

T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ VE
YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI: EGE
BÖLGESİ'NDE NİTEL ÇALIŞMA

ZEYNEP ÇINAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
DOÇ. DR. ÜMİT SORMAZ

KONYA-2019

T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ VE
YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI: EGE
BÖLGESİ'NDE NİTEL ÇALIŞMA

ZEYNEP ÇINAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
DOÇ. DR. ÜMİT SORMAZ

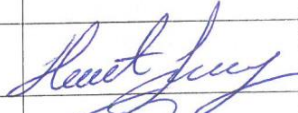

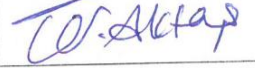
KONYA-2019

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	--

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Zeynep ÇINAR
	Numarası	17810201069
	Ana Bilim/Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı
	Programı	Tezli Yüksek Lisans
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Ümit SORMAZ
	Tezin Adı	Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan “Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma” başlıklı bu çalışma 04/09/2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Doç. Dr.	Ümit SORMAZ	
2	Prof. Dr.	Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	
3	Prof. Dr.	Nazan AKTAŞ	



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü





BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Zeynep ÇINAR		
	Numarası	17810201069		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Ümit SORMAZ		
Tezin Adı	Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Zeynep ÇINAR

	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	
---	---	---

ÖZET



Öğrencinin	Adı Soyadı	Zeynep ÇINAR		
	Numarası	17810201069		
	Ana Bilim/Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Ümit SORMAZ		
Tezin Adı	Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma			

Beslenme, tüm canlılar için olduğu gibi insan için de fizyolojik bir gereksinimdir. İnsanoğlu, geçmişten günümüze beslenme ihtiyacını karşılamak için farklı uğraşlar içinde olmuştur. İnsan hayatının doğal bir süreci olan doğum, evlenme ve ölüm gibi durumları içine alan geçiş dönemleri, hem zevincin hem acının hem de heyecanın paylaşıldığı özel günlerdir. Anadolu örf ve âdetlerinde, bu tarz özel günlerde duyguların paylaşılması adına insanlar bir arada bulunmakta bu durum toplu yemek olgusunu oluşturmaktadır. Günümüzde birçok gelenek, görenek ve uygulamalar unutulmaya başlamış; mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları da bu durumdan aynı şekilde etkilenmiştir. Bir milletin milli kimliği olan kültürün unutulmaya başlaması; toplumların yozlaşmasına, milli kimliklerinin yanında milli birliklerinin de kaybolmasına neden olmaktadır.

Bu çalışmada; Ege bölgesinde yer alan Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya illerinde geçiş dönemlerindeki mutfak kültürünün ve yöresel mutfak uygulamalarının tespit edilerek yeniden gün yüzüne çıkarılması, toplumda uygulamalarının yaygınlaştırılması için tanıtımının yapılması ve yazılı kaynak haline getirilerek gelecek nesillere aktarılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılmış, araştırmacı tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu her ilden araştırmaya katılmayı kabul eden 15 kişi olmak üzere sekiz ilde toplam 120 kişiye uygulanmıştır. Yapılan görüşmeler esnasında edinilen bilgiler, kaynak kişilerin izinleri dâhilinde ses kayıt cihazı kullanılarak kayıt altına alınmış ve görüşme bitiminde yazıya dönüştürülmüştür. Elde edilen verilerin tematik analizinde ise, MAXQDA Analytichs Pro 2018 nitel veri istatistik programı kullanılmıştır.

Çalışma sonucunda, araştırma kapsamına alınan illerin geçiş dönemlerinde yöresel mutfak kültürüne ait birçok geleneğin, kadınların iş hayatında yer almaya başlaması, toplumda yöresel mutfak konusundaki bilgi ve tutumların değişmesi gibi çeşitli nedenlerle günümüzde büyük oranda uygulanmadığı ya da kısmen uygulandığı, yöresel mutfak kültürüne ait yemekler yerine hazırlaması ve servisi daha pratik yiyecek ve içeceklerin tercih edildiği tespit edilmiştir. Giderek azalan bu uygulamaların unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılmasının sağlanabilmesi için araştırmalar kayıt altına alınması, geçiş dönemlerinde yöresel mutfak uygulamalarının sürdürülebilirliğinin sağlanmasında ilgili kuruluşların teşvik edici konumda olmaları kültürel değerlerimiz açısından büyük önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: gastronomi, geçiş dönemleri, mutfak kültürü, turizm, yöresel mutfak

	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	
---	---	---

ABSTRACT

Author' s	Name and Surname	Zeynep ÇINAR		
	Student Number	17810201069		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Assoc. Prof. Ümit Sormaz		
Title of the Thesis/Dissertation	Culinary Culture and Local Cuisine Practices in Transition Periods: Qualitative Study in Aegean Region			

Nutrition is a physiological requirement for human beings as well as for all creatures. Human beings have been engaged in different activities from past to present in order to meet nutritional needs. Transition periods involving birth, marriage and death, which are a natural return of human life, are special days in which both joy and pain and excitement are shared. In the traditions and customs of Anatolia, people come together to share the emotions on such special days, and this constitutes the phenomenon of collective food. Today, many traditions, customs and practices have begun to be forgotten; culinary culture and local culinary practices were similarly affected. The national identity of a nation, culture begins to be forgotten; It causes the corruption of societies and the loss of national unions as well as their national identities.

In this study; culinary culture and local culinary practices in transitional periods in Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli and Kütahya provinces located in the Aegean region, were identified and brought back to the day, promotion of their applications in the society and introduction of them into sustainable tourism is intended to be transferred to future generations by making it a written source. In accordance with this purpose; The interview technique, one of the qualitative research methods, was used and the semi-structured interview form prepared by the researcher was applied to a total of 120 people in eight provinces, 15 of whom agreed to participate in the study. The information obtained during the interviews were recorded with the permission of the source people by using a voice recorder and converted into writing at the end of the interview. In the thematic analysis of the data, MAXQDA Analytichs Pro 2018 qualitative data statistics program was used.

As a result of the study, in the transition periods of the provinces included in the research, many traditions of the local cuisine culture were not applied to the local cuisine culture for a variety of reasons such as the fact that women began to take part in the business life, and the knowledge and attitudes about the local cuisine in society were applied to a large extent or partially applied today. and more practical food and drinks service is preferred. It is of great importance for our cultural values that these institutions, which are decreasing and not forgotten, are researched and recorded in order to ensure their transfer to future generations, and that the relevant institutions are encouraging in ensuring the sustainability of local kitchen practices in transition periods.

Key Words: culinary culture, gastronomy, local cuisine, tourism, transition periods

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT.....	ii
İÇİNDEKİLER	iii
ŞEKİLLER LİSTESİ	v
BİRİNCİ BÖLÜM	1
GİRİŞ.....	1
İKİNCİ BÖLÜM.....	4
LİTERATÜR TARAMA.....	4
2.1.Gastronomi.....	4
2.2.Gastronomi Turizmi.....	8
2.3. Türk Mutfak Kültürü	9
2.3.1. Mutfak ve Mutfak Kültürü Kavramı	10
2.3.2. Türk Mutfak Kültürü Tarihsel Gelişimi.....	11
2.3.2.1. Orta Asya Dönemi Mutfağı (IX-X. Yüzyıl).....	12
2.3.2.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı (XI-XIV. Yüzyıl).....	13
2.3.2.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Mutfağı (XV-XIX. Yüzyıl).....	16
2.3.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfağı (XX-XXI. Yüzyıl).....	19
2.4.Geçiş Dönemleri	20
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	23
YÖNTEM	23
3.1.Araştırmanın Amacı.....	23
3.2.Araştırmanın Önemi	23
3.3.Araştırma Yöntemi	23
3.4.Nitel Veri Toplama Aracı	24
3.5.Çalışma Grubu	25
3.6.Araştırmanın Ön Uygulaması	26
3.7. Araştırmanın Uygulanma Süreci	26
3.8.Nitel Verileri Analize Hazırlama.....	26
3.9.Nitel Verilerin Analizi	27
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	28
BULGULAR.....	28
4.1. Doğum	28
4.2. Diş Çıkarma	45
4.3.Sünnet Merasimi	49
4.4.Asker Uğurlama.....	55
4.5.Evlenme	59
4.5.1.Kız İsteme- Söz.....	59
4.5.2.Nişan	62
4.5.3.Kına Gecesi	66
4.5.4.Düğün.....	69
4.6.Hac	77
4.7.Ölüm	80
BEŞİNCİ BÖLÜM.....	84
SONUÇ VE TARTIŞMA	84
ALTINCI BÖLÜM	91
ÖNERİLER.....	91

KAYNAKLAR	93
Sözlü Kaynaklara İlişkin Bazı Demografik Bilgiler	102
EK-1: GÖRÜŞME FORMU	105
ÖZGEÇMİŞ	106



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Afyonkarahisar’da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği	29
Şekil 2. Uşak’ta Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	31
Şekil 3. İzmir’de Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	33
Şekil 4. Manisa’da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	34
Şekil 5. Muğla’da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	36
Şekil 6. Aydın’da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	38
Şekil 7. Denizli’de Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	40
Şekil 8. Kütahya’da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	42
Şekil 9. Annenin Tükettiği Süt ve Kan Yapıcı Besinlerin İllere Göre Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği	44
Şekil 10. Dış Buğdayı Yapımında Kullanılan Gıda Maddelerinin İllere Göre Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği	46
Şekil 11. Sünnet Düğünü Yemeklerinin İllere Göre Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	50
Şekil 12. Afyonkarahisar Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	70
Şekil 13. Uşak Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği .71	
Şekil 14. İzmir Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.72	
Şekil 15. Manisa Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	73
Şekil 16. Muğla Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	74
Şekil 17. Aydın Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği75	
Şekil 18. Denizli Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	76
Şekil 19. Kütahya Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği.....	77
Şekil 20. Hacca Gidecek Bireylerin Çevresine Verdiği Davetlerde İkram Edilen Besinlerin İllere Göre Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği	78

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim süresince bilgi ve tecrübelerini benimle cömertçe paylaşan danışman hocam Sayın Doç. Dr. Ümit SORMAZ'a, kıymetli hocalarım Prof. Dr. H. Ferhan NİZAMLIOĞLU ve Prof. Dr. Nazan AKTAŞ'a, hayatımda açtıkları ufuktan dolayı hocalarım Dr. Öğr. Üyesi Zühal Özdemir YAMAN ve Öğr. Gör. Osman ÇAVUŞ'a, tez çalışmama değerli vakitlerini ayırarak sağladığı katkılardan dolayı Ar. Gör. Dr. Yasemin ERDOĞDU'ya ve Öğrt. Sibel TOSYALI'ya, maddi-manevi desteklerinden ve tüm içtenliklerinden dolayı sevgili arkadaşım Şeyma BÜYÜKZEREN'e ve ailesine, çeşitli illerde yaptığım tez görüşmeleri esnasındaki yardımlarından dolayı tüm arkadaşlarıma, deneyimlerini benimle paylaşmaktan çekinmeyen yerli halka ve varlıklarıyla güç veren aileme sonsuz teşekkür ederim.

İlgili yazına katkı sağlaması dileklerimle...

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Canlıların hayatlarına devam edebilmeleri için gereken en önemli unsurlardan biri olan beslenme; Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisinde de giderilmesi gereken zorunlu adımların ilkinin oluşturmaktadır (Aymankuy ve Sarioğlan, 2007: 8). İnsan, yaşamını devam ettirebilmek için gereken enerjiyi çeşitli besinlerle sağlamaktadır. Bu besinlerin temini, tüketim için hazırlanması ve tüketim süreci beslenmeyi sadece hayatta kalmak için yapılan bir eylem olmaktan çıkarak kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010: 159).

Besinlerin lezzet verici yan ürünlerle birlikte hazırlanarak farklı pişirme yöntemleri ile pişirilmesi işlemi olarak tanımlanan yemek; bir yiyeceği ifade ettiği gibi, o yiyeceğin hangi malzemeler kullanılarak hazırlandığı, hazırlanmasında hangi araç gereçler kullanıldığı, nerede ve hangi yöntemle pişirildiği, nerede saklanıp, nasıl servis edildiği ve tüketildiği anlamında da kültürel bir olguya işaret etmektedir (Baysal, 1990; Yurdigül, 2010).

Bir ürünün doğrama aşamasından başlanarak o ürüne uygulanan pişirme tekniği (ızgara, derin yağda kızartma, soteleme vb.), pişirirken kullanılan baharatlar, ne kadar sürede hazır hale geldiği, hangi yan yemekle beraber servis edildiği gibi bilgiler bize o ürünün ve sonucunda ortaya çıkan yemeğin hangi mutfak kültürüne ait olduğu konusunda büyük ipuçları vermektedir.

Gıda ürünleri ve bunlarla oluşturulan yemekler sosyo-kültürel anlamı olan kültürel öğelerdir. İnsanların kültürel ve toplumsal ortamları, yemek yeme alışkanlıkları ile doğru orantı içerisinde. İnsanın beslenmek için yemek seçme imkânı olduğunda, ne yemeyi tercih ettiği, yemeği nasıl hazırladığı, yemeği ne zaman ve nerede tükettiği, gıdayı nasıl koşullarda sakladığı toplumsal gurubun alışkanlıklarına göre değişiklik göstermektedir. Yemekler tür, tat, hazır hale getirme gibi özellikleri bakımından Türk toplumunda, diğer kültürlerden farklı özellikler göstermektedir (Tezcan, 1994; Sürücüoğlu ve Akman, 1998; Erdoğdu, 2000).

Bir toplumun kültürel değerleri arasında büyük bir paya sahip olan mutfak kültürü, binlerce yıl varlığını koruyan bir özellik taşımaktadır. Tarihsel olarak

bakıldığında bir bölgenin mutfağı; o bölgede yaşayan toplumun gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlerle paralel olarak gelişim göstermektedir. Bunlara ek olarak, yaşam alanı belirlemek için verilen mücadeleler ve göçler de toplumların mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici rol oynamıştır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Türk Mutfağı, dünyanın en önemli üç mutfağından birisi olarak kabul edilmektedir (Yergaliyeva, 2011: 62). Türk mutfağı da diğer ülke mutfakları gibi, Türkler'in tarih boyunca yaşadığı değişik coğrafyalar ve inanç olarak kabul edilen dinin emir ve yasakları doğrultusunda şekillenmiş bir mutfaktır. Türk mutfağına kültürel anlamda bakıldığında, göçebe hayatın hâkim olduğu Orta Asya'dan başlayıp Avrupa'ya kadar kat ettiği yolun izleri görülebilmektedir (Akın ve Ilabraki, 2003). Anadolu'ya Orta Asya'dan göçen Türkler zengin kültüre, tarihsel geçmişleri sayesinde sahiptirler. Orta Asya göçebe kültüründe çokça tüketilen et ve süt ürünleri; Mezopotamya bölgesinden tahıl, Akdeniz ve çevresinden sebze ve meyve, Güney Asya'dan baharatlar ile harmanlanarak Türk mutfak kültürünün zengin bir mutfak olmasında önemli rol oynamıştır (Baysal, 1993: 12).

Bölgesel farklılıklardan kaynaklanan bölgesel ürün çeşitliliği farklı yemek türlerini ortaya çıkarmaktadır. Mutfak kültürünü etkileyen önemli bir unsur da bölgenin coğrafyasıdır. Bu durum, içinde bulunduğu yörenin özelliklerini yansıtan ve yalnızca yöreye ait olan yemeklerin bütünü (Baran ve Batman, 2013: 136) olarak tanımlanan “yöresel mutfak” kavramının gelişmesine katkı sağlamaktadır (Cömert, 2014: 64). Yöresel yemekler, özel ve önemli kabul edilen, bölgenin kültürüne yerleşmiş yemeklerdir (Hatipoğlu vd., 2013).

Kültürel değerler, insanın kendisi olma yolunda sahip olması gereken unsurların başında yer almaktadır. İnsan hayatındaki kültürel değerlerin genişçe bir bölümü geçiş dönemleri etrafında şekillenmiştir. İnsanın olduğu konumdan başka bir konuma geçişini ifade eden geçiş dönemi genelde doğum, evlenme, ölüm şeklinde üç ana başlığa ayrılmaktadır. Sünnet, askere gitme, hacca gitme gibi dönemler ise geçiş evreleri içerisinde zikredilmesi gereken ara geçiş dönemlerindedir (Karaağaç, 2013). Ziyaret edilen bir bölgenin unutulmamış gelenek ve görenekleri, özel gün

kutlamaları, tarihi ve doğal yapıtları ve mutfak kültürü o yerin kültürel çekicilikleri arasında yer almaktadır (Kızılırmak vd., 2014).

Dünya üzerinde son on beş, yirmi yıl içerisinde meydana gelen değişimler sosyal ve kültürel yapı üzerinde etkili olduğundan, geçiş dönemlerinde de daha önce görülen inanç ve işlemlerde büyük değişimler gözlenmektedir (Karaağaç, 2013). Kültürel anlamda görülen bu değişiklikler sebebiyle doğum, evlenme, ölüm gibi süreçlerde eskiden beri uygulanan gelenek, görenek, âdet ve inanışlar yok olmaya başlamıştır. Aynı durum geçiş dönemlerindeki mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları için de geçerli olduğundan, bu dönemlerdeki mutfak kültürümüz gelecek nesillere aktarma ve sürdürülebilir olma açısından tehlike içindedir.

Bu araştırmada, ülkemizin Ege Bölgesi'nde yer alan illerinde geçiş dönemlerinde uygulanan mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarından unutulmaya yüz tutmuş mutfak geleneklerinin gün yüzüne çıkarılması ve mevcut bilgilerle birleştirilerek yazılı kaynak haline dönüştürülmesi bu yolla da sürdürülebilirliğinin sağlanarak gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR TARAMA

Bu bölümde; Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Türk Mutfak Kültürü ve Geçiş Dönemleri alt başlıkları yer almaktadır.

2.1.Gastronomi

Gastronomi kavramı, son yıllarda karşımıza çıkmış olsa da ilk kez 1800'lü yıllarda telaffuz edilmiştir. Gastronomi kavramını daha iyi anlayabilmek için ilk olarak tarihsel gelişimine daha sonra yapılan tanımlara bakmak gerekmektedir (Göynüşen, 2011: 5).

Arkeolojik veriler incelendiğinde, ateş üzerinde kızartma, közleme ve tütsüleme gibi kuru sıcakta pişirme yöntemleri ilk pişirme yöntemlerindedir. Neolitik Çağ'da (MÖ 7000-5000) su sızdırmayan ve ateşe dayanıklı çanak çömleklerin yapılmasıyla nemli sıcakta pişirme yöntemleri ortaya çıkmıştır (Sarıışık, 2013: 4). Tarihte ilk yemek tariflerinin MÖ I.-MS III. yüzyıl arasında yaşamış yemek meraklıları Latin Apicius'lar tarafından yazıldığı düşünülmektedir. Ayrıca Mezopotamya arkeologları tarafından, MÖ 1700'e ait üzerine çivi yazısıyla yemek tarifi yazılmış kil tabletlere rastlanmıştır. IX. yüzyıl rölyeflerinde ise bir hayvanın kesimi ve ayıklanması, ekme pişirme, odun ya da kömür ateşinde yemek pişirme, pişen yemeğin kaba koyulması gibi yeme içme ile ilgili aktiviteler çeşitli şekillerde resimlerle anlatılmıştır (Fumey ve Etcheverria, 2007: 11).

Bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme konusundaki alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade eden gastronomi terimi (Kivela ve Crofts, 2005), Yunanca gaster (mide) ve namas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmektedir (Santich, 2004: 16).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak bütün özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilmesi ile günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Deveci vd., 2013: 30). Akgöl (2012) araştırmasında, gastronominin kökeninin Antik Yunanlılar'a kadar dayandığından ve insan

beslenmesini ve refahını ilgilendiren her alanda sağladığı detaylı bilgi birikimi olduğundan bahsetmektedir. Nitekim, Akdeniz Bölgesi'nin en eski kitabı ve Sicil Yunan Aristokratlarının yiyecek ve şarap rehberi olan "Gastronomia" adlı eserin MS 4. yüzyılda yayınlanmış olması (Wilkins ve Hill, 1994) bu savı desteklemektedir. Gastronomi ile ilgili detaylı bir diğer eserin Fransız Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından kaleme alındığı bilinmektedir. Savarin'in 1825 yılında yayınlanan "La Physiologie Dugout" adlı bu eseri, "Tat Fizyolojisi" olarak İngilizceye çevrilmiştir. Savarin bu kitabında yemek ve lezzet konularına fizik ve kimya konusundaki yaklaşımlarıyla yeni bir anlayışın oluşmasına (Savarin, 1994) öncülük etmiş ve yiyecek-içecek bilimi ile ilgili sonraki araştırmalara da rehberlik etmiştir. Gastronominin klasik uygarlıkların mutfak kültürü ve kökleri ile ilgilenen bir bilim dalı olduğu (Kivela ve Crotts, 2005) anlayışı ilerleyen dönemlerde daha çok kabul görmeye başlamıştır. Larousse Gastronomique'de gastronomi kavramının ilk defa 1801 yılında Joseph Berchoux'un "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" kitabında kullanıldığı ve Fransızca'ya yerleştiği vurgulanmaktadır. Buna ek olarak Charles Monselet tarafından gastronomi; bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz olarak tanımlanmış ve bu kavram Fransız Akademisi tarafından 1835 yılında sözlüğe alınarak resmen onaylanmıştır (Lang, 1988; Scarpato, 2002; Mil, 2009; Göker, 2011).

Gastronomide amaç, mümkün olan en iyi beslenme ile hayattan zevk almanın sağlanmasıdır. Yenilebilir tüm maddelerin sağlığa uygun olması gerekmeyen ama hijyene uygun olan bir şekilde, damak ve göz zevkini azami düzeyde amaçlayarak, tüketime hazır halde sofraya getirilmesine kadar olan süreç gastronomi kapsamındadır (Baysal ve Küçükarslan, 2003: 11). Yiyecek ve içecek ile ilgili her şey, dolayısıyla da insan gastronominin çalışma alanı içerisinde yer almaktadır. Gastronomik değerlerin oluşumunda; kültürel, sosyal, psikolojik, tarihi ve coğrafi vb. pek çok unsur rol oynamaktadır (Aksoy, 2014). Bahsedilen bu unsurlar nedeniyle gastronomi konusunda yapılan tanımların birçoğu gastronominin belirli yön veya yönlerini vurgulamakta, gastronomiyi bütün olarak tanımlamaktan uzak kalmaktadır (Üner, 2014: 15).

Gastronomi fizik, kimya ve biyoloji gibi fen bilimleri ve ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama gibi sosyal bilimlerle iç içe bir bilim olup bu iki bilim dalı için de zengin bir araştırma alanı oluşturmaktadır. Ancak gastronomide beslenme bilimi ile doğrudan ilişkili olarak, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddesi seçimindeki niteliklerinin belirlenmesi, besinlerin fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önüne geçilmesi için hijyen ve sanitasyon açısından uygun üretim süreçlerin geliştirilmesi gibi durumlardan dolayı daha çok fen bilimlerine gereksinim duyulmaktadır (İlhan 2011; Özçil, 2012).

Gastronominin işlevi; temel ilkelere dayanmak koşuluyla yiyecek haline dönüştürülebilecek her şeyi arayan, sağlayan ve hazırlayan kimselere rehberlik hizmeti sağlamaktır (Kemer, 2011: 5).

Gastronomi, üretim, tüketim ve üretim-tüketim olmak üzere üç boyutta ele alınabilir:

1) Üretim boyutu ile gastronomi (Göker, 2011: 27);

- İyi yemek pişirme, sunma ve masa düzenleme bilimi ve sanatı
- İyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi ve bu yöndeki faaliyetler
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili temel prensip ve uygulamalar,

2) Tüketim boyutu ile gastronomi (Altınel, 2009: 2);

- İyi yiyecek ve içecekten hoşnut olma
- İyi yemek yeme konusunda aşırı tutkulu olma
- Lezzetli ve lüks yiyeceklere düşkünlük

3) Üretim ve tüketim boyutu ile gastronomi (Akgöl, 2012: 18);

- Yiyeceklerin uygun şekilde hazırlanarak pişirilmesi, servise hazır hâle getirilmesi ve servis edilme süreci
- Yemeğin uygun araç-gereç kullanılarak sunulması ve yenmesi sanatı
- Menüde yer alan yemeklerin ne sıklıkla talep edildiği
- Belirli bölgelerin mutfak kültürü ve iyi yemek yeme bilimi ve sanatı

- Damak tadının tarihsel bilgi, kültür, alışkanlık, yetenek ve emekle birlikte beğeniye uygun şekilde bir araya getirilmesi

şeklinde gruplanabilir.

Gastronominin boyutları (güzel bir yemeğin hazırlanması, sunumu ve hazırlanan yemekten tüketicinin haz duyması aşamasına kadar olan süreç) kültür, tarih, yetenek, tecrübe gibi unsurlarla harmanlanarak bir gastronomun emeğinin sergilenmesi anlamına gelmektedir (Dilsiz, 2010: 4).

Gastronomi ile ilgili çalışmalar Türkiye’de özellikle 1980’lerden sonra yoğunlaşmaktadır. “Yemeğin Tarihi” adlı kitap örnek kitaplar arasında olup çeşitli dergiler (Gastronomi Dergisi, Yemek ve Kültür Dergisi gibi) ile düzenlenen televizyon programları (Bugün Ne Pişirsem, Soframızda gibi) günümüz Türk dünyasında gastronominin önemli bir yere sahip olduğunun göstergesi durumundadır (Göker, 2011: 30).

Gastronomi alanında açılan müzeler gastronomi anlamındaki gelişmelerin önemli göstergelerinden biri olup; Çanakkale, Balıkesir, İzmir illerinde zeytinyağı müzeleri (Adatepe, Köstem, Oleatrium gibi) (URL-1, 2019; URL-2, 2019; URL-3, 2019); şarap müzesi (Kutman Şarap Müzesi, Bozcaada Şarap Müzesi gibi) (URL-4, 2019; URL-5, 2019); yöresel mutfak müzeleri (Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Hacıbanlar Mutfak Müzesi, Antakya Mutfak Müzesi gibi) (URL-6, 2019; URL-7, 2019; URL-8, 2019) hizmet vermektedir.

Ülke çapında düzenlenen gastronomik etkinlikler (şenlikler, festivaller, yarışmalar ve programlar gibi) yerel halkın yerel mutfak kültürünü kabul edişinin göstergesi durumundadır. Ayrıca, bu etkinlikler gastronomi turizmi amacı ile bölgeye gelen turistler için yerel kültürü tanımak maksadıyla bölge halkı ile bir araya gelebilecekleri ve yöresel mutfak kültürünü deneyimleyebilecekleri bir çekicilik unsurudur (Çağlı, 2012: 79).

Türkiye’de düzenlenen yerel gastronomi etkinlikleri; üzüm ve bağbozumu, meyve, sebze, peynir, zeytin ve zeytinyağı, yemek ve tatlı, baharat ve kuruyemiş, bal ve pekmez ile çay gibi yöresel ürünler üzerine düzenlenmektedir. Bu etkinlikler,

illerin tescilli gastronomi potansiyellerini tanıtması bakımından büyük önem taşımaktadır (Çağlı, 2012: 81; Çalışkan ve Koç, 2012: 201).

2.2.Gastronomi Turizmi

Günümüzde gastronomi turizmi kavramı ve üzerine yürütülen araştırmalar oldukça yenidir. Bu yenilik, ülke ve bölgeleri yeni bir turizm pazarı oluşturma ve turizm gelirlerini bu sayede artırma konusunda heveslendirmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015).

İlgili literatürde yeni bir terim olan gastronomi ve turizm kavramları 1983 yılından bu yana birlikte değerlendirilmiş (Belisle 1983; Hobsbawm ve Ranger 1983) ve toplumların kültürlerinin, yiyecekleri aracılığı ile öğrenildiğini ifade etmek için kullanılmıştır (Wolf 2006; Karim ve Chi 2010; Horng ve Tsai 2012).

Gastronomi turizmi; özel bir yemeği veya içeceği tatmak ve üretim aşamalarını deneyimlemek amacıyla, yiyecek-içecek işletmecilerini ve üreticilerini bu yönde düzenlenen festivalleri ziyaret etmek olarak tanımlanmaktadır (Hall vd., 2003: 60). Lin vd., (2011) gastronomi turizmini, “yiyecek ve içecek tatma güdüsüyle seyahat etmek ya da en azından seyahatin bir bölümünde yiyecek ve içecekleri tatma motivasyonu ile hareket etmek”; Richards (2002), “turistlerin yemek yapmayı öğrenebilmeleri, içeriğinde kullanılan ürünler hakkında bilgi sahibi olabilmeleri, mutfak geleneklerinin içinde neyin var olduğunu görebilmeleri ve bu bağlamda kendilerini geliştirmeleri açısından giderek büyüyen yaratıcı bir sektör”; Durlu Özkaya ve Can (2012), “farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecekleri yine o kültüre özgü bir şekilde tüketmek için seyahat etmek”; Long (2003), “bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin hazırlanmasını, sunulmasını, tüketilmesini, öğün sayısını ve yemek yeme biçimlerini keşfetmek maksadıyla düzenlenen turizm çeşidi” olarak tanımlamaktadırlar. Yapılan tüm bu tanımlar içinde dikkat çeken ve kişileri seyahate iten üç temel unsurdan hareketle genel bir tanım denemesi yapmak gerekirse gastronomi turizmi; “kişilerin farklı yiyecek ve içeceklerin üretim sürecini görmek ve tatmak, farklı kültürlerin mutfak geleneklerini inceleyerek öğün sistemleri ve yeme stillerini keşfetmek gibi istekleri doğrultusunda gerçekleştirilen, seyahati ve o bölgede konaklamayı da içeren bir ilişkiler bütünüdür ve yapılacak olan seyahatin

maksadı; bir bölge, bir yiyecek- içecek işletmesi ya da bir festival olabileceği gibi daha özele indirgenerek bir şefin yemekleri de olabilmektedir” (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Yeme-içme olaylarının, bir toplumun kültürünü öğrenmede en önemli araçlardan biri olduğu araştırmacılar tarafından ortaya koyulmaktadır (Yüncü, 2010). Kozak (2012), gastronomi turizmi kapsamında geleneksel yemeklerin daha çok rağbet görmeye başladığını ve nostaljik yemeklerin ilgi çektiğini belirtmektedir.

Turizm talebinde görülen değişimlerin turizm arzını da etkilediği (Arva ve Gray, 2011: 34) ve ekonomilerine katkısı oldukça fazla olan turizm sektöründen daha fazla kazanmak isteyen ülkelerin, kültürel ve geleneksel değerlerin tanıtımına yöneldiği görülmektedir (Orhan, 2010: 243). Gastronomi turizmi, turizm endüstrisinde yiyecek ve içeceğin oluşturduğu büyük pay nedeniyle, ekonomik ve toplumsal kalkınmaya katkısı bakımından potansiyeli olan bir turizm (Wolf, 2006) çeşidi olarak görülmektedir.

Türkiye’de yer alan öncelikli gastronomi turizmi destinasyonları çekicilik unsuru olarak bağ bozumu ve şarap turları kapsamında Tekirdağ, Çanakkale ve Denizli illeri; yöresel yemeklerin çekicilik unsuru olduğu Gaziantep, Hatay, Adana, Mersin, İzmir ve Muğla illeri ön plana çıkmaktadır. Gerek yemek gerekse yemek kültürü potansiyeli ile Nevşehir, gastronomi turizmi açısından turistleri cezbeden bir şehir konumundadır (Çağlı, 2012).

2.3. Türk Mutfak Kültürü

Türkler, tarih sahnesinde yer almaya başladıklarından itibaren, beslenmeye özel bir önem göstermişlerdir. Yeme-içme olgusu sosyal hayatın önemli bir parçası olarak görülmüş, hatta Türk idarecileri halkını aç ve çıplak bırakmamayı kendilerine ana ilke edinmişlerdir (Öcal, 1985). Türkiye’ye dünya uygarlık mirası açısından bakıldığında dünyanın en çeşitli, görkemli ve zengin kültürüne sahip açık hava müzesi gibi olduğu gerçeği görülecektir. Nasıl ki İtalya denilince akla ilk gelen uygarlık Roma, Yunanistan denilince ise Helen Uygarlığı’dır. Türkiye denildiği zaman akla tek bir uygarlık değil, başta Hitit, Frigya, Likya, Lidya, İon, Roma-Bizans, Selçuklu ve Osmanlılar olmak üzere birbiri ardınca sıralanmış birçok

medeniyyetin oluşturduğu muhteşem bir miras gelmektedir (Batman ve ınar, 2008: 189).

Anadolu topraklarının yeme kültürü incelendiğinde; Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt rnleri; Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz Bölgesi ve çevresinin sebze-meyveleri, Güney Asya'nın baharatlarının ön plana çıkararak, günümüze kadar ulaşan zengin Türk yemek kültürünü oluşturduğu görülmektedir (Baysal, 1993). in, İnan, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarından etkilenererek zenginleşen Türk mutfağı özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde ulaştığı geniş coğrafyalardaki pek çok mutfak kültürünün zenginliğini bünyesine katmış ve dünyanın sayılı mutfaklarından birisi haline gelmiştir. Türk mutfağının en fazla Osmanlı İmparatorluğu zamanında gelişme sağlamasında Osmanlı saray mutfağının rolü oldukça büyüktür (Düzgün ve Durlu zkaya, 2015).

Dini etkinin oldukça hissedildiği Türk mutfağında, su ve ekmeğin ayrı bir yeri vardır. Ekmek, Türklerin tarımla uğraşmaya başladığı ve hemen arkasından İslamiyyet'e girdikleri dönemlerde değer kazanmaya başlamıştır. Eski Türk ekonomisinde hayvancılıktan sonra ekonominin ikinci temelini oluşturan ekmek, Türk toplumunda bütün besinlerin ve yemeğin yerine kullanılan kutsal bir mahiyet kazanmıştır (Gizerler, 2004: 23). Anadolu Türk toplumunda ekmek gibi sembolik bir değer yüklenen diğer besin de sudur. Kanın ve şarabın yasak olması ve suyun tek temizleyici olarak görülmesi, suyun sembol bir nimet olarak bütün İslam lkelerinde ön plana çıkmasına neden olmuştur (Tapper, 2009). Ayrıca, Fransız ve in mutfağıyla birlikte önemli mutfaklar arasında yer alan Türk mutfağında (Sürücüoğlu ve zelik, 2005) sağlık açısından oldukça besleyici olan yoğurt, pekmez, tarhana ve bulgur gibi gıdaların fazlaca kullanılması mutfağın değer kazanmasına katkı sağlamaktadır (Hatipoğlu, 2014).

2.3.1. Mutfak ve Mutfak Kültürü Kavramı

Mutfak kavramı; evlerimizde yer alan, yiyecek ve içeceklerin temizlenip hazırlandığı, pişirildiği ve gerekirse tüketildiği fiziki bir alan olarak ifade edilebilir (Kaya, 2000: 52). Dilimize Arapça'dan geçmiş olan bir kelime olup, Arapça'da

yemek pişirilen yer anlamına gelen “matbah” Türkçe’de mutfak olarak telaffuz edilmiş olup günümüzde bu şekilde kullanılmaktadır (Maviş, 2008).

