etmiştir. Dikili Bademli Köyü'ne gelen ziyaretçilerin, bölgede bu yiyecekleri üreten işletmelerden temin edebilecekleri ve özel günlere katılım sağlayarak törenlerde ikram edilen yiyecekleri tadabilecekleri belirtilmiştir. Ayrıca koruk şerbetini de deneyebileceklerini ifade edilmiştir. Yelki bölgesine gelen ziyaretçilerin yerel üretici pazarını ziyaret ederek Yelki Kadın Kooperatifinin yöresel ürünlerini deneyebilecekleri, Kemalpaşa'da ise pazar günleri kurulan yöresel pazarda limonata ve yöresel yiyeceklerin bulunduğu belirtilmiştir. Urla'ya gelen ziyaretçilerin ise birçok işletmede yöresel yiyecekleri bulabilecekleri, yerel festivallere, üretici pazarlarına ve düzenlenen törenlere katılarak bu yiyecek ve şerbetlere ulaşılabilirliği belirtilmiştir. Kemeraltı çarşısı, halk pazarları ve eski esnaf lokantaları da ziyaretçilerin bu lezzetlere ulaşabileceği önemli noktalar olarak vurgulanmıştır. Bazı katılımcılar ise bu tür yiyecek ve şerbetlerin üretimi ve tüketiminin günümüzde azaldığını, ancak önceden planlama yapılırsa düğün yemeklerine katılma şansı olduğunu ifade etmişlerdir.

Türk mutfağına ait törensel yemekler ve şerbetler hakkında değerlendirme yapıldığında törensel yemeklerin bir kültür göstergesi olduğu ve yaşatılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Ayrıca, küçük beldelerde hala törensel yemeklerin işlevini sürdürdüğü ancak şerbet kültürünün unutulmaya yüz tuttuğu ve gazlı içeceklerin daha yaygın hale geldiği belirtilmiştir. Birkaç katılımcı, Türk mutfağındaki törensel yemeklerin Türk örf ve adetlerini temsil ettiğini ve hala yaşatıldığını düşündüklerini belirtmişlerdir. Ayrıca, bazı katılımcılar geleneksel tatların sürdürülebilirliğine vurgu

yapmış ve yerel halkın ve profesyonel aşçıların birlikte çalışmasının önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılar ise törensel yemeklerin toplumu bir araya getirci bir rolü olduğunu, şerbetlerin ise sağlık açısından önemli olduğunu ve kültürel sembolik anlamlar taşıdığını belirtmişlerdir.

Gastronomi turizmi açısından Ege Bölgesi'nin çekiciliği, katılımcıların verdiği bilgilere göre çeşitli unsurlara dayanmaktadır. Deniz ürünleri, zeytinyağlı ve ot yemekleri bölgenin en önemli çekicilik faktörleri olarak belirtilmiştir. Ot çeşitliliğinin çok fazla olması, farklı pişirme teknikleriyle birçok farklı yemeğin oluşmasına olanak sağladığı iletilmiştir. Ayrıca odun ateşinde pişen yemeklerin Ege'ye özgü olduğu ve gastronomi turistlerinin bu lezzetleri denemek için bölgeye geldiği belirtilmiştir. Katılımcılar ayrıca Ege Bölgesi'nin diğer bölgelerden farklı kültürlerin kimliğini barındırdığını ve bu çeşitliliğin gastronomi turizmi için çekicilik oluşturduğunu ifade etmişlerdir.

Festivallerin ve özellikle Urla bölgesindeki fine dining restoranların Ege Bölgesi'nin gastronomi turizmi açısından ön plana çıkmasında etkili olduğu belirtilmiştir. Slow Food, Ark of Taste gibi uluslararası organizasyonların Ege Bölgesi'nde yer aldığı ve yerel yemeklerin korunması ve tanıtımı için çaba gösterildiği belirtilmiştir. Ege Bölgesi'nin genel olarak çok kültürlü yapısı, göçler ve farklı milletlerin katkısıyla zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu vurgulanmıştır. Bunun yanı sıra, bölgenin coğrafi özellikleri, ürün çeşitliliği ve yöresel lezzetlerinin tanıtımının daha iyi yapılması gerektiği ifade edilmiştir.

Törensel yemekler ve şerbetlerin gastronomi turizmi açısından çekicilik oluşturma potansiyelini değerlendirildiğinde yöresel festivallerde ve şenliklerde törensel yemeklerin yapıldığı ve talep gördüğü belirtilmiştir. Ancak festival sonrası bölgeye gelen turistlerin bu yemekleri sormadığı ifade edilmiştir. Bazı katılımcılar, törensel yemeklerin ve şerbetlerin gastronomi turizmi açısından yüksek potansiyele sahip olduğunu, ancak doğru bir tanıtım yapılmadığı takdirde bu potansiyelin kullanılamayacağını vurgulamışlardır. Bölgeye gelen turistlerin ot yemeklerini ve keşkeği tercih ettiği ifade edilmiştir. Katılımcılar, törensel yemek ve şerbetlerin potansiyelinin açığa çıkarılması için reçetelerin standartlaştırılması, yerel otoriteler tarafından tanıtımlarının yapılması gerektiğini belirtmişlerdir. Ayrıca, törensel yemeklerin ve şerbetlerin bölgede canlandırma şeklinde sunulması ve yöresel

kıyafetler ve müziklerle desteklenmesi gerektiği ifade edilmiştir. Katılımcılar, doğru tanıtımın yapılması ve işletmelere destek verilmesi gerektiğini vurgulamışlardır. Araştırma kapsamında, törensel yemeklerin ve şerbetlerin gastronomi turizmi için büyük bir potansiyele sahip olduğu, ancak doğru tanıtım ve destekle bu potansiyelin değerlendirilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Törensel yemekler ve şerbetlerin gelecek nesillere aktarımı, sürdürülebilirliği, üretim ve tüketimin teşvik edilmesine yönelik çalışmalar içerisinde tariflerin unutulmaması gerektiğinin önemli bir faktör olduğu vurgulanmıştır. Bu tariflerin yazılı hale getirilerek reçetelerinin standartlaştırılması gerekmektedir. Katılımcılar tarafından genç neslin bu konuda eğitilmesinde ailelerin ve gastronomi alanında eğitim veren okullarının, kursların önemli bir rol oynadığını belirtilmiştir. Özellikle sağlıksız gazlı içeceklerin yerine evde küçük yaşta doğal şerbet yapma ve tüketmeye teşvik edilmesi gerektiği konusunda hemfikir olunmuştur. Bir katılımcı, eğitmenlik yaptığı okulun gastronomi bölümünde Ege mutfağının ön plana çıktığını ancak diğer yöresel yemeklerin de öğrencilere öğretilmesi gerektiğini belirtmiştir. Törensel yemek ve şerbetlerin füzyonunu vurgulayan festivallerin düzenlenmesi gerektiği ifade edilmiştir. Yerel otoritelerin, yöresel lezzetlere odaklanan festivaller düzenlemesi ve bu lezzetleri sürdüren işletmelere destek ve teşvik sağlaması gerektiği görüşüne katılımcılar tarafından yoğun bir şekilde vurgu yapılmıştır.