Mutfak, akla ilk gelen anlamıyla evlerimizin bir bölümünü oluşturan fiziki bir alan gibi düşünülse de aynı zamanda kültürün bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2007:3). Mutfak kültürü denildiğinde ise, beslenmeyi sağlayan yiyecek-içecek türlerinin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi ve saklanmasını kapsayan bir süreçten bahsedilmekte, aynı zamanda bu işlemlerin gerçekleştirildiği mekân, donanım, yeme-içme geleneği, bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalardan oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı da içerdiği ifade edilmektedir (Durlu Özkaya, 2009).

Her ülkenin ve her ulusun coğrafyasının, yaşam biçiminin ve tat duyusunun vazgeçilmez öğelerini taşıyan yemek kültürü, yüzlerce yıl olgunlaşarak nesilden nesile aktarılmış ve o kültürü temsil eden bir konuma gelmiştir (Şavkay, 2002). Mutfak kültürünün böylesine çeşitlenmesinde ve özgünleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar oldukça etkili olmuştur. Her toplum kendi içerisinde bütünleşmenin ve dayanışmanın bir göstergesi olarak belirli ritüellerle yapılan merasimlerle zamanının bir kısmını yemeğe ayırmaktadır. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, doğum, düğün, nişan, bayram gibi etkinlikler yemek kültürüyle birleşerek toplumda iletişim ağının oluşmasını ve var olan iletişimin güçlenmesini sağlamaktadır (Sağır, 2012).

2.3.2. Türk Mutfak Kültürü Tarihsel Gelişimi

Tarih boyunca zengin ve köklü bir tarihe sahip Türklerin mutfak ve mutfak kültürü konusunda da ön plana çıktığı görülmektedir. Türk mutfağının kendine özgü bir nitelik kazanıp zengin bir mutfak olmasının başlıca nedenleri arasında Türk toplumunun geçirdiği tarihsel süreçlerin, yaşadığı coğrafi çevredeki geniş olanakların, sahip olduğu geleneklerin ve kültürünün etkisi olduğu belirtilmektedir. Anadolu topraklarında yaşayan imparatorlukların kendilerine has kültür ve deneyimleri doğrultusunda sahip oldukları mutfak kültürlerini beraberlerinde getirerek zengin bir mutfak kültürü oluşumuna katkı sağlamışlardır (Akman ve Mete, 1998: 27).

Türk mutfağını oluşturan sembollerle ilgili ilk yazılı bilgiler Orhun Abideleri'nde yer almaktadır. Bu kitabelerde Kül Tigin milletine şöyle seslenmektedir:“Türk milleti, tokluğun kıymetini bilmezsin. Acıksan doyacağını düşünmezsin. Bir de doysan acıkacağını düşünmezsin. Öyle olduğun için, seni beslemiş doyurmuş olan kağanının sözünü almadan her yere gittin. Oralarda mahvoldun ve yok edildin. Oralarda, geri kalanınla her yere hep zayıflayarak, ölerек yürüdün. Tanrı buyurduğu için, kendim devletli olduğum için, kağan olarak tahta oturdum. Kağan oturup aç, fakir milleti hep derleyip toplattım. Fakir milleti zengin kıldım. Az milleti çok yaptım” (Ergin, 2000: 18-19). Bu ifadelerden kağanın halkın beslenmesini, barınmasını ve rahatını sağlamak zorunda olduğu anlaşılabilir, bunun karşılığında ise milletinden itaat ve sadakat beklemektedir. Yedirmek ve giydirmek sembolik açıdan kağanın gücünü ve meşruiyetini sağlayan öğelerdir (Közleme, 2013).

Türk mutfak kültürü; Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı İmparatorluğu dönemi, Cumhuriyet dönemi ve yaşadığımız dönem içerisinde açıklanabilir. Bu çerçeveden bakıldığında; hem özgün yemek, hem de yaşanan coğrafyalarda karşılaşılan yemekler mutfak kültürünün oluşumunda etkili olmuştur (Çetin, 2008: 30).

2.3.2.1. Orta Asya Dönemi Mutfağı (IX-X. Yüzyıl)

Orta Asya Türklerinde var olan göçebe kültürü, çevre imkânlarının kullanılmasını sağlayan ve hayvan yetiştiriciliğinde uzman bir yapı oluşturmuştur (Chailand, 2001: 25). Yaşadıkları coğrafik şartlar itibari ile beslenmelerinde hayvansal ürünlerin ön planda olduğu Türk toplulukları, Hun İmparatorluğu'ndan itibaren başta at olmak üzere keçi, koyun gibi küçükbaş hayvanlar ile büyükbaş hayvan yetiştirmişlerdir. Çin kaynaklarından edinilen bilgilere göre; Türkler sefere giderken gıda maddesi olarak yanlarında at ve koyun eti bulundurmuşlardır (Klyashthorny ve Sultanov, 2003: 68; Tsai, 2006: 174). Bu dönemde, kesilen hayvanın etinin yanı sıra sakatatı da kullanılmıştır. Hayvanın etinin ve sakatatının tandır adı verilen toprak kuyuda veya ateş üzerinde çevrilerek pişirildiği, ayrıca küçük parçalara ayrılarak yağı ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurulup kış için saklandığı bilinmektedir. Kavurma denilen bu uygulama, günümüzde de

varlığını koruyan bir uygulamadır (Baysal, 2002: 31). Beslenme sistemi içerisinde; süt, yoğurt, tereyağı da yer alan Türkler, içecek türü olarak ayran ve merasimlerde ise özellikle kımız içmişlerdir (Alpargu, 2008: 24).

Türklerin bitkisel kaynaklı ürünleri diğer ürünlere kıyasla daha fazla tüketmeye başlaması yerleşik hayata geçişle eş zamanlı gerçekleşmektedir (Demir, 2008). Bu dönemde Türklerin, hayvansal ürünlerin yanında başta buğday olmak üzere hububat temelli gıdaları da mutfaklarında çokça kullanıldığı bildirilmektedir (Alpargu, 2008: 24). Darıdan elde edilen ve fermente bir ürün olan boza, Orta Asya Türklerinin ilk gıdaları arasında yer almaktadır. Ayrıca Orta Asya Türklerinde, “av hayvanları” önemli bir yere sahiptir (Argılı, 2005: 14). Orta Asya’daki göçebe Türkler, patlıcan, biber, bakla gibi sebzeleri ve buğday, arpa, darı gibi tahılları; bitkisel ürünlerden elde ettikleri çeşitli içkileri ve boza gibi içecekleri tüketmişlerdir. Türklerin, besin olarak tükettikleri hayvansal ve bitkisel ürünlerin bazılarını sadece yemek ve içmek için kullanmadıkları aynı zamanda onları kutsal kabul ettikleri varlıklara kurban olarak da adadıkları belirtilmektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

İlk çağlardan beri yiyecekleri muhafaza etmek için uygulanan eski yöntemlerden biri de kurutma ve kavurma yöntemidir. Orta Asya’da buldukları süreç içerisinde Türklerin etleri, meyve-sebzeleri ve süt ürünlerini kurutarak muhafaza ettikleri, ayrıca bu kültürü göçler esnasında Anadolu topraklarına da taşıdıkları bilinmektedir (Alçay vd., 2015: 83). Yoğurt, kış aylarında tüketilmek üzere kurutularak muhafaza edilmiş, kurutulmuş olan bu yoğurt “kurut“ olarak adlandırılmıştır. Bu teknik Anadolu’da bazı yörelerde hala görülmektedir (Yılmaz, 2002: 52).

2.3.2.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı (XI-XIV. Yüzyıl)

Orta Asya’dan Anadolu’ya gelen Türkler, kendi mutfaklarını orada kendilerinden önce kurulmuş medeniyetlerin mutfakları ile zenginleştirmiş, özümsemiş ve sentezlemişlerdir (Düvarcı, 2002). Anadolu’ya özellikle Malazgirt savaşından (1071) sonra büyük gruplar halinde gelerek yerleşmeye başlayan Selçukluların mutfak kültürleriyle ilgili bilgilere; Kaşgarlı Mahmut’un Divanü Lugati’t Türk (1072), Yusuf Has Hacip’in Kutadgu Bilig (1069-1070) ve

Mevlana'nın Mesnevi ve Divan-ı Kebir adlı eserlerinden ve 14. yüzyılda yazılı hale getirilmiş Dede Korkut hikâyelerinden ulaşılabilmektedir (Akın vd., 2015: 33, URL-9, 2019). Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı, geleneksel Türk mutfağının bir devamı olarak kabul edilmektedir. Anadolu'nun coğrafi konumundan kaynaklı avantajların Selçuklu dönemi Türk mutfağına ayrı bir zenginlik kazandırdığı ve bu dönem mutfağının; göçebe yaşam tarzının doğal bir sonucu olan et ve süt gibi hayvansal ürünler ile yerleşik hayatın temel geçim kaynağını teşkil eden zirai ürünler olmak üzere iki kısımdan meydana geldiği söylenebilir (Şahin, 2008: 39). Bu dönemden itibaren Arap ve Fars kültüründen alınan öğelerle bu coğrafyaya özgü bitkilerden elde edilen ürünler kullanılarak Anadolu'ya ait mutfak kültürünü, dolayısıyla Türk mutfak kültürünü zenginleştirmeye başlamışlardır (Demir, 2008).

Selçuklular, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile yemek çeşidi bakımından Türk mutfak tarihinde kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Et, un ve yağ yemek alışkanlıklarını simgeleyen üç ana malzeme durumundadır. Bu dönemde, besin maddelerinin birbirleriyle ve diğer besinlerle karıştırılması ve çeşitli pişirme tekniklerinin uygulanmasıyla farklı lezzetlerin ortaya çıktığı görülmektedir. Yapılan birçok yemek isminin değişmeden günümüze kadar ulaştığı görülmekte; paça yemeği, etli pide, tutmaç, hoşmerim, pekmez, boza, sucuk, pastırma gibi ürünler bu duruma örnek verilmektedir (Güler, 2007). Et yemekleri arasında biryan adı verilen kebablar ilk sırayı almış (Şahin, 2008) içerisine ekşi eklenen yemeklerin tercih oranı yüksek olmuştur (Çetin, 2008). Selçuklular zamanında ıspanak, turp, patlıcan, havuç ve şalgam gibi sebzeler ile ilkbahar aylarında toplanan madımak, yarpuz ve yemlik gibi otlar tüketilmiştir. Bakla ve mercimek Orta Asya'dan beri kullanılan ürünler olmasına rağmen, nohut ve fasulye Selçuklu mutfağına Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra girmiştir. Yemeklere aroma ve lezzet veren baharatların ise Araplarla yaşanan etkileşim sonucunda tanındığı düşünülmektedir (Erdoğan, 2010; Arıhan, 2012; Baysal, 2012; Akın vd., 2015). Toyga aşısı, yoğurtlu çorba, keşkek ve aşure yapımında yarma (dövme) kullanan Selçuklular; olgunlaşmış buğdayları düven ile dövmüş, savurarak samanından ayırmış ve ağaç tokmaklarla taş dibeklerde tekrar döverek buğdayın kepeğini uzaklaştırmış ve böylelikle yarma üretmişlerdir. Hasat edilen buğdayı,

kaynatıp kuruttuktan sonra, el ya da su gücüyle döndürülen iki taş arasında kırarak ise bulgur elde etmişlerdir. Bu değirmenlerde buğdayın daha ince öğütülmesiyle un elde edilmiş, buğday unundan yoğrulan hamurlar sac üzerinde pişirilerek yufka, şebit, katmer ve bazlama gibi ekmekler üretilmiştir. Buğday ve arpanın fermantasyonu ile üretilen boza bu dönemde tüketilen bir üründür (Kaşgarlı, 1989; Akın vd., 2015). Süt hayvanı olarak inek, koyun, keçi ve kısırak besleyen Selçuklular, sütün ancak az bir kısmını taze olarak tüketirken, büyük bir kısmını sütün az olduğu dönemlerde tüketmek veya ticaretini yapmak amacıyla peynir, yoğurt, tereyağı, kefir, kurut ve kıymız gibi çeşitli süt ürünlerine dönüştürmüşlerdir. Kıymız tüketimi İslam dinini benimsemiş olan Selçuklularda alkol içerdiği için azalmış olsa da tamamen son bulmamıştır. Bir kısmı tereyağına dönüştürülen yoğurdun bir diğer kısmından kurut ve tarhana elde edilmiştir. Kurut kış aylarında suyla yumuşatılarak çorba ve yemek yapımında kullanılmıştır. Toyga aşı çorbası veya ayrılanlı çorba yapımında kullanılan ayran, kaynatılarak suyunun uçurulmasıyla çökelek elde edilen bir ürün olmuştur (Arıhan, 2012). Selçuklular zamanında düzenlenen törenlerde konuklara pilav, borani, yahni, kebab, helise (keşkek), şerbet, tirit, bulamaç, ekmek ve sebze yemekleri ile helva ve kadayıf gibi tatlıların ikram edildiği bu dönemde yazılmış olan Selçuknameler’de geçmektedir (Akın vd., 2015).

İslam’ın kabulü ile helva ile tanışan Türkler, Selçuklu ve Osmanlılar zamanında helvayı sıradan bir gıda maddesi olmaktan çıkarak ona sosyolojik bir değer kazandırmış; helva etrafında zengin, güçlü ve etkileyici bir kültür oluşturmuşlardır. Helva; Anadolu Selçukluları zamanında sevinme, yas tutma ve manevi bir bereketi paylaşmanın sembolü olarak görülmüş (Közleme, 2013) şehirlerde her kandil gecesi halka ücretsiz olarak dağıtılarak mukaddes gün ve gecelerin önemine dikkat çekilmiştir (Demir, 1998). Saray çevresinin gösterişli, halkın ise daha mütevazı olduğu bu dönem mutfağında özellikle cuma sabahları ziyafet sofraları hazırlanıp, büyük önem verilen misafirlerin konaklaması için han ve kervansaraylar inşa edilmiştir. Dönemin şehirlerinde aşevi olarak kullanılan imaretler, sosyal bir kaynaşmaya ve şehirde her zümreden insanın yaşamasına olanak sağlamıştır (Demir, 2008; Un, 2009: 15; Erdoğan Aracı, 2016).

2.3.2.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Mutfağı (XV-XIX. Yüzyıl)

Osmanlı İmparatorluğu dönemi mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlayan unsurların;

- Orta Asya'dan süregelen alışkanlıklar,
- Göçler sırasında Arap ve Fars kültürlerinden etkilenme
- Anadolu'da yetişen ürünlerle tanışma
- Rum mutfağının etkisi

şeklinde değerlendirildiği görülmektedir (Bilgin, 2008: 71).

Türklerin Orta Asya'daki coğrafyanın özelliğinden ve yaşam biçiminden kaynaklı et ve süt ürünleri temelli beslenme alışkanlıklarını, birçok farklı ve yeni etkenlere rağmen, Osmanlı döneminde de devam ettirmiş olmaları buradaki sürekliliği göstermektedir. Türkler, Anadolu'ya geçiş sürecinde konakladıkları bölgelerin beslenme alışkanlıklarını öğrenerek buradaki ürünlerden faydalanmışlardır. İran ve Arap kültürüne ait öğeler, Osmanlı döneminin yıkılışına kadar varlığını sürdüren öğeler olmuştur. 15. yüzyıla gelindiğinde, yemeklerinde daha önce hiç kullanmadıkları kadar meyve, sebze ve yeşillik tercih eden Osmanlılar, Orta Asya ve Selçuklu döneminde kullanmadıkları kadar bol ürünü bu dönem mutfağında kullanmışlardır (Bilgin, 2008: 71).

Osmanlı dönemi mutfağı; saray mutfağı ve halk mutfağı olarak incelenmektedir. Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da halk mutfağı da, çeşitlilik ve lezzet bakımından zengin bir mutfaktır. Pirinç çorbası ya da pirinç pilavı, susamlı ekmek, biraz koyun eti ya da pastırma ile çeşitli sebze ve meyvelerden oluşan halk sofrası, yerde oturularak yemek yenilen gösterişsiz bir sofradır. Yemeklerin yanında genellikle şurup, ballı şerbet, gül suyu ve meyvelerden elde edilen hoşaf lar içilmiştir. Hoşaf ve pilav yemek için kaşık kullanılmış, diğer yemekler iki elin parmakları ile tüketilmiştir. Bu nedenle sofraya oturanların ellerini yıkaması için, yemekten önce sofraya ibrik ve leğen getirilmiştir (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Sarayda padişah ve erkânı ile soylular bir sofr a etrafında toplanmayı sosyal bir aktivite olarak gördüklerinden saray mutfağı daima yenilik arayan, lezzetli ve zengin türler meydana getirmek için çabalanan bir yer olmuştur. Padişah erkânının

hoşuna gidecek yemekleri üretmek ve daha gösterişli ziyafetler verebilmek için birbirleriyle yarışan aşçılar, 1200'e varan geniş kadroyla sadece saray çevresinin değil, aynı zamanda saray misafirlerinin de yemek ihtiyaçlarına cevap vermeye çalışmışlar böylelikle Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Ciğerim, 2001: 56; Yılmaz, 2002: 53).

En parlak dönemini Osmanlı İmparatorluğu zamanında yaşayan Türk Mutfağı, saraya ziyarete gelen yabancı devlet mensuplarını oldukça etkilemiş ve kendi aşçıların yetiştirmeleri için Türk aşçıların yanına göndermeleri konusunda teşvik etmiştir (Şanlıer vd., 2012; Kızıldemir vd., 2014). Osmanlı İmparatorluğu zamanında yalnızca buğday unundan yapılan ekmekler, kıtlık ve savaş dönemlerinde arpa unundan yapılmıştır (Samancı, 2008). Balık ve diğer deniz ürünleri Osmanlı'nın erken dönemlerinde sevilmemiş ancak bol ve ucuz olmasından dolayı özellikle kıtlık ve savaş dönemlerinde İstanbul'da yaşayanların neredeyse yarısının tükettiği gıdalar olmuştur (Tez, 2015).

1453 yılında, İstanbul'un fethedilmesiyle saraydaki yemeklerde büyük değişiklikler yaşanmış, deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır (Güler, 2007). Fatih Kanunnamesi ile ilk defa yemek yeme kuralları uygulanmaya başlanmış, kimin nerede oturacağı bu kanunlarla belirlenmiştir. Padişahlar, Fatih döneminden itibaren yemeklerini yalnız ya da haremleriyle yemeye başlamışlardır (Ünver, 1952: 42; Bilgin, 2008).

Saraydaki görevlilere verilen yemekler arasında lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı gibi yiyecekler ile ayran ve şerbet gibi içeceklerin yer aldığı kaydedilmiştir (Ünver, 1952: 42).

Osmanlı saray mutfağı geleneğinin, 15. yüzyılda İstanbul'un fethi ile başladığı ve 19. yüzyıl sonlarına değin geliştiği bilinmekte, bu süreçte et çeşitleri arasında dana eti yerine kuzu ve koyun etiyle hazırlanan kebab, yahni, külbastı, kızartma ve köfteler, pirinç pilavı çeşitleri, tahıl ve baklagil temelli et suyu ile pişirilmiş çorbalar, yaş ve kuru meyveler ile hazırlanmış hoşaf, şerbet, şurup, reçel, börek çeşitleri, etli dolmalar, sebzeler ile hazırlanan bazı tencere yemekleri, sütlü tatlılar, baklava, güllaç ve kadayıflar o dönemin tüketilen besinleri arasında yer

almaktadır. Tuzsuz tereyağı ile pişirilen yemeklerde, kuru ve yaş meyveler baharat olarak kullanılmış, bu alışkanlık 19. yüzyıla gelindiğinde terk edilmiştir. Domates ve domates salçasının kullanımı Türk mutfağında 20. yüzyıl başlarında başlayan bir yenilik olduğundan domates ve domates salçası kullanımı Osmanlı mutfak geleneğinde bulunmamaktadır. Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır ve bazı kabak çeşitleri Amerika kıtasının keşfedilmesinden sonra Osmanlı mutfağına dâhil olmuş bazı ürünlerdir (Önçel, 2015: 35; TAF, 2014).

16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren mutfağına girmeye başlayan pirinç, sarayda olduğu kadar halk mutfağına da fazla tüketilen bir ürün olmuştur. Pirinç, kuskus ya da bulgurla yapılmış olan pilavların başta sade olmak üzere domatesli, bademli, fıstıklı, üzümlü, bezelyeli, nohutlu, patlıcanlı ve tavuklu gibi 27 çeşidinin yapılmış olduğu kayıtlara geçmiştir (Tez, 2015).

Kaynaklarda “fülül” olarak geçen karabiber pahalı bir baharat olmasına rağmen Osmanlı Saray Mutfağı’nda en fazla kullanılan baharat olmuştur. Özellikle 18. ve 19. yüzyılda içerisinde et bulunan çoğu yemeğe karabiber eklenmiştir (Yerasimos, 2014). Karabiberin yanında kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın da Osmanlı Mutfağı’nda kullanılan diğer baharatlardır. Yemeklere aroma vermesi için taze otlardan ise nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan kullanılmıştır (Akın vd., 2015).

İstanbul’da yaşayan Hristiyan azınlık, özellikle oruç tuttıkları dönemlerde pilaki adında yemekler hazırlamış, bu yemekler 19. yüzyıla gelindiğinde Müslüman, Hristiyan ve Museviler tarafından ortak tüketilen yemeklerden birisi haline gelmiştir (Samancı, 2008). Ayrıca Osmanlı halkı üzüm bağları ve meyve ağaçları yetiştirmiş, elde edilen mahsullerle pekmez, sirke, pestil, cevizli pekmez sucuğu gibi ürünler üretmişlerdir. Orta Anadolu’da pekmezin nişasta ile koyulaştırılarak kaynatılması ve tepsilere dökülüp soğuduktan sonra kesilmesiyle elde edilen “köfter” isimli bir tür pekmez lokumu yapılmıştır. İmparatorluk içerisindeki Rum ve Hristiyan azınlıkların da şarap ürettikleri bilinmektedir (Tez, 2015).

Tarihsel süreçteki gelişmelere bakıldığında, 15. yüzyıl yemek çeşitlerinin daha az ve yemeklerin daha sade olduğu görülürken, 16. yüzyılda Türk mutfağı en görkemli yıllarını yaşamıştır. Bu zenginlik 17. ve 18. yüzyıl süresince devam etmiş,

ancak 19. yüzyıla gelindiğinde Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi mutfak kültürünü de yakından etkilemiştir (Tuncel, 2000: 50). Yemek yemenin kendi başına bir zevk haline gelmesi ve yemek çeşitliğinin artması gibi durumlar asıl olarak yüzyılın başlarında kendini göstermektedir (Belge, 2016).

Sarayda, beslenme ve sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna inanılmış ve yemekler de bu inanış doğrultusunda hazırlanmıştır. Saray sofraları “Allah'ın yeryüzündeki gölgesi” olarak kabul edilmiş olduğundan, sultanın cömertliğinin önemli bir simgesi olmuştur (Bilgin, 2008).

Osmanlı'nın son dönemlerinde İstanbul'da ıstiridye çorbası, pate, tarator, rozbif, buzlu soğan garnitürü, makarna, krema ve turta gibi yeni alafranga tatlar tüketilmeye başlanmıştır (Samancı, 2008).

Osmanlı Saray Mutfağının yemekleri görkemli olsa da sofraya düzeni, şenlikler ve ziyafetler hariç sadedir. Tanzimat Dönemi'ne kadar yemekler sarayda bile yere yakın sofralarda yenmiş ancak II. Mahmut döneminden (1808-1839) itibaren masa ve sandalye kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıca bu dönemde çatal ve bıçak kullanma alışkanlığı da başlamıştır (Yerasimos, 2014). Bu dönemde sonra, Osmanlı Saray Mutfağında yavaş yavaş Fransız Mutfağının etkileri hissedilmiş, sarayda ağırlanan misafirlere Fransız Mutfağından yemekler hazırlanarak sunulmuştur. Bu sürecin sonunda Osmanlı Saray Mutfağının, “Klasik Osmanlı Mutfağı” ve “Yeni Osmanlı Mutfağı” şeklinde ikiye ayrılması gerektiği bazı otoritelerce ifade edilmiştir (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

2.3.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfağı (XX-XXI. Yüzyıl)

Anadolu'da Cumhuriyet'in ilanı ile birlikte görülen modernleşme ve laikleşme sürecinde, kadınlar üretkenliklerini ve çalışma güçlerini yavaş yavaş evlerinin dışına taşımaya başlamışlardır. Hızlanan yaşam temposu ile kadının mutfakta geçirdiği zaman azalmış, karın doyurmak için giderek daha kolay ve ucuz yollar tercih edilmeye başlanmıştır (Ünsal, 2011).

1950'li yıllarda dünya üzerinde gözlenen sanayileşme süreci ile köyden kente yaşanan göç, yeme-içme alışkanlıklarında da değişimler meydana getirmiştir. Ülkemizde son yirmi yılda görülen fast-food tarzı beslenme biçimiyle beraber

tüketim alışkanlıkları değişmiş, mutfağa giren pek çok elektrikli araç-gereç, Türk toplumunun mutfak kültürünü etkilemiştir (Gümüş, 2011).

1960'lı yıllardan itibaren Türk mutfak kültüründe yaşanan değişimler; küreselleşme ve endüstrileşme süreçlerinin bir sonucu olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca ulaşım sektöründe görülen gelişmeler, eskiden tüketilmeyen yeni sebze ve meyvelerin bazı bölgelere ulaştırılmasını kolaylaştırmıştır (Sauner, 2008).

1980'lere gelinceye kadar bir kilogram fiyatı birkaç kilogram kuzu eti fiyatına denk olan tavuk eti, zengin Türklerin düzenlediği mangal partilerinin vazgeçilmezi durumundaydı. Ancak tavuk yetiştirme konusunda yaşanan gelişmeler, tavuk etini herkesin satın alabileceği duruma getirmiş, tavuk etinin zengin kesimin gözünde değerini kaybetmesine sebep olmuştur (Chase, 2009).

Geçmişten günümüze gelindiğinde Türk mutfak kültüründe yaşanan değişimler, toplumsal yapıda meydana gelen değişiklikler ile yakından ilgili bir durumdur. Küreselleşmenin etkisi ile birçok gıdaya kolay ulaşma, kadının çalışma hayatında yer almaya başlaması, hızlı nüfus artışı, yeni lezzet arayışları, hızlı sanayileşme ve kentleşme, okur-yazarlık oranının artması ve piyasada yemek konusunda çıkarılan kitap ve yapılan yayınların yabancı ülke mutfaklarına ait yemek tariflerini içermesi, Türk mutfağında görülen değişimlerin sebepleri arasında gösterilebilir (Akman ve Mete, 1998: 19).

2.4.Geçiş Dönemleri

Geçiş dönemi uygulamaları, insanoğlunun beşikten mezara dek hayatında meydana gelen değişikliklerin topluma ve çevreye tanıtılması, kabul ettirilmesi ve bireyin bu değişikliğin farkında olması amacıyla uygulanan ritüellerdir. Doğum, evlenme, ölüm olarak adlandırılan ve her biri kendi içinde alt başlıklara ayrılan, toplumun her kesimini bir şekilde ilgilendiren geçiş dönemleri, yapılan âdet ve uygulamalar ile yeni bir hayata başlayan bireyi yeni döneme geçişi sırasında daha mutlu ederek, hayata daha hazır kılmaktadır (Sönmez, 2019). Sünnet, askere gitme, hacca gitme gibi dönemler ise geçiş evreleri içerisinde zikredilmesi gereken ara geçiş dönemlerindedir (Karaağaç, 2013).

Geçiş dönemi ve geçiş töreni terimini ilk kez kullanan kişi Arnold van Genneep'e göre geçiş töreni, "yer, durum (statü), sosyal pozisyon ve yaş ile ilgili değişimlere eşlik eden törenlerdir" (Doğaner, 2006). Bir milletin kültürel kodları geçiş dönemleri içerisinde yer almaktadır (Özdemir, 2005).

Mutluluğun, üzüntünün, acının ya da heyecanın paylaşıldığı bu dönemlerde duygularını paylaşmak ya da azaltmak adına bir arada bulunan insanlar, gün içerisindeki yemek yeme ihtiyaçlarını da birlikte karşılamakta, bu ihtiyacı karşılama ya da zevk için yemek yeme durumunu bir şekilde toplu yemek yeme eylemine dönüştürmektedirler.

Türk mutfak kültüründe toplu bir şekilde yemek yeme geleneği geçmişten günümüze devam eden bir gelenektir. Doğum merasimi; toy (düğün) merasimi; yas (hüzün) merasimi gibi olaylar tarihin ilk devirlerinden beri düzenlenmektedir ve her biri ayrı âdet ve geleneklerle zenginleşmiştir (Halıcı, 1997:65; Yoloğlu, 1999: 17-18).

Geçiş dönemlerinde düzenlenen törenlerde, töreni düzenleyenler tarafından törene katılan konuklar için yemek hazırlanmaktadır. Nitekim Türkler, İslâmiyet öncesi dönemden bugüne yaşamlarındaki her türlü değişikliği yemekli tören ve ziyafetlerle kutlamayı gelenek hâline getirmişlerdir (Özdemir, 2005: 185).

Kültürel değerler, insanın kendisi olma yolunda sahip olması gereken unsurların başında yer almaktadır. İnsan hayatındaki kültürel değerlerin genişçe bir bölümü de geçiş dönemleri etrafında şekillenmiştir (Karaağaç, 2013).

Doğumdan ölüme kadar geçen süreçte, kişilerin hayatlarındaki özel günleri ile ilgili törenlerde, dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarda ikram edilen yiyecek ve içecekler sanki bir kurala bağlıymış gibi devam ederek uygulanmaktadır. Anadolu'da, yeni doğan bir bebeğe ziyarete gidildiğinde ev sahipleri tarafından misafirlere lohusa şerbeti ikram edilmesi, bunun yanında pide ya da tavuklu pilav ve ayran ikram edilmesi, bebeğin ilk dişi çıktığında konuklara hedik denilen haşlanmış buğday ikram edilmesi gibi durumlar buna örnek gösterilebilir (Halıcı,1997: 65).

Türk mutfak kültüründe düğünde (evlenme, sünnet) yemek vermenin ayrı bir önem taşıdığı söylenebilir. Eskiden düğün sahibi konuklara kendi evinde yemek

ikram ederken, günümüzde düğün yemeği genellikle ev dışında vermeye başlanmıştır. Bu uygulamanın her iki şekli ile de devam ettiği görülmektedir (Güler, 2010).

Anadolu'da, dinsel törenlerde gelen konuklara yemek yedirmek de önemlidir. Bu yemek, cenazenin gömüldüğü gün ile genelde 40. ölüm gününde yakın akrabalara, arkadaşlara, cenazede görev alan kişilere ve komşulara yedirilmektedir (Tezcan, 1997: 142). Ramazan ayında toplu olarak iftar yemeği verilmesi, hacıya giden kişilerin yakın akraba ve tanıdıklara yemek vermesi ya da mevlit okutması hem şehir hem de kırsal kesimde uygulanan gelenekler arasında yer almaktadır.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Bu bölümde; Araştırmanın Amacı, Araştırmanın Önemi, Araştırma Yöntemi, Nitel Veri Toplama Aracı, Çalışma Grubu, Araştırmanın Ön Uygulaması, Araştırmanın Uygulanma Süreci, Nitel Verileri Analize Hazırlama, Nitel Verilerin Analizi alt başlıkları yer almaktadır.

3.1.Araştırmanın Amacı

Bu araştırmada, Ege Bölgesi'nde yer alan illerde geçiş dönemlerinde uygulanan mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarından unutulmaya yüz tutmuş mutfak geleneklerinin gün yüzüne çıkarılması, toplumda uygulamalarının yaygınlaştırılması için tanıtımının yapılması ve mevcut bilgilerle birleştirilerek yazılı kaynak haline dönüştürülmesi bu yolla da gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmaktadır.

3.2.Araştırmanın Önemi

Anadolu'nun bütün bölgelerinde zengin bir ürün çeşitliliği bulunmakta ve bu ürünler kullanılarak yöresel ve geleneksel anlamda birçok yemek türü ortaya koyulmaktadır. Ancak, günümüzde artan fast-food beslenme tarzı neticesinde uygulanma düzeyi düşük olan yöresel mutfak yiyecek ve içeceklerinin, yeni nesil tarafından bilinirliği de bu duruma bağlı olarak düşüktür. Bu sebeple; geçmişten günümüze kültürel mirasımızın bir parçası olan yöresel ürün ve yemeklerin, nesiller geçse de unutulmaması ve yok olmaması için kayıt altına alınarak yazılı kaynaklara aktarılması dolayısıyla yöresel mutfak kültürü uygulamalarının literatüre kazandırılması gerekmektedir. Aksi takdirde zamanla unutulacak ve bir miras böylece yok olup gidecektir.

Türk Mutfağındaki geleneksel türlerin, hızlı bir toplumsal değişme süreci içerisinde kaybolmaması bu türlerin korunması ve tanıtılması ile mümkündür (Şanlıer vd., 2012).

3.3.Araştırma Yöntemi

Geleneksel gıdalar; yaşanılan coğrafya, bölgenin iklimi, tarımsal üretim olanakları, geleneksel yaşam tarzı (Türker, 2012) ve yerel halkın bakış açısı, becerisi,

deneyimleri ve eylemleri doğrultusunda oluşabileceğinden, insan davranışlarının esnek ve bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilerek ele alındığı nitel araştırma yöntemlerinin, geleneksel gıda araştırmalarında kullanılmasında fayda sağlayacağı düşünülmekte; geleneksel gıdaların tescil ve standartlaştırılmasına yönelik çalışmalarda geçerli ve güvenilir veriler sunması açısından kullanımının yaygınlaştırılması gerekmektedir (Aktaş ve Saillard Kuş, 2014). Kuhnlein vd., (2006)'nin yapmış oldukları bir çalışmada geleneksel gıdaların dokümantasyonları yapılmış, bu araştırmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır.

Ege Bölgesi illerinde insan hayatının geçiş dönemlerinde uygulanan mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarından unutulmaya yüz tutmuş mutfak geleneklerinin gün yüzüne çıkarılması amacıyla hazırlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Bogdan ve Biklen (1992)'e göre görüşme tekniği; insanların tecrübelerini, duygularını ve algılarını ortaya koymak için kullanılan oldukça güçlü bir yöntemdir.

Yıldırım (1999)'a göre nitel araştırmayı; görüşme, doküman analizi ve gözlem gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların gerçekçi ve bütüncül bir biçimde doğal ortamında ortaya koyulmasına imkân tanıyan bir araştırma türü olarak tanımlamak mümkündür.

Nitel araştırmalarda doğrudan karşılaştırma yapılamadığından, hipotez geliştirmek mümkün olmamaktadır (Kozak, 2018).

3.4.Nitel Veri Toplama Aracı

Kaynak kişilere ulaşılarak verilerin doğrudan kayıt altına alınmasını ve değerlendirilmesini sağlamak amacıyla araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış; veri toplama maksadıyla araştırmacı tarafından yarı yapılandırılmış görüşme formu (Ek-1) hazırlanmıştır. Görüşme formunda yer alan yedi soru, insan hayatının geçiş dönemlerinde uygulanan yeme-içme kültürünün öğrenilmesi amacıyla hazırlanan sorulardır.