Bazı katılımcılar, yerel lezzetlerin ve şerbetlerin öne çıktığı işletmelerin sayısının artırılması gerektiğini belirtmişlerdir. Ayrıca, bu lezzetlerin tanıtımında etkili olan festivallere ağırlık verilmesi, doğal ve sağlıklı beslenmeyi teşvik eden menülerin oluşturulması önerilmiştir. Diğer öneriler arasında, kooperatiflerin ve köy pazarlarının yerel otoriteler tarafından desteklenmesi, gençlerin fast-food beslenmeden uzak tutulması, tariflerin kitaplarda yayınlanması, törensel yemek ve şerbetlerin günümüz trendlerine uygun hale getirilmesi, ailelerin ve eğitim kurumlarının bu konuda önemli bir rol üstlenmesi, kaynakların birleştirilerek standart reçeteler oluşturulması, gastronomi okullarında törensel yemek ve şerbetlerin müfredat içerisine alınması, yerel yönetimlerin teşvik sağlaması yer almaktadır.

Araştırma kapsamında üç katılımcı tarafından törensel yemek kültürünün aile içi geleneksel ve özel bir ritüel olduğu, bunun gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla restoran menülerinde kullanılmasının kendilerine göre etik olmadığı

görüşünde bulunulmuştur. Değerlendirme konuya farklı bir bakış açısı kazandırmakla birlikte derinlemesine incelenmesi gereken bir sonuç olarak karşımıza çıkmaktadır.

Âdemoğlu (2022), Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları adlı doktora tez çalışmasından elde ettiği bulguları yorumlarken geleneksel ve törensel yemek ve uygulamalarının sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere aktarımı konusunda sorunlar olduğunu belirtmiş ve bu durumun önlenmesi adına birtakım önerilerde bulunmuştur. Tören ve tariflerin yazıya dökülerek kayıt altına alınması, konuyla ilgili kayıtların yayına dönüştürülmesi, yapılan ar-ge çalışmalarının sayısının artırılması çalışma sonucu elde edilen ortak bulgulardandır.

Çalışma kapsamında “Ege mutfağına özgü törensel yemekler ve şerbetlerin birlikte uyum oluşturmalarının mümkünlüğü nedir ?” ana sorusuna yanıt aranmıştır. İzmir ili örneği üzerinden yapılan yiyecek ve şerbet uyumlulukları değerlendirildiğinde törensel yemekler kapsamında ortaya konulan şerbetler katılımcılar tarafından; sünnet törenlerinde ikram edilen limonata ile pirinç pilavı, Sığacık bölgesinde hıdrellez için yapılan ekmek dolması ile koruk şerbeti, bayramlarda yapılan ev baklavası ile limonata, Foça yöresinde bayramlarda yapılan kafeleli fincan böreği ile karadut şerbeti, yine Foça’da bayramlarda yapılan kakavya ile koruk şerbeti, hemen her bölgede düğün, sünnet, asker uğurlama gibi törenlerde yapılan keşkek ile koruk ve üzüm şerbetleri, ramazan bayramlarında yapılan kalburabastı ile koruk şerbeti, İzmir ilinde hayır yapma amacıyla, anmalarda ve cenazelerde dökülen lokma ile gelincik şerbeti, Ege bölgesinde özel günlerde sofrada bulunan ot yemekleri ile de koruk şerbeti eşleştirmeleri yapılmıştır. Ayrıca yine sünnet düğününde dağıtılan tavuklu pilav ile sübye içeceği eşleştirilmiştir.

Araştırma sonucu katılımcılarla yapılan görüşmelerin ve literatür araştırmasının sonucunda elde edilen veriler ışığında Ege bölgesinde yer alan törensel yemek ve şerbetlerin uyum düzeyleri incelenmiş olup, törensel yemek ve geleneksel şerbetlerin özellikle gastronomi turizmi açısından bir çekicilik unsuru haline gelerek destinasyona katkı sağlaması amacıyla oluşturulan önerilere aşağıda yer verilmiştir.

- Törensel yemek ve şerbetlerin varlığının korunması, üretim ve tüketimini teşvik edilmesi amacıyla yerel yönetimlerin sağlayacağı destekler büyük önem taşımaktadır. "Bu programlar, yerel üreticilere finansal destek sağlama,

pazarlama ve tanıtım faaliyetlerine katkıda bulunma, üretim tesislerinin modernizasyonunu teşvik etme gibi unsurları içerebilir.

- Unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve şerbetleri devam ettiren işletmelere sigortası ve maaşı yerel otoriteler tarafından karşılanan çıraklar yerleştirilerek bu ürünlerin sürekliliğinin sağlanabileceği düşünülmektedir.
- Yerel yönetimler, yöresel ve törensel yiyeceklerin satıldığı ve tanıtıldığı pazar yerlerinin oluşturulmasını teşvik edebilir. Bu pazarlar, yerel üreticilere doğrudan erişim sağlayarak ve tüketicileri yerel ürünlere yönlendirebilir. Ayrıca, pazarların düzenli olarak izlenmesi ve çeşitli etkinliklerin gerçekleştirilmesi, yerel mutfak kültürünün tanıtımını destekleyebilir.
- Eğitim ve Danışmanlık kapsamında yerel yönetimler, tören yemeklerinin ve şerbetlerin hazırlanması ve sunulması konusunda eğitim programları düzenleyebilir. Bu programlar, girişimcilere, şeflere ve yerel işletmelere yönelik mesleki becerilerin geliştirilmesine yardımcı olur. Ayrıca, işletme yönetimi, hijyen standartları ve pazarlama konularında danışmanlık hizmetleri sunulabilir.
- Farkındalık oluşturmak adına gastronomi alanında eğitim veren meslek liseleri, gastronomi ve turizm alanında önlisans, lisans ve lisansüstü eğitim veren kurum ve kuruluşlarda bölgeye özgü törensel yemekler ve şerbetler konusunda çalışmalar yapılabilir.
- Eğitim kurumları, yerel mutfak kültürünü, törensel yemek ve geleneksel şerbetlerin yapımını öğreten dersler ve etkinliklerle öğrencileri bilinçlendirebilir. Yemek pişirme atölyeleri, mutfak ziyaretleri, yerel tarım ve üretimle ilgili eğitimler gibi etkinliklerle öğrencilere geleneksel yemeklerin önemi ve değeri aktarılabilir.
- Gastronomi alanında lisans eğitimi veren kurum ve kuruluşlar ile mesleki eğitim kurumları, törensel yemek ve şerbetlerin hazırlanması konusunda öğrencilere temel eğitim sağlayabilir. Aynı zamanda, yerel mutfak kültürünün araştırılması ve yeniden keşfedilmesi için öğrencilere projeler verilebilir.
- Turizm sektörü, yerel mutfak kültürünün tanıtılması için önemli bir fırsat olarak değerlendirilebilir. Yerel festivaller, yemek yarışmaları ve diğer etkinlikler, yerel halkı ve turistleri bir araya getirerek törensel ve geleneksel

yemeklerin paylaşılmasını sağlayabilir. Turistik bölgelerde yerel restoranlara öncelik verilmesi ve yerel ürünlerin kullanılması teşvik edilebilir.