Görüşmeler; yapılandırılmış, yapılandırılmamış ve yarı yapılandırılmış olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme, kaynak kişiler ile görüşme esnasında sorulacak soruların bazılarının daha önceden belirlendiği ve araştırmacının

yapılandırmadığı bazı soruları da o anda kaynak kişiye yöneltebilme şansının olduğu görüşme tekniğidir (Karasar, 2014: 168). Yapılandırılmış görüşmelere göre daha esnek olan yarı yapılandırılmış görüşmelerde soru sayısı, ortama ve görüşmenin ilerleyişine bağlı olarak değişmekte, kaynak kişilere görüşme esnasında akla gelen anlık sorular da yöneltilebilmektedir (Kozak, 2018).

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından veri toplama maksadıyla hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu, daha önce benzer çalışmalarda (Karaağaç, 2013; Çölbay ve Sormaz, 2015; Sönmez, 2019) kullanılan konu başlıklarından esinlenilerek hazırlanmıştır.

3.5.Çalışma Grubu

Araştırmada Ege Bölgesi illerinde insan hayatının geçiş dönemlerinde uygulanan mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarından unutulmaya yüz tutmuş mutfak geleneklerinin gün yüzüne çıkarılması amaçlanmakta, araştırmacının amacı doğrultusunda araştırmacının evrenini Ege Bölgesi'nde yer alan illerde yaşayan insanlar oluşturmaktadır. Nitel araştırmalarla ilgili literatür incelendiğinde, örneklem büyüklüğü belirlemeye yönelik genel bir kuralın olmadığı görülmekte, örnekleme dâhil edilecek katılımcı sayısına araştırmacının dolayısıyla araştırmacının amaçları doğrultusunda karar verilmektedir. Nitel araştırmalarda geçerlilik ve anlamlılık, örneklem büyüklüğünden çok kaynakların bilgi yüklü olmasına ve araştırmacının analitik ve gözlemsel becerilerine bağlıdır (Patton, 2014).

Araştırmada görüşme formu uygulanacak kaynak kişi sayısının belirlenmesinde kuramsal örnekleme yaklaşımı benimsenmiştir. Kuramsal örnekleme yaklaşımında, araştırma sorusunun yanıtı olabilecek kavramların ve süreçlerin tekrar etmeye başladığı aşamaya (doyum noktası) kadar veri toplama işlemine devam edilmesi gerekmektedir (Cresswell, 2005; Yıldırım ve Şimşek; 2006: 115).

Örneklemin çeşitlilik gösterebilmesi açısından araştırma kapsamında yer alan Ege Bölgesi illerinde toplumun her kesiminden bireylere ulaşılmaya çalışılmıştır. Her bir ilde araştırmaya katılmaya gönüllü olan 15 kişi olmak üzere 8 ilde toplam 120 kişi araştırmacının örneklemini oluşturmaktadır. Görüşme yapılacak kişinin

gönüllü olarak görüşmeye katılmak istemesi önemli bir durumdur (Kozak, 2018: 124).

Görüşme formu uygulanacak kaynak kişilerin belirlenmesinde kaynak kişi olma niteliği taşıyan bireylerin bahsedilen ilde doğmuş, büyümüş ve yaşıyor olmaları hususuna önem verilmiştir.

3.6.Araştırmanın Ön Uygulaması

Araştırma öncesinde, araştırmacı tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunun ön uygulaması tesadüfi örneklem yöntemi ile seçilen 25 kişilik gruba yapılmış ve anlaşılmayan ya da cevaplanması güç sorular çıkartılarak yeniden şekillendirilmiş ve formun son hali oluşturulmuştur.

3.7. Araştırmanın Uygulanma Süreci

Araştırmanın amacı doğrultusunda hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu, kaynak kişi olma niteliği taşıyan bireylerden araştırmaya katılmaya gönüllü 120 kişiye 15 Ocak-15 Mayıs 2019 tarihleri arasında uygulanmıştır. Yapılan görüşmeler esnasında edinilen bilgiler, kaynak kişilerin izinleri dâhilinde ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Alınan ses kayıtları toplam 10 saat 37 dakika 53 saniyedir.

3.8.Nitel Verileri Analize Hazırlama

Nitel araştırmalarda güvenilirliğe temel oluşturacak veri analizinde izlenen süreçlerde olduğu gibi, ses kayıt cihazına alınan veriler bilgisayar ortamına aktarılmıştır. İlk okumada dikkatli bir şekilde okunan metnin, içeriği hakkında bilgi sahibi olunmaya çalışılmış; ikinci okumada her görüşme için belirli başlıklar altında kodlama yapılmış, birbirine benzeyen çok sayıdaki bilgi kümesinin benzer başlıklar altında toplanmasına özen gösterilmiştir. Üçüncü okumada görüşmeler sonucunda elde edilen verilerden gözden kaçan bir veri olup olmadığı kontrol edilmiş, son okumada ise her bir başlık altındaki metnin birbiriyle benzeşimi ya da uyumu konusunda emin olunmaya çalışılmıştır (Kozak, 2018).

Görüşme formu uygulanan kaynak kişiler, çalışmada kolaylık oluşturması açısından K1, K2, K3 şeklinde isimlendirilmiştir.

3.9.Nitel Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen nitel verilerin analizine, veri setinin kodlanması işlemi ile başlanılmıştır. Nitel veri analizi yaparken, yonetilebilir kılmak amacıyla kategorize etme yontemi olan kodlama (Yıldırım ve şimşek, 2013) kuramsal ve açık kodlama olmak üzere iki şekilde gerçekleşmektedir. Bu iki kodlama türü “daha önceden belirlenmiş kavramlara göre yapılan kodlama” ve “verilerden çıkarılan kavramlara göre yapılan kodlama” olarak ele alınmaktadır (Yıldırım ve şimşek, 2006). Araştırmada, kategorilerin verinin kendisinden çıkmasına izin veren alan açık kodlama (Krysik ve Finn 2015) tekniği kullanılmıştır.

Çalışmada elde edilen verilerin tematik analizinde MAXQDA Analytichs Pro 2018 nitel veri istatistik programı kullanılmış, elde edilen MaxMaps grafikleri ilgili bölümlerin altına yerleştirilmiştir.

Kaynak kişiler ile yapılan görüşmeler sonucunda edinilen bilgiler, Ege Bölgesi’nde yer alan illerin yöresel mutfak ve yemek kültürü hakkında daha önce yapılan yayınlar (Aydın, 2000; Sevinç, 2015; Gürsoy, 2016, şengül ve Türkay, 2017) ile desteklenerek derlenmiştir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

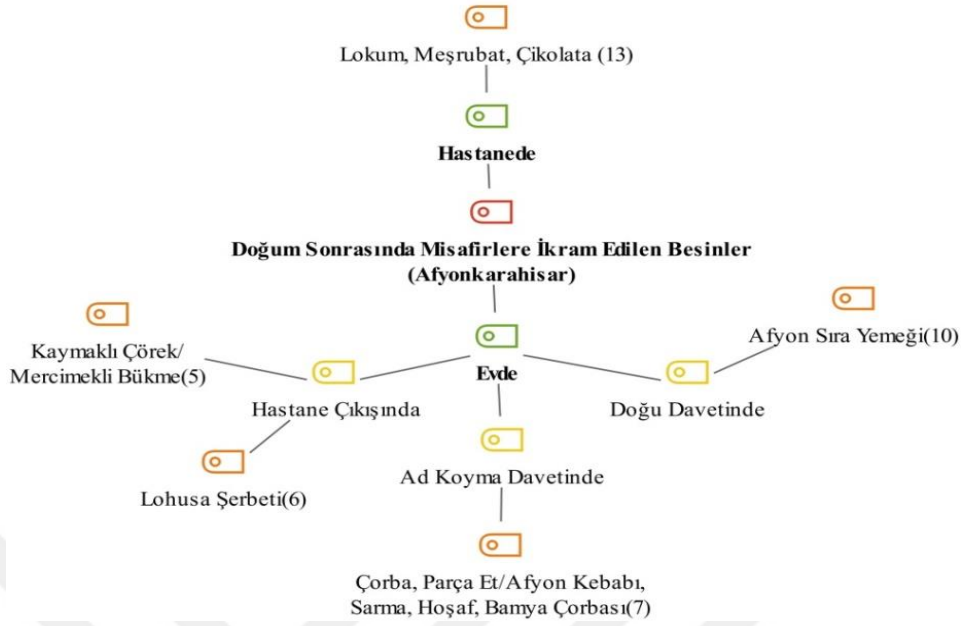
4.1. Doğum

İnsan hayatının üç ana geçiş döneminden ilki olan doğum, dünyanın her yerinde sevinçle karşılanan bir durum olup, bunun sebebi sayıca çoğalmanın, gücün artması anlamına gelmesidir. Dünyaya gelen her bebek anne ve babayı sevindirmenin yanında, akrabaları, komşuları ve diğer çevreyi de mutlu etmektedir. Bu sevincin bir başka sebebi ise, anne olmanın hem inanç hem de kültürel değerler açısından kutsal kabul edilmesidir (Örnek, 1966: 55; Başçetinçelik, 1998: 27).

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Yaşadığınız ilde bir çocuk dünyaya geldiğinde uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahseder misiniz? Anneye yedirilen kan ve süt yapıcı özel gıdalar nelerdir? Ziyarete gelen misafirlere neler ikram edilir? Misafirler hediye olarak yiyecek-içecek getirir mi?” soruları yöneltilmiştir. Elde edilen cevaplar doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinler ve kan-süt yapıcı özel gıdalar çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya başlıkları altında kategorize edilerek analiz edilmiş, “Süt ve Kan Yapıcı Besinler” ismiyle oluşturulan MaxMaps Grafiği Şekil 9’da gösterilmiştir.

Afyonkarahisar

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin Afyonkarahisar kategorisi altında, ev ve hastane temaları yer almıştır. Hastane temasında lokum, meşrubat, çikolata alt temaları; ev temasında hastane çıkışı, ad koyma daveti, doğu daveti alt temaları yer almıştır (Şekil 1).



Şekil-1: Afyonkarahisar’da Doğum Sonrası Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

“Her yerde olduğu gibi bizde de bir çocuğun dünyaya gelmesi büyük bir sevinçle karşılanır. Gebe kadın sürekli tatlı yiyorsa erkek çocuğunun, ekşi yiyorsa kız çocuğunun olacağı inancı yaygındır.” (K3).

Doğum yapan anneye gözün aydın demek için hastaneye ziyarete gidilir. Yeni doğum yapan kadının yakınları, hastane ziyaretine gelenlere lokum, meşrubat ve çikolata ikram ederler (K: 1-13).

Hastaneye giderken “palize” dediğimiz su, nişasta ve şekeri karıştırarak pişirilen muhallebiden götürür, annenin sütünü indirsin ve içini sıcak tutsun diye ılık ılık yediririz (K: 1-9). “Palize yaparken hazır nişasta kullanmayız, buğdaydan kendimiz çıkarırız.” (K11).

Evinde süt ve kaymak bulunan kadınlar, anneye süt yapsın diye üzerine kaymak koyarak yenilen muhallebiden götürürler (K: 3, 5, 7, 8, 14).

Taze anne hastaneden eve çıktığında tekrar ziyaretine gideriz. Giderken de elimiz boş gitmeyiz; pirinç çorbası, pilav ve haşlanmış tavuk, kaymaklı muhallebi, mevsim meyveleri, kurabiye, etli yaprak sarma ve kaymak gibi çeşitli hediyeler götürürüz (K: 3, 6, 8, 9, 11). “Şimdilerde yapılan tatlı ve tuzlu kurabiye yerine eski zamanlarda susamlı çörek götürülmekteydi.” (K11).

Sadece yakın akrabaları yemek götürürken, uzak tanıdıklar ve komşular meşrubat, süt ya da tek çeşit tatlı yaparak götürürler (K: 2, 3, 6, 14).

Doğum yapan kadınlara sütü bol olsun diye çokça kuru soğan (K: 5, 6, 10, 13), tahin helvası (K: 5, 10, 13) ve kaymak (K: 5, 6, 10, 13, 14) yedirilir.

Yeni bebeği olan anneyi ilk kırk gün içinde ziyarete gidenlere çeşitli baharatlardan oluşan lohusa şerbeti ikram ederler (K: 3, 8, 10, 11, 13, 15).

Bebek görme ziyaretinde misafirlere üzerine kaymak sürülmüş çörek ya da haşhaşlı mercimekli bükme, çay ile birlikte ikram edilir (K: 2, 4, 9, 10, 12).

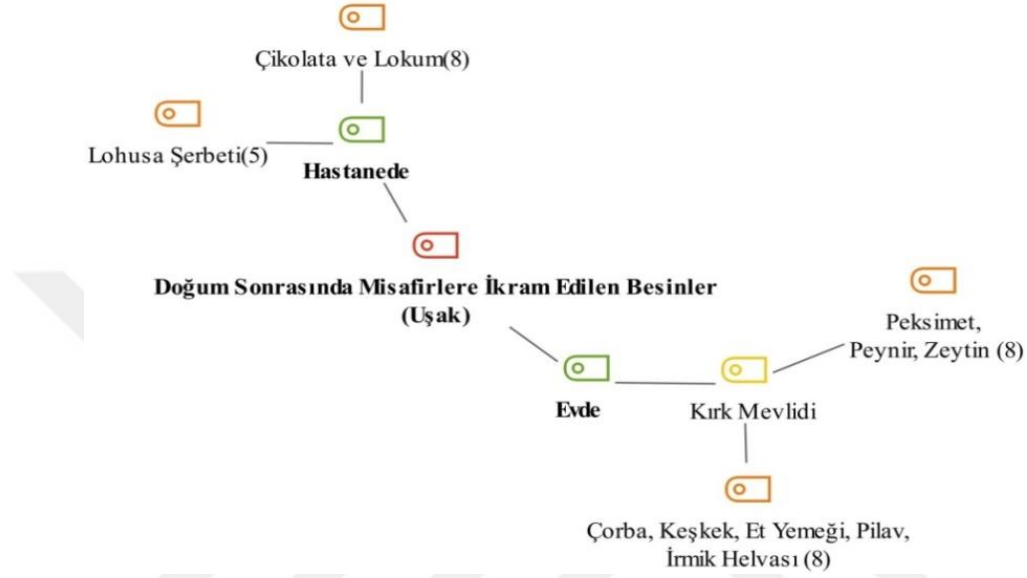
Doğumdan sonraki ikinci hafta çocuğa ad koymak için “ad koyma daveti” düzenlenir. Bu davette yemekleri babaanne pişirir. Bir çeşit çorba, parça et veya Afyon kebabı, hoşaf, düğülü (ince bulgur) etli yaprak sarma ve bamya çorbası yendikten sonra çocuğun dedesi veya eve getirilen bir hoca tarafından çocuğun ismi koyulur. “*Adını ben koydum, yaşını Allah versin.*” diyerek ad koyma merasimi bitirilir (K: 2, 4, 5, 6, 9, 13, 14).

Anne ve çocuğu kırk gün boyunca evden çıkmaz, kırkı çıkınca annesine ve kayınvalidesine yemeğe gider. Çocuğun anneannesi ve babaannesi çeşitli hediyeler verir. Bu hediyelere “sıçanlık” denir (K: 5, 13).

Bebek büyüyüp dört ya da beş aylık olduğunda “doğu daveti” düzenlenir. Davete gelecek olan misafirlere sıra yemeği hazırlanır. Sıra yemeğinde; düğün çorbası, bütün et, musakka, dolma ve sarma, börek, hoşaf, baklava ya da kaymaklı ekmek kadayıfı ve sindirimi kolaylaştırması için en son bamya çorbası ikram edilir (K: 1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15). Davet yaz aylarında gerçekleşiyor ise kaymaklı ekmek kadayıfından sonra karpuz da kesilir. Sofra kaldırılıp ortalık toparlandıktan sonra ev sahipleri çay servisine başlar (K: 5, 9, 10, 14).

Uşak

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin Uşak kategorisi altında, ev ve hastane temaları yer almıştır. Hastane temasında çikolata ve lokum, lohusa şerbeti alt temaları; ev temasında kırk mevlidi alt temaları yer almıştır (Şekil 2).



Şekil-2: Uşak'ta Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

“Gebe kadınların yediklerine içtiklerine dikkat etmesi gerekir.” (K16).

Uşak'ta doğum yapan annelere sütünün bol olması için tahin helvası ile pekmez yedirilir ve üzüm hoşafı içirilir (K: 18, 19, 24, 27, 29).

Doğum yapan anneye sütünün bol olması için, unun tereyağında kavrulması ve şerbet eklenerek kıvamlandırılmasıyla elde edilen “un lapası” yaparız (K: 16, 22).

Lohusa kadınlara yaralarını iyileştiresin ve sütünü çoğaltsın diye oldukça şifalı meşhur Uşak tarhanamızdan içiririz (K: 17, 21, 22, 25, 27, 28, 29, 30).

Doğum sonrası çok kan kaybeden anneye işkembe, ciğer, dalak gibi sakatlar yedirilir (K: 19, 26, 28).

Yeni doğuran kadına süt ya da su ile nişasta ve şekeri karıştırarak pelte yaparız, üzerine ceviz içi ya da susam serpererek götürürüz (K: 24, 26, 29, 30).

Hastaneye geçmiş olsun ve hayırlı olsun demeye gelenlere lohusa şerbeti (K: 17, 21, 22, 25, 26), şerbetin yanında çikolata ve lokum ikram edilir (K: 17, 18, 21, 22, 24, 25, 26, 30).

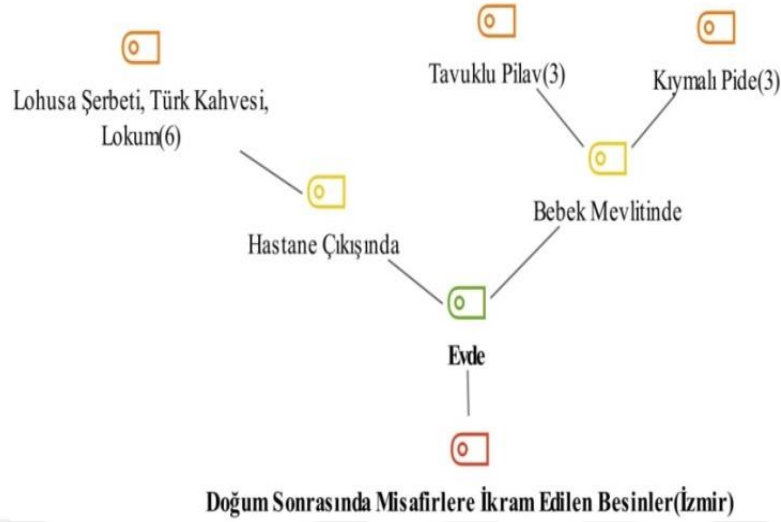
Eskiden yeni doğan çocuğun kırkı çıkınca “kırk mevlidi” dediğimiz bir davet düzenler tanıdıklara yemek yedirirdik. Bu yemekte mercimek çorbası, keşkek, pilav, et yemeği gibi yemekler pişirir yanına da irmik helvası kavururduk (K: 18, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 30). “*Şimdilerde düzenlenen kırk mevlitlerinde kimse yemek yapmakla uğraşmıyor.*” (K22).

Kırk mevlidinde yemek yapmaya maddi gücü bulunmayan aileler, evinde peksimet (bir tür haşhaşlı hamur işi) yaparak zeytin, peynir ve çayla konuklarına ikram eder ve Kuran-ı Kerim okuturlar (K: 18, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 30).

Eskiden Uşak'ta yeni doğan çocukları yıkarken teri kokmasın diye tuza, ak pak olsun diye de pirince ya da köpük helvaya yatırırđık. Biz o beyaz köpük helvayı tahin helvayla birlikte karar, kış aylarında yufka ekmekle yerdik, pek tatlı olurdu (K: 20, 23, 30).

İzmir

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin İzmir kategorisi altında, ev teması yer almıştır. Ev temasında ise hastane çıkışı ve bebek mevlidi alt temaları yer almıştır (Şekil 3).



Şekil-3: İzmir’de Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Bir bebek doğar doğmaz annenin ilk sütü verilir, buna “sarı süt” denir ve oldukça şifalıdır. Bebek, ilk altı ay anne sütü ile beslenir, altı aydan sonra evde mayalanmış yoğurt ve yumurta gibi ek gıdalara başlanmaktadır (K: 35, 44).

Lohusa kadınlara sütü bol olsun diye kuru soğan ve börülce (K: 32, 33, 34, 36, 37, 41, 42, 43, 44) ile haşlama et (K: 43, 44) yedirilmektedir.

Mercimek yemeği de yeni doğum yapan kadınlara yedirilen bir gıdadır (K: 33, 37, 39, 45).

Anneye haşlanmış patates yedirilir ancak baharat eklenmez, anne emzirdiği için baharatlı ve ekşi şeylerden uzak durmalıdır. Bu dönemde anne yediğine içtiğine çok dikkat etmeli eğer gaz yapıcı şeyler yerse çocuğuna geçer ve çocuk eziyet eder (K: 34, 37).

“Annem bana bulgur pilavı yedirmişti sabaha kadar gazdan uyuyamamıştım.” (K31).

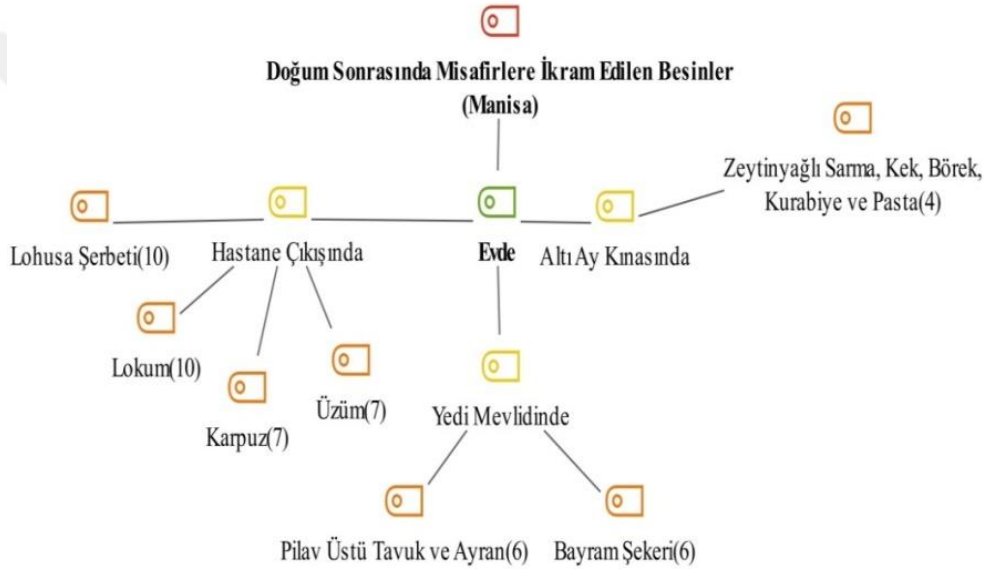
“İzmir’de yeni doğum yapan kadınlara boza içirildiğini gördüm, sanırım süt yapsın diye.” (K38).

Yeni doğuran kadınlara sütlaç yapılır, nişasta ve süt, annenin sütünü indirir (K: 33, 34, 36, 37).

Bebek görmeye gelenlere lohusa şerbeti, Türk kahvesi yanında da lokum ikram edilir (K: 32, 36, 40, 41, 42, 44). Dileyenler çocuk için mevlit okutur, misafirlerine tavuklu pilav-ayran ya da kıymalı pide-ayran ikram eder (K: 41, 42, 44).

Manisa

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin Manisa kategorisi altında, ev teması yer almıştır. Ev temasında hastane çıkışı, yedi mevlidi ve altı ay kınası alt temaları yer almıştır (Şekil 4).



Şekil-4: Manisa’da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

“Anadolu’nun birçok yerinde olduğu gibi Manisa’da da evlenen çiftlerin hemen çocuk sahibi olması beklenir. Kadının kısır olduğu anlaşılırsa yatırlara, türbelere götürüp dualar ederiz.” (K51).

“Düzlen Köyü’nde yeni evlenmiş kadınlar düğünün ertesi günü göle giderler. Yengeler oraya daha önceden bıçak ve tarak saklarlar. Yeni gelin önce bıçağı bulursa bir oğlunun, tarağı bulursa bir kızının olacağına inanılır.” (K52).

Doğum yapan anneye sütünün artırması ve bebeğinin sarılık olmaması için, siyah üzüm yedirme âdetimiz yaygındır (K: 47, 53, 57, 60).

Sütü gelsin diye bürülceden yemek yapar, çokça ondan yediririz (K: 48, 49, 50).

“Sütü bol olsun diye anneye kuru soğan yedirirler, ben hiç sevmem.” (K53).

Doğum yapan kadına genellikle şekerli su ve üzüm hoşafı içirilir (K: 48, 52, 55, 60).

“Kayınvalidem doğum yaptığımda süt yapar diye nişasta ve su ile yapılan şekerli bir pelte yedirmişti.” (K51).

Yeni doğum yapan kadına pelte, sütlü bulgur çorbası, sütlü patlıcan ve sütlü kabak yemeği gibi şeyler yedirilir (K: 49, 59).

“Annem bana şifadır diye ihlamur kaynatmıştı, ılık ılık içtim, o an bana çok iyi gelmişti.” (K54).

Bebek doğduktan sonra yedi gün içinde gelen herkes süt getirir, bu süt gebe olmayan hayvanın sütü olmalıdır, getirenler bunu sorarak alırlar aksi takdirde anneye ve çocuğa dokunabilir (K: 48, 49).

“Ben giderken lohusa kadına üzüm hoşafı götürürüm. Yanına da kek ya da kurabiye yaparım misafirlerine ikram etsin diye.” (K55).

Bebek görmeye gidenlere önce lokum tutarlar ardından lohusa şerbeti ikram ederler. Sıcakta buz gibi içmek çok hoş olur (K: 47, 48, 49, 51, 52, 55, 56, 58, 59, 60).

Hayırlı olsun demek için gelenlere yaz aylarındaysak ikram olarak karpuz keser, üzüm koyarız (K: 47, 48, 50, 53, 54, 55, 58).

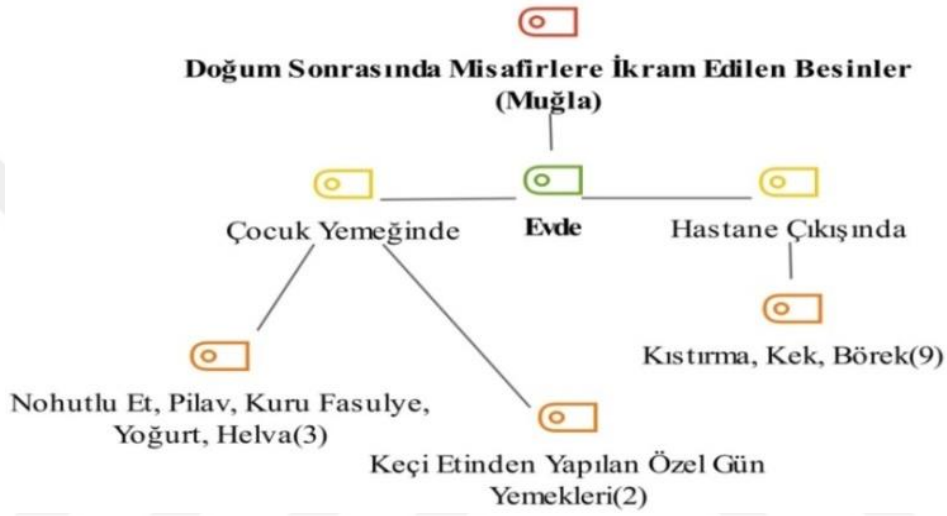
Manisa’da yeni doğan bebekler yedi günlük olduklarında tanıdıklar çağrılarak mevlit okutulur, bu ilk çocukta daha çok yapılır. Bu mevlitte pilav üstü tavuk ve ayran ikram edilir, bayram şekeri dağıtılır (K: 48, 50, 53, 54, 55, 58).

Kız bebekler altı aylık olduklarında ise “altı ay kınası” düzenleriz. Zeytinyağlı sarma, kek, börek, kurabiye ve pasta gibi ikramlıklar hazırlar, hep beraber yer içeriz (K: 46, 52, 56, 57). Altı ay kınasında annenin komşu ya da arkadaşlarından birisi tırnak annesi seçilir, bebeğin ilk kez tırnakları kesilir, tırnak

annesini bebeğe yeni kıyafetler alarak onu giydirir. Bu eskiden çok yapılırdı, bunu şimdi kimse bilmiyor, duyanlara da komik geliyor (K: 52, 57).

Muğla

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin Muğla kategorisi altında, ev teması yer almıştır. Ev temasında çocuk yemeği ve hastane çıkışı alt temaları yer almıştır (Şekil 5).



Şekil-5 : Muğla'da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Yeni doğan çocuğa ilk altı ay sadece anne sütü verilir ancak annenin sütü yetmezse pirinç unundan mama, tuzsuz ve baharatsız çorbalar yapılır (K: 72, 74).

“Eski zamanlarda oğlan doğuran kadının yazmasına nazarı engellesin diye sarımsak takılırdı. Şimdiki gelinler buna izin vermez, zaten pek yazma örten de kalmadı.” (K61).

Muğla'da yeni çocuğu olan aileye hayırlı olsun demek ve bebeği görmek için yapılan ziyaretlere “çocuk yaşı” denilmektedir. Çocuk yaşına gidilirken eli boş gidilmez. Süt, sütlaç, muhallebi gibi hediyeler götürülür (K: 63, 67, 72, 73).

Doğum yapan anneye şifa olsun diye kemik suyu kaynatırız (K: 62, 71).

Yeni doğum yapan kadına içini sıcak tutsun diye tarhana çorbası içiririz (K: 63, 65, 75).

Lohusa kadınlara pekmez, ciğer ve sütlü tatlı gibi kan ve süt yapıcı gıdalar yedirmeye özen gösteririz (K: 62, 69, 70, 74, 75).

“Bebeği olan anneye, herkesin evinde meyvesi, sebzesi, sütü, yoğurdu bol olduğu için bunların dışında çamaşır, fistan gibi hediyeler götürülür.” (K66).

Bizim zamanımızda yeni doğan bebek ve annesi kırk gün boyunca dışarıya çıkmaz, kırk gün sonra çocuk yaşına gelenlere “çocuk gezmesi” ne gidilirdi. Çocuk gezmesinde çocuğa şeker, mendil, çorap gibi hediyelerin yanında üretkenliği simgelediği için dört beş adet de yumurta verilirdi (K: 63, 64, 67, 74, 75).

“Kültürümüzde erkek çocuğuna ilgi daha fazla olduğu için eskiden çocuk gezmesine gidildiğinde erkek çocuğuna keçi hediye edilirdi.” (K67).

Eve çocuk görmeye gelenlere “kıstırma” dediğimiz iki bisküvinin arasına lokum koyarak hazırladığımız ikramlıkların yanında kek ve börek gibi şeyler ikram ederiz (K: 61, 62, 64, 65, 67, 68, 70, 71, 73).

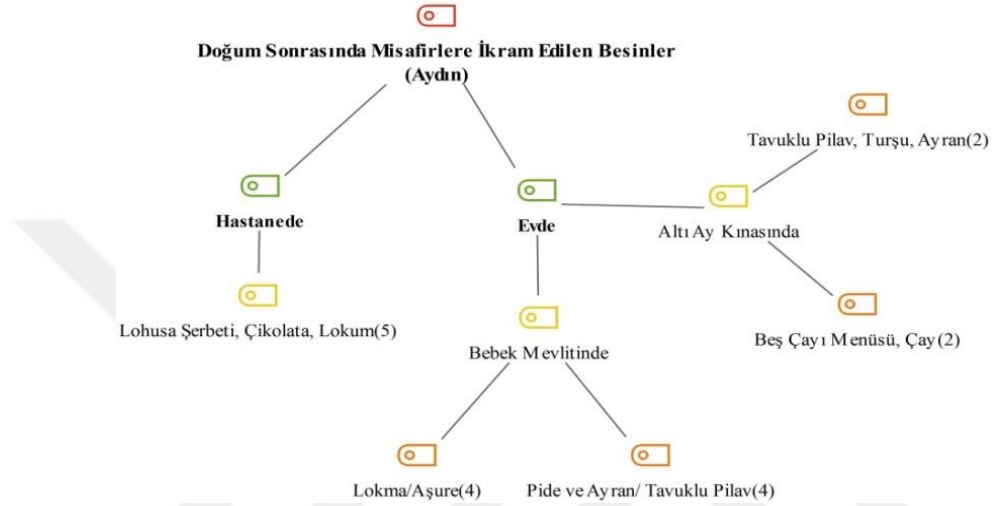
Çocuk sahibi olan aile, doğumdan sonraki ilk hafta eşe dosta “çocuk yemeği” adında bir yemek yedirir. Bu yemek için genelde keçi gibi küçükbaş hayvan kesilir ve eti yemeklerde kullanılır (K: 64, 71).

“Ben küçükken Yörük kültüründe, çocuklar için mayalı hamurdan bir çörek pişirilirdi. Hamur yoğrulurken içine gök boncuk denilen mavi boncuk atılır ve öylece fırına götürülürdü. Pişen ekmek evde kaç çocuk varsa o kadar parçaya bölünür, rastgele dağıtılırdı. Boncuk hangi çocuğun parçasında çıkarsa ninesi tarafından kendisine bir tane keçi hediye edilirdi. Bu uygulama küçük çocukların sürüyü sahiplenmeleri ve sorumluluk bilinci kazanmaları açısından çok önemliydi.” (K65).

“Bayır’da eskiden bir çocuk dünyaya geldiğinde hayvan kesilir muhakkak kan uçurulurdu. Bu hayvanın etinden nohutlu et vurulur, pilav ve kuru fasulye yapılır, yanına yoğurt koyulur, irmik helvası kavrulur, bir hafta gelene gidene yedirilirdi. Yemekten sonra kıstırma dağıtılır, önceden hazırlanan çerezler yemeğe gelenlere birer paket dağıtılırdı.” (K: 68, 70, 73).

Aydın

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin Aydın kategorisi altında, ev ve hastane temaları yer almıştır. Hastane temasında lohusa şerbeti, çikolata, lokum; ev temasında bebek mevlidi ve altı ay kınası alt temaları yer almıştır (Şekil 6).



Şekil-6: Aydın'da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkram Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

“Eski zamanlarda Aydın’da, gebe kadının başının üstünde o farkında olmadan okunmuş tuz gezdirilir, bu esnada burnunu kaşırsa oğlunun, kaşımazsa kızının olacağına inanılırdı.” (K89).

“Eskiden büyüklerimiz bize çocuklarınız gamzeli olsun diye ayva yedirirlerdi. Gebe kadınlar karabiber tanesi yerse çocuğunun cildinde ben olacağına inanılırdı.” (K88).

“Biz küçükken hamile bir kadının ciğere dokunması yasaktı, çünkü ciğere dokunduktan sonra vücudunun neresine dokunursa çocuk doğduğunda vücudunun o yerinde ben olacağı düşünülürdü.” (K76).

Yeni doğan bebeğe hemen bir ıhlamur kaynatır ve çay kaşığı ile ağzından bir iki damla içiririz (K: 87, 88).

Sütü insin diye yeni doğuran kadınlara çokça hurma ve incir yediririz (K: 77, 82, 86, 89, 90).

Börülceyi süt artırdığı için lohusa kadınlara çok yediririz (K: 77, 83, 87, 90).

“Kuru soğan süt yapar diye duydum hep annemden.” (K85).

Aydın’da doğum yapan kadınlara sütlü, nişastalı tatlı bir bulamaç götürürüz. Bu süt yerine su ile yapılırsa “pevlize” ya da “pevlüze” denir (K: 77, 83, 87, 90).

Genellikle sütü gelsin diye süt ürünleri ve tarhana içirilir. Bizim tarhanamız çok şifalıdır. Biberli, soğanlı, irmikli, sarımsaklı yaparız. Gaz da yapmadığı için lohusa kadınlar severek içer (K: 79, 82, 90).

“Doğum yapan kadına kaymaklı pirinç çorbası içirilir. Bu hem doyurucu, hem besleyici, hem de şifalı bir çorbadır.” (K78).

“Doğuma bir iki gün kala çokça lohusa şerbeti yapar, buzdolabına koyarız. Bunu yaralarını iyileştirsin diye anneye içiririz.” (K81).

Hastaneye geçmiş olsun demek için gelenlere lohusa şerbetinin yanında çikolata ve lokum ikram edilir (K: 84, 85, 87, 88, 90).

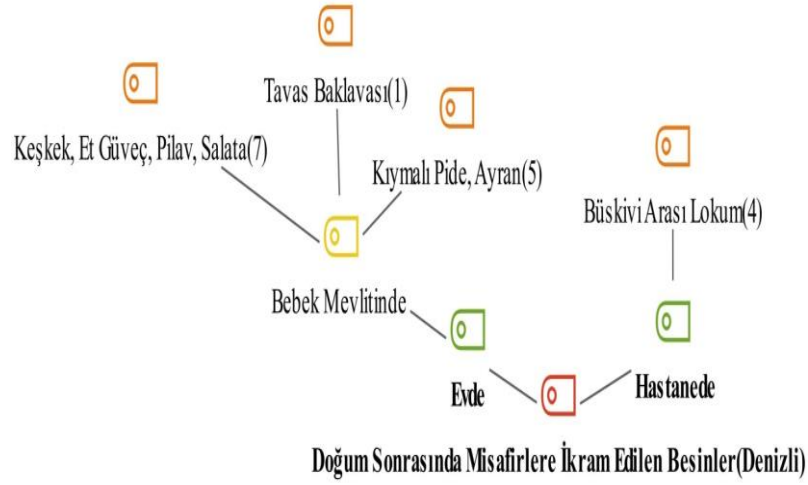
Bebeğin kırkı çıkınca isteyen eşi dostu çağırır, “bebek mevlidi” yapar. Bu mevlitte genellikle pide-ayran ya da tavuklu pilav ikram edilir. Tatlı olarak da lokma dökülür. Dileyen aşure de yapabilir. Eskiden keşkek de yapılırdı ama artık yapması uzun ve zahmetli olduğu için pek yapan olmuyor (K: 77, 80, 83, 84).

Kız çocukları altı aylık olduklarında evde ya da bahçeli bir yerde “altı ay kınası” düzenlenir. Anne ve yakınları beş çayı menüsü hazırlar, çayla birlikte tüketirler. Kınayı evde yapan genelde tavuklu pilav yapar, yanında turşu ve ayran da olur (K: 83, 88).

“Nazar boncuğu, karabiber taneleri ve bir baş sarımsak bir araya getirilerek muska yapılır ve nazar değmesin diye yeni doğan çocuğun omzuna takılır.” (K82).

Denizli

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin Denizli kategorisi altında, ev ve hastane temaları yer almıştır. Hastane temasında bisküvi arası lokum; ev temasında bebek mevlidi alt temaları yer almıştır (Şekil 7).



Şekil-7: Denizli’de Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkrâm Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

“Biz bir çocuk olduğunda Allah’a teşekkür etmek için kurban keseriz, etini fakire fukaraya dağıtırız.” (K101).

“Şimdilerde hastane odası süsleniyor; kekler, poğaçalar, şerbetler koyuluyor, gelen giden yesin diye.” (K99).

“Ben Beyağaç Köyü’ndenim, bizde çocuk üç günlükken horoz kesilerek etinden ve suyundan yemek yapılır ve bütün köye yedirilir. Eskiden yokluk vardı şimdilerde oğlak da kesenler oluyor.” (K100).

Yeni bebeği olan bir kadına kemik suyundan yapılan çeşitli çorbalar içirilir (K: 96, 101, 104).

Kuru börülce, taze yoğurt ve kuru soğan süt yapıcı önemli gıdalardır (K: 94, 95, 102, 103).

Lohusalara sütü gelsin diye sütlü tatlılar yedirilir (K: 97, 99, 102, 103).

Lohusa kadınların nohut ve fasulye gibi gaz yapıcı gıdalar yememesi gerekir (K: 98, 100).

“Doğum yapan kadınlar üzüm hoşafı, vişne hoşafı gibi çeşitli meyvelerden yapılan hoşaflardan içerler.” (K102).

Hastaneye bebek görme ziyaretine gelenlere iki bisküvi arasına lokum koyar ikram ederiz (K: 92, 98, 102, 103).

Yeni bebeği olan evlerde pişirilen yemeklere ekşi, tuz ve baharat eklenmez. Aksi takdirde anne sütüyle bebeğe geçer ve bebeğe rahatsızlık verir (K: 92, 96, 100, 104).

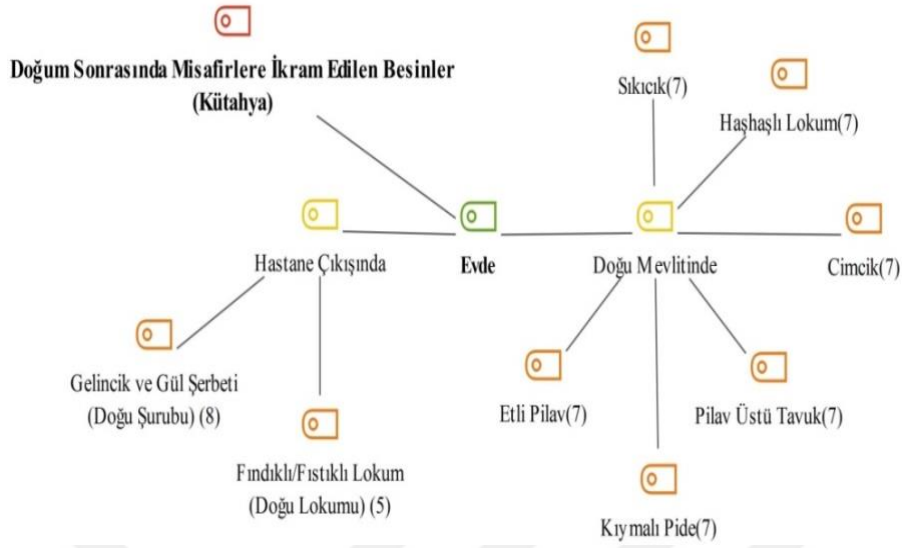
Bebeği olan ailelerden dileyenler bebek mevlidi düzenler. Bu merasimde genellikle kıymalı pide yanında ayran ile ikram edilir (K: 93, 95, 98, 103, 105). Bazı aileler yemek verebilir bu tamamen bütçeye bağlı olup zorunlu bir durum değildir. Çok özenenler ise keşkek yapar, yanında et güveç, pilav ve salata da olur (K: 92, 93, 95, 96, 98, 103, 105).

“Bebek mevlidini evde yemekli yapacaksak baklava da yaparız. Tavas ilçesinin kırk kat ev baklavası meşhurdur. Bu tarz özel günlerde kesinlikle yapılır.” (K91).

“Yeşilyuva’da yapılan bebek mevlitlerinde tavuklu pilav ya da katmer yaparlar, yanında “bükme” illaki olur. Buna merkezde “gözleme” diyorlar ama biz bükme deriz. İçinde ıspanak, pırasa, peynir olur. Bunların dışında “aladana” yaparız. Aladana yaparken gözleme yapar gibi büyük bir hamur açılır, iki yanından bükülür ve kuru soğan, kuru peynir ve salça karıştırılarak içerisine koyulur. Daha sonra dört yanı bükülür ve sacda yağlanarak pişirilir. Çay ve kahvaltılıklarla birlikte misafirlere ikram edilir.” (K93).

Kütahya

Doğum sonrası misafirlere ikram edilen besinlerin Kütahya kategorisi altında, ev teması yer almıştır. Ev temasında hastane çıkışı ve doğu mevlidi alt temaları yer almıştır (Şekil 8).



Şekil-8: Kütahya’da Doğum Sonrası Yapılan Ziyaretlerde Misafirlere İkrâm Edilen Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Doğum yapan bir kadını, hastaneye ziyarete gelenler “peluze” getirirler. Peluze; yeni doğuran kadının içinin yorgunluğunu alsın diye yaptığımız nişastalı süt yapıcı bir tatlıdır, genellikle tarçınla servis edilir (K: 111, 112, 115, 120).

Annenin sütü insin diye tahin ve pekmez yedirilir (K: 108, 107, 110, 119).

“Su ve şeker ile koyu bir şerbet kaynatır, yeni doğum yapan kadınlara içiririz.” (K107).

Süt yapsın diye dereotu yedirilir (K: 110, 115).

Lohusalara “miyane çorbası” yaparız. Tereyağını eriterek içiririz ve karaciğer yediririz (K: 109, 110, 112, 113, 119, 120).

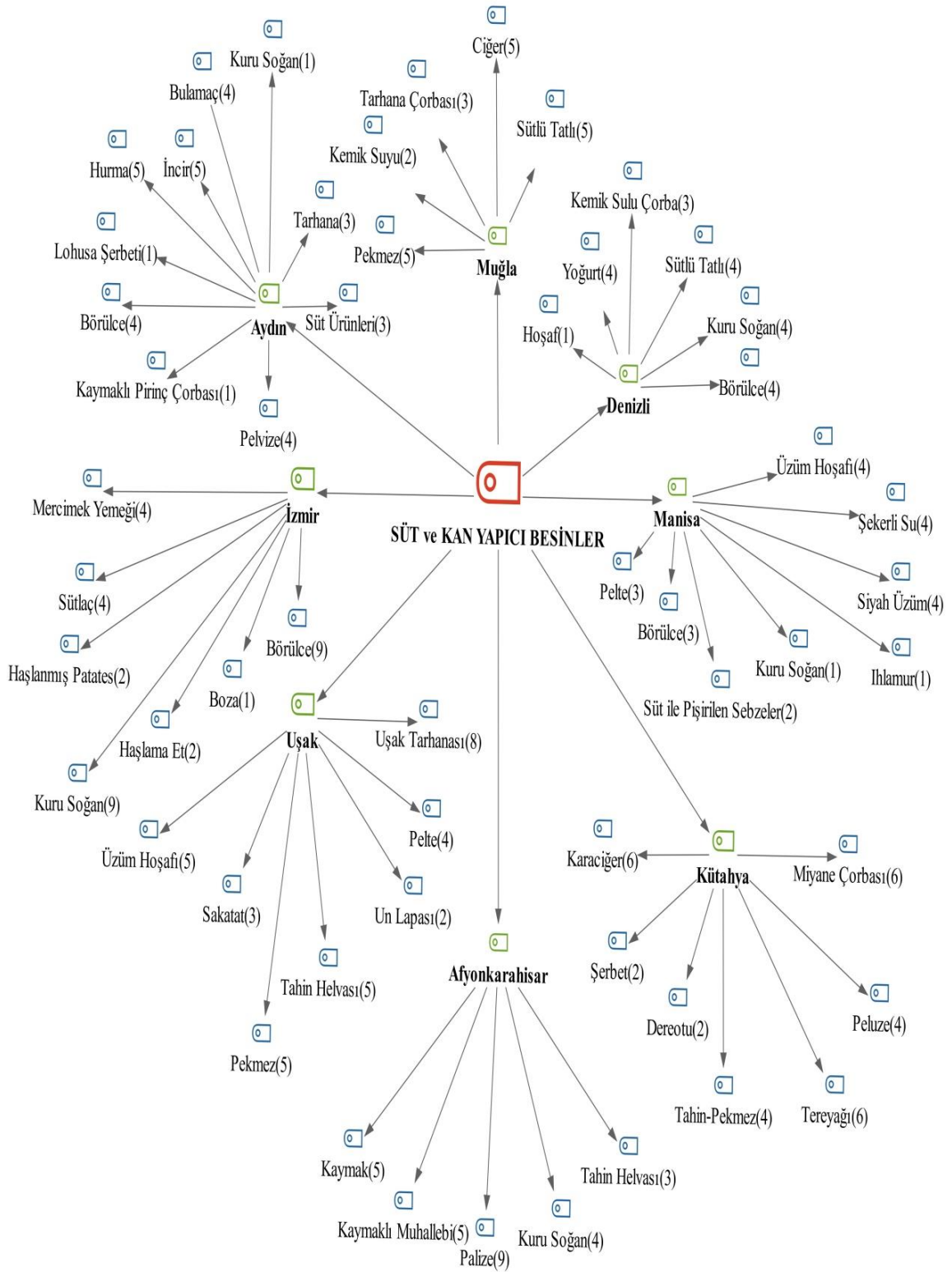
Doğum yapan kadın hastaneden çıkıp eve geldiğinde komşular, akrabalar ve diğer yakın çevre gözyaşlıklar için giderler. Giderlerken süt, çay, küp şeker, kahve ve nişasta götürülür (K: 108, 107, 110, 119). Ev sahibi ise gözyaşlıklar için gelen misafirlerine doğum şurubu ikram eder (K: 108, 109, 114).

Doğum yapacak kadınların evinde doğum yatağı hazırlanır, anne ve bebek altın ve gümüş sırma işlemeli kıyafetler giyerek bu yatağa otururlar. Anne ihtiyaçları dışında ayağa kalkmaz eğer kalkarsa nazar olacağına inanılır. Gözyaşlıklar için gelenlere genellikle doğum şurubu dediğimiz gelincik ve gül şerbeti ile lokum ikram

edilir. Doğan bebek kırsa lokum fıstıklı, erkekse fındıklı olur. Bu lokum doğu lokumu olarak özel yaptırılır ve kesimi normal lokumdan daha büyük olur (K: 107, 110, 113, 115, 120).

Bebek için doğu mevlidi düzenlenir, günümüzde konuklara pilav üstü tavuk veriliyor ya da kıymalı pide çektiriliyor ancak çok eskiden evlerde içli pidelerden yapılırdı, dileyen haşhaşlı lokum(yöresel hamur işi), sıkıcık ve cimcik de yapardı. Sıkıcık bizim hikâyesi olan yöresel bir çorbamızdır. İnce bulgur tarhana ile ıslatılır ve şişince yoğrularak toplar yapılır ve bu toplar salçalı soğanlı suda pişirilir. Hikâyesi ise şöyledir; oğlu askerden yeni dönen yoksul anne oğlunun “*Ne yiyeceğiz ana?*” sorusu karşısında birkaç gün bu çorbayı farklı isimlerle yapmış. İlk gün “bali guli köftesi”, ikinci gün “ense patlatan damat şaklatan çorbası”, üçüncü gün “deve dolması”, dördüncü gün “sıkıcık”, beşinci gün “garip köftesi” demiş. Bu yüzden bu çorba her evde farklı bir isimle bilinir. Doğu mevlidi günümüzde işletmelerde yapılıyor, davetlilere etli pilav ya da haşhaşlı lokum veriliyor (K: 108, 111, 114, 116, 117, 119, 120).

Kırkı çıkan anne ve bebek dışarıya kırk uçurmaya çıkarlar. Ziyaret edilen evler anneye içinde yumurta, pirinç, çörekotu ve bebek için çeşitli hediyelerin olduğu süslü bir sepet hediye eder. Ev sahibi bu hediyeleri vermezse onlar gittikten sonra evini farelerin basacağına inanılır (K: 108, 112, 115, 117, 118).



Şekil-9: Annenin Tükettiği Süt ve Kan Yapıcı Besinlerin İllere Göre Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

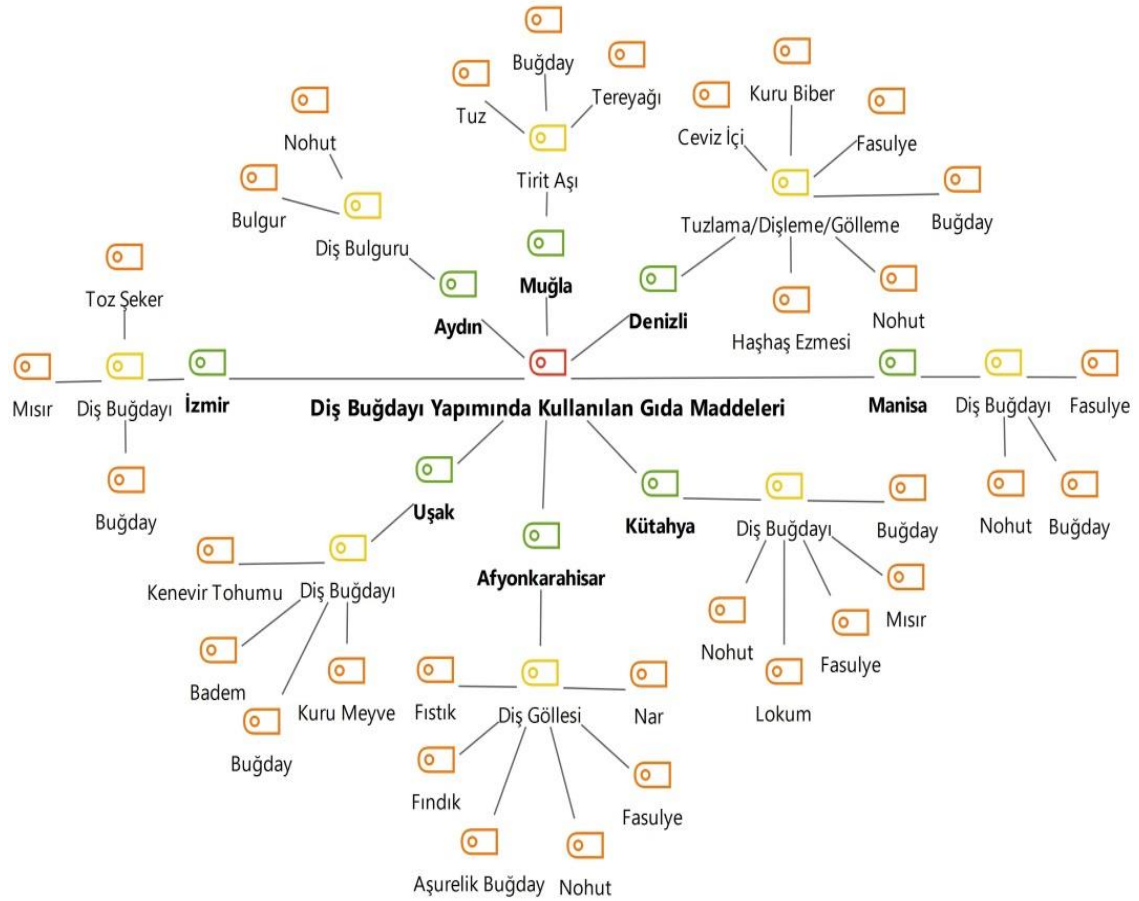
4.2. Diş Çıkarma

Çocuğun ilk dişi çıktığı zaman yakın çevre ve akrabalar bir araya gelerek kutlama yapmaktadır. Yapılan bu kutlamada, yiyeceği kutsama ve bolluk bereket gibi temennilerle birlikte çocuğun dişinin sağlam olması da dilenmektedir. Halk arasında “diş aşısı”, “diş hediyi”, “diş bulguru” ya da “diş buğdayı” gibi isimler verilen bu törenin, içeriği ve uygulanışı bölgeden bölgeye değişmekle birlikte ana hatlarıyla şu şekilde gerçekleşmektedir:

- Çocuk yere serilen beyaz bir örtü ve üzerine koyulan tepsinin içerisine oturtulur.
- Pişmiş buğday veya bulgur, içerisine çerez ve şeker eklenerek çocuğun başından aşağıya dökülür.
- Bezin üzerine kalem, ayna, altın, Kur'an-ı Kerim, makas ve iğne-iplik koyularak, çocuk bunlardan hangisini eline almaya çalışırsa ileride onunla ilgili bir meslek seçeceğine inanılır. Tamamlanan seremoniden sonra aile halkı tarafından hazırlanan ikramlıklar servis edilmeye başlanır. Hazırlanan pişmiş buğday isteğe bağlı olarak sade ya da meyve ve çerezlerle karıştırılarak konuklara ikram edilir. Bazı bölgelerde buğday, kuru üzüm ile karıştırılarak pişirilir ve yedi eve dağıtılır; diş aşısı dağıtılan bu evler de çocuk için hediyeler verir (Kalafat, 2000: 51; Örnek, 1977:162-163; Boratav, 1973).

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Diş çıkarmaya başlayan çocuk için uygulanan yeme-içme geleneklerini anlatır mısınız?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen cevaplardan diş buğdayı yapımında kullanılan gıda maddeleri, çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya başlıkları altında kategorize edilerek analiz edilmiştir. Afyonkarahisar kategorisinde diş göllesi teması; fıstık, fındık, aşurelik buğday, nohut, fasulye ve nar alt temaları yer almıştır. Uşak kategorisinde diş buğdayı teması; kenevir tohumu, badem, buğday, kuru meyve alt temaları yer almıştır. İzmir kategorisinde diş buğdayı teması; buğday, mısır, toz şeker alt temaları yer almıştır. Manisa kategorisinde diş buğdayı teması; nohut, fasulye, buğday alt temaları yer almıştır. Aydın kategorisinde diş bulguru teması; bulgur, nohut alt temaları yer almıştır. Muğla kategorisinde tirit aşısı teması; buğday,

tereyağ, tuz alt temaları yer almıştır. Denizli kategorisinde tuzlama/dişleme/gölleme teması; haşhaş ezmesi, nohut, fasulye, kuru biber ve ceviz içi alt temaları yer almıştır. Kütahya kategorisinde diş buğdayı teması; buğday, mısır, fasulye, lokum ve nohut alt temaları yer almıştır.



Şekil-10: Diş Buğdayı Yapımında Kullanılan Gıda Maddelerinin İllere Göre Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Afyonkarahisar

Bebeğin ilk dişinin çıktığını gördüğümüzde "diş göllesi" kaynatırız ve evde sevdiğimizle birlikte kutlama yaparız. Diş göllesi yapmak için aşurelik buğday, fasulye ve nohut haşlanarak suları süzülür, karıştırılır ve içerisine fındık veya fıstık ya da her ikisi de ilave edilerek tüketilir. Diş göllesinin yanına katmer, mercimekli bükme, ev püskütü (bir çeşit kurabiye) gibi yiyecekler de hazırlanır ve çay, komposto, hoşaf gibi içeceklerle birlikte misafirlere ikram edilir. Diş göllesinin üzerine o mevsimde varsa nar taneleri de atılır. Nar bereketi simgeleri (K: 1-15).

Diş göllesinin yapılacağı gün, bir tepsinin içine ayna, kalem, para ve kitap gibi araç gereçler koyularak çocuğun önüne sürülür, çocuk bunlardan hangisini almaya çalışırsa gelecekte o nesneyle alakalı bir meslek icra edeceğine inanılır (K: 10, 13).

Uşak

Bir bebek büyüyüp diş çıkarmaya başladığında “diş buğdayı” yapılır ve komşulara dağıtılır. Diş buğdayı yapılırken ilk olarak buğday kaynatılır, pişen ve suyunu çeken buğdayın içerisine isteğe bağlı olarak badem, kuru meyveler ve kenevir tohumu eklenebilir (K: 16-30). *“Diş buğdayını yiyen komşular, boş tabakların içerisine çocuğun dişi demir gibi sağlam olsun diye demir para koyarak geri gönderirler.”* (K28).

Dişi çıkan bebeğin annesi dilerse akrabalarına evinde yemek verir. Bu tarz yemeklerde genellikle mercimek çorbası, et yemeği, pirinç pilavı ve bamya olur. En son “cendere” dediğimiz cevizli ve şerbetli yöresel tatlımızdan sunulur (K: 16-30). Yemek yapmak için maddi gücü bulunmayanlar evinde daha az masraflı katmer, bükme, peksimet gibi ikramlıklar hazırlayarak da eşini dostu ağırlayabilir (K: 19, 24, 27, 28).

İzmir

“Yeni diş çıkarmaya başlayan çocukların eline dişini kaşısın diye yaş soğan, havuç gibi şeyler verilir. Oyalansın diye de sert olduğu için bayat ekmek verilir, yumuşak ekmek boğazına kaçabilir.” (K32).

Diş çıkarmaya başlayan çocuk için, haşlanan buğdayın içine tane mısır ve tozşeker eklenerek “diş buğdayı” yapılır. Anne isterse yanına peynirli çökelekli gözleme de yapar, çeşitli meşrubatlarla tüketilir (K: 31-40). Diş buğdayına gelemeyene bir tabağın içine diş buğdayı koyularak gönderilir, karşılığında çocuk için çorap, iç çamaşırı gibi küçük hediyeler gelir (K: 32, 37, 38, 40).

Kız çocukları için diş buğdayı pek yapılmaz, genelde altı ay kınası yapılır, isteyen diş buğdayını o gün yapabilir (K: 33, 35, 41).

Manisa

Bir çocuğun çıkan dişini ilk gören kişiye çocuğun anne ve babası tarafından erkeğe gömlek, kadınsa fistan gibi hediyeler alınır (K: 50, 51, 57, 59, 60).

“Çocuk diş çıkarmaya başladığında ailesi tarafından garibanlara ekmek ve pişi dağıtılır.” (K46).

“Diş buğdayı” yapılır içerisine buğday, nohut, fasulye gibi şeyler koyulur, şekerli ya da tuzlu olarak tüketilebilir (K: 46-60).

Muğla

Günümüzde çocuk diş çıkarmaya başlayınca “diş hediği” düzenleniyor. Buğday ve mısır kaynatılıp komşulara dağıtılıyor, yiyenler de tabağın içerisine hediye koyuyor. Böyle bir âdet eskiden yoktu yenilerde çıktı (K: 61-75).

“Yörük kültüründe bir çocuk diş çıkardığında “tirit aşısı” pişirilir. Tirit, buğdayın kaynatılarak saf tereyağında kavrulmasına denir. Üzerine tuz eker, sıcak sıcak yersin. Bunu yiyenler tabağa hediye olarak eski kırklıklardan koyardı, şimdi yok ama eskiden bu gümüş paralardan vardı.” (K65).

Aydın

“Çocuğun çıkan dişini ilk kim gördüyse çocuğa beyaz renkte bir hediye alır ve çocuğu baştan ayağa giydirir.” (K87).

Diş çıkarmaya başlayan bir çocuk için bulgur ve nohut haşlanarak karıştırılır, “diş bulguru” yapılır ancak yaygın bir uygulama değildir, genelde altı ay kınası düzenlenir ve diş bulgurunu da dileyen o gün kaynatır (K: 76-90).

“Eskiden çocuk diş çıkarınca annenin yakınları “diş görmesi” ne gider, giderlerken de çocuğun dişi sağlam olsun diye anneye demir tabak götürürlerdi.” (K89).

Denizli

Denizli’de bir çocuk ilk dişini çıkardığında bunu kutlamak için “tuzlama”, “dişleme” ya da “gölleme” dediğimiz diş buğdayı kaynatır, akrabalar ve komşular oturur hep birlikte yeriz. Bunu yaparken önce buğdayı kaynatıp süzeriz, içerisine

haşlanmış nohut ve haşlanmış fasulye ekleriz. Tabaklara koyduktan sonra dileyen üzerine ezilmiş siyah haşhaş, öğütülmüş kuru biber ve ceviz içi ekleyebilir. Tuzlamanın yanında tabaklara tuzlu yer fıstığı da koyulur. Kuru ya da sulu bir şekilde yenabilir (K: 91-105).

“Acıpayamlılar ise tuzlamayı aile arasında yiyorlarsa çiğ soğan ve sarımsakla birlikte tüketirler.” (K95).

“Yeşilyuva’da çocuk diş çıkarınca “diş tiridi” kaynatırız. İçinde; mısır, buğday ve haşhaş sürtmesi olur. Diş çıkaran torununun şerefine babaanne tirit pişirir ve bütün aile yemeye gider. Giderken anneanne de “boğ” hazırlar. Boğ, çocuk için hazırlanan kıyafetlerin olduğu bohçaya denir.” (K104).

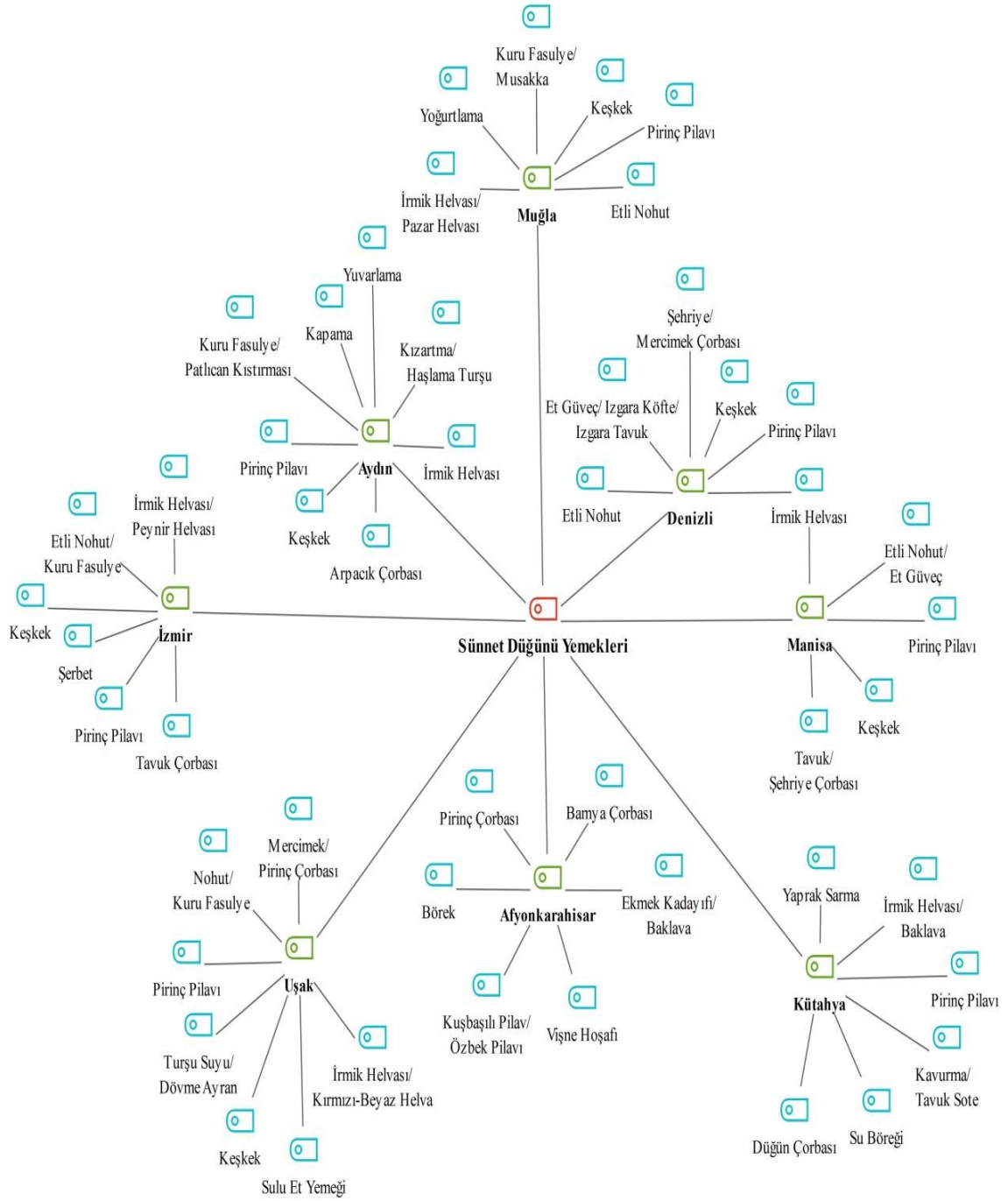
Kütahya

Bebeğin çıkardığı dişi ilk gören kişi bebeğe çeşitli hediyeler alır. Bebeğin annesi, komşuları ve arkadaşları “diş buğdayı” kaynatır hep beraber yenilir, içilir. Diş buğdayına buğdayın dışında fasulye, nohut ve mısır eklenir, ortasına küçük bir lokum koyularak servis edilir (K: 106-120). Ailenin maddi gücü varsa diş buğdayının yanına pasta, börek, kurabiye gibi ikramlıklar da hazırlar (K: 108, 110, 111, 117, 118).

4.3.Sünnet Merasimi

Kültürümüzün önemli uygulamalarından biri de sünnet törenidir. Sünnet, çeşitli törensel ve dinsel uygulamalarla gerçekleştirilen, erkek çocuk için doğumdan sonraki geçiş dönemlerinden birisi olarak kabul edilmektedir (Altun, 2004: 207). Kur’an-ı Kerim’de açıkça belirtilmese de sünnet olmak, “İbrahim Peygamberin bu husustaki şeriatına tabii ol” ayetinden yola çıkılarak, Müslüman olmanın bir gereği olarak kabul edilmiştir (Örnek, 1977: 173).

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Sünnet düğünlerinde uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahseder misiniz?” sorusu yöneltmiş, elde edilen verilerden illere göre sünnet düğünü yemekleri, çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya başlıkları altında kategorize edilerek analiz edilmiştir.



Şekil-11: Sunnet Düğünü Yemeklerinin İllere Göre Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Afyonkarahisar

Eskiden Afyon’da sünnet davetlerinde sünnetten bir gün önce ana kınası yapılırdı. Bu kınada sünnet çocuğunun annesine kına yakılır, gelen konuklara haşhaşlı nokul (bir çeşit hamur işi), peynir, zeytin, domates ve salatalık gibi kahvaltılıklar ikram edilir, en son da çerez dağıtılırdı. Sünnetin yapılacağı gün sünnet çocuğu konvoyla gezdirilirdi. Eskiden at veya faytonla gezdirilen çocuklar çok mutlu olurdu. Konvoydan sonra çocuk sünnet odasında sünnet edilir, daha sonra mevlit-i şerif okutulur ve misafirlere yemek ikramı başlardı. Yemekler geniş meydanlara kurulan ahşap yer sofralarında ortaya koyulan tek tabaktan servis edilirdi. Afyon’da sünnet davetlerinde diğer davetlerin aksine sıra yemeği verilmezdi. Sünnet yemeklerinde pirinç çorbası, üzeri kuşbaşı pilav buna “sünnet pilavı” deriz ya da Özbek Pilavı, bir gün önce geceden kadınların yapıp sabah mahalle fırınlarında pişirdikleri böreklerin yanında vişne hoşafı ve cevizli ev baklavası ya da kaymaklı ekmek kadayıfı olur, bunlardan sonra sofraya sıcak sıcak ekşili bamya çorbası gelirdi (K: 1-15).

“Günümüzde eskiden olduğu gibi yapan hiç kalmadı diyebilirim, şimdi herkes düğün salonlarında yapıyor, önden bir çorba geliyor buz gibi, pilav ve et geliyor tam iki saat sonra, masalarda karpuz oluyor beş saat önce kesilmiş, ye yiyebilirsen. Ah güzelim o eski âdetler.” (K8).