- Üniversitelerin turizm rehberliği bölümlerinde bölgelere özgü törensel yemek ve geleneksel şerbetlerin eğitiminin verilmesi, gerçekleştirilen turlarda eğitim alan rehberlerin görev almaları durumunda bölgeyi ziyaret eden turistler için bilgilendirici olacağı düşünülmektedir.
- Yerel mutfak kültürünün korunması için bölgeye özgü törensel yemek ve şerbetlerin belgelenmesi ve kayıt altına alınması önemlidir. Bu, tariflerin, malzemelerin, pişirme tekniklerinin ve sunumların ayrıntılı olarak kaydedilmesini içermelidir. Belgeleme çalışmaları, yerel toplulukların katılımını da içermeli ve yaşlı nesillerden bilgi ve deneyimlerin toplanmasını hedeflemelidir.
- Yerel mutfak mirası alanları, törensel yemeklerin ve mutfak kültürünün korunmasına yönelik önemli bir adımdır. Bu alanlar, geleneksel restoranları, pişirme atölyelerini, yerel üreticileri ve diğer ilgili işletmeleri içerebilir. Yerel yönetimler, bu alanların oluşturulmasına destek verebilir ve koruma tedbirlerini uygulayabilir.
- Gençlerin fast-food kültüründen uzak tutulması için sağlıklı beslenme alışkanlıklarının teşvik edilmesi önemlidir. Bu, okullarda sağlıklı yemek seçeneklerinin sunulması, ailelerin geleneksel yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesini teşvik etmesiyle gerçekleştirilebilir. Gazlı içeceklerin tüketilmesi yerine şerbet tüketiminin teşvik edilmesi amacıyla özellikle kalabalık turistik meydanlara şerbet satan büfeler yerleştirilebilir.

KAYNAKÇA

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11).

Acar, Z. (2015). *Birlik ve Beraberliğin Sembolü “Nevruz Bayramı*. <https://yesiligidir.com/yazar/yazi/7713>, (10.05.2023).

Ademoğlu, A. (2022). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ndeki Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.

Âdemoğlu, A. ve Durlu Özkaya, F. (2021). Özel Gün ve Tören Yemekleri: Ethnic Foods Dergisi Üzerine Bir İnceleme. *Journal Of Gastronomy, Hospitality, And Travel*, 4(2): 248-257.

Afyon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). *Hayatı Dönüm Noktaları*. <https://afyon.ktb.gov.tr/TR-63447/hayatin-donum-noktalari.html>, (5 Nisan 2023).

Ahmad, I., Shamsi, S. ve Zaman, R. (2016). Sharbat: An Important Dosage Form Of Unani System Of Medicine. *Medical Journal Of Islamic World Academy Of Sciences*, 24(3): 83-88.

Ahmed, R. ve Din, I. (2013). Prospects And Challenges For Soft Drinks Industry: Research Analysis Of Rooh Afza As The Case. *Radix International Journal Of Banking, Finance And Accounting*, 2(4).

Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları* (Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Ana Sanat Dalı, Eskişehir.

Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). *Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretlemeli Ürünler*. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Akbulut, D. (2010). Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (55), 269-280.

Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Akgül, A. E. (2006). *Popüler Kültür-Televizyon İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme*. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Akın, G., Gültekin, T. ve Özkoçak, V. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji Dergisi*, 30, 33-53.

Akkor, Ö. (2014). *Selçuklu Mutfağı*, (2. Baskı). İstanbul: Alfa Yayınevi.

Akpınar, T. (1999). *Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi*, İstanbul: İletişim Yayınları.

Akputat, N. A. (2020). Ödemiş İlçesinin (İzmir) Yöresel Yemekler Açısından İncelenmesi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(7): 518-534.

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(3): 79-89.

Akyol, C., Zengin, B., Akkaşoğlu, S. ve Ulama, Ş. (2018). Destinasyon Pazarlamasında İmaj Rolünün Üniversite Öğrencileri Tarafından Algılanması; Arhavi Meslek Yüksekokulu Örneği, MANAS. *Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(2):637-655.

Akyol, C. ve Zengin, B. (2021). Destinasyon Kavramının Yeniden Yapılandırılması Üzerine Düşünsel Bir İnceleme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2472–2485.

Albustanlıoğlu, T. (2021). Gastroarkeoloji; Tarihsel Serüveni İçinde Ateşin Bulunması ve Yemek Pişirme. *Bilim ve Ütopya Dergisi*, 27(326): 16-19.

Altıntaş, V. ve Hazarhun, E. (2020). İzmir'in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açıları. *International Journal Of Applied Economic And Finance Studies*, 5(2): 13-36.

Altunatmaz, S. S., Kahraman, T. ve Aksu, F. Y. (2010). Probiyotik Gıdalar ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (19): 90-95.

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı* (6. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Ank, L. A. (1992). *Psikolojide Bilimsel Yöntem*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Basımevi.

Aras, E. (2021). Türklerde Nevruz Bayramı. *Giresun Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 7(2), 345-370.

Argıllı, E. (2005). *Elif'in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif*. İstanbul: Omega Yayınları.

Atilla, N. (2012). *Rumeli'den II: Makedon Mutfağı Seminer Notları*, Yemek Sanatları Merkezi, İstanbul.

Atkinson, R. ve Flint, J. (2001). Accessing hidden and hard-to-reach populations: Snowball research strategies. *Social Research Update*, 33(1): 1-4.

Aykaç, G., Uzun, M. B. ve Özçelikay, G. (2014). Her Yönüyle Çay “Camellia Sinensis”. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 4(1): 1-5.

Aytaş, G. (2018). Türklerin Hıdırellez Kutlamalarında Motif Değerler ve Kültürel Kodlar. Bildiri Kitabı-1, 62.

Bailey, E. J. (2014). *Food Rituals*. In: Thompson, P.B., Kaplan, D.M. (eds) *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Springer: Dordrecht.

Bajmaku, A. (2014). *Kahve Kültürü ve Kahvehane Mekanlarının Sosyo Kültürel ve Politik Yaklaşımlar ile Popüler Kültür Çerçevesinde Değerlendirilmesi: Kosova Örneği*. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi / Fen Bilimleri Enstitüsü / İç Mimarlık Ana Bilim Dalı, İstanbul.

Bakırcı, G. T., Bucak T. ve Turhan K. (2017). Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2): 230- 240.

Bakiler, B.Y. (1974). “Sivas’ta Batıl İtikatlar”, *Sivas Folkloru*, (2): 13.

Baldan, O. (2017). “Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir?”, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, s. 265-278.

Basat, E. M. (2013). *Ritüellerin Güçlü Sembolleri: Geçiş Töreni Yemekleri, Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye – Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri Kitabı*, Ankara.

Baş, E. (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45(1): 67-90.

Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(3): 135-149.

Batu, A. (2017). Moleküler Gastronomi Bakış Açısıyla Gıdaların Tat ve Aroma Algıları. *Aydın Gastronomy*, 1(1): 25-36.

Bayat, F., Cicioğlu, M. N. (2008). Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlid Okuma Geleneği. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19): 147-155.

Baydar, A. İ. ve Yılmaz, C. (2022). Gündelik Hayat Bağlamında Levanten Kimliğinin Sunumu. *Sosyoloji Notları*, 6(2): 24-53.

Bayrı, M. (1972). *Halit; İstanbul Folkloru*, (2. Baskı). İstanbul Eser Yayınları.

Baysal, A. (1993a). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Baysal, A., (2002), *Beslenme Kültürümüz*, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı Kültür Eserleri: 389. Ankara: TTK Basımevi.

Bazeley, P. (2013). *Qualitative Data Analysis: Practical Strategies*. Sage.

Bedirhan, Y. (2009). *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*, Konya: Eğitim Kitabevi.

Belge, M. (2016), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, (14. Baskı) İstanbul: İletişim Yayınları.

Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M. ve Santos-Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171.

Berber, O. (2009). Türk Kültüründe Eğlence Ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler . *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (10) , 1-11.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87). 159-169.

Biernacki, P. ve Waldorf, D. (1981). Snowball sampling: Problems and techniques of chain referral sampling. *Sociological Methods & Research*, 10(2): 141-163.

Bilge, F. A. ve Aktaş, E. (2019). Nostaljik Bölge Pazarlaması: Sille Örneği. *Selçuk Üniversitesi Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, (18): 1-9.

Bilgin, A. (2008) *Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yy)* İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Bilgin, A. (2003). *Matbah-ı Âmire*. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 28, 115-119.

Bilgin, A. (2008). “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Bilgin, A. (2008b). *Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (14.-17. Yüzyıl)*, Yemek Kitabı: Tarih, Halkbilimi, Edebiyat. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Boran, M. (2020). Kurban İbadeti ve Bazı Güncel Meseleler. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1): 64-84.

Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *International Journal Of Social And Economic Sciences*, 5(1): 85-90.

Büyükalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Bayrakcı, S. (2016). Kalkınma Planları Kapsamında Turizm Endüstrisinin Değerlendirilmesi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, 11: 186-201.

Ceyhun Sezgin, A. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Demirhindi Şerbeti ve Gastronomi Turizmine Katkısı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(1), 13–18.

Ceyhun Sezgin, A. ve Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.

Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı'nın Yerine Bir Bakış, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, 28, s. 49-61.

Claude, C. (2002). Osmanlılardan Önce Anadolu, Çev. Erol Üyepazacı.(s.112). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Coşkun, S. (2010). Sünnet ve Geleneğin Döngüsel Yapısı Üzerine. *Hadis Tetkikleri Dergisi*, 8(2): 7-24.

Cömert, M., Kızılkaya, Ö. ve Durlu-Özkaya, F. (2009). *Türk Mutfağında ve Turizm İşletmelerinde Salebin Yeri*. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, (17-18.04.2009). Antalya, Türkiye.

Creswell, J. W. ve Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage Publications.

Crouch, G. I. (2007). *Modelling Destination Competitiveness; A Survey and Analysis of the Impact of Competitiveness Attributes, Technical Report*, Australia: CRC for Sustainable Tourism Pty Ltd.

Çağmlar, Z. (2017). Çukurova Yöresinde Anma, Kutlama ve Bayramlar. *Journal Of International Social Research*, 10(53).

- Çakıcıoğlu, R. O. (2007). Levanten Kavramı ve Levantenler Üzerine Bir İnceleme. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (22): 337-356.,
- Çakmak, M. (2022). İzmir Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7): 934-949.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1): 100-115.
- Çatır, O. ve Eşref, A. Y. (2018). Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3): 211-224.
- Çelik, M. ve Aksoy, M. (2017). Şanlıurfa'da Özel Günlerde Yapılan Yemeklere Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(1): 136-144.
- Çelik, S. D. Y. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Milli Folklor Dergisi*, (86), 127-139.
- Çerikan, F. U. (2019). Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 8(1): 481-511.
- Çetin, C. (2008). Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48(2): 111-126.
- Çetin, F. (2011). XVI. Asır Alman Seyyahlarında Osmanlı (Türk) Toplumu ve İnsanına Dair Bilgisizlik ve Tarihi Önyargıların İzleri. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (1): 39-58.

Çetin, M., Demirel, H. ve Çetin, K. (2019) *Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği*. VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium (Pp. 19-20).

Çetin, N. (2018). Türk Töresinde Askerliğin Yeri ve Türkiye’de Askerliğe Bakış Açısında Meydana Gelen Değişmeler. *Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1): 161-175.

Çınar, G. ve Keskin, B. (2018). Bulanık Eşli Karşılaştırma Yöntemiyle Gençlerin Alkolsüz İçecek Tüketim Tercihlerinin Belirlemesi. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 13 (1), 9-16.

Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Konya; Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Çınar, Z. ve Sormaz, Ü. (2021). *Geçiş Dönemleri Yöresel Mutfak Kültürü: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*. *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar* (Editör: A. Kaya, M. Yılmaz, S. Yetimoğlu). Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları.

Çiftçi, N. (2019). *Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi.

Çinpolat, S. (2017). Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam’da Sünnetin Yeri. *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 2(3): 109-126.

Çuhadar, M., Küçükyaman, M. A. ve Şaşmaz, M. A. (2018). Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, (3), 125-142.

Dávid, L. ve Tözsér, A. (26-27 March 2009). *Destination Management in Hungarian Tourism*. 4. Aspects and Visions of Applied Economics and Informatics Congress, Halle: Budapest.s: 81-84.

Demir, A. (2008). *Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri Çorba: Tarhana Çorbası*. Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Demircan, Ş., Kurt, G., Çeken, H. ve Özer, Ç. (2022). Yöresel Ürünlerin Kültür Turizminin Gelişimindeki Rolü: Mardin İli Örneği. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2): 144-155.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). *Denizli Yemek Kültürü*. <https://denizli.ktb.gov.tr/TR-212083/denizli-yemek-kulturu.html>, (11 Mayıs 2023).

Denk, E. (2021). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünler. *Journal Of Silk Road Tourism Research*, 1(1): 51-61.

Dereli, A. M., (1989), *Ticari Mutfak. Ders notları-1*. Ankara: TURBAN

Deveci B (2020) Kültür ve Yemek Kültürü, *Yemek Kültür ve Toplum*. edit. Neslihan Çetinkaya. Ankara: Nobel Yayınları.

Doğan, M. ve Özeltin, E. (2022). Bozanın Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Geleneksel Boza Üreticileri Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7 (2): 1-13.

Du Rand, G. E. ve Heath, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.

Duman, E., ve Yazıcı, A. S. (2018). Yaş İncir (Mor Güz-Sarı Lop) Çekirdek ve Çekirdek Yağlarının Fiziko-Kimyasal Özellikleri. *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 28(1): 69-76.

Durmuş, İ. (2014). Türk Kültür Çevresinde Kımız. *Milli Folklor Dergisi*, 13(104): 75-84.

Edelstein, S. (Ed.). (2011). *Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals*. Boston: Massachusetts: Jones and Bartlett Publishers.

Efendi, T. (2005). *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Dönence.

Eker, G. Ö. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/ Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevi. *Milli Folklor Dergisi*, 30(120): 170-182.

Ender, G., Karagözlü, C., Yerlikaya, O. ve Akbulut, N. (2006). Dünyada ve Türkiye’de Tüketimi Artan Fermente Süt İçecekleri. *Türkiye*, (9), 24-26.

Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Aratoğlu, C. (2018). Festivallerin Bölge Turizmine Katkıları ve Sürdürülebilirliği: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 228, 245.

Erdoğan, E. (2010) *Türkiye Selçukluları Mutfağı*. (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Erdoğan Aracı, Ü. (2016). *Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm*. Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.

Erdođdu, A. (2009), 'Hünkâr Beğendi' İçinde Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri, ss. 61-71, Ankara: Kùltür ve Turizm Bakanlığı.

Ergin, Y.B. (2022). *Mutfağın Sarayı: Seyahatnamelerde Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Cezve Kitap Yayınları.

Ergüder, S. B. (2019). *Geleneksel İçeceğımız Bozanın Tüketim Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Örneğı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Eroğlu, E. ve Sarıca, N. (2012). Midyat Süryanilerinin Düğün Gelenekleri. *Electronic Turkish Studies*, 7(3).

Erol, G. ve Alaşhan A. (2020). Özel Günlerdeki Geleneksel Yemek Anlayışının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi: Ürgüp Örneğı. *Turkish Studies-Social Sciences*, 15(8): 3521-3538.