Uşak

Uşak’ta eskiden bir sünnet düğünü olacağında bir gün önce eğlence düzenlenir, ertesi gün sabah olduğunda yemekler bakır kazanlarda pişmeye başlar, yemeklerin pişmeye başlaması etrafa “kazanlar çakıldı” tabiriyle duyurulurdu. Ev ahalisinin imece usulü pişirdiği sünnet yemeğinde; bir çeşit çorba (genellikle mercimek ya da pirinç), sulu et yemeği, keşkek, nohut veya kuru fasulye, pirinç pilavı, turşu suyu, dövme ayran dediğimiz köy ayranı, bademli ya da fıstıklı irmik helvası olurdu. İrmik helvasını herkes yapmaz onun yerine daha pratik olsun diye kırmızı ya da beyaz helva koyarlardı. Bu yemeklerin hepsine “takım” denir, her sofraya zini(sini) içerisinde bir takım açılırdı. Takımın yanında Mende(Kaşbelen) ve

Bozkuş ekmeği verilir, bu ekmekler ekşi mayalı olup oldukça doyurucu ve sağlıklıdır (K: 16-30).

“Tarhanamız meşhur olsa da özel gün yemeklerinde pek tercih edilmez.” (K19).

Kırmızı helva, Uşak yöresine özgü olup tahin, buğday unu, şeker ve kızamık şekerinin karışımıyla elde edilen cevizli bir helvadır. Kırmızı rengini Uşak'ta kızamık şekeri olarak bilinen lohusa şekerinden alır. Yörenin en eski tatlarından biri olan kırmızı helva, şeker oranı az olduğu için hafiftir, bu yüzden “yaz helvası” olarak da bilinir. Yaşlılar Ramazan ayında bitkin düşmemek için enerji versin diye sahur ve iftarlarda bu helvadan çokça tüketirler (K: 20, 28, 29).

“Sünnet düğünlerini günümüzde birçok aile düğün salonlarında yapıyor, nadirde olsa geleneksel anlamda sünnet düğünü yapanlar olabiliyor.” (K23).

İzmir

İzmir’de sünnet düğününden bir gün önce evde ya da evin önünde kına gecesi yapılır, çocuğun iki parmağına annenin ise avcunun ortasına kına yakılır. Ertesi gün sabahtan kazanlarda pişen yemekler yenmeye başlar. Bu yemekte tavuk suyu çorbası, kuru fasulye, etli nohut yemeği, keşkek, pirinç pilavı, salata ve içecek olarak da bir çeşit şerbet olur. En son ise, irmik helvası veya hoşmerim (buna peynir helvası da denilir ve tatlı lorla yapılır) servis edilir. Eskiden kuzu etinden keşkek de yapılırdı ama şimdi pek yapılmıyor. Pişen bu yemekleri kadınlar servis eder. Yemekler masalarda tepsinin içinde ortadan yenirdi şimdi tabldotlarda servis ediliyor (K: 31-45).

Sünnet günü çocuğu konvoyla çıkarırlar, o esnada lokma dökülür ve konvoy dönüşü çocuk sünnet edilir. Lokma bizim hayatımızın bir parçasıdır, bütün özel gün ve gecelerimizde yaparız ya da yaptırırız (K: 32, 33, 35, 36, 39, 42, 43).

Manisa

Manisa’da düzenlenen sünnet merasimleri eğer düğün salonunda yapılmıyorsa öğleye kadar bitmiş olur. Cumartesi günü akşam kına gecesi düzenlenir ve sünnet çocuğuna kına yakılır. Ertesi gün sabah lokma dökülerek dağıtılır. Sünnet

çocuğu annesi ve babası ile birlikte faytona biner ve şehri gezmeye çıkar, bu esnada sünnet evinde de mevlit-i şerif okunmaya başlar. Mevlit okuyan hocalar tarafından “*Susadım gayet harareten katı, sundular bir cam dolusu şerbeti.*” beyiti okunurken dinleyenlere mevlit şerbeti ikram edilir. Maddi durumu müsait olan aileler, sünnet yemeği verir. Şehriye çorbası, pirinç pilavı, keşkek, etli nohut yemeği ya da et güveç gibi yemeklerden oluşan sünnet yemeğini, aççılar odun ateşinde kazanlarda pişirir. Yemekte cacık ve fıstıklı irmik helvası da olur ancak helva kavurmak zahmetli bir iş olduğundan pastanelerden tulumba almak daha yaygınlaştı. Bu yemekleri yapmayan pilav ve ayran dağıtır yanına da lokma döktürerek mevlit okutulur (K: 46-60).

Muğla

Sünnet düğünlerinde uygulanan geleneklerin sıralaması kısaca şu şekildedir: Sünnetten bir gün önce çocuğa kına yakılır, ertesi gün çocuk evin önünde zeybek oynar sonrasında ata bindirilerek tüm şehri gezer. Döndükten sonra sünnet edilir ve davetliler yemek yemeye başlar. Bu yemek akşama dek devam eder, akşam ise eğlence düzenlenir, ister kapı önünde ister salonda çeşitli yöresel oyunlarımız oynanır. Sünnet yemeğinde; etli nohut yemeği, tavuklu keşkek, pirinç pilavı, yoğurtlama (karışık kızartma), kuru fasulye, salata ya da cacık ve irmik helvası ikram edilir. Yaz aylarında daha mevsimsel olması açısından kuru fasulye yerine patlıcan musakka da tercih edilebilir. İrmik helvası yerine dileyen “pazar helvası” dediğimiz hazır tahin helva da verebilir. Herkesin aynı tabaktan yediği bu yemekler sini içerisinde gelir (K: 61-75). “*Eskiden odun ateşinde büyük kazanlarda pişen yemekler, şimdilerde pazar yerinde tüplerde pişiriliyor.*” (K62).

Keşkek; sünnet yemeğinin olmazsa olmazıdır (K: 68, 74, 75).

Muğla’da düğün yemekleri zeytinyağı ile pişer. Sadece keşkek ve pilav için tereyağı kullanılır (K: 63, 67, 70).

Yemekli sünnet düğünü yapmak istemeyen mevlit okutarak tavuklu pilav dağıtır. Eskiden mevlitlerde şerbet de dağıtıldı şimdi ise çokoprens ve meyve suyu dağıtılıyor (K: 71, 72, 73).

“*Yörük kültüründe sünnet yemeği için hayvan kesilmesine önem verilir. Sünnet çocuğu, kendisi için bir hayvan kesildiğini bilir ve bununla gururlanır.*”

Yemekte muhakkak keşkek yapılır. Yörüklerde keşkek etsiz ve bol tereyağlı olur, büyük bakır kazanlarda odun ateşinde ağır ağır karıştırılarak pişirilir.” (K65).

Aydın

Sünnet düğününden bir gün önce sünnet eğlencesi düzenlenir, davul-zurna eşliğinde oynanarak çocuğun işaret ve başparmağına kına yakılır, çerezler yenilir, meşrubatlar içilir. Sünnet günü maddiyatı elveren çevresine sünnet yemeği yedirir. Yemekte çorba olarak arpacık çorbası yapılır zaten özel günlerde hep o çorbadan yaparız, farklı bir çorba akla gelmez. Bu çorbanın içine bazı aşçılar nohut da ekleyebiliyor. Daha sonra kapama yapılır. Kapama yaparken büyük parça etler önce kızartılır, kızarmış etlerle domatesli, soğanlı sulu bir yemek yapılır. Pirinç pilavı mutlaka olur. Keşkek ve yuvarlama isteğe ve bütçeye bağlıdır çünkü ikisi de zahmetli ve masraflı yemeklerdir. Daha sonra kuru fasulye yapılır. Biber ve patlıcandan kızartma ya da haşlama turşu yapılır, cacık veya salata olur, tatlı olarak da irmik helvası kavrulur. Yemekle birlikte mevlit okutulur, yemeğini yiyen misafirlere giderlerken gül suyu dökülür ve lokum dağıtılır (K: 76-90).

Haşlama turşu yapmak için patlıcan ve biber haşlanır ya da közlenir. Közlemek zahmetli olduğundan genellikle haşlarız. Daha sonra sarımsak, koruk ekşisi ya da limon ve zeytinyağı ile bir sos yapılır ve haşlanan sebzelerle karıştırılır (K: 79, 80, 84).

Yaz aylarında kuru fasulye pek pişirilmez, onun yerine patlıcan kıstırması yapılır. Kıstırma; kızartılan patlıcanların kıymalı soğanlı bir harçla pişirilmesiyle elde edilen musakka benzeri bir yemektir (K: 81, 82, 84, 88, 89).

Bizim en önemli düğün yemeğimiz “yuvarlama”dır. Yapımı uzun süren, zahmetli bir yemek olduğu için düğünlerden önce imece usulü yapılır, düğün gününde pişirilir, üstüne yoğurt dökülerek servis edilir (K: 76-90).

Denizli

Denizli’de sünnet törenleri herkes gelebilsin diye genelde hafta sonu yapılır. Yemekçiler sabah erkenden gelerek yemekleri pişirir. Yemek servisi öğle namazından sonra başlar akşama doğru beş gibi biter. Herkesin yemek menüsü farklı olur, bütçeye bağlı olarak aşçı ve sünnet sahipleri birlikte karar verirler. Sünnet

yemeğinde şehriye ya da mercimek gibi bir çorba mutlaka bulunur, etli nohut yemeği yapılır, ana yemek seçmelidir, durumu iyi olan ızgara köfte yaptırır, daha düşük gelirli aileler tavuk ızgara ya da et güveç tercih edebilir. Pirinç pilavı ve yeşil salata da diğer çeşitlerdir. Herkes yemeğini tabldotta tüketir. Sünnet yemeği yaz aylarında veriliyorsa karpuz da kesilir. Tatlı yine ailenin tercihine bağlı olarak değişir (K: 91-105). *“Genellikle tulumba tatlısı olur ama Karahüyük’te helva kardıran da çoktur.”* (K102).

Kütahya

Kütahya’da sünnet düğünü başlarken ilk iş olarak simli ve parlak ipek kumaşlardan sünnet yatağı hazırlanır. Bu yatağın şatafatlı olmasına büyük önem verilir. Sünnete çağırılacaklar “oku” ile çağrılır. Oku için, çok yakınlara gömlek ve maksi, komşulara şeker, daha uzaklara ise davetiye verilir. Sünnet düğününden bir gün önce kına gecesi düzenlenir, ertesi gün evde mevlit okutulur bu esnada çocuk konvoyla çıkarılır. Mevlit bittiğinde konvoy da eve dönmüş olur. Çocuk tekbirlerle sünnet edilirken sünnet çocuğunun anneanesi ve babaanesi de kesim kolay olsun diye oklava çevirirler. Takılar takıldıktan sonra davetlilere sünnet yemeği verilir. Sünnet yemeğinde; düğün çorbası(pirinçli yoğurt çorbası), kavurma ya da tavuk sote, pirinç pilavı, salata, ayran, irmik helva ya da baklava ve en son yaprak sarma ikram edilir. Eskiden su böreği de vardı ancak yapımı zor ve zahmetli olduğu için yapan kalmadı. Yemekleri eskiden evlerde kadınlar pişirirdi ve sofralarda oturarak ortadan yenirdi. Bu gelenek günümüzde masalarda ve tabldot usulü devam ediyor (K: 106-120).

4.4.Asker Uğurlama

Kültürümüzde sünnet kadar önem ve ağırlığı olan bir diğer geçiş dönemi de askerliktir. Toplumda iyi bilinen “askerliğini yapmamış adama kız vermezler” ifadesi, askere gitmenin anlam ve önemini özetlemektedir. Bu bakımdan vatani görevini yapmak için memleketinden ayrılacak olan gençlere bir takım törensel işlemler uygulanmaktadır (Boratav, 1973).

Askere çağrılan gençlere komşular tarafından sıra ile ziyafet verilmekte ve ziyafet sonrasında eğlenceler düzenlenmektedir. Askere gitme günü gelen gençler

helâllik verilerek uğurlanmakta, sonrasında ise bazı bölgelerde kadınlar bir pınar başına giderek yemek yemekte ve türkü çalıp oynamaktadırlar. İnanışa göre askerin arkasından gözyaşı dökmemek gerekir. Asker uğurlandıktan sonra kurulan sofrada yemekler elle yenilmekte, tahta kaşıkla yenilirse eğer gencin askerlikte çok dayak yiyeceğine inanılmaktadır (Boratav, 1973).

Yapılan görüşmelerde kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Asker uğurlama sürecinde uygulanan yeme-içme gelenekleri nelerdir?” sorusu yöneltilmiş, illere göre elde edilen veriler aşağıda verilmiştir.

Afyonkarahisar

Askere gidecek olan genç; teyze, hala, dayı ve amca gibi yakın akrabaları tarafından ailesi ile birlikte yemeğe davet edilir. Askere gidene dek her gün farklı bir akrabaya yemeğe giden gence, askere gitmesine bir hafta kala asker eğlencesi düzenlenir. Bu eğlencede asker annesi yemek yapabileceği gibi çerez, meşrubat, pasta da ikram edebilir (K: 7, 8, 9).

Asker annesi, oğlunun askere gitmesine bir iki gün kala iki oymak halka (yaklaşık 24-25 kişi) yemek daveti verir. Yemeğe çağrılan misafirler için sabah erkenden hazırlıklar başlar. Yemekte sırasıyla; pirinç çorbası, bütün et, mevsimine göre patlıcan ya da pırasa musakka, yalancı dolma (Afyon’da içinde et olmayan pirinçli dolmalara denir), kaymaklı ekmek kadayıfı ya da cevizli ev baklavası ikram edildikten sonra en son sıcak sıcak ekşili bamya çorbası içilir. Gencin askerden dönmesiyle tekrar aynı yemekler yapılır ve eş dost çağrılarak hep birlikte yenilip içilir (K: 1-15).

Oğlu askere giden anneye moral vermek amacıyla aile dostları, komşular ve akrabalar toplanır “hatırsor” a gideriz, hatırsora gidemeyenler bir tepsi ekmek kadayıfı pişirir, üzerine bir tabak kaymak koyarak asker evine gönderir (K: 1-15).

Uşak

Uşak’ta bir delikanlı askere gitmeden bir hafta kadar önce eğlenceler başlar, askere gidecek gence kına yakılır. Ailesi, akrabalarını ve arkadaşlarını yemeğe davet eder. Bu yemekte ailenin bütçesine bağlı olarak dana ya da tavuk etinden bir yemek

pişirilebilir. Yemek yapmaya gücü olmayan aileler misafirlerini döndürme, bükme veya katmerle ağırlar (K: 16-30).

“Bizim döndürmemiz meşhurdur, Ulubey Döndürmesi olarak da geçer.”

K28.

Askere gidecek olan gençlere anneleri gitmeden önce, “cendere” yaparak yedirir. Cendere yöresel bir tatlıdır (K: 20, 27, 28).

İzmir

Askere çağrılan gencin annesi askerin arkadaşlarına yemek yedirir. Bu yemekte genelde ızgara et olur. Daha sonra çerez, meyve, bira ve rakı eşliğinde eğlence devam eder, askere gidecek gençlere kına yakılır (K: 31, 33, 42, 44).

“Köy yerlerinde asker ve arkadaşları kapı kapı dolaşarak tüm köylüden tavuk toplarlar, ertesi gün büyük kazanlarda pişirilen tavuklar hep birlikte yenilir.” (K39).

Manisa

Askere gideceği belli olan delikanlının babası, bir kurban keser ve kanını oğlunun alınına sürer. Asker gidene kadar herkes ona iyi şeyler yedirmeye çalışır (K: 46-60).

Yakın çevremizden birisi askere gidecekse onu gitmeden yemeğe çağırırız. Yemeğe çorba, pilav, kapama, börek ve bir çeşit tatlı hazırlarız. Asker yemeğinde yapılan kapama, eskiden “kastıra”da pişerdi. Kastıra, bir tür odun ateşinde pişirme gerecidir. Biz eskiden ekmeği de kastırada pişirirdik ve o ekmeğe de “kastıra ekmeği” denilirdi (K: 47, 48, 49).

Muğla

Askere çağrılan delikanlılara asker eğlencesi düzenlenir. Bu eğlenceyi isteyen içkili yapabilir. İçkili eğlenceler için patlıcan salata, yoğurtlama, haydari, pancar turşusu gibi çeşitli mezeler hazırlanır. Sabah mevlit okutulur börek ve ayran dağıtılır akşamında ise eğlence düzenlenir. Dileyen askere gidecek olan genci ve ailesine evine yemeğe çağırır. Yemekte köfte, yoğurtlama, kuru fasulye, pilav gibi yemekler yapılır. Asker de helallik almak için gitmeden tanıdıklarını ziyaret eder (K: 61-75).

“Asker uğurlama yemeği düğün yemeklerinden farklı değildir. Hayvanı olan bu yemek için bir ya da iki hayvanını keser, bu durum eti kasaptan almaktan daha makbul karşılanır.” (K65).

Aydın

Askere gidecek olan genci yakın akrabaları yemeğe davet edebilir. Dileyen ailesini de çağırır. Yemekte çorba, kırmızı et ya da tavuktan bir çeşit yemek, piriñ pilavı ve kızartma yapılır. Kızartma bizim her soframızda mutlaka bulunur (K: 76-90).

Denizli

Durumu iyi olan aile, oğlu askere gitmeden kurban keser, etiyle yemekli asker mevlidi okutarak dilediği kadar insan çağırır ve yemek yedirir. Bu yemekte mercimek çorbası, pilav, et yemeği gibi klasik yemekler pişirilir. Askere gidecek genci yakınları sırayla yemeğe alır, yemekte delikanlının sevdiği şeyler pişirilir. (K: 91-105).

“Ben oğlum askere giderken evimde tavuklu pilav yaptım, Yasin okuttum, pilavın yanına da soğuk ayran yaptım, misafirlerimi böyle ağırlamıştım.” (K100).

“Eskiden askere gidecek olan gençleri uğurlamaya giderken herkes eline bisküvi veya çikolata alır ve dağıta dağıta giderdi. Meydanda asker duası okunur, gençler sıralanır ve büyüklerin eli öpülür, herkes birbirine çikolata ikram ederdi.” (K98).

Kütahya

Askere gidecek genç yakın akrabamız ya da komşumuz ise ailesi ile birlikte yemeğe çağırırız. Askere güç yapsın diye sofrada mutlaka et yemeği bulunur. Et yemeğinin dışında çorba, pilav, börek ve tatlı da yapılır. Asker ev yemeklerini özler diye çeşidi bol tutarız. Anne baba da askere gidecek evlatları için yemek verir. Bu yemekte Kütahya'nın klasik düğün yemekleri yapılır (K: 106-120). Ancak düğün çorbası yerine şimdilerde herkes mercimek çorbası yapmaya başladı (K: 108, 109,119).

4.5.Evlenme

İnsan hayatının ana geçiş dönemleri içerisinde ikinci aşama evlenmedir. Toplumun yapı taşı olan aile kavramını oluşturan evliliğin gerçekleşmesi esnasında çeşitli işlemler ve uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Evlilik; kızın ve erkeğin birtakım gelenek, görenek, kural ve inanışlar çerçevesinde topluma uygun bir şekilde bir araya gelerek toplumun yapı taşı olan aile müessesesini kurlmaları şeklinde tanımlanabilir (Korkmaz, 1999: 92). Aynı zamanda evlilik, kıza ve erkeğe toplum içerisinde statü kazandırması yönüyle önemli bir sosyalleşme aracıdır (Örnek, 1977: 185).

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Bir düğünde uygulanan yeme-içme geleneklerini isteme, söz, nişan, kına gecesi gibi süreçleri de içine alacak şekilde anlatır mısınız?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen verilerden illere göre yöresel düğün yemekleri çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya başlıkları altında kategorize edilerek analiz edilmiştir. “Yöresel Düğün Yemekleri” ismiyle oluşturulan MaxMaps Grafikleri Şekil 12, Şekil 13, Şekil 14, Şekil 15, Şekil 16, Şekil 17, Şekil 18 ve Şekil 19’da gösterilmiştir.

4.5.1.Kız İsteme- Söz

Evlilik olayı “kız arama, kız bakma” ile başlamaktadır. Karşılıklı değerlendirmeler yapıp karar verildikten sonraki aşama ise kız isteme aşamasıdır. Anadolu’da isteme ve söz kesme merasimleri genellikle aynı günde gerçekleşmektedir. Kız, istendikten sonra ailesi olumlu yanıt verirse, erkek tarafından bir büyük gençlere yüzük takar. Söz kesme işlemi gerçekleştikten sonra aileler tarafından nişan günü belirlenerek nişan hazırlıklarına başlanır (Sönmez, 2019). Yapılan görüşmelerde, günümüzde görücü usulü ile evlenme olayının neredeyse yok olduğu, bahsedilen geleneklerin de bu sebeple uygulanma düzeylerinin azaldığı kaynak kişiler tarafından vurgulanmıştır.

Afyonkarahisar

Eskiden Afyonkarahisar’da dünür gezme (görücülük) ile başlayan süreç beğenilen kıza dünürücü olmakla devam eder, kızın ailesi de kızlarını vermeye

mevilliyse istemeye gidilirdi. Oğlan evi söz kesmeye giderken lokum götürür, kız Allah'ın emri, peygamberin kavli ile istendikten sonra söz kahveleri içilir, kahve ile birlikte misafirlere lokum ikram edilirdi (K: 1-15). Günümüzde söz kesmeye giderken lokumun yanında çiçek ve çikolata da götürülüyor (K: 7, 8).

Uşak

Eski âdetlerde; askerden dönen genç için aile büyükleri kız aramaya başlardı. Uygun olduğunu düşündükleri bir kızı görmeye giderlerdi. Kız beğenilirse kız evine birkaç gün dünürcülüğe gider, bu esnada kızın ailesi de oğlanı ve ailesini araştırmak için süre isterdi. Kız evinin kararı olumlu olursa, oğlan evine yemeğe giderlerdi. Bu yemek kız evinden söz alma anlamına gelmektedir. Yemekte söz için bir gün belirlenir ve belirlenen tarihte oğlan evi söz kesmeye gider. Söze giderken çiçek, çikolata, toz şeker ve kız için çeşitli hediyeler götürülür, kız evi de Türk kahvesi ikram eder ve nişan için tarih belirlenir (K: 16-30).

İzmir

Eskiden bir oğlan evleneceği zaman oğlan evinden birkaç kişi, kız evine gider ve söz alırdı. Eğer kız evi kızı vereceklerine dair söz verirse ertesi gün kalabalık bir şekilde söz kesmeye gidilirdi. Giderken çay, şeker, kahve ile birlikte iki kasa da lokum alınırdı. Günümüzde lokum yerine damat adayı çiçek ve çikolata hazırlar. Evde söz kesme olurken dışarıda çalgı kurulur ve söz kesmeden sonra eğlence düzenlenir. Nişan günü kararlaştırılarak söz kesme merasimi bitirilir (K: 31-45).

Manisa

Evlilik Manisa'da da büyük önem taşıyan bir durumdur. Kısmeti kapalı olduğuna inanılan kızlar için çeşitli uygulamalar yapılır ve kısmeti açıldığında da "helva hayrı" yapılarak türbe başında lokma ve şeker dağıtılır (K: 51, 52).

Eskiden dünürcülüğe giden kadın başına beyaz bir örtü örter, kız evi buradan kız istemeye geldiklerini anlardı. Kız istemeden sonra söz kesilir, oğlan evi ayrılırken bir mendil ile şerbet sürahisi verilirdi. Bu şerbeti oğluna götüren kayınvalide, şerbetin karşılığında oğlundan bahşış alırdı (K: 46-60).

Muğla

Günümüzde kız isteme ve söz birleşti, tek törenle bitirilmeye çalışılıyor (K: 65, 69, 72, 74, 75).

“Benim gelinim yabancı olduğu için istemeye uzağa gittim. Giderken beş kilo pirinçten zeytinyağlı sardım, bir kilo da kuru kahve götürdüm.” (K68).

Kız istemeye giderken elin ne kadar dolu gidersen o kadar hoş karşılanırsın (K: 61-75).

Aydın

Eskiden oğlanın annesi kız bulurdu, oğlan da kızını görür beğenirse kız evine dünürücü gidilirdi. Kız evi ya düşünmek için süre ister ya da o aileyi beğenmediğini belirtmek için tuzlu kahve veya tuzlu çay ikram eder ve ayakkabılarına su dökerdi. Böylelikle dünürçüler kızını vermek istemediklerini anlayarak giderlerdi (K: 78, 79, 80).

“Kız evine ilk kez gidilirken herhangi bir hediye götürülmez. Sonrasında istemeye gidilirken çikolata ve lokum götürülür. Günümüzde çikolata ve lokumun yanında kırk bir adet gül götürülüyor. Bu güllerin kırk tanesi kırmızı, bir tanesi de beyaz renkte oluyor.” (K80).

Aydın’da sözlerde mendil verme âdeti yaygındır. Bu mendiller sözümüzü verdik kızımızın başını bağlı anlamında davetlilere kız evi tarafından dağıtılır. Mendiller dağıtılırken söz kahveleri içilir (K: 76-90).

Denizli

Denizli’de eskiden askerden dönen genç için kız bakmaya başlanır, oğlanın annesi kız görmeye gider, kızını beğendiye ailesinden isterdi. Kız evi kızını vermeye niyetliyse oğlan evi baklava alarak söz kesmeye giderdi (K: 91-105).

“İlk istemede söz katmeri götürülür, oğlan evi öğlene kadar katmer yapar, bu katmerler sacda pişirilir, gelin kıza alınan kıyafetler ile birlikte akşam söze gidilirken götürülür.” (K96).

Sözden sonra, kiraz mevsimindeyse genişçe bir sepeti süsler, içerisine kiraz doldurarak kız evine götürürüz. Başka kasalara da kayısı ve erik katar, çerez alır, o gün orada meyve ve çerez yiyerek eğleniriz (K: 95, 96, 97, 98).

Kütahya

“Kütahya, Osmanlı zamanında sancak beyliği olduğu için evlenme konusunda da o zamandan kalan âdetler var.” K110.

Evlilikler eskiden görücü usulü gerçekleşirdi. Oğlan annesi yanına bir iki kadın daha alarak kız evine kız görmeye gider, gitmeden de kahve içmeye geleceğini söyleyerek kız annesine niyetini belli ederdi. Kızın annesi eşiyle konuşacağını söyleyerek oğlan tarafını araştırmaya başlardı. Bu esnada kayınvalide yanındaki diğer kadınlarla birlikte gelip gitmeye devam ederdi çünkü kız vermeleri için kız evine en az üç kez gitmek gerekirdi. Kız evi olumlu bir karar aldıysa oğlan evine haber salardı. Hayırlı işleri perşembe akşam yapmak gerektiğinden, perşembe akşamı kız istemeye gidilirdi. Giderken kız evine lokum götürülür, kız istenir, kahveler içilir ve kız evinden damadın isminin baş harfinin majüskül harflerle işlendiği ipek bir mendil alınırdı. Bu mendil öyle sıradan bir mendil değildi, simli gümüş sırmalarla işleniyordu (K: 106-120).

4.5.2.Nişan

Sözden sonraki aşama olan nişan merasimi, birlikteliğin somutlaştırılması adına düzenlenen ve aileler arasında bağ kuran bir törendir. Kültürümüzde önemli bir yere sahip olan nişanlanma olayı, Dede Korkut Hikâyelerinde de geçmektedir. Avlanma esnasında Banu Çiçek ile karşılaşan Bamsı Beyrek onunla birlikte at koşturur, ok atar ve güreş tutar. Onun Banu Çiçek olduğunu anlayınca: *“Düğün kutlu olsun han kızı, aramızda bu nişan olsun.”* diyerek parmağındaki altın yüzüğü çıkarır Banu Çiçek’in parmağına geçirir (Ergin, 2001: 64; Gönen, 2006: 64).

Afyonkarahisar

Nişan evde yapılıyorsa kız evinin hazırladığı mercimekli ve patatesli bükme, peynirli ağzıaçık gibi ikramlıklar çay ve meşrubat ile birlikte misafirlere servis edilir. Dileyenler yaprak sarma, kurabiye gibi çeşitler de yapabilir. Nişandan önce kız evi oğlan evine nişan kurabiyesi yapar ve süslenmiş bir tepsiye dizerek gönderir. Nişan

kurabiyesi, un, yağ ve şekerden oluşan raf ömrü oldukça uzun yöresel bir kurabiye çeşididir. Eskiden kuyruk yağı ve don yağı (hayvansal iç yağ) katılarak yapılan nişan kurabiyesi, günümüzde ayçiçek yağına tereyağı karıştırılarak yapılıyor. Oğlan evi de kız evine giderken boş gitmez; kuruyemiş, misafir şekeri ve kuru kahve gibi hediyeler götürür. Nişandan sonraki günlerde oğlan evi kız evine “kedikülümbe” gönderir. Kedikülümbe; kuyruk ve iç yağlı yöresel bir kurabiyedir. Kedikülümbeye karşılık olarak kız evi de kaymaklı ekmek kadayıfı ya da cevizli ev baklavası göndermektedir. Nişan gecesinin ertesi günü oğlan evinde “zinardı daveti” düzenlenir ve misafirlere sıra yemeği ikram edilir. Zinardı davetinden sonra kız evinden ve erkek evinden kadınlar toplanarak kaplıcaya gelin hamamına giderler. Hamam çıkışı kadınlar ağzıaçık, bükme gibi yöresel ürünleri piknik yaparak yerler. Yavukluluk (nişanlılık) dönemi, Hıdırellez’e denk gelirse kayınvalide gelin kız için yeni esbaplar alır ve hıdırellezlik gönderir. Ayrıca Hıdırellez günü oğlan evi, gelin kızı ve ailesini pikniğe götürerek bir kuzu keser ve yerler. Eğer Kurban Bayramı, gençlerin nişanlılık dönemine denk gelirse oğlan evi kızın evine boynuzuna bilezik takılmış bir koç gönderir. Kandillerde de oğlan evinden kız evine kına ve kandil helvası gider. Kız evi de bir tepsi ağzıaçık yollar (K: 1-15).

Uşak

Nişana giderken oğlan evi kız evine, söz kesmede götürdüğü hediyelere ek olarak kuruyemiş ve çerez de götürür. Kız evi ise nişana gelenlere peksimet yapar, çeşitli kahvaltılıklarla birlikte servis eder. Ayrıca konuklara ev baklavası da ikram edilir. Nişanlanan çifte işleri ömür boyu rast gitsin, günleri aydınlık olsun diye aklı, paklığı, temizliği simgelediği için süt içirilir. Nişandan sonra erkek tarafı kız tarafını hamama götürür. Herkes yıkandıktan sonra hamamda kahveler içilir. Hamam bitiminde kız evi teşekkür etmek amacıyla erkek evine bir tepsi börek gönderir (K: 16-30).

İzmir

İzmir’de nişana giderken oğlan evi, çeşitli kurabiyelerden, çikolatalardan, kuruyemişlerden, çerezlerden ve meyvelerden oluşan bir tepsi hazırlar. Bu tepsi kurdelelerle süslenerek kız evine götürülür. Nişan yüzükleri takılarak kahveler içilir.

Gelin kız damada tuzlu kahve yapar. Bunun nedeni damadın kendisini gerçekten sevip sevmediğini test etmektir. Eğer damat adayı tuzlu kahveyi beğenmeyip içmezse, bu ilerde gelinin isteklerini karşılamayacağı anlamına gelmektedir. Eğer damat adayı kahveyi güzelce içerse kendisi için her şeyi yapacağı anlamına gelir (K: 31-45).

Manisa

“Oğlan evi nişana giderken içerisine meyve, çerez ve şeker doldurduğu nişan selelerinden götürür. Kız evi nişandan sonra boş selesi gönderirken içerisine karanfil batırılmış un kurabiyeleri koyar.” K55.

Nişan yüzüğü takılmak üzere gelin ayağa kalktığı anda başından leblebi, şeker ve fındık saçılır (K: 59, 60).

Nişandan sonra kız evi oğlan evine bir tepsi köfte, fırında tavuk, mantı ve baklava gönderir. Oğlan evi kız evinden sözde aldığı şerbet sürahisine bilezik veya altın takar, içerisine helva ya da çerez doldurarak geri gönderir. Kız evinden gelen yemeklerin tencereleri de boş gitmez içerisine çerez ve gelin kız için çeyizlik eşya koyulur. Düğüne kadar oğlan evinden kız evine soğan, biber gibi acı şeyler götürülmez, aralarda yapılan ziyaretlerde genellikle baklava götürülür. Nişanlılık sürecinde kandil olursa nişanlı kızlar için satılan susamlı helvaların aynalılarından alınır, üzerine sakız da koyulmuş aynalı helvalar hazırlanan kandilliklerle (kıyafet, başörtü, ayakkabı) kayınvalide ve görümce tarafından kız evine götürülür (K: 46-60).

“Bu gibi güzel şeyler artık yapılmıyor insanlara zor geliyor, gereksiz bir sürü şeye para harcıyor ama bu âdetler lüzumsuz görülüyor.” K48.

Muğla

Çok eskiden damat adayı nişana gitmez, kadınlar ve erkekler ayrı odalarda otururlardı. Nişanlarda yemek ikramı yapılmazdı. Nişandan sonra kız evinden birkaç kadın, oğlan evine baklava ve börek götürürdü. Tepsilerin içi boşaldıktan sonra içerisine çerez ve gelin için alınmış kumaşlar koyulur öyle gönderilirdi. Nişanlılık sürecinde kızın çeyizindeki eksiklikler tamamlanır, karşılıklı hediyeleşmeler devam ederdi. Muğla’da tüm ev eşyasını kız evi alır, bu nedenle halk arasında “Kızı Muğla’dan, evi tuğladan.” diye bir tabir yerleşmiştir. Düğünden bir hafta önce oğlan

evinde bayrak dikme töreni düzenlenir. Damadın arkadaşlarının katıldığı bu eğlence, genelde içkili olur. Rus salatası, patlıcan salatası, haydari, acılı ezme gibi yirmiye yakın meze yapılır. Masalara karışık çerez de koyulur (K: 61-75).

Aydın

Nişan gününde kız evinden erkek evine tatlı gönderilir, bu tatlı genelde “saraylı” olur. Saraylı; özel günlerde çokça tercih edilen yöresel şerbetli bir tatlıdır. Oğlan evi ise nişana giderken meyve, karışık çerez, kuruyemiş ve içecek götürür. Nişan merasimleri gündüz yapılır. Akşamında ise çalgılı eğlence düzenlenir. Bu eğlencede nişan pastası kesilir ve meyve suyuyla birlikte konuklara dağıtılır. Eğlence bitiminde kız evine mübareğe gelenlere oğlan evinin getirdiği çerezlerden ve meyvelerden ikram edilir, nişanda yemek verilmez (K: 76-90).

Denizli

Kız evine nişana gidilirken ağız tadı olsun diye baklava ve lokum ile çerez ve bisküvi götürülür. Çerez, nişana gelen misafirlere ikram edilir. Nişanlarda yemek yapılmaz ancak kız ve erkek evi uzaktan gelen tanıdıkları olursa aç göndermez. Gelin kız, nişanda arkadaşlarına dağıtmak için çerez keseleri hazırlar, içerisine mutlaka çiklet de koyar (K: 91-105).

Kütahya

Eskiden Kütahya’da nişandan bir gün önce oğlan evinden kız evine çay, şeker ve kahve giderdi. Nişan töreni, sadece kadınlar arasında ve gündüz saatlerinde yapılırdı. Nişan şerbeti içilir, darbuka ve tefler çalınır, kadınlar oynardı. Gelin sandalyeye oturur, başının üstüne dört kişi çarşaf gerer, herkesin hediyesi tek tek gösterilerek çarşafın içine atılırdı. Bu şekilde yapılan nişanlara “atmalı nişan” derdik. Nişanlılık döneminde karşılıklı hediyeleşmeler devam eder, bayramlarda bohçalar hazırlanır. Kurban Bayramı’nda oğlan evi boynuzlarına üç adet beşi birlik taktığı koçu kız evine hediye eder, kız evi de karşılığında damada çamaşır, çorap ve tıraş takımı gibi hediyelerle birlikte bir tepsi de baklava gönderir. Nişanlar geçmişte ikramsız yapılıyordu ancak günümüzde kız evi pasta, börek yapabiliyor (K: 106-120).