Ersoy, Y. (2002). *Türk Mutfak Kùltürü*. *Türkler*, (s. 222-229). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.

Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kùltürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1).

Eschevins, A., Giboreau, A., Allard, T. ve Dacremont, C. (2018). The Role Of Aromatic Similarity in Food and Beverage Pairing. *Food Quality And Preference*, 65, 18-27.

Esen, F. Ö. ve Kılıç, B. (2020). Muğla Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla İncelenmesi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(10): 814-834.

Feyiz, F. (2021). Osmanlı Şehir Mekânlarına Bir Örnek: Bozahaneler. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 4(1): 1-9.

Fink, A. (2013). *Conducting research literature reviews: From paper to the internet*. Sage publications.

Fontana, A. ve Frey, J. H. (2005). The interview: From neutral stance to political involvement. *Handbook of qualitative research*, 3(1): 695-727.

Framke, W. (2002). The Destinastion as a Concept: A Discussion of the Business Related Perspective versus the Socio-Cultural Approach in Tourism Theory, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 2(2):92-108.

Freedman, P. (2008). *Yemek: Damak Tadının Tarihi* (çev. N. El- hüseyini), İstanbul: Oğlak Yayınları.

Getz, D. ve Brown, G. (2006). Critical Success Factors For Wine Tourism Regions: A Demand Analysis. *Tourism Management*, (27): 146-158.

Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Routledge.

Girgin, H. N. (2018). *Anadolu'da Yetişen Salep Orkidesi Tohumlarının İmmobilize Edilerek Çimlenebilir Hale Getirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Göçer, A. (2015). Bektaşî Türkmenlerinde Halk İnançlarının Sosyal Yaşamdaki İzleri Üzerine Bir Araştırma: Yörük Köyü Örneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, (73): 31-48.

Göçmen, Y. (2023). *Mazideki Tire Yahudileri*. İzmir: Efe Ofset Matbaacılık Ltd. Şti.

Gök, S. A., Sezgin, A. C. ve Yıldırım, F. (2017). Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 1(1): 61-70.

Gökçe, S. (2019). Devrimci Kültür. *Demokratik Modernite Düşünce ve Kuram Dergisi*, 13.

Guzman, T. L. ve Canizares, S. S. (2011), ‘Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 2 (1), ss. 63-72.

Güldemir, O. (2014). *Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme*, VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 4-5 Nisan, Kuşadası, Aydın, 346-358.

Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 6(1): 16-19.

Güleç, M. M. (2011). Kutsal ve Profan Unsurların Bir Arada Yaratıldığı Kutlamalar. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 65.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 26: 24-30.

Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 28: 227-238.

Güntekin, R. N. (1996). *Gökyüzü*, (10. Baskı). İstanbul: İnkılâp Kitabevi.

Güral, S. (2015). *Türk Kültüründe Kahvenin Yeri*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Eskişehir, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Seramik Ana Sanat Dalı.

Gürçayır Teke, S. (2016). *Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin “Gelenekselliği” ve Sürdürülebilirliği*, (Editör) M. Hoppal, Ö. Oğuz ve. Ö. Özünel: Tatların Benzer Dünyası: Türk- Macar Ortak Yemek Kültürü içinde (ss.83-90). Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.

Gürhan, İ. (2022). *Levanten Kültürünün 19. Yüzyıl İzmir Kent Formu ve Dokusunda İzleri*. In Proceedings of the International Conference of Contemporary Affairs in Architecture and Urbanism-ICCAUA, 5 (1): 719-727.

Gürsoy, D. (2005). *Sohbetin Bahanesi Kahve*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi* (1. Basım). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2018). *Midenin Cilasası Çorba*, İstanbul: Oğlak Yayınları.

Oberling, G. ve Smith, G.M. (2001). *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: USAŞ Yayınevi.

Halıcı, N. (2008). ‘*Türk Halk Mutfağı*’, *İçinde: Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2008.

Halıcı, N. (2008). Tandır değil fırın kebabı. *Konyalife Dergisi*, 17: 118.

Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Hall. M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N. ve Cambourne B. (2003) *Food Tourism Around The World: Development, Management And Markets*. Butterworth-Heinemann: Elsevier.

Hansen, A. (2003) *İletişim Araştırmalarında İçerik Çözümlemesi*. Çev. M.S.Çebi, Ankara: Alternatif Yayınları.

Hasırcılar, A. (2018). *Kara kazan bereketi özel gün sofraları*. Akçiçek, E., Kadioğlu Çevik, N., Duranlı, M., Dönmez Fedakâr, P., Ötleş, S., & Uhri, A (Ed.), İzmir'in Lezzet Öyküsü (s. 193-209). İzmir: İzmir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2).

Haugland, S. A., Grønseth, H. N. B. ve Aarstad, J. (2011). Development of Tourism Destinations: An Integrated Multilevel Perspective. *Annals of Tourism Research*, 38(1):268-29

Hawzah News Agency (2020). *Ramadan Traditions and their origins in Egypt*. <https://en.hawzahnews.com/news/360402/Ramadan-traditions-and-their-origins-In-Egypt>, (11 Nisan 2023).

Hegarty, J. A. (2009). How Might Gastronomy Be a Suitable Discipline for Testing the Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May be Called Avant-Garden. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7, s. 1-18.

Hsu, C. H. C., Wolfe, K. ve Kang, K. S. (2004). Image Assessment for a Destination with Limited Comparative Advantages. *Tourism Management*, 25:121-126

Işık, N., Kılıçaslan, A., Güldemir, O., Derin, D. Ö. ve Barı, N. (2017). İlgin Mutfak Kùltürü ve Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38): 86-94.

Işın, P. M. (2008). *Gölbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi.

İbiş, S. (2021). Sürdürülebilir Gastronomide Organik Tarım ile İyi Tarım Uygulamalarının Yeri ve Önemi. *Sosyal, Beşerî Ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5): 487-498.

İnam, Y. (23 Ekim 2015). *Gastronomika'nın Anadolu'sunda Bayram Mutfacı*. https://medium.com/@gastronomika_tr/gastronomika-n%C4%B1n-anadolu-sunda-bayram-mutfa%C4%9F%C4%B1-f99362f06259 (01.05.2023).

İpkoparan, B. ve Özkanlı, O. (2020). İzmir Sefarad Mutfacının Günümüzdeki Yeri. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(2): 1527-1541.

İzmir Kùltür ve Turizm Bakanlığı. (2019). *Selluka Plaketi ve Belgesi*. <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-248575/selluka--plaketi-ve-belgesi.html>, (01.05.2023).

İzmir Büyükşehir Belediyesi. (2022). *Turuncu Çember İzmir*. <https://www.turuncucemberizmir.com/tr/TuruncuCemberNedir/1/2>, (02.03.2023).

Jafari, J. (1977). Editor's Page. *Annals of Tourism Research*, 5(1), 6-11.

Jupp, V. (2006). *The SAGE Dictionary of Social Research Methods*. SAGE.

Kabakcı, M. (2022). *Salep Orkidelerinin In Vitro Çoğaltımında Bazı Bitki Büyüme Düzenleyicilerinin Etkisi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

Kafesoğlu, İ. (1992). *Kùltür ve Teşkilat. Türk Dünyası El Kitabı*, C. I, Ankara.

Kafkasyali, A. (2005). Türk Dünyasında Nevruz Geleneğine Toplu Bakış. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2): 149-172.