Düğünden bir hafta kadar önce oğlan ve kız evinden kadınlar toplanarak hamama giderler. Kayınvalide evinde yaptığı gözleme, börek, çörek gibi ikramlıklar getirir, tüm kadınlar hamam çıkışı oturarak yerler. Sac kurularak gözlemeler çıkışta hamam bahçesinde de yapılabilir (K: 115, 118).

4.5.3.Kına Gecesi

Kına yakma âdeti geçmişten günümüze kültürümüzde oturmuş âdetlerimizden birisidir. Türk inanç sistemi içerisinde kına; seçilmişliği ve adanmayı simgelemektedir. Bunun için kurban edilecek olan hayvana, askere gidecek olan delikanlılara ve düğünü yaklaşan gençlere kına yakılmaktadır (Kalafat, 1998: 126).

Halk arasında “cennet sıvası” olarak adlandırılan kınanın, sürülmesi sünnet kabul edilmektedir. Düğün gününden önce gelin olacak kıza ya da bazı yörelerde hem kıza hem damada kına yakmak için düzenlenen merasim, kına gecesi olarak adlandırılmaktadır (Ekici, 1997: 122).

Afyonkarahisar

Eskiden Afyon’da düzenlenen kına gecelerinde kınanın yapılacağı gün kız tarafı kendi akrabalarına sıra yemeği verirdi. Yemekten sonra kına eğlencesi başlar, konuklara karışık çerez dağıtıldı. Kına eğlencesi bittikten sonra herkes dağılır, o gece orada kalacak gelinin arkadaşlarına haşhaşlı lokul, peynir, zeytin, reçel, helva gibi ürünlerin bulunduğu bir sofraya kurulurdu. Bu gelenek günümüzde kına gecelerine taşındı, kınada sıra yemeği verme âdeti kalktı, tüm konuklara haşhaşlı lokul ve kahvaltılık verilmeye başlandı. Kız evinde kına gecesi yapılacağı gün, oğlan evinde de oğlan ve arkadaşları oğlan kınası yaparlar, 10-12 kişilik ahşap yer sofralarında sıra yemeği yerlerdi. Sıra yemeğinde sırasıyla; pirinç çorbası, bütün et ya da pilav üstü et, yazsa patlıcan musakka kışsa pırasa musakka, börek, hoşaf, etli yaprak sarma, kaymaklı ekmek kadayıfı ya da cevizli ev baklavası, en son ise bamya çorbası gelirdi (K:1-15).

Uşak

Bizim zamanımızda kına gecesi kız evinde kadınlara yönelik yapılırdı. Eğlenceye katılan davetlilere çerez ikram edilerek kına dağıtılır, yemek ikramında bulunulmaz. Kına gecesinin yapılacağı gün erkek evinde de damat ve arkadaşları

içkili çalgılı eğlence düzenler, buna “oturtma” denilir. Düğün gününden bir iki gün önce davul zurna eşliğinde düğün yemeği hazırlıklarına başlanır. Hayvanlar kesilir ve keşkekler dövülür (K: 16-30).

İzmir

Kına gecesi, eğer dışarda yapılmayacaksa kız evinin önünde yapılır. Çalgılar kurulur ve kına başlamadan düğün yemeği yenilir. Bir torba çiğdem ya da karışık çerez alınır, kınada konuklara bardakla dağıtılır. Kına gecesi bittikten sonra “kaynana donu yakma” ya da “şalvar yakma” âdeti dışında farklı bir gelenek ilçelerde ve köylerde olsa da merkezde yoktur (K: 31-45).

Şalvar yakmayı kısaca anlatalım: Kına gecesinden sonra kadınlar üstlerini değiştirerek rahat kıyafetler giyer, darbuka eşliğinde çala oynaya oğlan evine giderler. Giderken de tanıdıkların evlerinin önünde oynayarak çerez toplarlar. Oğlan evine varınca kaynananın bir şalvarı istenir ve sopanın ucuna takılarak sokakta yakılır. Sonrasında orada bulunanlara gevrek, peynir ve çay dağıtılır (K: 35, 36).

Manisa

Kına gecesi yapılacağı gün gelinin arkadaşlarından bekâr olanlara kız evinde düğün yemeği yedirilir. Kına eğlencesinde geçimi iyi ve tatlı olsun diye gelinin başında nöbet şekeri kırılır. Gelin ve arkadaşları kına eğlencesi bittikten sonra oğlan evine giderek orada kayınvalidenin şalvarını yakar, oyunlar oynar, kayınvalidenin hazırladığı ikramlardan yer ve bahşiş alırlar (K: 46-60).

Muğla

Kına gecesinde oğlan evi kız evine kına yakmaya gider, buna “baskın” denirdi. Gelinin bir eline kendi yengesi diğer eline oğlan evinin yengesi kına yakar, kına yakanların evliliklerinde mutlu olan kişilerin olmasına önem verildi. Eşinden boşanmış, iki kere evlenmiş ya da kocası ölmüş kişilere kına yaktırılmazdı. Eskiden kınalarda çerez dağıtma diye bir âdet yoktu, kına yakılınca etrafa şeker saçılırdı. Kına gecesinde damadın masasına erkek bir oğlak bağlanır, ertesi gün gelinin gözü önünde kesilir ve damat, arkadaşlarıyla birlikte yerdi. Durumu iyi olmayan kız evi, damada tavuk da verebilirdi (K: 61-75).

Kına günü herkes kendi misafirine yemek yedirmektedir. Keşkek, kuru fasulye ya da patlıcan musakka, etli nohut yemeği, yoğurtlama, pirinç pilavı, salata veya cacık ile irmik helvası sini içerisinde servis edilir. Günümüzde yapılan kınalarda yemek vermeyen pide-ayran ikram ediyor (K: 61-75).

Aydın

Hafta sonu yapılan düğünlerde cumartesi günü akşam kına gecesi düzenlenir. Cumartesi sabah kız evinde düğün yemekleri hazırlanır ve gelenlere ikram edilir. Kına gecesinde geline kına yakılırken çeşitli türküler söylenir ve gelin ağlatmaya çalışılır, buna “gelin ağlatması” denir. Kına yakıldıktan sonra konuklara çerez ve kına dağıtılır (K: 76-90).

Denizli

Kına gecesinde misafirlere kız evinde Denizli'nin yöresel düğün yemekleri ikram edilir. Kına eğlencesinde çerez ve bisküvili lokum (kıstırma) dağıtılır. Aynı gün damat ve arkadaşları da damat kınası düzenlerler. Kazanlarda haşlanan kırk-elli tavuk damada ve arkadaşlarına yedirilir (K: 91-105).

Kütahya

Kütahya'da düğünden bir gün önce kına günü başlar. Kına yemeği çok eskiden öğle vaktinde verilirdi, kız evine gelen herkes bu yemekten yiyebilirdi. Bu yemek yere koyulan koca tablalarda tahta kaşıkla yenilirdi. Ortaya koyulan nohutlu pilavın üzerine zerde dökülür, sofrada ekmek dâhil farklı bir şey bulunmazdı. Zerdeli pilavın verilmesi yeni gelinin oğlan evine ve kendi yuvasına tatlılık ve bereket getirmesini simgelemekteydi. Akşam kına eğlencesi başlar, kınada türkü söyleyenlere “selacı” denirdi. Bu kişi tefiyle gelir, yasemin dalıyla kına açılır, kız yengeleri “tefebaşı” ve “pullu” denilen yöresel kıyafetleri giyerek kaşıkla oynarlardı. Kına yakarken “gülezerler” söylenir, etrafta dönenlerin başlarına kına paketleri ve fıstık atılırdı. Kına gecesinden sonra gelin kız ve arkadaşları sabaha karşı darbuka çalar, mani söyleyerek oğlan evine “damat kaldırma”ya giderlerdi. Oğlan evinde kahvaltı yapılır, oğlan annesinden bahşiş alınırdı. Damat kaldırmada damada hamur yoğutturulur, bulgur ayıklattırılırdı (K: 106-120).

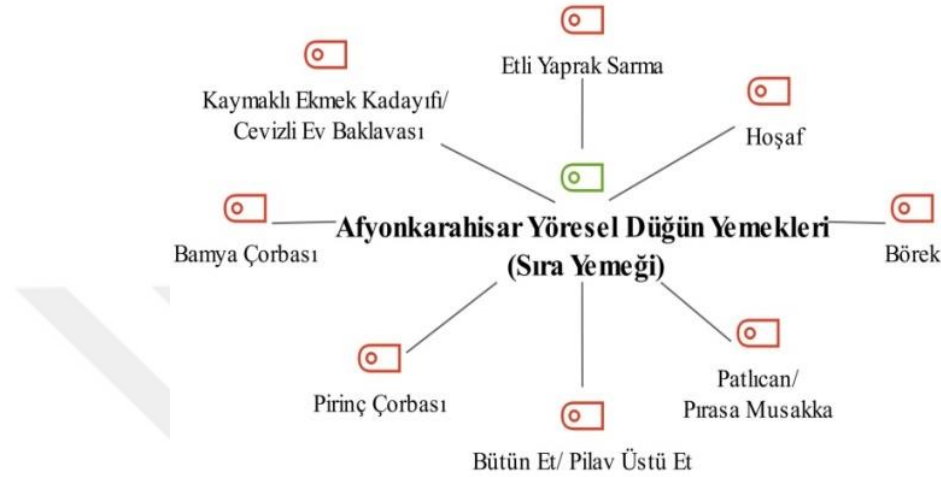
4.5.4.Düğün

Düğünler; evlenecek olan iki insanın bunu duyurdukları ve evlenmenin hayata geçmesi yolunda esas oluşturan merasimlerdir. Bu merasimler, genç kız ile genç erkeğin dolayısıyla onların ailelerinin dünürlük adında yeni bir bağ ile birbirlerine bağlanmalarının toplumca bilinmesi amacına yöneliktir. Evlilik sürecinin bir kesiti olan düğün töreni, dünyada bütün kültürlerde görülen bir uygulamadır. Her kültürün tarihi süreçteki gelişimi, yerleşim düzeni ve ekonomik yapısı farklı olduğundan düğünlerde uygulanan gelenek, görenek ve âdetler de farklılık göstermektedir (Tezcan, 1998: 219; Boratav, 1973).

Afyonkarahisar

Afyon'da artık uygulanmayan yaklaşık altmış sene önceki düğün geleneği şu şekildeydi: Düğünden bir hafta önce nikâh kıyılır ve buna "taşa çıkma" denilirdi. Çarşamba gün kına gecesi, perşembe gün gelin alma, cuma günü ise "gelinin cuması" yapılırdı. Gelinin cumasında gelinle kaynana yan yana oturur, kadınlar gelin görmeye gelirlerdi. Gelin görmeye gelen kadınlara lokum tutulur, yaz mevsimi ise gazoz, kış mevsimi ise kahve ikram edilirdi. Gelin alma günü ise oğlan evinde "güveyi koyma daveti" verilirdi. Bu davete kız evinden kimse katılmaz, oğlan tarafından yaşlılar ile damadın sağdıçı katılır, sıra yemeği yenilirdi. Düğünün ertesi günü gelinin annesi erkek evinin yakınlarına yemek daveti verir, bu davete "el öpme daveti" denilir, yemekte mutlaka üç çeşit et yemeği (bütün et, nohutlu tavuk yahnisi, paça) ve üç çeşit tatlı (kaymaklı ekmek kadayıfı, elmasiye, muhallebi) bulunurdu. Bunların yanında pirinç çorbası, musakka, taze fasulye ya da pirinç pilavı, börek, hoşaf, güllaç dolması, bamyacı çorbası gibi kırka varan çeşit yapılabilirdi. Kayınvalide, düğünden bir hafta sonra kız evini "çeyiz indirme daveti"ne çağırır, kız evinden kadınlar öğleden sonra gelir, gelinin çeyizini yerleştirirlerdi. Erkekler de akşama yakın gelir, hep birlikte sıra yemeği yenirdi. Düğünden kırk gün sonra kızın annesi oğlan evini çağırarak yemek daveti verir, bu davete "kırk daveti" denirdi. Yirmi yıl önceye dek bu geleneklerin hepsi yapılmakta iken, günümüzde unutulmuş geleneklerimizdendir (K: 1-15).

Günümüzde düğün evde yapılıyorsa sıra yemeği verilir ancak evinde düğün yapan bir kişi bile kalmadı, artık herkes düğün salonlarında yapıyor. Salonlarda ise bir çeşit çorba, pilav, kavurma, patates ve biber kızartması ile kaymaklı ya da kaymaksız ekmek kadayıfı ikram ediliyor (K: 1-15).

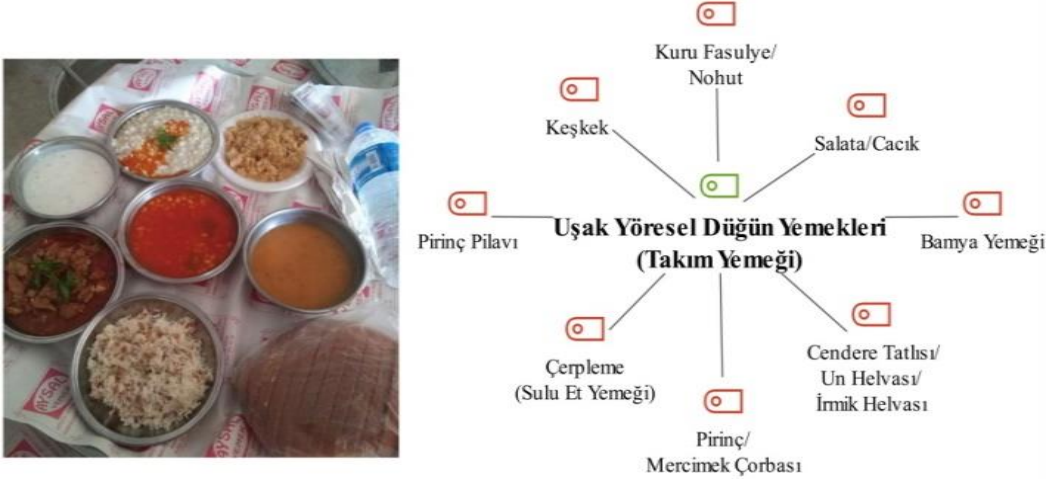


Şekil-12: Afyonkarahisar Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Uşak

Şimdi arabalarla konvoy şeklinde gidilse de eskiden kız almaya at veya faytonla gidilirdi. Kayınvalide, gelin alındığında etrafa şeker ve bozuk para saçır, çocuklar da kapışırlandı. Düğün yemeği, oğlan evinde pişirilirdi. Düğün yemeğinde; pirinç ya da mercimek çorbası, çerçleme (sulu et yemeği), keşkek, pirinç pilavı, salata veya cacık, bamya yemeği, kuru fasulye ya da nohut, irmik veya un helvası ya da cendere tatlısı ikram edilir ve bu yemeklerin hepsine “takım” denir. Bu yemekleri zini(sini) içerisinde herkes bir tabaktan tüketir (K: 16-30).

Günümüzde evlerde düğün yemeği verme geleneği pek sürdürülüyor, daha çok dışarda veriliyor. Dışarda verilen düğün yemeklerinde evde pişirilen düğün yemeğinin aksine bir sıralama takip edilerek kişiye özel servis açılmaktadır. Önden bir çorba, çorba kâseleri toplandıktan sonra bir tabağın içerisinde et, keşkek ve pirinç pilavı gelmektedir. Masalara salata ve ayran öncesinde koyulmuş olur. En son ise tatlı gelir. Genelde irmik ya da un helvası bazen de tulumba tatlısı oluyor. Yaz aylarında tatlı yerine dondurma dağıtılıyor (K: 16-30).



Şekil-13: Uşak Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

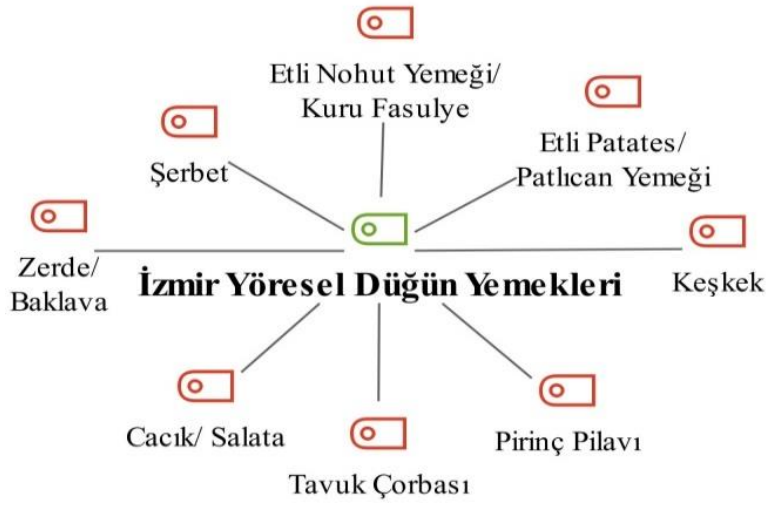
İzmir

“İzmir kozmopolit bir şehir olduğundan, Rum ve Bulgar göçmenlerinin bu konuda farklı uygulamaları vardır.” K33.

Düğün günü damat ve gelin, gelin arabasına binerlerken başlarına pirinç atılır, bunun sebebi pirincin bolluğu bereketi simgelediğine inanılmasıdır. Düğün yemeği için oğlan evi kuzu ya da dana keser. Yemekte tavuk çorbası, pirinç pilavı, etli nohut yemeği ya da kuru fasulye, etli patates veya patlıcan yemeği, keşkek, şerbet ve zerde yapılır. Durumu iyi olanlar baklava ikram eder (K: 31-45).

İzmir denilince akla “şambali” gelir ama o bir sokak lezzetidir, özel günlerde pek tercih edilmez (K: 38, 39).

“Kasap havası, zeybek ve damat halayı İzmir düğünlerinin vazgeçilmezidir. Düğünlerin sonunda hep 10. yıl marşı çalar.” K41.

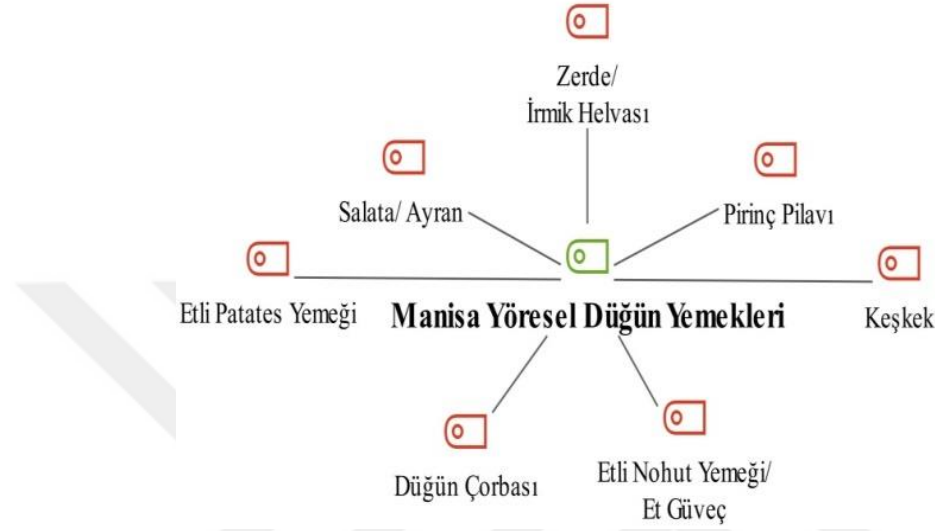


Şekil-14: İzmir Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Manisa

Manisa’da düğünler sabah çalgıların kurulmasıyla başlar, her aile yakınlarına düğün yemeği verirdi ancak damat iç güveysi alınıyorsa, yani evlendikten sonra kızın babasının evinde yaşayacaklarsa oğlan evi yemek vermez, her iki tarafa da yemekleri kız evi yedirirdi. Düğün yemeği yendikten sonra gelin almaya gidilir, geçimleri dar olmasın diye bozuk para, evleri bereketli olsun diye buğday ve tatlılık içinde yaşasınlar diye leblebi şekeri saçılırdı. Gelin alındıktan sonra oğlan evine götürülür, üstüne yağ ve bal sürülmüş kapıdan besmele çekerek sağ ayağıyla girerdi. Oğlan evine getirilen gelin ortada bir sandalyeye oturtulur, eline bir erkek çocuk verilir ve içine yeşil fıstık katılmış kırmızı bir şerbet içirilirdi. Bu şerbetten evlenmemiş kızlar da içerlerdi. Gelin alınıp eve getirildiğinde kafasında ekmeğin bölünür, testi ve tabak kırılırdı. Düğün gecesi kız annesi bir tencerede pilavın üzerine kızarmış tavuk koyar, bir tepsi baklava ile yeni gelin evine gönderirdi. Düğünden sonraki ilk sabah yeni gelin ve damat kız babasının evine kahvaltıya gider, kahvaltıda bal ve kaymak mutlaka bulunurdu. Yeni gelin, düğünden sonraki bir cuma günü gelinliğini tekrar giyerek kuaföre gider, kayınvalidenin evinde çeşitli ikramlıklar hazırlanır ve düğüne gelemeyenler için “gelin bakma merasimi” düzenlenirdi. Gelin ile damadın akrabaları düğünden sonra yeni evlileri yemeğe çağırır, bu yemekte genelde özel gün yemekleri yapılırdı (K: 46-60).

Düğün yemeğimizde; düğün çorbası, etli nohut yemeği ya da et güveç, pirinç pilavı, keşkek, etli patates yemeği, salata ya da ayran, zerde veya irmik helvası olur. Keşkek eski zamanlarda daha çok yapılırdı. Düğün yemekleri günümüzde sadece tavuklu pilav ve ayran ile de yapılabilir (K: 46-60).

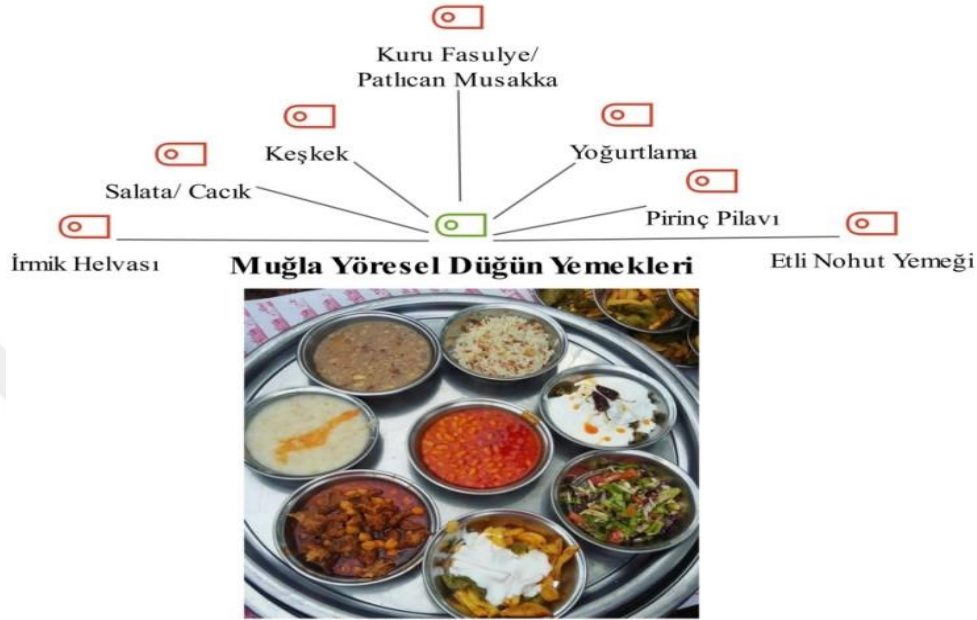


Şekil-15: Manisa Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Muğla

Düğünden önce komşular düğün odunu toplayarak düğün evine götürür, bu odunlarla düğün yemeği imece usulü pişirilirdi. Düğünler üç gün sürer, kazanlar üç gün boyunca kaynardı. Düğün cuma günü namazdan sonra “bayrak dikme” töreni ile başlar, düğün başladı anlamında dinamit atılır, buna “düğün tutmak” denilirdi. Düğünden önce davetlilere kibrit, yağlık (mendil), su bardağı, havlu gibi okuntular dağıtılırdı. Cuma akşamı erkekler arasında “kapma” denilen bir eğlence düzenlenir, çeşitli tiyatrolar oynanırdı. Cumartesi akşam ise kız evinde kına gecesi yapılırdı. Pazar gün gelin çıkarılır, pazartesi gün sadece kadınlara mahsus tef ya da leğenlere vurularak eğlence yapılır ve yemekli “duvak töreni” düzenlenirdi. Duvak töreni yapılmayan geline “duvaksız gelin” denirdi. Düğünlerde kız evi kendi tarafına oğlan evi de kendi tarafına yemek yedirirdi. Şimdi ortak yapılıyor tek sefer yemek veriliyor (K: 61-75).

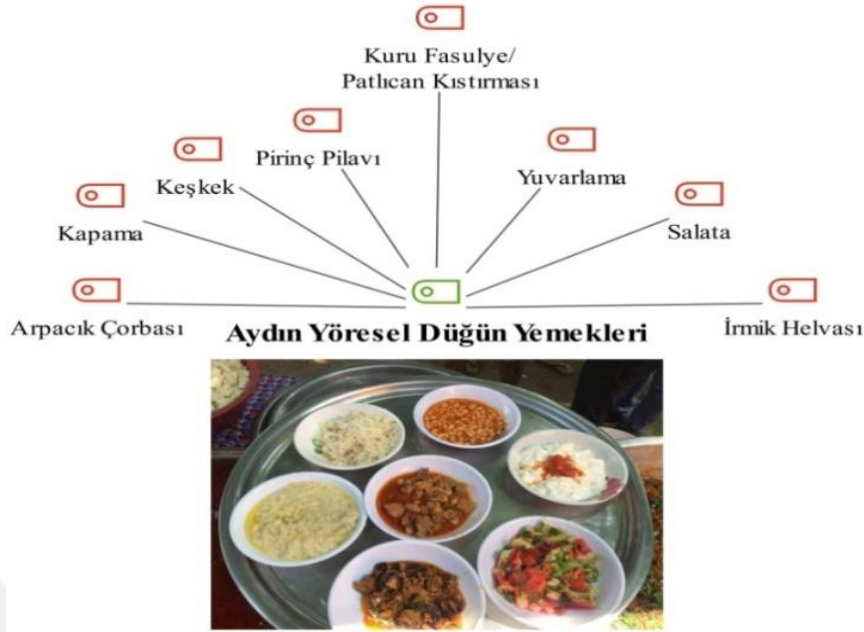
Muğla yöresel düğün yemekleri şunlardır; etli nohut yemeği, pirinç pilavı, yoğurtlama (karışık kızartma), kuru fasulye ya da patlıcan musakka, keşkek, salata veya cacık, ırmik helvası (K: 61-75).



Şekil-16: Muğla Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Aydın

Aydın'da düğünler üç gün sürer. Cuma gün yemek verilmeye başlanır ve pazar günü öğleye kadar yani gelin evden çıkana kadar devam eder. Düğün yemeğinde; arpacık (şehriye) çorbası, kapama (et yemeği), yuvarlama, keşkek, kuru fasulye ya da patlıcan kıstırması, pirinç pilavı, salata ve ırmik helvası olur. Yazın kuru fasulye yerine kıstırma (patlıcan musakka) yapılabilir. Gelin evden çıkarken annesi pilav ve haşlanmış tavuk ile yeni çiftlerin evine ilk tatlı girsin diye tatlı gönderir. Gelin çıkarken annesinin evinden haberi olmadan demir tabak, çiçek gibi birkaç parça eşya alınır. Tabağın içine çoğalsın diye çekirdek, evine sadık olsun diye çivi koyulur; şeker, buğday ve bozuk para saçılır. Damada, gelin arabadan inmeden önce tek tüpün üzerinde yumurta kırılır. Düğün bitiminde ise arkadaşları damada menemen yaptırır ve hep birlikte oturup yerler (K: 76-90).



Şekil-17: Aydın Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Denizli

“Denizli’de yapılan düğünlerde eskiden düğünden üç gün önce tüm eş dost toplanır, düğün ekmeği yaparlardı. Yanında börek, çörek ve katmer de yapılır ve hep birlikte tüketilirdi.” K97.

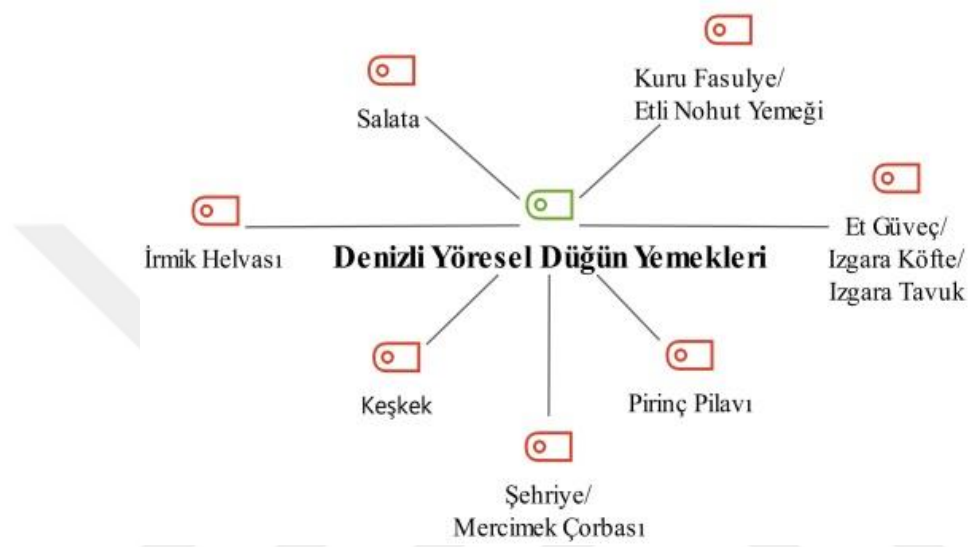
Düğün sahibi, düğün yemeği pişirmesi için yemekçi tutar, düğün yemekleri oğlan evinin önünde kazanlarda pişirilir. Çorba olarak şehriye ya da mercimek; ana yemek olarak et güveç, ızgara köfte ya da ızgara tavuk yaptırılır. Etlili nohut ya da kuru fasulyenin yanında pirinç pilavı, keşkek, salata ve irmik helvası da yaptırılır. Menüler bütçeye bağlı olarak değişmektedir. Keşkek; elit kesimde kuzu etinden yapılmaktadır (K: 91-105).

“Düğün gecesi kızın annesi yeni gelin evine baklava, katmer, pilav üstü tavuk ve haşlanmış yumurta gönderir. Düğünden sonraki sabah üç eteğini giyen yeni gelin, eşiyile birlikte kayınvalidesine gider ve çay demleyerek kahvaltı hazırlar.” K103.

“Düğün gecesinde damat, güveyi girmeden önce sokakta sağdıçlarına tarhana çorbası pişirir. Burada un tarhanasına “İstanbul Çorbası” ya da “İstanbul Aşı” da denilmektedir. Abdülaziz Han döneminde İstanbul’da paşa olan Tavashlı Yedi

Sekiz Hasan Paşa, Tavas'ın tarhanasını saraya götürür ve bu çorba orada çok sevilir, ismi de İstanbul Çorbası olarak anılmaya başlar.” K100.

Düğünden bir hafta sonra gelinin annesi kazanda tirit (tuzlama) pişirerek dünürlerini yemeğe davet eder. Yemekten sonra tirit yenilir. Tiridin içerisinde buğdayın dışında mısır, nohut, fasulye, kuruyemiş ve haşhaş da olur (K: 91-105).



Şekil-18: Denizli Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

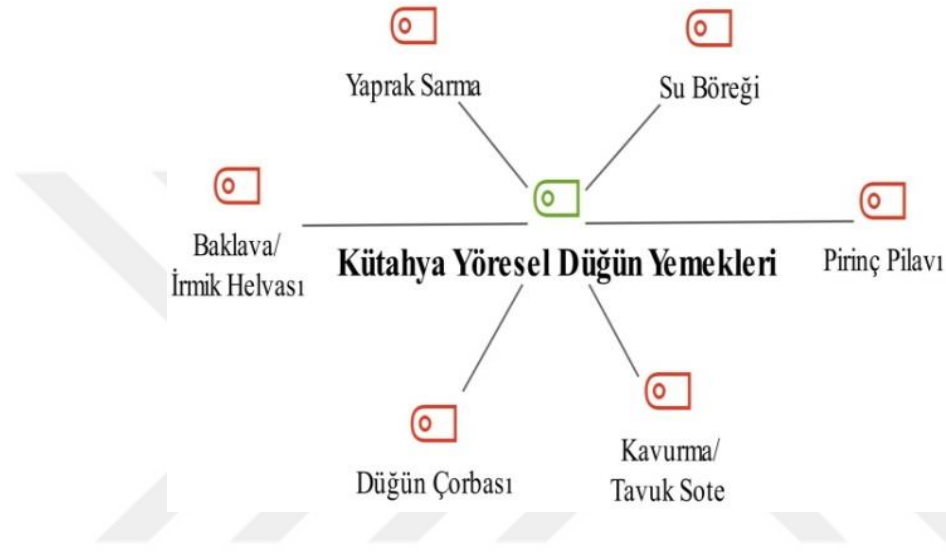
Kütahya

Eskiden düğün günü sabah gelin hazırlanır, atla oğlan evine götürülürdü. Gelin evden çıkarken annesi, imanıyla ve bereketiyle gitsin diye kızının bir koluna Kur'an-ı Kerim diğer koluna bütün ev ekmeği sıkıştırır, akşam oğlan evindekilere o ekmeğ bölünerek dağıtılırdı. Eskiden kız evine düğün yemeği, oğlan evinde pişirilip gönderilir; oğlan evi yemek gönderemezse de bir koyun, bir çuval un, bir teneke yağ ve bir çuval şeker alır, yemek yapacak iki kadınla birlikte götürürdü (K:108, 112, 119).

Düğün yemeğinde; düğün çorbası (pirinçli, yoğurtlu), kavurma ya da tavuk sote, pirinç pilavı, su böreği, baklava ya da helva ile etli yaprak sarma verilir (K: 106-120).

“Düğünden sonra kız evinden birkaç kişi oğlan evine kızarmış tavuk ve baklava götürür. Bu baklavaya “gelin arkası baklavası” denir.” K118.

Gelin, yeni evine ilk girerken bir kaba yağ ve bal koyulur, gelin elini yağa ve bala daldırarak kapılara sürer. Yağ kalıcılık için, bal tatlı geçim için sürdürülür. Damat ise kapıya bağlanmış ipi koparır, yerdeki suyu teper ve annesinin ayağının altından geçer, daha sonra sırayla oradaki büyüklerinin ellerini öper. Damadın yengesi koyu bir şerbet hazırlar ve gelinle damada içirir, avuç içlerine de çerez koyar (K: 113, 114, 115).



Şekil-19: Kütahya Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

4.6.Hac

Toplumumuzda genellikle yetişkinlik-yaşlılık döneminde gerçekleştirilen önemli bir geçiş aşaması da hacca gitmektir. İslâm'ın beş şartından biri olan hacca gitmek, gidiş ve dönüş sürecinde bir dizi törensel işlemin uygulandığı bir dönemdir. Hacca gidecek olan bireyler, gitmeden bir ay öncesinden yakınları tarafından yemeğe davet edilmeye başlanırlar. Hacca gidecek olanlar da toplu bir yemek daveti vererek yemek yedirmektedir. Hac dönüşünde eve ziyarete gelenlere evin genç kızı tarafından hacı yağı, hurma ve zenzem suyu ikram edilmektedir (Boratav, 1973).

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Hacca gidecek bireyler için uygulanan yeme-içme gelenekleri nelerdir?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen verilerden hac adaylarının verdiği yemekler çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya başlıkları altında kategorize edilerek analiz edilmiştir.

yemekler pişirmeye çalışır. Yemeğe çağıran ev sahibi, onlara çorap, iç çamaşırı, havlu gibi hediyelerden oluşan bir paket verir. Dileyenler dua istemek maksadıyla çay, kuru kahve, tatlı gibi hediyelerle hacca gideceklere ziyarette bulunur. Hacca gideceklerden toplu bir şekilde yemek vererek mevlit okutanlar da oluyor. Bu yemekte genellikle kıymalı pide ve ayran ikram ediliyor. Bazı köylerde ise, hac dönüşü camide tüm köylüye hacı pilavı verilir, bu yemekte Uşak yöresel düğün yemekleri ya da pide ile ayran ikram edilerek, Kuran-ı Kerim okutulur. Hacdan dönenler; hurma, zezem, tespih, seccade gibi çeşitli hediyeler dağıtır (K: 16-30).

İzmir

İzmir’de hacca gidecekler bir yemek daveti düzenler. Dileyenler kuzu keserek kuzu kavurma yaptırır ve pilav üstünde bunu servis eder. Yanında ayran ve şerbet de dağıtılır (K: 31-45).

Manisa

Hacca gidecek olanlar yemeğe davet edilir, dönünce de o mevlit okutarak yemek verir. Yemeğe; mevsim yazsa taze fasulye kışsa kuru fasulye ya da nohut yemeği, pirinç pilavı, salata ya da cacık, turşu ve irmik helvası yapılır (K: 46-60).

Muğla

Hacca gidenler hem gitmeden önce hem de dönüşte mevlit okutarak düğün yemeklerinden oluşan bir yemek verirler. Hacca gidecek başka birileri daha varsa yemeği toplu bir şekilde ortak olarak verebilirler. Yemekler aşçılar tarafından kazanlarda ve odun ateşinde pişirilir. Hacca gidenler bolca hurma ve zezem suyu getirirler, hac dönüşü ziyarete gelenlere ikram ederler (K: 61-75).

“Hacca gidecek olanı evime yemeğe çağırırım gibi bir gelenek yoktur.” K74.

Aydın

Hacca gidecek olanları çok yakınları yemeğe çağırabilir. Hacca gidecekler ziyaret edilir; çamaşır, çorap, havlu gibi hediyeler götürülür. Hacdan dönenler düğün yemeklerinden oluşan bir yemek verir. İsteyen tavuklu pilav ya da etli pide yaptırır, ayran ile birlikte dağıtır (K: 76-90).

“Ben kasım ayında gittim havalar çok soğuktu yemek veremedim.” (K80).

Denizli

Hacca gidecekler bunu çevresine duyururlar ve akrabaları gezerek helallik isterler. Hacca gitmeden ya da hac dönüşünde kurban kesilerek etiyle yemek verilir. Bu yemekte genellikle çorba, bir çeşit sulu yemek, köfte, pilav, salata ve helva olur. Yemekleri köylerde kadınlar imece usulü yapsa da şehirde aşçılar pişirmektedir. Komşular, akrabalar ve diğer tanıdıklar hacca gidecek olanları dua istemek için ziyaret ederler; çay, şeker, kuruyemiş ve kıyafet gibi hediyeler götürürler. Hacıların döndüğü gün hacı duası yapılarak herkese yemek yedirilir. Hacılar evlerine geldikleri an kapı önünde kurban kesilir, kanı oradakilerin alınına sürülür. Bir ay boyunca hoş geldin demeye gelenlere zezem suyu ve hurma ikram edilir (K: 91-105).

“Tavas 'ta eskiden hacca gideceklere ev baklavası götürülürdü.” K95.

Kütahya

Hacca gidecek olan kişiler çevresiyle helalleşmek maksadıyla “hacı pilavı” döktürür. Hacı pilavı, yerlere serilen muşambaların üzerinde toplu bir şekilde tüketilir. Bu yemeğin isminden sadece pilav yenildiği düşünülse de bütün düğün yemekleri yapılır. Bu yemeği hacca giderken vermeyenler hac dönüşünde de verebilir. Hacca giden kişiler tirit de yaptırabilir. Tirit yaparken kurumuş yufka kırılarak tavuk suyuyla ıslatılır ve üzerine tavuk didilir, isteyen sarımsak da ekler. Yemek veremeyen pilav üstü tavuk ya da kıymalı pide dağıtır (K: 106-120).

4.7.Ölüm

İnsan hayatındaki geçiş dönemlerinden sonuncusu olan ölüm, fani hayatın bitişi ve ebedi hayatın başlangıcı anlamlarına gelmektedir (Cicioğlu, 2006: 1). Ölümün her canlı için kaçınılmaz bir son oluşu, çevresinde şekillenen pek çok âdet ve işleme yaygınlık kazandırmıştır (Sönmez, 2019). Ölen kişilerin yemekli dinsel törenlerle anıldığı belirli günlerin var olması, bu âdet ve işlemlere bir örnek niteliğindedir (Örnek, 1977).

Ölümünden sonra verilen ölü aşı, Divanü Lügat-it Türk'te yoğ ve yoglamak tabiriyle geçmektedir. Yoğ; “ölü gömüldükten sonra, üç veya yedi güne kadar verilen yemek” anlamına gelirken; yoglamak ise “ölü için yemek vermek” (Kaşgarlı, 1989: 143) anlamına gelmektedir.

Yapılan görüşmelerde kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Cenaze olduğunda uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahseder misiniz?” sorusu yöneltilmiş, illere göre elde edilen cevaplar aşağıda verilmiştir.

Afyonkarahisar

Afyonkarahisar’da cenazesi olan evde bir hafta on gün boyunca yemek pişirilmez. Yakın akrabaları cenaze evine yemek götürürken biraz daha uzak olanlar börek ve hoşaf gönderirler. Cenazenin gömüldüğü günün ertesinde sabah namazından sonra erkekler, mezarlığa ziyarete giderek orada cenaze sahiplerinin hazırladığı çorbadan içerler. Cenazeden sonraki ilk perşembe yemek daveti verilir ve Kuran-ı Kerim okutulur. Cenazenin kırkıncı günü yine yemek daveti verilerek Kur’an okunur, bu davet için sıra yemeği hazırlanır (K: 1-15).

Uşak

Eskiden cenaze gömüldükten sonra mezarlıktaki insanlara çarşı ekmeği ve paketli tahin helva dağıtılmaktaydı. Günümüzde ise bu uygulama yerini etli pide ve ayrına bıraktı. Cenaze evinde bir hafta boyunca yemek pişirilmez, dünya kelamı konuşulmaz ve televizyon açılmaz. Yeme- içme ihtiyacı, komşuların ve yakın akrabaların cenaze evine getirdiği yemeklerle giderilir. Akraba ve komşuların cenaze evine götürdüğü bu yemek “eren yemeği” olarak bilinmektedir. Eren yemeği, acısı olan insanların bir de yemek yapmakla uğraşmaması amacıyla götürülür. Yemek götüremeyenler taziyeye giderken pirinç ve çiğ tavuk gibi yemek yapmakta kullanılabilecek şeyler götürür. Cenazenin yedinci günü mevlit okutulup dua edilir, mevlide gelenlere haşlanmış tavuk, pirinç pilavı ve nohut yemeği ikram edilir. Cenazenin elli ikinci gününde ise yine özel gün yemekleri hazırlanarak yedirilir ve Kuran-ı Kerim okutulur (K: 16-30).

İzmir

“Cenazelerde genelde lokma döktürülür. Cenaze evinde yemek pişirilmez, komşular yemek getirir. Tabi eskiden böyleydi, şimdi cenazeyi takan da yok, komşuluk ilişkileri zaten yok.” K43.

Mezarlıkta cenazeyi gömmeye gelenlere pide ve ayran dağıtılır, evlerde ise helva dağıtılır. Cenazenin kırkı, elli ikisi, yılı gibi günlerde herkes lokma döktürür ve hayır yapar (K: 31-45).

“Bergama’da “erenler çorbası” yapılır. Bu çorba; nohutlu, tavuk etli, kare kesilmiş erişteli ve bol nane soslu bir çorbadır. Bu çorba doğum yapana, kaza geçirene, hastaya ve cenaze evine götürülür. Dileği kabul olan da bu çorbadan yaparak çevresine dağıtır.” K33.

Manisa

Cenazesi olan evlerde birkaç gün yemek pişirilmez. Yedisine kadar komşular yemek götürür. Cenaze gömüldükten sonra mezarlıkta, ekmek arasına koyulmuş tahin helva dağıtılır. Taziyeye gelenlere ikramda bulunulmaz. Cenazenin üçüncü gününde irmik helvası kavurarak dağıtılır. Cenazenin yedinci, kırkinci ve elli ikinci günlerinde lokma döktürülür. Bu lokma şerbetsiz olur, isteyen üzerine pudra şekeri dökerek yiyebilir. Cenaze evine yemek götüremeyen çiğ tavuk ya da kola götürür (K:46-60).

Muğla

Eğer cenaze haberi akşam geldiyse o akşam komşular, cenaze evine süt getirirler, çay demlerler. Cenazesi olan evde yemek pişirilmez, genç ölümse üç ay komşular ve akrabalar yemek götürür. Taziyeye gelenlere yemek ikramı yapılmaz. Belediye cenazesi olan her eve börek(kıymalı pide) ve ayran gönderir. Şimdilerde baş sağlığına gidenlere çokoprens ve meyve suyu dağıtılıyor, önceden şeker ve lokum dağılırdı (K: 61-75).

Aydın

Erkekler mezardan gelene kadar kadınlar evde Kur’an-ı Kerim okurlar, buna “toprak mevlidi” denir. Mevlitten sonra pide ve ayran dağıtılır. Cenaze evine yakın akrabaları ve komşuları yemek götürür. Evi uzak olanlar yemek yerine tavuk, pirinç, kahve, toz şeker gibi şeyler götürebilir. Cenaze sahipleri üç hayrı, kırk lokması ve elli iki mevlidi yaparlar. Cenazenin üçüncü gününde helva kavrulur, tavuklu pilav yapılarak taziyeye gelenlere ikram edilir. Ailenin maddi durumu iyiye tüm hayırlarda yemek verebilir. Kırk hayrında lokma dökülerek gelenlere ve mahalleye

dağıtılır. Lokmaya şerbet eklenmez, kadınlar evde yapıyorlarsa dışarıya göre daha büyük dökerler. Elli iki hayrında aşure ve şekersiz lokma dağıtılabileceği gibi yemek de yapılabilir (K: 76-90).

Denizli

Cenaze çıkan evde üç gün tüp açılmaz. Üç gün sonra üç hayrı olur. Yağ koksun diye sac yakılarak yağlı katmer yapılır. Yedisinde tavuklu pilav ya da pişi çöreği yapılarak dağıtılır. Elli iki hayrında durumu olan yemek yedirir. Cenaze yakınları cenaze evine tahin helva ve ekmek götürür sonra o helvalar ekmeklerin içine koyularak mahalleye dağıtılır. Cenaze için altı ay bir sene içinde mevlit okutulur. Bu mevlitte yemek yedirmek daha makbuldür. Yemekte genelde bir çeşit çorba, tavuk ya da et yemeği, pilav ve ayran olur (K: 91-105).

Kütahya

Cenazesi olan evde ilk yedi gün yemek pişirilmez, yakınları cenaze evine yemek götürür, bu yemeğe “eren yemeği” denilmektedir. Yemek götüremeyen kuru fasulye, pirinç, un ve yağ gibi erzaklar götürmektedir. Cenazenin yedisine kadar evde her gün Kur’an-ı Kerim okunur, yedisinde ise un helvası kavrulur (K: 106-120).

“Eskiden yavan pideler olurdu içine un helvası koyularak bütün mahalleye dağıtırdı.” K108.

Cenazenin kırkında gücü olan yemek verir, gücü olmayan yemek vermez ama un helvası mutlaka basılır. Yılında yemek verilerek mevlit okutulur, mevlit okunurken ortaya çörekotu ve tuz koyulur ve bunları daha sonra orada bulunan kadınlar paylaşarak evlerine götürürler (K: 106-120).

BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE TARTIŞMA

İçerisinde bulunduğumuz yüzyılda kadının çalışma hayatında geçmişe oranla daha fazla yer alıyor olması, mutfak kültürünün uygulanabilirliği anlamında olumsuz bir etki oluşturmaktadır. Geçmişte özel günlerde düzenlenen toplu yemeklerde kadınlar tarafından hazırlanan yiyecek ve içeceklerin yerini birçok bölgede daha pratik hazırlanan yemeklere bıraktığı görülmektedir. Bu durumun bir diğer nedeni olarak; geçmişte görülen yatay yapılanmanın oldukça azalarak büyük oranda dikey yapılanmalara geçilmesi gösterilebilir. Köylerde ve mahallelerde imece usulüyle pişirilen yöresel yemekler bir arada yaşamının topluma kazandırdığı bir değer iken, günümüzde yaşanan apartmanlarda aynı durum görülmemektedir.

Sosyal medyanın yaygın kullanımı, seyahat imkânlarının daha ucuz, daha konforlu ve daha hızlı olması gibi avantajlar turizm faaliyetlerine katılım oranını artırmış, bu durum seyahat edilen bölgelerdeki yöresel yemeklerin tanınırlılığının artmasına katkı sağlamıştır.

Geçiş dönemi âdet ve uygulamaları toplumda sosyal iletişimi artıran önemli geleneklerimizdendir. Karaağaç (2013) Malatya’da düğüne hazırlık amacıyla, düğün öncesinde açılan yufka ekmeğın mahalleliyi bir araya getirmede önemli bir etken olduğunu vurgulamaktadır.

Ege bölgesi illerinde özel günlerde uygulanan ritüeller genel anlamda benzerlik gösterirken yemek kültürü ilden ile değişmekte, bunda bahsedilen ilin coğrafi, ekonomik ve sosyolojik yapısı rol oynamaktadır.

Çalışma sonucunda, araştırma kapsamına alınan illerde düzenlenen toplu yemeklerde ikram edilecek yiyecek ve içeceklerin seçiminde, en önemli etkenin sosyo-ekonomik özellikler olduğu belirlenmiş olup ekonomik durumu iyi olan ailelerin yemeklerde kırmızı et ile baklava çeşitlerini, ekonomik durumu daha düşük seviyede olan ailelerin ise tavuk etini ve tatlı olarak tahin helvası ikram etmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir. Ancak düğün yemeklerine genel olarak baktığımızda ekonomik durum farketmeksizin irmik helvasının tercih edilme oranının yüksek

olduğu görülmektedir. Bu durum helvanın kültürümüzde önemli bir yeri olduğunu göstermektedir.

Düğün yemeklerinde coğrafyanın etkisi de hissedilmekte olup, yemeklerde zeytinyağı kullanımının üretimine paralel Şekilde Ege Bölümü (Manisa, İzmir, Aydın ve Muğla) yöresel yemeklerinde yaygın olarak kullanılırken, İ Batı Anadolu Bölümü'nde (Afyonkarahisar, UŞak ve Kütahya) pek yaygın kullanılmadığı görülmektedir.

İklim, menü belirlemede önemli bir etken olup özel gün yemekleri hazırlanırken gz önüne alınan bir faktördür. Kış aylarında yapılan düğün yemeklerinde patlıcan kullanılmadığı, misafirlere ikram edilecek içeceklerle mevsime göre karar verilmesi mevsimsel beslenmeye örnek durumundadır. Muğla ilinde özel gün yemeklerinde çorbanın olmaması Muğla ilinin ikliminden kaynaklanan bir durumdur.

Geçmişte düzenlenen sünnet ve düğün törenlerinde ikram edilen yemeklerin düğün evi halkı tarafından kazanlarda pişirildiği, günümüzde ise bu iÇin ücret karşılığında yapan aŐçılara bırakıldığı görülmektedir. Bazı illerde yuvarlak sofralarda tek tabaktan yeme kültürünün yok olduğu ve tabldot sisteme geçildiği; kullanılan yuvarlak yer sofraların yerini masalara bıraktığı görülmektedir.

Geçiş dönemlerinde tüketilen besinler arasında eskiden yöresel yemekler fazla iken günümüzde yöresel yemek uygulamaları nadir görülmektedir. Bunun nedeni yöresel yemek uygulamalarının belirli bir tecrübe ve zaman gerektirmesi ve zamanla insanların beslenme alışkanlıklarında değişmeler yaŐanmasıdır. Bu durum yöresel yemek uygulamalarının sürdürülebilirliğini olumsuz bir Şekilde etkilemektedir. Örneğin keşkek, törensel bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır ancak günümüzdeki yoğun yaşam temposu nedeniyle yapımı uzun süren bir yemek olduğu için düğünlerde ve özel günlerde verilen diğer toplu yemeklerde eskiye oranla daha az tercih edilmektedir.

Bir bebeğin doğması tüm illerde sevinçle karşılanan bir durumken bir cenaze yine aynı oranda hüzne yol açmaktadır. Anadolu insanı sevinci, acıyı, hüznü paylaşmak adına hep bir arada bulunmuŐ, birlikte yemek yemiŐ ve yemeğin

birleştirici gücünden yararlanmıştır. Doğumla ilgili yeme-içme uygulamalarına bakıldığında Ege bölgesinde yer alan tüm illerde gerek anneye gerek de misafirlere ikram edilen ürünlerden tatlı, nişastalı ve şekerli ürünlerin ön plana çıktığı görölmektedir.

Anadolu'da çocuğun cinsiyetini doğmadan önce tahmin etmeye yönelik çeşitli inanışlar yaygındır. Ilıcak ve Pınar (2014)' ın Midyat'ta yürüttükleri bir çalışmada; et aşeren hamilelerin erkek, sebze aşerenlerin ise kız çocuklarının olacağına inanıldığından bahsedilmektedir. Emen (2015) çalışmasında; Antalya Gazipaşa çevresinde doğumla alakalı pratiklerin pek çoğunda Eski Türk inanç ve kültürünün tesiri olduğunu ancak bazı pratiklerde İslam'ın da etkili olduğunu söylemiştir. Seçinti (2014), Gaziantep ilinde gebe kadınların doğacak çocuklarının gözlerinin güzel olması için balık, iri olması için hurma, mavi veya yeşil olması için çağla, kara olması içinse siyah üzüm tüketmeleri gerektiğine inanıldığından bahsetmiştir. Erkoyuncu (2006) yaptığı bir araştırmada; Çumra ve Karapınar'ın köy ve kasabalarında yeni doğan bebeğin ağzına ilk anne sütünün yanında şekerli su, sadeyağ, tuz ve zezem suyu gibi çeşitli gıdaların verilebileceğini, doğum yapan anneye süt, pirinç ve un çorbası içirilerek hōř, tereyağlı yumurta ve guymak yedirildiğini; Sevindik (1996); Nevşehir ilinde lohusaların sütünün artması için sütlü bulgur çorbası, şerbet ve kayısı ezmesi gibi yiyecekler tüketildiğini, Irmak (2015); Bingöl ilinde doğum yapan kadının sütünün çoğalması için ona tereyağlı veya pekmezli yumurta yedirilerek şerbet veya bol şekerli çay içirildiği, dirençli olması için de bulgur pilavı, taze soğan, dalak ve ciğer gibi kan yapıcı yiyecekler yedirildiğini belirtmiştir. Kabataş Çetin (2017) çalışmasında; Gömbe Yörüklerinde doğumun üçüncü günü bebeğin yıkanarak tuzlandığından, o gün gelen komşu ve akrabalara "tuz yemeği" adında bir yemek verildiğinden, bu yemekte düğün çorbası, kuru fasulye, pilav, keşkek, kızartma (keçi etinden yapılan bir yemek), dolma ya da sarma gibi yemekler hazırlandığından bahsederek Yörüklerin misafir ağırlamaya önem verdiklerini vurgulamaktadır. Ayrıca, Kabataş Çetin (2017); kızartma yemeğinin yörenin en önemli ana yemeklerinden biri olduğundan sadece tuz yemeğinde değil sünnet merasimlerinde, asker yemeklerinde, düğün yemeklerinde ve cenazelerde verilen yemekte olmazsa olmaz bir yemek olduğundan da bahsetmiştir.

Bir çocuk ilk dişini çıkardığında bunu kutlamak her ilde karşılaşılan bir durumdur. Kutlama esnasında ana maddesi buğday olan ancak yetişen ürünlere göre içeriği ve ilden ile ismi farklı olan “diş buğdayı” yapılmaktadır. Seçinti (2014) yaptığı çalışmada; İslahiye halk kültüründe ilk dişini çıkararak çocuk için, annesi tarafından dağıtmak ve gelecek olan misafirlere ikram etmek amacıyla diş hediği yapıldığını; hediyenin amacının ilk dişini kutlamak olduğunu, hediyeyi yaparken buğday, nohut, fasulye ve mısırın yanında kuru üzüm, şekerleme ve susam kullanılabileceğini belirtmekte, Çölbay ve Sormaz (2015); ilk dişin çıkışını kutlamak için yapılan diş buğdayının eski bir Konya geleneği olduğundan; çocuğun çabuk büyümesi, dişlerinin sağlam olması, rızkının artması gibi niyetlerle düzenlendiğinden bahsetmektedir.

Sünnet, önemli bir kültürel ve İslami ritüeldir. Sünnet düğünlerinde kurban kesmek, etinden yapılan yemeklerin eşe dosta yedirilmesi de yine kültürümüze yerleşmiş geleneklerimizden biridir. Her ilde farklılık gösteren sünnet düğünü yemekleri genel anlamda bir çeşit çorba, et yemeği, pilav ve tatlıdan oluşmaktadır. Duman (2019); Aydın Yılmazköy yöresinde yürüttüğü çalışmada bir çocuk sünnet edildiğinde sünnet sorunsuz tamamlandığı için Allah’a şükretme maksadıyla “selamet kurbanı” adında bir kurban kesildiğinden, Irmak (2015); sünnet olan çocuğun iyileşene kadar dışarı çıkarılmayarak kan yapıcı gıdalarla beslendiğinden bahsetmektedir. Erkoyuncu (2005), Konya ilinin bazı köylerinde yaptıkları çalışmada; sünnet yemeklerinde çilli (siyah kuru üzüm, kırmızıbiber ve şekerle yapılan kaburga ve kuşbaşı özel gün yemeği), topalak (sulu köfte) ya da etli ekmeğin ikram edildiğini tespit etmiştir. Şahınbaş (2018) Kayseri özel gün yemekleri üzerine yaptığı çalışmada; eskiden evlerde yapılan sünnet düğünlerinde misafirlere haşlama et, pilav, bamya, talaş böreği, yaprak sarması, baklava ve muhallebi ikram edildiğini; Çölbay ve Sormaz (2015) ise çalışmalarında kenevir helvasının, Konya’da düzenlenen sünnet törenlerinin vazgeçilmezi olduğunu vurgulamaktadır.

Askere gitmek de kutsal ve önemli kabul edilmekte, askere gidecek gence gitmeden önce eğlenceler düzenlenerek sevdiği yemekler pişirilmektedir. Karaağaç (2013) Malatya’da geçiş dönemlerine dair yaptığı araştırmasında, askere gidecek gencin gönlünü hoş tutmak için yakın akraba ve komşular tarafından yemeğe davet edildiği, davet için genelde akşam yemeğinin tercih edildiği, bu davetlerde

delikanlının sevdiği yemeklerin hazırlandığı bilgisine ulaşmıştır. Asker yemeklerinin hazırlanması için eskiden özel aşçı tutulduğundan bahsettiği çalışmasında Şahınbaş (2018); askere gidecek gence köfte, su böreği, yaprak sarması, baklava gibi özel yiyeceklerin hazırlandığını da belirlemiştir. Erkoyuncu (2006) çalışmasında, askere gidecek gençler için “dönderme” adında yumurtalı ve şerbetli bir tatlı yapıldığından bahsetmektedir. Vatan sevgisini bilen kavrayan ve yaşayan Türklerde, askerliğin önemli bir yere sahip olduğunu söyleyen Kabataş Çetin (2017) çalışmasında, askere gidecek gence ve hacca gideceklere “döndürme” tatlısı yapıldığını; Yalçın Çelik (2010) ise Mengen’de askere gidecek gence yağda yumurta, hoşmerim, yoğurt ve börek yedirildiğini tespit etmiştir.

Bahsedilen illerin tümünde kız evine söz kesmeye gidilirken çeşitli hediyeler götürmek önem arz etmektedir. Kız için kıyafet, başörtü gibi hediyelerin yanında kahve, çikolata, şeker, bazı yöresel hamurışı ve kurabiyeler de hediye olarak götürülen ürünlerdir. Ögel (2001) çalışmasında; söz kesiminin Türklerde değer verilen, büyük bir antlaşma olduğundan, Türklerin at üzerinde söz kesimi yaptığından bahsetmekte; Özdoğru (1971); Sinop’ta söz kesmeye gidenlerin “katlama” adında sacda pişirilen bir hamur ve şeker götürdüklerini söylemektedir. Bülbül (2006); Niğde’de kız evine nişana gelenlere sigara ve kahve ikram edilirken, araya soğukluk girmesin diye su isteyene su verilmediğini belirtmektedir.

Geçmişte nişan törenlerinin kadınlar arasında gündüz saatlerinde yapıldığı kaydedilirken, günümüzde akşam saatlerinde kadınların ve erkeklerin bir arada bulunduğu törenler düzenlenmektedir. Nişan törenlerinde yemek ikramlarının unutulmuş bir gelenek olduğu, günümüzde yemeğin yerini pastaya ve çereze bıraktığı görülmektedir. Kayalı (2010) Mersin ilinde yürüttüğü çalışmasında; eskiden nişan törenlerinin yemekli olduğunu, şimdilerde pasta ve meyve suyu gibi yiyecek ve içeceklerin ikram edildiğini belirlemiştir.

Düğünlerin kültürümüzde çok önemli bir yeri olduğu, evlenecek çift için düğün hazırlıklarına haftalar hatta aylar öncesinden başlandığı görülmektedir. Düğün yemekleri için gerekli hazırlıklar itina ile yapılmaktadır. Her ilin kendine özgü, geçmişten günümüze değişmeden yaşatılan düğün yemekleri menüsü mevcuttur. Genel anlamda bakıldığında düğün yemeklerinde kırmızı ya da beyaz illaki bir et

yemeğinin olduğu, tüm illerde düğün yemeklerinde pilavın yer aldığı ve pilav yapımında bulgurun aksine pirincin tercih edildiği, baklava, helva ya da yöresel bir çeşit tatlının ikram edildiği görülmektedir. Düğün yemeklerinde sütlü tatlı yerine genellikle şerbetli hamur tatlılarının tercih edilmesi dikkat çekmektedir. Ayrıca, bakliyatın besleyici, doyurucu ve ucuz olması gibi özelliklerinden dolayı düğün yemeklerinde de kullanımı oldukça fazladır. Yalçın Çelik (2010); Mengen’de özel gün yemeklerini araştırdığı çalışmasında Mengen halk mutfağında nişan, düğün ve ölü yemeklerinin değişmez bir menüsü olduğunu, bu yemekte çorba (toygarlı, keşkek ya da mercimek), et kavurma (tas kebabı ya da etli patates), sebze yemeği (mevsimine göre taze fasulye, patlıcan ya da kurutulmuş bamyaya), pilav, börek, salata, hoşaf, tatlı (nişan ve düğün için baklava, ölü için helva ya da lokma) yenildiğini belirtmektedir.

Yetişen ürüne, iklime, sosyolojik ve ekonomik yapıya göre değişiklik gösteren düğün yemekleri kültüre yerleşerek adeta yasa haline gelmiş, kime sorulsa aynı menü sayılır durumdadır.

Hacca gitmek kutsal kabul edildiğinden, hacca gidecek bireylerden dua istemek gerekmektedir. Hacca gidecek kişiler bu ibadeti yerine getirebildiklerinden dolayı büyük mutluluk duymakta karşılığında eşe dosta yemek daveti vermektedir. Yalçın Çelik (2010) hacı uğurlama ve karşılamada mevlit okutulduğunu, hacca giden kişinin yakınlarına yemek verdiğini, ev sahibinin dilerse sofrayı temel yiyeceklerin dışında farklı yemek çeşitleri ile zenginleştirebileceğini belirtmektedir.

Karaağaç (2013), geçiş dönemleri içerisinde değişimin en az yaşandığı evrenin, “ölüm” evresi olduğunu ortaya koymuş, Eski Türk inancındaki ölümle ilgili inanç ve işlemlerin İslâm diniyle paralellik göstermesini bu durağanlığın başlıca nedeni olarak görmüştür. Çalışma kapsamındaki tüm illerde, cenazesi olan evlerde yemek pişirilmediği, yemek ihtiyacının yakın akrabalar ve komşular tarafından getirilen yiyecek ve içeceklerle karşılandığı kaydedilmiştir.

Yöresel yemeklerin bölgesel olarak bazen isimlerinin aynı, ancak hazırlanışının farklı olduğu; bazen de hazırlanışlarının aynı, ancak isimlerinin farklı olduğu görülmektedir. Afyon katmeri ile Uşak katmerinin isimlerinin aynı, fakat

kullanılan iç malzemelerinin ve hazırlama tekniğinin farklı olduğu; Aydın'da patlıcan musakkaya kıstırma denilirken Muğla'da ve Denizli'de bisküvi arası lokuma kıstırma denildiği, lohusa kadınlara nişasta ve şekerle yapılan pelteye Afyon'da palize, Aydın'da pevlize ya da pevlüze, Kütahya'da peluze denilmesi bu duruma örnek niteliğindedir.



ALTINCI BÖLÜM

ÖNERİLER

Bu araştırmadan elde edilen verilere dayalı olarak araştırmacılar ve konunun diğer paydaşları için farklı açılardan ele alınarak sunulmuştur. Geçiş dönemleri mutfak kültürünün ve yöresel mutfak uygulamalarının tanıtılması ve yaygınlaştırılmasında;

- Türkiye'ye çeşitli turizm faaliyetleri için ziyarete gelen yabancı turistlerin, konakladıkları otel işletmeleri ile yemek yedikleri lüks restoranların menülerinde değişikliğe gidilmesi; şeflerin otel ve restoran mutfaklarında yöresel ürün kullanımını önemsemesi ve menülerde yöresel yemeklere yer vermeleri,
- Kültür ve Turizm Bakanlığı ile üniversitelerin aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin işbirliği içinde olması; bulunulan ilin geçiş dönemi mutfak kültürünün ve yöresel mutfak uygulamalarının ileride sektörde yer alacak kişilerce tanınması, yaygınlaştırılarak yaşatılması adına ortak projeler yürütmeleri,
- Yükseköğretim kurumlarınca gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık bölümlerinin ders müfredatlarına uygulamalı yöresel mutfak dersinin eklenerek ya da ders sayısının artırılarak niteliğinin iyileştirilmesi, yöresel mutfaklar ve geçiş dönemi mutfak uygulamaları üzerine seminer, panel ve konferans gibi bilinçlendirici toplantıların artırılması,
- Yöresel mutfaklar ve geçiş dönemi mutfak uygulamalarının tanıtımı amacıyla yerel yönetimlerce broşürler, gazete yazıları ve afişler yayınlanarak bölgeyi ziyaret eden turistlere aktarılması,
- İl ve ilçelerin tanıtım filmlerinde gastronomik unsurlara da yer verilmesi,
- Bölgenin yöresel mutfaklar ve geçiş dönemi mutfak ürünlerinin hazırlanıp servis edildiği restoranların faaliyet göstermesi için yatırımcılar ve turizmcilerin ilgili bakanlıkça teşvik edilmesi,

- Düzenlenecek yöresel yemek yarışmaları, yöresel yemek festivalleri, yöresel yemek ve gıda fuarları ve gastronomi turları ile bölge halkının bilinçlendirilmesi,
- Gastronomi turizmi potansiyeli olan destinasyonların ilgililerce tespit edilerek gastronomi turizmine kazandırmaları,

önerilebilir.



KAYNAKLAR

- AKGÖL, Y.** (2012). **Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi**, Yüksek Lisans Tezi, T.C. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Mersin.
- AKIN, E. & Ilabraki M.** (2003). **Aynı Sofrada İki Ülke: Türk Yunan Mutfağı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- AKIN, G., Özkoçak, V. & Gültekin, T.** (2015). "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi", **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi**, 30, 33-52.
- AKMAN, M. & Mete, M.** (1998). **Türk ve Dünya Mutfakları**, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- AKSOY, M.** (2014). **Gastronomi ve Yemek Tarihi Ders Notları**, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- AKTAŞ, A. & Özdemir, B.** (2007). **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- AKTAŞ, N. & Saillard Kuş, E.** (2014). "Geleneksel Gıdaların Kayıt Altına Alınması: Nitel Araştırma Deseni", **4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı**, 17-19 Nisan 2014, Çukurova Üniversitesi, s. 161-165, Adana.
- ALÇAY, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K. & Dinçel, E.** (2015). "Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar", **ABMYO Dergisi**, 40, 83-93.
- ALPARGU, M.** (2008). "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü", **Türk Mutfağı**, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı, ss. 17-26, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- ALTINEL, H.** (2009). **Gastronomide Menü Yönetimi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- ALTUN, I.** (2004). **Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm**, Yayıncı Yayınları, Kocaeli.
- ARGILLI, E.** (2005). **Elif'in Mutfağından Ağzımıza Layık 400 Tarif**, Omega Yayınları, İstanbul.
- ARIHAN, S.** (2012). **Antik Çağda Beslenme**, Beslenme Antropolojisi-I. Hatipoğlu Yayınları, 160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, s.45-78, Ankara.
- ARVA, L. & Deli-Gray, Z.** (2011). **New Types of Tourism and Tourism Marketing In The Post-Industrial World**, Erişim Adresi: http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/104663/2/4_Arva_nNew%20Types_Apstract.pdf, Erişim Tarihi: 10.05.2012.
- AYDIN, T.** (2000). **Aydın Sofrası**, Aydın'ın Yöresel Yemekleri, Ege Bölgesi'nin Geleneksel Mutfak Kültürü, Deniz Basımevi, Aydın.
- AYMANKUY, Y. & Sarıoğlan, M.** (2007). "Yiyecek-İçecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi", **1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu** (4-5 Mayıs 2007), Antalya.
- BARAN, Z. & Batman, O.** (2013). "Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği", **14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı**, 05-08 Aralık, Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, Kayseri.

- BAŞÇETİNÇELİK, A.** (1998). **Adana Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Adana.
- BATMAN, O. & Çınar O.** (2008). “Kültür Turizmi”, **Turistik Ürün Çeşitlendirmesi**, Ed: C. Avcıkurt ve N. Hacıoğlu, ss. 189-208, Nobel Yayınevi, Ankara.
- BAYSAL, A.** (1990). **Beslenme Kültürümüz**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- BAYSAL, A.** (1993). “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, ss.12-20.
- BAYSAL, A.** (2002). **Beslenme Kültürümüz**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- BAYSAL, A.** (2012). “Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri”, **Beslenme Antropolojisi-I**, Hatipoğlu Yayınları:160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi:03, s.123-150, Ankara.
- BAYSAL, A. & Küçükarslan, N.** (2003). **Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması**, Ekin Kitabevi, Bursa.
- BELGE, M.** (2016). **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**, İletişim Yayınları.
- BELISLE, F.** (1983). “Tourism and Food Production in the Caribbean”, **Annals of Tourism Research**, 10: 497-513.
- BEŞİRLİ, H.** (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”, **Milli Folklor**, 159.
- BİLGİN, A.** (2008). “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, **Türk Mutfağı**, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- BOGDAN, R.C. & Biklen, S. K.** (1992). **Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods**, Boston: Allyn and Bacon.
- BORATAV, P. N.** (1973). **100 Soruda Türk Folkloru**, İstanbul.
- BÜLBÜL, D.** (2006). **Düziçi’nde Geçiş Dönemleri (Doğum-Evlenme-Ölüm)**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde.
- CHAILAND, G.** (2001). **Göçebe İmparatorluklar: Moğolistan’dan Tuna’ya**, Çev: Engin Sunar, Doğan Kitap, İstanbul.
- CHASE, H.** (2009). “Meyhane Mi? McDonald’s Mı?: İstanbul’da Ayak Üstü Yemeğin Evrimi”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, Çev: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- CİCİOĞLU, M. N.** (2006). **Geçit Ritleri Bağlamında Ölüm: Gaziantep Örneği**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- CİĞERİM, N.** (2001). “Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:28, ss. 49-61.
- CÖMERT, M.** (2014). “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(1): 64-70.
- CRESWELL, J. W.** (2005). **Mixed Methods Designs**, Educational Research: Planning, Conducting and Evaluating Quantitative and Qualitative Research, 509-529.
- ÇAĞLI, I. B.** (2012). **Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği**, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı, Bölge Planlama Programı.

- ÇALIŞKAN, V. & Koç, H. (2012).** “Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi”, **Doğu Coğrafya Dergisi**, 17(28), 193-214.
- ÇETİN, A. (2008).** “Karahanlı-Selçuklu-Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı”, **Türk Mutfağı**, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- ÇÖLBAY, Ş. & Sormaz, Ü. (2015).** “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları”, **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi**, Sayı: 4/4 2015 s. 1729-1736.
- DEMİR, A. (2008).** “Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri Çorba: Tarhana Çorbası”, **Türk Mutfağı**, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- DEMİR, M. (1998).** **Türkiye Selçuklu Şehirlerinde İmarat Kurumları ve Vakıfları.**
- DEVECİ, B., Türkmen, S. & Avcıkurt, C. (2013).** “Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği”, **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3 (2), 30-31.
- DİLSİZ, B. (2010).** **Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- DOĞANER, A. (2006).** **Osmaniye Yöresinde Yaşayan Ulaşlı Türkmenlerinin Geçiş Törenleri**, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Bilimi Folklor Bilim Dalı, Ankara.
- DUMAN, A. Z. (2019).** **Aydın Yılmazköy Yöresi Tahtacılarında Geçiş Dönemleri**, Yüksek Lisans Tezi, Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Halkbilimi Bilim Dalı.
- DURLU ÖZKAYA, F. (2009).** **Türk Mutfağında Zeytinyağı**, Ed: Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya ve Semih Ötleş, Eflatun Yayınevi, Ankara.
- DURLU ÖZKAYA, F. ve Can, A. (2012).** “Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi”, **Türktarım Dergisi**, 206: 28-33.
- DUVARCI, A. (2002).** **Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü**, Yeni Türkiye Yayınları, Cilt.4, s. 230, Ankara.
- DÜZGÜN, E. & Durlu Özkaya, F. (2015).** “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(1), 41-47.
- EKİCİ, S. (1997).** “Gaziantep’te Kına Yakma Geleneği ve Kına Türküleri Üzerine Bir Araştırma”, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri (Halk Müziği, Oyun, Tiyatro, Eğlence)**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s.122-141.
- EMEN, H. (2015).** “Gazipaşa’daki Geçiş Dönemi ve Halk Hekimliği Pratiklerinde Orta Asya Türk Kültürü ve İnanç Sisteminin Tesirleri”, **Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi**, 15(1), 29-43.
- ERDOĞAN ARACI, Ü. (2016).** **Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm**, Ed: H. Kurgun ve D. Bağiran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara.
- ERDOĞAN, E. (2010).** **Türkiye Selçukluları Mutfağı**, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.
- ERDOĞDU, A. (2000).** “Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri”, **Hünkar Beğendi-700 Yıllık Mutfak Kültürü**, Der: N. Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara.
- ERGİN, M. (2000).** **Orhun Abideleri**, Boğaziçi Yayınları, İstanbul.

- ERGİN, M.** (2001). **Dede Korkut Kitabı**, Boğaziçi Yayınları, 23. Basım, İstanbul.
- ERKOYUNCU, N.** (2006). **Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma**, Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- FUMEY, G. & Etcheverria, O.** (2007). **Dünya Mutfakları Atlası**, NTV Yayınları, İstanbul.
- GİZERLER, M.** (2004). **Türk Mutfağı ve Edirne’de Yemek Kültürümüz**, Edirne Valiliği Yayınları, Edirne.
- GÖKER, G.** (2011). **Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli Örneği**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Balıkesir.
- GÖNEN, S.** (2006). “Dede Korkut Hikâyelerinden Günümüze Yansıyan Evlilik Âdetleri”, **Milli Folklor**, Cilt 9, Yıl 18, Sayı 69, s.62-71.
- GÖYNÜŞEN, E. S.** (2011). **Edirne’deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Edirne.
- GÜLER, S.** (2007). “Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, **I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler**, Ed: A. Aktaş, A. Özdemir ve M. Kesgin, Antalya.
- GÜLER, S.** (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 26(S 1), 24-30.
- GÜMÜŞ, H.** (2011). **Türk Mutfak Kültüründe Çorba**, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Sakarya.
- GÜRSOY, D.** (2016). **Kuzeyden Güneye, Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- HALICI, N.** (1997). “Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, ss. 65-67.
- HALL, M. C., Mitchell, R. & Sharples, L.** (2003). **Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development**, In Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- HATİPOĞLU, A.** (2014). **Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi**, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- HATİPOĞLU, A. & Batman, O.** (2014). “Osmanlı Saray Mutfağı’na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması”, **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/Journal of Travel and Hospitality Management**, 11 (2), 62-74.
- HATİPOĞLU, A., Zengin, B., Batman, O. & Şengül, S.** (2013). “Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği”, **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3(1): 6-11.
- HOBSBAWM, E. & Ranger T.** (1983). **The Invention of Tradition**, Cambridge University, Cambridge.
- HORNG, J. S. & Tsai, C. T.** (2012). “Exploring Marketing Strategies For Culinary Tourism in Hong Kong And Singapore”, **Asia Pacific Journal of Tourism Research**, 17 (3): 277-300. Erişim Adresi: <http://sdt.unwto.org/en/content/about-us-5>, Erişim Tarihi: 18.11.2012.

- ILICAK, N. G. & Pınar, N.** (2014). “Midyat Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri (Doğum-Evlenme-Ölüm)”, **Uluslararası Hakemli İletişim ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi**, Güz Dönemi, Cilt: 2 Sayı: 5.
- IRMAK, Y.** (2015). “Doğumdan Ölüme Bingöl Geçiş Dönemleri İnanç ve Uygulamaları”, **Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 6(11), 113-132.
- İLHAN, I.** (2011). **Gastronomi: Yeme-İçme Bilim ve Sanatı**. Erişim Adresi: <http://yemek.meltem.gen.tr/?yazi=19>, Erişim tarihi: 10.08.2018.
- KABATAŞ ÇETİN, Ş.** (2017). **Antalya Ve Samsun’da Yaşayan Yörüklerin Geçiş Dönemleri Âdet Ve Uygulamaları**, Yüksek Lisans Tezi, Ondokuzmayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı.
- KALAFAT, Y.** (1998). **Kuzey Azerbaycan- Doğu Anadolu ve Kuzey Irak'ta Eski Türk Dini İzleri**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- KALAFAT, Y.** (2000). **Türk Dünyası Karşılaştırmalı Türkmen Halk İnançları**, Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi Yayınları, Ankara.
- KARAAĞAÇ, M.** (2013). **Malatya’da Geçiş Dönemleri**, Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Halkbilimi Bilim Dalı.
- KARASAR, N.** (2014). **Bilimsel Araştırma Yöntemi** (26. Baskı), Nobel Yayınları, Ankara.
- KARIM, A. S. & Chi, C. G. Q.** (2010). “Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations Food Image”, **Journal of Hospitality Marketing & Management**, 19 (6): 531-555.
- KAŞGARLI, M.** (1989). **Divan-u Lügati-t Türk**, Çeviren: Besim Atalay, Türk Tarih Kurumu Yayını, Ankara.
- KAYA, A.** (2000). **Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi**, Güneş Ofset, Antalya.
- KAYALI, N.** (2010). **Mersin Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri**, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Mersin.
- KEMER, A. K.** (2011). **Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- KILIÇ, S. & Albayrak, A.** (2012). “İslamiyet’ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler”, **Turkish Studies**, 7(2).
- KIVELA, J. & Crotts, J.C.** (2005). “Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment”, **Journal of Culinary Science & Technology**, 4 (2/3): 39-55.
- KIZILDEMİR, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M.** (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, **AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.
- KIZILIRMAK, İ., Albayrak, A. & Küçükali, S.** (2014). “Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulaması: Uzungöl Örneği”, **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 4 (1):75-83.
- KLYASHTHORNY, S. G. & Sultanov, T. İ.** (2003). **Kazakistan: Türk’ün Üç Bin Yılı**, Çev: D. Ahsen Batur, İstanbul.
- KORKMAZ, K. M.** (1999). “Elli Yıl Önceki Gaziantep’te Gelin ve Damat”, **Milli Folklor**, Cilt 6, Yıl 11, Sayı 42, s.92-95.

- KOZAK, M.** (2018). **Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayın Teknikleri**, Detay Yayıncılık, Ankara.
- KOZAK, M. A.** (2012). **Genel Turizm Bilgisi**, Anadolu Üniversitesi.
- KÖZLEME, O.** (2013). “Türk Mutfak Kültüründe Siyasi, Sosyal ve Dini Sembolizm”, **Toplum Bilimleri Dergisi**, 7(14), 387-395.
- KUHNLEIN, H.V., Smitasiri, S., Yesudas, S., Bhattacharjee, L., Dan, L. & Ahmed, S.** (2006). **Documenting Traditional Food Systems of Indigenous Peoples: International Case Studies**, Guidelines For Procedures. Centre for Indigenous Peoples, Nutrition and Environment, McGill University, Canada.
- KRYSİK, J. L. & Finn, J.** (2015). **Etkili Uygulama İçin Sosyal Hizmet Araştırması**, Çev. Ed. E. Erbay, Nika Yayınevi, Ankara.
- LANG, J. H.** (1988). **Larousse Gastronomique**, Crown, Londra.
- LIN, Y. C., Pearson, E. T. & Liping, A.** (2011). **Food As A Form Of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective**, *Tourism And Hospitality Research*, 11 (1): 30-48.
- LONG, M. L.** (2003). **Culinary Tourism**, The University Press Of Kentucky, ABD.
- MAVIŞ, F.** (2008). **Endüstriyel Yiyecek Üretimi**, Detay Yayıncılık, Ankara.
- MİL, B.** (2009). “Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Dünya”, **3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu**, 17-18 Nisan 2009, Antalya.
- ORHAN, A.** (2010). “Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği”, **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 21 (2) ,243-254.
- ÖCAL, S.** (1985). “Eski Türklerde Yiyecekler”, **Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı**, Sayı:35, s.161, İstanbul.
- ÖGEL, B.** (2001). **Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları**, (Genişletilmiş Dördüncü Baskı), İstanbul.
- ÖNÇEL, S.** (2015). “Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(4), 33–44.
- ÖRNEK, S. V.** (1966). **Sivas ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Bâtil İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki**, Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları. Sayı:74.
- ÖRNEK, S. V.** (1977). **Türk Halkbilimi**, İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara.
- ÖZÇİL, A.** (2012). **Bir Mutfak, Dünya Kadar Lezzet**. Erişim Adresi: <http://www.kibrisgazetesi.com/printa.php?col=146&art=19749>, Erişim tarihi: 20.10.2018.
- ÖZDEMİR, N.** (2005). **Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü**, Akçağ Yayınları, Ankara.
- ÖZDOĞRU, C.** (1971). “Sinop Köylerinde Düğün”, **Türk Folklor Araştırmaları**, 13(267), s.6109–6112.
- PATTON, M. Q.** (2014). **Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri** (Çev. S. Çelik-FÖ Karataş), Pegem Akademi, Ankara.
- RICHARDS, G. W.** (2002). “Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?”, In **Tourism and Gastronomy** (pp. 2-20). Routledge.
- SAĞIR, A.** (2012). **Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı**, *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Sayı: 7/4, s. 2676. Ankara.

- SAMANCI, Ö. (2008). “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, **Türk Mutfağı**, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı, ss.199-219, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- SANTICH, B. (2004). “The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training”, **International Journal of Hospitality Management**, 23(1), 15-24.
- SARIŞIK, M. (2013). **Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler)**, Detay Yayıncılık, Ankara.
- SARIŞIK, M. & Özbay, G. (2015). “Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi”, **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 26(2), 264-278.
- SAUNER, M. H. (2008). “Günümüz Türk Mutfak Kültürü”, **Türk Mutfağı**, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı, ss. 261–279, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.ch
- SAVARIN, J. A. B. (1994). **La Physiologie du Goût. Penguin, London (Anne Drayton, Trans.; As the Physiology of Taste, 1. Baskı. 1826)**, London: Penguin.
- SCARPATO, R. (2002). **Gastronomy Studies in Search of Hospitality**, In Cauthe 2002: Tourism and Hospitality on the Edge; Proceedings of the 2002 Cauthe conference (p. 546). Edith Cowan University Press.
- SEÇİNTİ, M.S. (2014). **Gaziantep İslahiye İlçesi Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri (Doğum, Evlenme, Ölüm)**, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili Ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Gaziantep.
- SEVİNÇ, E. K. (2015). **Şef Eyüp Kemal Sevinç'ten Yöresel Yemekler**, EKS Mutfak Akademisi, İstanbul.
- SEVİNDİK, H. (1996). **Akçaören ve Yeşilöz (Nevşehir) Köylerindeki Doğum Geleneğinin Halkbilimsel Açısından İncelenmesi**, I. Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu Bildirileri II, Ankara, (227-242).
- SÖNMEZ, F. (2019). **Samsun İli Canik İlçesi Geçiş Dönemi Âdetlerinde Görülen Kültürel Değişimler**, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Samsun.
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. & Akman, M. (1998). “Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Modelleri”, **Standart Dergisi**, 439, 42-53.
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. & Özçelik, A. Ö. (2005). “Eski Türk Besinleri ve Yemekleri”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 34.
- ŞAHINBAŞ, K. (2018). “Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü”, **Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi**, 4(8), 100-112.
- ŞAHİN, H. (2008). “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, **Türk Mutfağı**, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı, ss. 39–56, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- ŞANLIER, N., Cömert, M. & Özkaya, F. D. (2012). “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”, **Milli Folklor**, 24 (94); 152- 161.
- ŞAVKAY, T. (2002). **Turkish Cuisine**, Revak, İstanbul.
- ŞENGÜL, S. & Türkay, O. (2017). **Türkiye'nin Yöresel Mutfakları**, Detay Yayıncılık, Ankara.
- TAF (2014). Türkiye Aşçılar Federasyonu, **Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı**, Erişim Adresi: <http://tafed.org.tr/tr-TR/haberler/356/gecmisten-gunumuze-turk-mutfagi>, Erişim Tarihi:10.05.2016.

- TAPPER, R.** (2009). Kan, Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, Çev: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- TEZ, Z.** (2015). **Lezzetin Tarihi**, Hayykitap, İstanbul.
- TEZCAN, M.** (1994). **Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler (Geleneksel Ekmekçilik, Hamurışı Yemekler)**, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını, No:14.
- TEZCAN, M.** (1997). **Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler**, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayınları, Yayın No: 20, ss. 139-146.
- TEZCAN, M.** (1998). **Türk Evlenme ve Dügün Gelenekleri Modeli**, Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Kültür Bakanlığı Yayınları, s.219-230, Ankara.
- TSAI, L. M.** (2006). **Doğu Türkleri**, Çev. E. Kayaoğlu ve D. Banoğlu, İstanbul.
- TUNCEL, M.** (2000). **Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.
- TÜRKER, S.** (2012). Önsöz, **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10-12 Mayıs 2012, Bildiriler Kitabı, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- UN, H.** (2009). **Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağıının Değerlendirilmesi**, Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- URL-1** (2019). Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <https://www.adatepe.com/StaticPages/adatepe-zeytinyagi-muzesi/145/>
- URL-2** (2019). Köstem Zeytinyağı Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <http://kzmurla.com/>
- URL-3** (2019). Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <http://www.oleatrium.com/>
- URL-4** (2019). Kutman Şarap Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <http://www.kutmansaraplari.com/#sec4>
- URL-5** (2019). Bozcaada Şarap Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <http://bozcaadamuzesi.net/iletisim/>
- URL-6** (2019). Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <http://www.eminegogusmutfakmuzesi.org/>
- URL-7** (2019). Hacıbanlar Mutfak Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>
- URL-8** (2019). Antakya Mutfak Müzesi, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <https://www.antakyagazetesi.com/atso-mutfak-muzesi-acildi/>
- URL-9** (2019). Kutadgu Bilig, Vikipedi Özgür Ansiklopedi, Erişim Tarihi: 17.07.2019 Erişim Adresi: [http://www.turkcewiki.org/wiki/Kutadgu Bilig](http://www.turkcewiki.org/wiki/Kutadgu_Bilig)
- ÜNER, E. H.** (2014). **Her Şey Dâhil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- ÜNSAL, A.** (2011). **İstanbul'un Lezzet Tarihi**, NTV Yayınları, 29-146, İstanbul.
- ÜNVER, S.** (1952). **Fatih Devri Yemekleri**, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- WILKINS, J. & Hill, S.** (1994). **Archestratus: The Life of Luxury**, Totnes, Devon.

- WOLF, E.** (2006). **Culinary Tourism the Hidden Harvest**, ABD- Iowa: Kendall/Hunt Yayıncılık Şirketi.
- YALÇIN ÇELİK, S. D.** (2010). “Mengen’de Özel Gün Yemekleri”, **Millî Folklor Dergisi**, Yıl 22, Sayı 86.
- YERASIMOS, M.** (2014). **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı** (13.Baskı), Boyut Yayın Grubu, İstanbul.
- YERGALİYEVA, A.** (2011). **Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yerel Mutfağın Yeri: Uralsk Bölgesi’ndeki Restoranlar Üzerine Bir Araştırma**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- YILDIRIM, A.** (1999). “Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri ve Önemi”, **Eğitim ve Bilim**, 23(112).
- YILDIRIM, A. & Şimşek, H.** (2006). **Eğitimde Kuram ve Uygulama**, Erişim Adresi: <http://eku.comu.edu.tr/index/2/2/etopkaya.pdf>, Erişim Tarihi: 05.06.2018.
- YILDIRIM, A. & Şimşek, H.** (2013). **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri**, Seçkin Yayınevi, Ankara.
- YILMAZ, A.** (2002). **İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, Boyut Kitapları, İstanbul.
- YOLOĞLU, G.** (1999). **Türklerin Aile Merasimleri**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, ss.17-18, Ankara.
- YURDİGÜL, A.** (2010). **Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- YÜNCÜ, H. R.** (2010). “Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası”, **10. Aybastı - Kabataş Kurultayı**, Yerel Değerler ve Yayla Turizmi, ss. 27-34, Detay Yayıncılık, Ankara.

Sözlü Kaynaklara İlişkin Bazı Demografik Bilgiler

Kod	İl	Soyad, Ad	Yaş	Öğrenim Durumu	Meslek	Görüşme Tarihi
K1	Afyonkarahisar	Çaylı, F.	53	Ortaokul	Ev Hanımı	15.01.2019
K2	Afyonkarahisar	Çakmak, S.	55	Ortaokul	Ev Hanımı	15.01.2019
K3	Afyonkarahisar	Taşdemir, B.	84	Okur-Yazar	Ev Hanımı	15.01.2019
K4	Afyonkarahisar	Çoban, L.	52	Lise	Ev Hanımı	15.01.2019
K5	Afyonkarahisar	Deniz, M.	68	Lisans	Emekli	15.01.2019
K6	Afyonkarahisar	Arpacıoğlu, F.	57	Lise	Ev Hanımı	15.01.2019
K7	Afyonkarahisar	Güçlü, İ.	58	Lise	Ev Hanımı	15.01.2019
K8	Afyonkarahisar	Işık, H.	53	Lise	Ev Hanımı	15.01.2019
K9	Afyonkarahisar	Seçkin, H.	62	Lise	Ev Hanımı	15.01.2019
K10	Afyonkarahisar	Kılavuz, Ş.	68	İlkokul	Ev Hanımı	15.01.2019
K11	Afyonkarahisar	Meydanoğlu, B.	50	Lise	Emekli	16.01.2019
K12	Afyonkarahisar	Yağcıoğlu, M.	64	İlkokul	Ev Hanımı	16.01.2019
K13	Afyonkarahisar	Portakal, S.	43	Lise	İşçi	16.01.2019
K14	Afyonkarahisar	Aslan, S.	62	Lise	Ev Hanımı	16.01.2019
K15	Afyonkarahisar	Üstündağ, K.	73	Okur-Yazar	Ev Hanımı	16.01.2019
K16	Uşak	Beşkazalı, B.	65	Lise	Emekli	26.01.2019
K17	Uşak	Aslan, N.	45	İlkokul	Aşçı	26.01.2019
K18	Uşak	Göçen, U.	43	Ortaokul	Kuaför	26.01.2019
K19	Uşak	Ortakçay, N.	52	İlkokul	Aşçı	26.01.2019
K20	Uşak	Yalabık, S.	52	İlkokul	Aşçı	26.01.2019
K21	Uşak	Aytaç, H.	55	Lise	Esnaf	26.01.2019
K22	Uşak	Ercan, N.	59	Ortaokul	Emekli	26.01.2019
K23	Uşak	Saraçoğlu, Ş.	38	İlkokul	Kasiyer	26.01.2019
K24	Uşak	Görgülü, B. M.	41	Lise	Marangoz	26.01.2019
K25	Uşak	Şen, İ.	43	Ortaokul	Ev Hanımı	26.01.2019
K26	Uşak	Başdemir, N.	40	Lise	Esnaf	26.01.2019
K27	Uşak	Şekerci, M.	56	Ortaokul	Esnaf	26.01.2019
K28	Uşak	Demirdaş, A.	42	Ortaokul	Ev Hanımı	26.01.2019
K29	Uşak	Kandemir, K.	53	İlkokul	Ev Hanımı	26.01.2019
K30	Uşak	Baykal, Z.	47	Lisans	Memur	26.01.2019
K31	İzmir	Serdaroğlu, K.	45	İlkokul	İşçi	02.02.2019
K32	İzmir	Karatekin, H.	51	İlkokul	Ev Hanımı	02.02.2019
K33	İzmir	Özdemir, İ.	67	İlkokul	Emekli	02.02.2019
K34	İzmir	Günay, R.	43	İlkokul	Aşçı	02.02.2019
K35	İzmir	Kor, G.	60	Okur-Yazar	Çiçekçi	02.02.2019
K36	İzmir	Bahçivancı, E.	53	Lise	Taksici	02.02.2019
K37	İzmir	İslim, S.	61	İlkokul	Ev Hanımı	02.02.2019
K38	İzmir	Durukan, Ç.	46	Ortaokul	Kuaför	02.02.2019
K39	İzmir	Varlı, R.	56	İlkokul	Aşçı	02.02.2019
K40	İzmir	Çubukçu, L.	59	İlkokul	Ev Hanımı	02.02.2019
K41	İzmir	Bayrak, M.	46	Ortaokul	Taksici	02.02.2019
K42	İzmir	Kaya, C.	51	Lise	Memur	02.02.2019
K43	İzmir	Aslan, T.	50	İlkokul	Taksici	02.02.2019
K44	İzmir	Yıldız, F.	63	Ortaokul	Esnaf	02.02.2019
K45	İzmir	Ersan, E.	67	İlkokul	Esnaf	02.02.2019
K46	Manisa	Orhan, S.	42	Lise	Ev Hanımı	03.02.2019
K47	Manisa	Çam, G.	46	Lise	Hizmetli	03.02.2019
K48	Manisa	Çam, N.	61	Lise	Emekli	03.02.2019
K49	Manisa	Ergümüş, S.	68	İlkokul	Esnaf	03.02.2019

K50	Manisa	Öztürk, F.	65	İlkokul	Ev Hanımı	03.02.2019
K51	Manisa	Uçar, A.	66	İlkokul	Ev Hanımı	03.02.2019
K52	Manisa	Yüce, S.	54	İlkokul	Ev Hanımı	03.02.2019
K53	Manisa	Kule, Z.	71	Okur-Yazar	Ev Hanımı	03.02.2019
K54	Manisa	Yağcı, G.	62	İlkokul	Ev Hanımı	03.02.2019
K55	Manisa	Aydoğdu, İ.	83	Okur-Yazar	Ev Hanımı	03.02.2019
K56	Manisa	Ceylan, Ş.	50	Ortaokul	Ev Hanımı	03.02.2019
K57	Manisa	Özdemir, V.	47	Lisans	Öğretmen	03.02.2019
K58	Manisa	Erçalık, Ş.	63	İlkokul	Aşçı	03.02.2019
K59	Manisa	Çakır, T.	52	İlkokul	Aşçı	03.02.2019
K60	Manisa	Güleç, E.	41	Lise	Memur	03.02.2019
K61	Muğla	Yanar, H.	62	İlkokul	Ev Hanımı	08.03.2019
K62	Muğla	Karaosman, A.	44	Lise	Ev Hanımı	08.03.2019
K63	Muğla	Kuzu, Z.	47	Lise	Ev Hanımı	08.03.2019
K64	Muğla	Gölge, H.	50	Lisans	Öğretmen	08.03.2019
K65	Muğla	Toraman, R.	56	Lisans	Öğretmen	08.03.2019
K66	Muğla	Özcan, D.	40	Lise	Ev Hanımı	08.03.2019
K67	Muğla	Özcan, S.	53	Ortaokul	Ev Hanımı	08.03.2019
K68	Muğla	Top, S.	56	İlkokul	Aşçı	08.03.2019
K69	Muğla	Korkut, G.	54	İlkokul	İşçi	08.03.2019
K70	Muğla	Reçber, N.	42	Lisans	Vaize	08.03.2019
K71	Muğla	Yılmaz, H.	52	Lisans	Öğretmen	08.03.2019
K72	Muğla	Yavuz, M.	40	Lise	Kuaför	08.03.2019
K73	Muğla	Bulut, H.	39	Lise	Sekreter	08.03.2019
K74	Muğla	Karaca, N.	62	Ortaokul	Emekli	08.03.2019
K75	Muğla	Özer, H.	69	Okur-Yazar	Ev Hanımı	08.03.2019
K76	Aydın	Özdemir, N.	49	İlkokul	Ev Hanımı	09.03.2019
K77	Aydın	Koşturan, S.	65	Okur-Yazar	Ev Hanımı	09.03.2019
K78	Aydın	Ertuğrul, L.	38	İlkokul	İşçi	09.03.2019
K79	Aydın	Çetintürk, T.	43	Lise	Ev Hanımı	09.03.2019
K80	Aydın	Dabak, Ü.	51	İlkokul	Ev Hanımı	09.03.2019
K81	Aydın	Ersoy, N.	45	Lise	Ev Hanımı	09.03.2019
K82	Aydın	Korkut, S.	73	İlkokul	Ev Hanımı	09.03.2019
K83	Aydın	Akçay, G.	42	Ortaokul	Ev Hanımı	09.03.2019
K84	Aydın	Aydın, H.	50	Ortaokul	Ev Hanımı	09.03.2019
K85	Aydın	Uğur, M.	67	İlkokul	Ev Hanımı	09.03.2019
K86	Aydın	Polat, M.	52	İlkokul	Ev Hanımı	09.03.2019
K87	Aydın	Polat, E.	40	Lise	Sekreter	09.03.2019
K88	Aydın	Şen, A.	39	Lise	Ev Hanımı	09.03.2019
K89	Aydın	Çetin, A.	43	Lisans	Biyolog	09.03.2019
K90	Aydın	Çetin, S.	41	Lisans	Öğretmen	09.03.2019
K91	Denizli	Parlak, M.	52	İlkokul	Aşçı	10.03.2019
K92	Denizli	Erbey, A.	62	İlkokul	Aşçı	10.03.2019
K93	Denizli	Çakır, S.	67	İlkokul	Aşçı	10.03.2019
K94	Denizli	Yaşar, Y.	55	İlkokul	Ev Hanımı	10.03.2019
K95	Denizli	Demir, M.	35	Lisans	Öğretmen	10.03.2019
K96	Denizli	Balcı, B.	51	İlkokul	Ev Hanımı	10.03.2019
K97	Denizli	Turancı, R.	44	Ortaokul	Ev Hanımı	10.03.2019
K98	Denizli	Akkaya, C.	50	Lise	Ev Hanımı	10.03.2019
K99	Denizli	Deniz, O.	53	İlkokul	Ev Hanımı	10.03.2019
K100	Denizli	Aydın, E.	44	Lise	Ev Hanımı	10.03.2019
K101	Denizli	Coşkun, A.	40	Lisans	Öğretmen	10.03.2019
K102	Denizli	Tuna, M.	48	Lise	Ev Hanımı	10.03.2019
K103	Denizli	Tuna, P.	47	Lise	Kuaför	10.03.2019

K104	Denizli	Aksoy, B.	56	İlkokul	Ev Hanımı	10.03.2019
K105	Denizli	Aksoy, T.	62	İlkokul	Ev Hanımı	10.03.2019
K106	Kütahya	Pak, B.	57	Lisansüstü	Emekli	12.05.2019
K107	Kütahya	Kabak, F.	74	Lise	Ev Hanımı	12.05.2019
K108	Kütahya	Pak, İ.	75	Lise	Ev Hanımı	12.05.2019
K109	Kütahya	Gürcan, M.	46	Ortaokul	İşletmeci	12.05.2019
K110	Kütahya	Uğurlu, M. A.	72	İlkokul	Esnaf	12.05.2019
K111	Kütahya	Bayram, M.	50	Ortaokul	Ev Hanımı	12.05.2019
K112	Kütahya	Keskin, R.	48	İlkokul	Ev Hanımı	12.05.2019
K113	Kütahya	Koç, R.	60	İlkokul	Ev Hanımı	12.05.2019
K114	Kütahya	Gürcan, A.	41	Lisans	Öğretmen	12.05.2019
K115	Kütahya	Afyonlu, İ.	43	İlkokul	Aşçı	12.05.2019
K116	Kütahya	Türk, F.	46	Ortaokul	Ev Hanımı	12.05.2019
K117	Kütahya	Türk, N.	51	İlkokul	Ev Hanımı	12.05.2019
K118	Kütahya	Yaman, A.	49	Lise	Kuaför	12.05.2019
K119	Kütahya	Yüksel, Y.	62	İlkokul	Esnaf	12.05.2019
K120	Kütahya	Yüksel, R.	59	İlkokul	Esnaf	12.05.2019

EK-1: GÖRÜŞME FORMU

Değerli Katılımcı;

Bizlerle paylaşmanızı istediğimiz bu bilgiler, bilimsel bir araştırmada kullanılmak üzere sizlerden talep edilmektedir. Günümüzde kültürümüze ait birçok gelenek- görenek gibi yeme-içme gelenekleri de unutulmaya yüz tutmuştur. Vereceğiniz cevaplar insan hayatının geçiş dönemlerinde (doğum, evlenme, ölüm vb.) uygulanan mutfak kültürünün yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önem arz etmektedir. İlginiz ve katılımlarınız için şimdiden teşekkür eder, mutlu günler dilerim.

Zeynep ÇINAR
Necmettin Erbakan Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D
zeynepcinar0303@gmail.com

Ad- Soyad	
Yaş	
Eğitim Durumu	
Meslek	
İl	
Görüşme Tarihi	
Görüşme Süresi	

1-Yaşadığınız ilde bir çocuk dünyaya geldiğinde uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahsedebilir misiniz? Anneye yedirilen kan ve süt yapıcı özel gıdalar nelerdir? Ziyarete gelen misafirlere neler ikram edilir? Misafirler hediye olarak yiyecek-içecek getirir mi?

2-Dış çıkarmaya başlayan çocuk için uygulanan yeme-içme geleneklerini anlatır mısınız?

3-Sünnet düğünlerinde uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahsedebilir misiniz?

4-Asker uğurlama sürecinde uygulanan yeme-içme gelenekleri nelerdir?

5-Bir düğünde uygulanan yeme-içme geleneklerini isteme, söz, nişan, kına gecesi gibi süreçleri de içine alacak şekilde anlatır mısınız?

6-Hacca gidecek bireyler için uygulanan yeme-içme gelenekleri nelerdir?

7-Cenaze olduğunda uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahsedebilir misiniz?

ÖZGEÇMİŞ				
Adı Soyadı	Zeynep ÇINAR			
Doğum Yeri	Afyonkarahisar			
Doğum Tarihi	07.01.1995			
ÖĞRENİM DURUMU				
Derece	Okulun Adı	Program	Başlama- Bitirme Yılı	
Lisansüstü	T.C. Necmettin Erbakan Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2017	2019
Lisans	T.C. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2013	2017
Lise	T.C. Afyonkarahisar Cumhuriyet Anadolu Lisesi	Türkçe- Matematik	2009	2013
STAJ BİLGİLERİ				
İşletmenin İsmi	Yer	Yıl		
Gülyurt Pastaneleri	Afyonkarahisar	2016		
Kemal Özcan The Chocolatier	İstanbul	2015		
NG Afyon Wellness & Convention	Afyonkarahisar	2014		
PROJELER				
Doğan Holding, Ortak Değerler Hareketi, “Geleneksel Lezzetlerimizde Ortak Değerlerimiz” Projesi, Araştırmacı (12 Ay).				
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projesi (BAP), “Lokalden Globale: Bolu Yöresine Özgü Patatesli Ekmeğin Geleneksel Üretim Yöntemlerinin Belirlenmesi ve İnovasyonu”, Araştırmacı (12 Ay).				
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisans Bitirme Projesi, “Dünyanın Ekmek Haritası”.				
Değişim Liderleri Derneği, Bolu Kıvılcımlar Programı, “İlkokul Çağındaki Çocuklar İçin Sağlıklı Beslenme Projesi”, Araştırmacı (8 Ay).				
ÖDÜLLER				
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Şeref Öğrencisi, 2017.				
BİLDİRİLER				
Çınar, Z. ve Sormaz, Ü. (2018). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yöresel Mutfak Uygulamaları: Afyonkarahisar’daki Geçiş Dönemlerinde Yöresel Mutfak Örneği, 20.Ulusal Turizm Kongresi, Afyonkarahisar.				