Kahraman, N. ve Arıkan, R. (2015). Orta Asya'dan Bilecik'e Hıdırellez. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 15(1). 13-28.

Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (1): 93-101.

Kangal Demir, A. ve Yalçın, B. (2016). Genç Tüketicilerin İçecek Tercihlerinin Basamaklama Yöntemi ile Belirlenmesi. *Business and Economics Research Journal*, 1(7): 139-160.

Kaplan, M. ve Arıhan, S.K. (2017). Antikçağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin Ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı. *DTCF Dergisi*, 52(2), 1-15.

Kaptan, S. (1973). *Bilimsel Araştırma Teknikleri*. Ankara: Rehber Yayınevi.

Karadağ, Ü. ve Özer, Ç. (2022). Gastronomi Turizmi Açısından Yenilebilir Otların Önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies*, 6(22): 249-256.

Karasar, N. (199B). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. (8. Basım). Ankara: Nobel Yayın Dağ. Ltd.Şt.

Karlı, C. ve Candemir, A. (2023). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Etkisinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 24(1): 273-292.

Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2): 359-378.

Katz, S. H. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*. New York: Thomson Gale.

Kaya, A. (2021). *Göç ve Sefarad Mutfağı: Göç'ün Mutfak Etkisi Bağlamında İstanbul Sefarad Mutfağı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kayabaşı, A. ve Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(1): 71-96.

Kayar, T. (2016). *Mobolla'dan Muğla'ya*. <http://mobolla-mugla.blogspot.com/2015/06/muglada-gelenekler.html>, (5Nisan 2023).

Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (2): 33-37.

Keskin, E., Örgün, E. ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3): 255-267.

Kılıç, O. ve Çopur Ö. U. (1988). *Quality Criteria of Hardaliye Produced from different Grape Varieties*. Turkey 3rd Vineyard Symposium, Uludag University Faculty of Agriculture, Department of Horticulture, Bursa, Turkey, pp 1-12.

Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler, *Turkish Studies- International Periodical for the Languages, Literature and History and Turkish and Turcic*, 7(2): 707-716.

Kırımlı, Y. (2010). Yetişkin Olmaya İlk Adım “Sünnet”. *Antropoloji*, (24), 19-35.

Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 7 (1), 647- 663.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(14), 191-210.

Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*. 30 (3). 354-377.

Kök, A., Kurnaz, H. ve Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2): 152-168.

Köksal, H. (2015). Çocuğun Sunnet Edilmesi ve Kirvelik Geleneği. *Aile Yazıları*, (7): 199.

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. (Basılmamış Doktora Tezi). İstanbul, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Küçükaslan, N. (2006). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay.

Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2019). *Türk Kahvesi Kültür ve Geleneği*. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/turkkahvesikulturuvegeleneği>, (11 Mayıs 2023).

Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2020). *Kırklareli Geleneksel Mutfak, Hardaliye*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kirklareli/neyenir/hardaliye> (11 Mayıs 2023).

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). *Hayatın Dönüm Noktaları*. <https://kutahya.ktb.gov.tr/TR-69378/hayatin-donum-noktalari.html>, (20 Nisan 2023).

Lahne, J. (2018). *Evaluation of Meals and Food Pairing. In Methods in Consumer Research*, (ss. 85-107). Woodhead Publishing.

Lebe, S. S. (2005). Possible Way of Sustainable Tourism Development in Rural Areas by Innovating its Organisation through Network Management, Kybernetes. *The International Journal of Systems & Cybernetics*, 35(7/8):1136-1146.

Leiper, N. (1979). The Framework Of Tourism: Towards A Definition Of Tourism, Tourist, And The Tourism Industry. *Annals Of Tourism Research*, 6(4), 390-407.

Levent, H. ve Cavuldak, Ö. A. (2017). Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza. *Akademik Gıda*, 15(3): 300-307.

Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.

López-Guzmán, T., Di-Clemente, E. ve Hernández- Mogollón, J. M. (2014). Culinary Tourists in the Spanish Region Of Extremadura, Spain, *Wine Economics and Policy* (3),10-18.

Maghaminia, M. (2019). Türk Sınai Mülkiyet Hukuku Çerçevesinde Marka ile Coğrafi İşaretlerin Karşılaştırılması. *The Journal Of International Scientific Researches*, 4(1): 90-107.

Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). *Somut Olmayan Kültürel Miras* <https://manisa.ktb.gov.tr/TR-152307/somut-olmayan-kulturel-miras.html>, (01 Mayıs 2023).

Işın, M. P. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Maxxwell, J. (1996). *Qualitative Research Design: An İnterative Approach*. Thousand Oaks, CA: Sage.

Merriam, S. B. (2009). *Qualitative research: A guide to design and implementation*. Jossey-Bass.

Middleton, T.C. V., Fyall, A., Morgan, M. ve Ranchhod, A. (2009). *Marketing in Travel and Tourism* (4. Edt.), Oxford: Elsevier Ltd.

Minghetti, V. (2001). From Destination to Destination Marketing and Management: Designing and Repositioning Tourism Products. *International Journal of Tourism Research*, 3:253-259.

Molz, J. G. (2007). Eating Difference: The cosmopolitan mobilities of culinary tourism, *Space and Culture*, 10(1), 77-93.

Nahya, Z. (1984). *Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı*. Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.

Oban, R. (2006). Levanten Kavramı ve Levantenler Üzerine Bir İnceleme. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. (22):337-356.

Odabaşı, A. S. (2000). *Geçmişten Günümüze Konya Kültürü*, (s.81). Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.

Oğuz, B. (2002). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*. (s.723-777). İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.

Oğuzhan, P., Yangılar, F. ve Çelik, P. (2013). Eşsiz Bir İçeceğimiz: Kımız. *Erzincan University Journal Of Science And Technology*, 6(1): 223-234.

Olçay, A., Giritlioğlu, İ. ve Özekici, Y. (2017). Sakin Şehir Prensiplerinin Halfeti'nin Yerel Mutfak Üzerindeki Etkisinde Yerel Halkın Tutumu Üzerine Bir Araştırma. *The Journal of International Social Research*, 10(51), 1330-1343

Onarlı, İ. (2013). Nevruz Bayramı. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi.

Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pızmaniyesi Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2): 243-254.

Öger, A. ve İnayet, A. (2013). Uygur Türklerinde Ölüm ile İlgili İnanış ve Adetler. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, (2), 49-64.

Ögel, B. 1991. Türk Kültür Tarihine Giriş. *Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri*, 2(46): 3-62.

Önbaş, S. (2022). *İzmir Şerbetleri: Kentin Lezzet Hikayeleri*. İstanbul: Papirüs Yayınları.

Önçel, S. (2015). Türk Mutfakı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4): 33-44.

Özdemir, G. ve Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1): 1-14.

Özer, C. (2020). Sosyal Bir Seremoni: Anadolu'da Düğün Yemekleri ve Ritüelleri. *Turkish Studies- Social Sciences*, 15(8): 3677- 3690.

Özgüdenli, O., G. ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'su'nda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 1(1): 43-72.

Özkaya, D. F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Özleyen, E. ve Tepeci, M. (2017). Manisa’da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2): 139-152.

Öztürk, M. (2018). Folklorik Bir Ritüel Olarak Mardin'deki Mevlit Merasimleri ve Çeşitli Özellikleri. *Journal Of International Social Research*, 11(56).

Öztürk, S. M. ve Halaç, H. H. (2020). Mekânsal Aidiyet ve Kültür Turizmi İlişkisi. *Uluslararası Doğu Anadolu Fen Mühendislik ve Tasarım Dergisi*, 2(2): 434-445.

Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods*. Sage Publications.

Pedani, M. P. (2018). *Osmanlı’ nın Büyük Mutfağı*. (G. Karaca Şahin Çev.). Ankara: Hece Yayınları.

Pektaş Eroğlu G. Ö, Kahraman, C. ve Alkan, G. (2018). Türkiye’de Coğrafi İşaretler ve İhracat Pazarlaması Açısından Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 23 (39): 65-82.

Polat, K. (2019). Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4): 457-474.

Ratcliff, E., Baxter, L. ve Martin, N. (2019). Consumption Rituals Relating to Food and Drink: A Review and Research Agenda, *Appetite*, 134(2019): 86-93.

Reindel-kiel, H. (2006), *Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler, (ss. 55-109), İstanbul: Kitap.

Resmî Gazete (15.06.2007). *Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği*, (Tebliğ no: 2007/26), <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2007/06/20070615-5.htm>, (11 Mayıs 2023).

Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption*. In: Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Ed.). *Tourism and Gastronomy*. p.3-20. London: Routledge.

Ridley, D. (2012). *The Literature Review: A Step-By-Step Guide For Students*. Sage.

Rubin, H. J. ve Rubin, I. S. (2011). *Qualitative Interviewing: The Art Of Hearing Data*. SAGE Publications.

Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1): 271-298.

Samancı, Ö. (2018). *Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği*. <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/53/Turk-Mutfak-Kulturunde-Helva-Gelenegi---Sn-Doc-Dr--Ozge-Samanci.html#:~:text=Günümüzde%20helva%20ritüeli%20en%20çok,yenmesi%20etrafında%20oluşan%20geleneği%20anlatır> (13 Mayıs 2023).

Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 31(1): 92-95.

Samancı, Ö. (2007). *Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme*. Yemek ve Kültür, İstanbul: Çiya Yayınları.

Samancı, Ö. (2008a). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Türk Mutfağı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Samancı, Ö. (2008b). *Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasında Balıklar*, Yemek ve Kültür, İstanbul: Çiya Yayınları.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*. 23. 15-24.

Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *The International Journal of The Humanities*. 5 (6). 53-58.

Sarioğlu, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14): 237-250.

Say, D. ve Ballı, E. (2012). *Şalgam Suyunun (Şalgam) Özellikleri ve Adana Bölgesi'nin Gastronomi Turizmindeki Önemi*, II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, 612-620.

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism Theory And Research*, 4(2): 122-132.

Seçim, Y. (2021). *Konya Merkez İlçelerinin (Karatay, Meram, Selçuklu) Gastronomi Turizmi Potansiyeli. Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi*. Konya: Eğitim Yayınevi.

Selvamani, K. (2018). Role Of Indian Cuisine in International Cullinary. *International Journal Of Innovative Research Explorer*, 5(3).

Sevimli, Y. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(2).

Sezgin, A. C. ve Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203, 214.

Shahisavandi, M. (2023). Discover The Jewels In Iranian Food. *International Journal Of Intellectual Cultural Heritage*, 3(2): 1-14.

Smith, J. (2018). The Significance of Ritual Meals in Coming-of-Age Ceremonies. *Journal of Anthropological Studies*, 42(3): 156-175.

Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 108-124.

Soslu, S. (2021). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. *Turizm Akademik Dergisi*. 8 (2): 327-332.

Spence, C. (2020). Food And Beverage Flavour Pairing: A Critical Review Of The Literature. *Food Research International*, 133, 109-124.

Spence, C. (2022). Gastrophysics: Getting Creative With Pairing Flavours. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 27, 100433.

Spence, C., Wang, Q. J. ve Youssef, J. (2017). Pairing Flavours And The Temporal Order Of Tasting. *Flavour*, 6(1): 4.

Süren, T. ve Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(1): 46-71.

Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A.Ö. (2008). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, 38. İCANAS-Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, (10-15 Eylül), s. 1289-1310, Ankara.

Şahin, A. ve Meral, Y. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2): 88-92.

Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*. (s. 39-55). Türk Mutfağı, Ankara: T.C. Kültür ve . Turizm Bakanlığı Yayınları.

Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşerî Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8): 100-112.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, (4):86.

Talas, M. (2005), “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18: s.273-283.

Tamura, T., Taniguchi, K., Suzuki, Y., Okubo, T., Takata, R. ve Konno, T. (2009). Iron is an Essential Cause of Fishy Aftertaste Formation in Wine and Seafood Pairing. *Journal Of Agriculture & Food Chemistry*, (57): 8550-8556.

Tanriseven, D., Diblan, S., Selli, S. ve Kelebek, H. (2018). Şalgam Suyunun Üretim Yöntemleri ve Biyoaktif Bileşenleri. *Artıbilim: Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 1(1): 38-45.

Tavernger, J. (2007). T. Tunçdoğan (Çev.). N. Sakaoğlu (Ed.). *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*. (s.56) İstanbul: Kitap Yayınevi.

Tegin, R. A. A. ve Gönülalan, Z. (2014). Bütün Yönleriyle Doğal Fermente Ürün Kımız. *Manas Journal Of Engineering*, 2(1): 21-34.

Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15): 47-75.

Tekin, T. (2008). *Orhun Yazıtları*, (s.540). Ankara Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları.

Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul, Hay kitap.

The Kitchen (2012). *Kompot: The Fruit Punch of Eastern Europe*. <https://www.thekitchn.com/kompot-the-fruit-punch-of-eastern-europe-175659>, (11 Nisan 2023).

Tınaz, K. (2021). *Sefarad Güzergahları: Arşivler, Nesneler ve ABD’de Osmanlı Yahudilerinin Tarihi*. İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.

Tunç, E. (2012). *Sivas’ta Sünnet Merasimleri ve Kirvelik Kurumu*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Turan, F. A. (2008). Anadolu'daki Hıdırellez Kutlamalarına Dair İnanmalar, Ritüeller, Yasaklar ve Yaptırımlar. *Gazi Türkiyat Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 1(2): 101-111.

Turan, M. A., Balcı, M. , Taşkın, M. B. , Kalcıoğlu, Z. , Soba, M. R. , Müezzinoğlu, N. , Kaya, E. C. , Özer, P. , Kabaoğlu, A. ve Taban, S. (2016). Doğu Karadeniz Bölgesi’nde Yetiştirilen Çay Bitkisi (*Camellia sinensis* L.) Yaşlı Yapraklarının Su Ekstraktı, Toplam Kül, Toplam Polifenol, Kafein ve Ham Selüloz İçerikleri. *Toprak Su Dergisi*, 5 (2): 52-58.

Turhan, F. ve Aktürk, H. (2017). İslam Birliğine Giden Yolda Hac İbadeti: Millî Görüş ve Hac. *Turkish Studies*, 12(8): 377-392.

Turmeric, S. (2012). *Sharbat-e Khakshir-Persian Refreshing Summer Drink*. <https://turmericsafron.blogspot.com/2012/05/sharbat-e-khakshir-persian-refreshing.html>, (11 Nisan 2023).

Türk Dil Kurumu. (2021). *Genel Türkçe Sözlük, Gastronomi*. <https://sozluk.gov.tr/>, (23 Mart 2023).

Türk Dil Kurumu. (2023). *Güncel Türkçe Sözlük*, <https://sozluk.gov.tr/>, (23 Mart 2023).

Türk Patent Enstitüsü (2023). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (5 Mayıs 2023).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2017a). *Kırklareli Hardaliyesi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38092> , (11 Mayıs 2023).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2017b). *Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38608> , (11 Mayıs 2023).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2017c). *Susurluk Ayranı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38086> , (11 Mayıs 2023).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2020). *Adana Şalgamı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38147>, (11 Mayıs 2023).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). *Akdağmadeni Salebi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1804> , (11 Mayıs 2023).

Türkiye İstatistik Kurumu (2019). *Hanehalkı Tüketim Harcaması, 2019*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hanehalki-Tuketim-Harcamasi-2019-33593#:~:text=E%C5%9Fde%C4%9Fer%20fert%20ba%C5%9F%C4%B1na%20ayl>

%C4%B1k%20ortalama%20t%C3%BCketim%20harcamas%C4%B1%202018%20y%C4%B1l%C4%B1nda%202,465%20TL%20olarak%20tahmin%20edildi.&text=Ar a%C5%9Ft%C4%B1rma%20sonu%C3%A7lar%C4%B1na%20g%C3%B6re%2C%20g%C4%B1da%20ve,20%2C8%27e%20y%C3%BCkseldi, (11 Nisan 2023).

Türkkan, C. (2022). Different Forms Of Embeddedness At Istanbul's Bazaar And Farmers Market. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 25(2): 235-253.

Un, H. (2009). *Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi*, (Uzmanlık Tezi). Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.

Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). *Hayatın Dönüm Noktaları*. <https://usak.ktb.gov.tr/TR-75321/hayatin-donum-noktalari.html>, (11 Nisan 2023).

Uygur, K. (2022). *Geçiş Dönemlerinin Ortak Adı: İki Din Bir Kılıç. Halk Gastronomisi*. (ss. 567-5859). İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.

Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 55 (1): 37-44.

Üçok, E. F. ve Tosun, H. (2012). Şalgam Suyu Üretimi ve Fonksiyonel Özellikleri. *Celal Bayar University Journal Of Science*, 8(1): 17-26.

Üner, E. H. (2014). *Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara, Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Yönetimi Anabilim Dalı.

Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*. İstanbul: Kültür Yayınları.

Üstün, Ç. (2009). Eski Bir Türk İçeceği: Kımız (Koumiss). *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (26): 247-255.

Üzülmez, M. ve Onur, M. (2021). Osmaniye Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 1349-1368.

Vanhove, N. (2005). *The Economics of Tourism Destinations*. Oxford: Elsevier

Visit İzmir, (2020). *Turuncu Çember*. <https://www.visitizmir.org/tr/icerik/14>, (10 Nisan 2023).

Waldee, L. M. (2002). *Cooking The French Way*. Minneapolis: Lerner Publications Company.

Webster, J. ve Watson, R. T. (2002). Analyzing The Past To Prepare For The Future: Writing A Literature Review. *MIS Quarterly*, 26(2).

Wood, N. E. (2001). *The Interdependence Of Farming And Tourism In Vermont: Quantifying The Value Of The Farm Mindscape*, (Unpublished Masters Thesis), Department Of Community Development and Applied Economics, University of Vermont.

World, T. P. (2010). *Italy Society and Culture Complete Report*. Petaluma, CA, USA: World Trade Press.

Yavuz, Ş. (2014). İktidar Olma Sürecinde Erkeklerin Erkeklikle İmtihani. *Milli Folklor*, (26): 104.

Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.

Yerasimos, M. (2019a). *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler. 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum. *Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(9): 117-136.

Yetkiner, B. (2017). Dini Bir Rütel Olarak Kurban Ritüelinin İletişim İşlevi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (62): 329-340.

Yıldız, B. (2018). Sınai Mülkiyet Kanunu Açısından Geleneksel Ürün Adları. *İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 9(1): 27-60.

Yıldız, E. (2018). Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (104): 353-366.

Yıldız, E. (2021). Tavus Kuşu Gibi Rengarenk Olan İzmir Mutfağının Bir Rengi: Levanten Yemek Kültürü. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(74): 2439-2446.

Yılmaz, G. (2015) *Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Kapadokya Örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yurtseven, R. ve Kaya, O. (2011). Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. 11, 57-65.

Yüce, N. (2012). Hıdrellez Bayramıyla İlgili Bazı Notlar. *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 44(44): 249-256.

Yüksel, G. (2011). Kastamonu'da Dini Bayramları Kutlama Gelenekleri ve Bu Geleneklerin İnsan İlişkilerine Etkisi. *Akademik Bakış Dergisi*, (26): 1-26.

Zhang, Y. ve Wildemuth, B. M. (2017). *Qualitative Analysis of Content. Applications of Social Research Methods to Questions in Information and Library*. Santa Barbara, California: Libraries Unlimited,





EK

EK1: Görüşme Soruları

Sayın(Katılımcı adı ve soyadı bu alana yazılacaktır.).....,
Değerli katılımcımız, bu görüşme “Ege Mutfağına Özgü Törensel Yemekler ve Şerbet Eşleşmeleri: İzmir İli Örneği” adlı tez çalışması kapsamında gerçekleştirilmektedir. Aşağıda yer alan sorulara verecek olduğunuz cevaplardan yüksek lisans tezi kapsamında yararlanılacaktır. Çalışmanın sonucuna ilişkin bilgi almak isteyen katılımcılara, istendiği takdirde, çalışmanın özet formu gönderilecektir. Araştırmaya yardımcı olduğunuz ve zaman ayırdığınız için teşekkür ederim.

Şeyma ANDAŞ
DEÜ Yüksek Lisans Öğrencisi

- 1) Törensel yemek kavramı sizin için ne ifade etmektedir?
- 2) Ege mutfağında yer alan törensel yemekler nelerdir?
- 3) Yaşadığınız bölgede hangi törensel yemeklere yer verilmektedir?
- 4) Bulunduğunuz yöreye özgü şerbet çeşitleri nelerdir?
- 5) Belirttiğiniz şerbetler hangi malzemeler ile ve ne şekilde yapılmaktadır?
- 6) Bu şerbetlerin törensel yemekler ile tüketim durumu nedir?
- 7) Yiyecek ve şerbet eşleşmesi kapsamında şerbetler ile tüketilebilecek yiyecekler neler olabilir?
- 8) Günlük tüketiminizde/ menülerinizde törensel yemekler ve şerbetlerden hangilerine ne derece yer veriyorsunuz?
- 9) Ziyaretçiler, bölgenin törensel yemekleri ve geleneksel şerbetlerine nasıl ulaşabilir?
- 10) Türk mutfağında törensel yemekler ve şerbetlerin yeri hakkında ne düşünüyorsunuz?
- 11) Gastronomi turizmi açısından ele aldığımızda Ege Bölgesini çekici kılan unsurlar nelerdir?
- 12) Törensel yemekler ve şerbetlerin gastronomi turizmi kapsamında çekicilik oluşturma potansiyeli nedir?
- 13) Törensel yemekler ve şerbetlerin gelecek nesillere aktarımı, sürdürülebilirliği, üretim ve tüketimin teşvik edilmesi için neler yapılabilir?
- 14) Konuyla ilgili sizin eklemek istediğiniz görüşleriniz nelerdir?

Araştırmacı;

Şeyma ANDAŞ
Dokuz Eylül Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü

Danışman;

Dr. Öğr. Üyesi Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI
Dokuz Eylül Üniversitesi
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu