



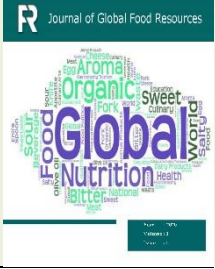
Journal of Global Food Research

2021, 2(1):

DOI: 10.29226/TR1001.2021.280

Journal Homepage:

<https://www.jogfor.org>



Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Karaman Örneği

^aZeynep ÇINAR, ^bÜmit SORMAZ, ^cMustafa AKTURFAN, ^dSümeyye DALAGAN

^a Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Karaman, Türkiye, zeynepcinar@kmu.edu.tr

^b Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye, usormaz@erbakan.edu.tr

^c Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Karaman, Türkiye, mustafaakturfan@kmu.edu.tr

^d, Siirt Üniversitesi, Aşçılık Bölümü, Siirt, Türkiye, sumeyye.dalagan@siirt.edu.tr

MAKALE BİLGİSİ

ÖZ

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi, geçiş dönemleri, Karaman, yöresel mutfak

Makale Türü:

Araştırma Makalesi

Gönderim Tarihi:

09.05.2021

Kabul Tarihi:

10.08.2021

İnsan hayatının doğal bir süreci olan doğum, evlenme ve ölüm gibi durumları içine alan geçiş dönemleri, hem sevincin hem acının hem de heyecanın paylaşıldığı özel günlerdir. Anadolu örf ve âdetlerinde, bu tarz özel günlerde duyguların paylaşılması adına insanlar bir arada bulunarak birlikte yemek yemektedir. Günümüzde birçok gelenek ve görenek unutulmaya başlamış; mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları da bu durumdan aynı şekilde etkilenmiştir. Bu çalışmada; İç Anadolu bölgesinde yer alan Karaman ilinin geçiş dönemlerindeki mutfak kültürünün ve yöresel mutfak uygulamalarının tespit edilerek yeniden gün yüzüne çıkarılması, yazılı kaynak haline getirilerek gelecek nesillere aktarılması ve bu sayede toplumda uygulamalarının yaygınlaştırılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda yürütülen nitel çalışmada, Karaman ilinde yaşayan ve aslen orali olan 25 kişiye yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmış, elde edilen verilerin tematik analizinde MAXQDA Analytichs Pro 2018 nitel veri istatistik programı kullanılmıştır. Çalışma sonucunda; Karaman ili geçiş dönemlerinde uygulanan mutfak kültürü tespit edilerek gelecek nesillere aktarılması için yazılı kaynak haline dönüştürülmüştür. Çalışma sonucunda, özel günlerde sunulan zahmetli ikramlıkların yerini büyük oranda daha pratik yemeklere bıraktığı görülmektedir. Giderek azalan bu uygulamaların unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılmasının sağlanabilmesi için araştırılarak kayıt altına alınması, geçiş dönemlerindeki mutfak uygulamalarının sürdürülebilirliğinin sağlanmasında ilgili kuruluşların teşvik edici konumda olmaları kültürel değerlerimiz açısından büyük önem arz etmektedir.

Önerilen Atıf

Çınar, Z. Sormaz, Ü., Akturfan, M., Dalagan, S. (2021). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Karaman Örneği, *Global Gıda Araştırmaları Dergisi*, 2(1).

GİRİŞ

Yerli ürünler, yaşam şekli, kültür ve devamlı olan değerler olarak da ifade edilen gastronomi; benzersizlik, sürdürülebilirlik, sağlıklı yaşam biçimi, gelenekler, tecrübeler gibi bütün geleneksel değerleri kapsamaktadır. Gıda maddelerinin nerede, ne şekilde, ne kadar ve ne ile birlikte yenilip içileceğiyle ilgili öneriler sunup rehberlik eden gastronomi, bu ürünlerin tarihsel gelişme zaman aralığından başlayarak tüm niteliklerinin incelikli bir şekilde tanımlanıp uygulanıyor olması ve gelişim göstererek günümüzdeki modern yaşama uyum göstermesini sağlamaktadır (Akgöl, 2012). Başka bir ifade ile gastronomi; yiyecek ve içeceklerde kullanılan materyallerin ne şekilde kullanılması gerektiğini, farklı mutfak kültürleri arasındaki çeşitlilikleri ve benzerlikleri ortaya çıkarmayı, bir yemekten alınan lezzeti en üst safhalara çıkartan, tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmayı hedefleyen bir bilim dalıdır (Üner, 2014).

Yeme-içme aktivitelerinin zorunlu bir ihtiyaç haline gelmesi ve turistlerin seyahat zaman aralıklarının her dakikasından zevk alma arzusu gastronomi değerlerini turizm tecrübelerinin bir parçası haline getirmiştir (Deveci vd., 2013). Sadece kültürel bir tercih sebebi ögesi olmayan, aynı zamanda çeşitli kültürel ürünleri bütünleştiren bir yapı olan gastronomi, özelliği ile turizm endüstrisinde önemli bir yere sahiptir. Yerli ekonomi konusunda kâr elde edilmesini sağlamakla kalmayıp yerel tüketimi de yükselten gastronomi, destinasyonlar için yerel mutfakların sembolik bir ögesi haline gelerek sağladığı faydalar ışığında rekabet konusunda avantaj sağlamaktadır (Correia vd., 2008).

Son yıllarda, yeme-içme kültürüne dünya genelinde verilen ilgi ve önemin artması ile birlikte kültürel popülerliğin esas etkenini meydana getiren gastronomik miras kelimesi, ülkelerin kültürel değerleri içerisinde analiz edilmektedir. Küreselleşme ile birlikte bilgi iletişim teknolojilerinin hızla artması, interaktifliğin ve kültürel kaynaşmanın etkisi ile kültürel değerlerin korunmasını sağlamıştır. Aksi hâlde yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalacakları düşüncesinden dolayı, tüm toplumlar kendi kültürel değerlerini korumak için çaba sarf etmekte, bir yandan da başka toplumların kültürel değerlerinin korunması için ortak çalışmalar yürütmektedirler (Ağcakaya ve Can, 2019). Bu çalışma; Karaman ilinde geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarının değerlendirilmesi amacıyla yürütülmüştür.

LİTERATÜR TARAMA

Mutfak Kültürü

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,s. 3). Mutfak kültürü denildiğinde ise, beslenmeyi sağlayan yiyecek-içecek türlerinin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi ve saklanmasını kapsayan bir süreçten bahsedilmekle birlikte 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).

İnsanlık tarihinden bu yana süregelen yemek, toplumlar için kültürel ve sanatsal bir özellik taşımaktadır. Ancak, zaman içerisinde meydana gelen değişiklikler ile insanların yemek düzenlerinde ve alışkanlıklarında yenilikler meydana gelmiştir (Akman, 1998). Mutfak kültürü, toplumların kültürel değerleri arasında büyük bir paya sahip olup binlerce yıl varlığını koruyan bir özellik taşımaktadır. Bir bölgenin mutfakları o bölgede yaşayan toplumun gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlerle paralel olarak gelişim göstermekte olup yaşam alanı belirlemek için verilen mücadeleler ve göçler de toplumların mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici rol oynamaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Mutfak kültürünü etkileyen farklı unsurlar olsa da önemli unsurlardan biri de bölgenin coğrafyasıdır. Bu unsur, içinde bulunduğu yörenin özelliklerini yansıtan ve yalnızca yöreye ait olan yemeklerin bütünü (Baran ve Batman, 2013) olarak tanımlanan “yöresel mutfak” kavramının gelişmesine katkı sağlamaktadır (Cömert, 2014) Yöresel yemekler, özel ve önemli kabul edilen, bölgenin kültürüne yerleşmiş yemeklerdir (Hatipoğlu vd., 2013).

Mutfak kültürünün korunarak kuşaktan kuşağa aktarılmasının, ona bir kimlik ve devamlılık kazandıracağı yadsınamaz bir gerçektir (Ağcakaya ve Can, 2019). Bu nedenle toplumlar, mutfak kültürlerine bağlı kalarak yaşaması için gerekli adımları atmalı, bu birikimi gelecek nesillere aktarmada kendilerine düşen sorumlulukları yerine getirmelidirler.

Geçiş Dönemleri

İnsanın kendisi olma yolunda sahip olması gereken unsurların başında yer alan kültürel değerlerin genişçe bir bölümü geçiş dönemleri etrafında şekillenmiştir. İnsanın olduğu konumdan başka bir konuma geçişini ifade eden geçiş dönemleri genelde; doğum, evlenme, ölüm şeklinde üç ana başlığa ayrılrsa da sünnet, askere gitme, hacca gitme gibi dönemler de geçiş evreleri içerisinde zikredilmesi gereken ara geçiş dönemlerindendir (Karaağaç, 2013).

Bu dönem uygulamaları, insanoğlunun beşikten mezara dek hayatında meydana gelen değişikliklerin topluma ve çevreye tanıtılması, kabul ettirilmesi ve bireyin bu değişikliğin farkında olması amacıyla gerçekleştirilen 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). Nitekim İslamiyet öncesi dönemden bugüne yaşamlarındaki her türlü değişikliği yemekli tören ve ziyafetlerle kutlamayı gelenek hâline getirmiş olan toplumumuzda bu dönemde düzenlenen törenlerde de töreni düzenleyenler tarafından törene katılan konuklar için yemekler hazırlanmaktadır. (Özdemir, 2005). Doğumdan ölüme kadar geçen süreçte, kişilerin hayatlarındaki özel günleri ile ilgili törenlerde, dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarda ikram edilen yiyecek ve içecekler toplumumuzda halen sanki bir kurala bağlıymış gibi devam ederek uygulanmaktadır (Halıcı, 1997).

YÖNTEM

Bu çalışma, Karaman ilinde geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarını ortaya koymak ve turizm işletmelerinde uygulanabilirliğini sağlamak için öneriler geliştirmek, yazılı kaynaklara geçmesi ile gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak amacıyla yürütülmüştür. Araştırmanın evrenini, aslen Karamanlı olup üç nesil Karaman ilinde yaşayan 50 yaş üstü halk oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise evrenden araştırmaya katılmaya gönüllü 25 kişi oluşturmaktadır. Araştırmacılar tarafından araştırmanın yürütülmesinde daha önce benzer çalışmalarda (Çınar, 2019) kullanılmış sorulardan hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Toplam 7 sorudan oluşan bu form, yüz yüze görüşme tekniği ile araştırmacılar tarafından kaynak kişilere uygulanmıştır. Elde edilen veriler kaynak kişilerin izinleri dâhilinde ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış, toplam 4 saat süren bu ses kayıtlarından elde edilen verilerin analiz edilmesinde MAXQDA Analytichs Pro 2018 nitel veri istatistik programından yararlanılmıştır.

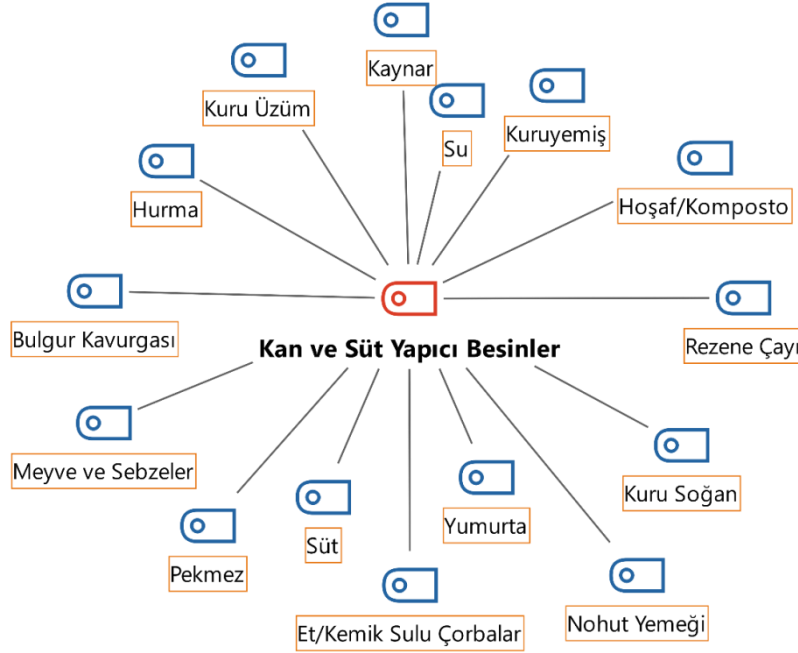
BULGULAR

Aşağıda demografik bilgileri verilen kaynak kişilerden elde edilen veriler; doğum, diş çıkarma, sünnet merasimi, asker uğurlama, evlenme, hacca uğurlama ve cenaze merasimi alt başlıkları altında verilmiştir.

Kod	Soyad, Ad	Yaş	Öğrenim Durumu	Meslek	Görüşme Tarihi	Görüşme Süresi
K1	Kabak, Ş.	54	İlköğretim	Ev Hanımı	02.07.2020	07 dk 17 sn
K2	Arı, A.	55	İlköğretim	Ev Hanımı	02.07.2020	12dk 03 sn
K3	İlhan, S.	60	İlköğretim	Ev Hanımı	02.07.2020	08 dk 55 sn
K4	Çotuk, L.	56	İlköğretim	Ev Hanımı	02.07.2020	05 dk 46 sn
K5	Çotuk, M.	70	Okur-Yazar	Ev Hanımı	02.07.2020	13 dk 15 sn
K6	Yaşar, S.	64	İlköğretim	Ev Hanımı	06.07.2020	09 dk 04 sn
K7	Uğuz, R.	52	İlköğretim	Ev Hanımı	06.07.2020	06 dk 58 sn
K8	Kavas, G.	50	Lise	Ev Hanımı	06.07.2020	12 dk 12 sn
K9	Kara, P.	50	Lise	Ev Hanımı	06.07.2020	03 dk 47 sn
K10	Gür, D.	86	Okur-Yazar Değil	Ev Hanımı	08.07.2020	14 dk 05 sn
K11	Yaşar, A.	53	Lise	Ev Hanımı	08.07.2020	09 dk 08sn
K12	Koç, N.	58	Ortaokul	Kuaför	08.07.2020	11 dk 52 sn
K13	Demirci, N.	59	İlköğretim	Ev Hanımı	10.07.2020	8 dk 57 sn
K14	Aydoğdu, A.	60	İlköğretim	Emekli	10.07.2020	14 dk 09 sn
K15	Kaya, H.	50	İlköğretim	Aşçı	10.07.2020	08 dk 22 sn
K16	Karakaya, M.	52	Lise	Emekli	13.07.2020	10 dk
K17	Taşdemir, Y.	55	İlköğretim	Ev Hanımı	13.07.2020	12 dk 05 sn
K18	Yaman, R.	58	İlköğretim	Ev Hanımı	01.08.2020	15 dk 13 sn
K19	Yaman, B.	63	İlköğretim	Ev Hanımı	01.08.2020	13 dk 24 sn
K20	Aydın, H.	65	İlköğretim	Ev Hanımı	01.08.2020	09 dk 05 sn
K21	Ünalmiş, M.	56	İlköğretim	Ev Hanımı	01.08.2020	04 dk 35 sn
K22	Yıldırım, H.	51	İlköğretim	Ev Hanımı	01.08.2020	09 dk
K23	Dalbudak, E.	73	Okur-Yazar	Ev Hanımı	05.08.2020	11 dk 47 sn
K24	Nazik, K.	79	Okur- Yazar Değil	Ev Hanımı	05.08.2020	7 dk
K25	Korkmaz, N.	50	İlköğretim	Emekli	05.08.2020	12 dk 07 sn

Doğum

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 çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; “Kan ve Süt Yapıcı Besinler” başlığı altında kategorize edilerek oluşturulan MaxMaps Grafiği Şekil 1’de gösterilmiştir.



Şekil 1: Karaman İlinde Doğum Yapan Kadınların Tükettiği Kan ve Süt Yapıcı Besinlerin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Karaman’da doğum yapan kadınların ağrılarına ve berelerine iyi gelmesi için “kaynar” ya da “kaynarca” dediğimiz sıvı yapılarak içirilmektedir. Kaynar yapmak için ilk olarak pekmez bir tavada kaynatılır, kaynayan pekmezin içerisine tereyağı eklenerek eritilir, en son pul biber ya da karabiber eklenerek sabah-akşam tüketilir (K:1-25).

Anneye süt ve kan yapması için bol su tüketimi tavsiye edilir (K: 7,11,15).

Annenin sütünü çoğaltması ve tatlı yapması için “bulgur kavurgası” tüketimi oldukça yaygındır (K:1-25).

Süt yapıcı olarak bolca kuruyemiş ve hurma tüketilir (K:1,5).

Yeni doğum yapan kadınlar, sütünün çoğaltması için rezene çayı tüketmelidir (K:1-25).

Anneye kan ve süt yapması için özellikle kuru üzüm, kuru soğan, nohut yemeği yedirilerek pekmez, süt, hoşaf veya komposto içirilir (K:2,9,18).

“Et ve kemik sulu çorbalar, yumurta, meyve ve sebzeler süt ve kan yapıcı besinlerdendir.” (K20).

Yeni doğan çocuğun ağzına ilk olarak zembem suyu verilerek dudaklarına hurma sürülür ve ağzına ezilmiş hurma koyulur (K:23,24).

“Anne, çocuğunu emzirmeye başlamadan önce yara yapmaması için göğüslerine soğan sürülmektedir.” (K22).

Yeni doğum yapan kadına çikolata, mevsim meyveleri, süt, yoğurt, yumurta gibi yiyeceklerle ziyaret gidilir (K:17,19,21).

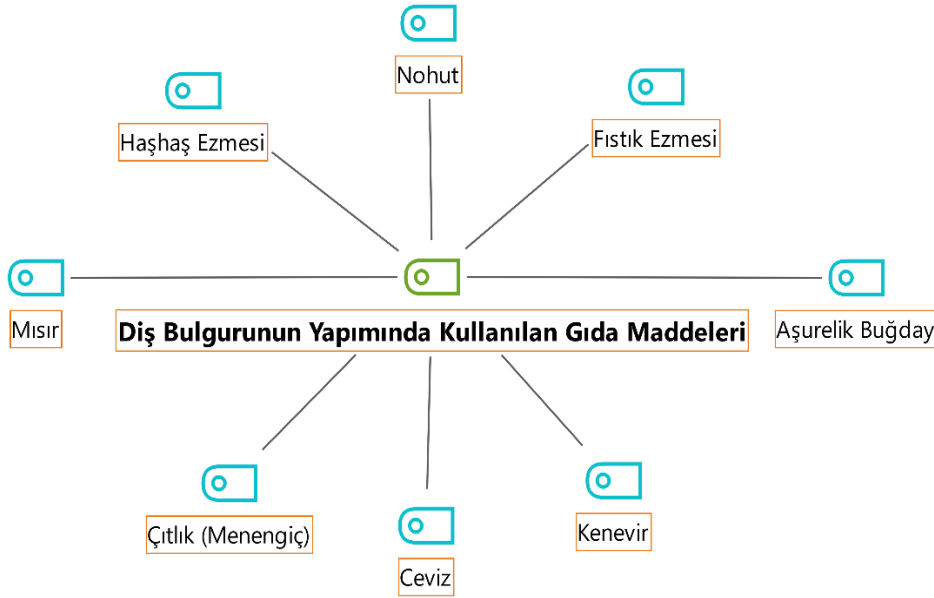
Ziyarete gelenlere ev sahibi tarafından doğan çocuk erkekse baklava, kız ise lokum bisküvi ikram edilir (K:1-25).

Ziyarete gelen misafirlere lohusa şerbeti ikram edilmektedir. Lohusa şerbeti yapmak için, lohusa şekeri, şeker, tarçın ve karanfil kullanılmaktadır (K:1-25).

“Bebeğin kırkı çıktığında bir akrabasına götürülerek yıkanır, akrabası bebeğe hediye verir, mevlit okutulur ve misafirlere çeşitli ikramlarda bulunur. İkram olarak genelde pasta, börek, kurabiye gibi ürünler hazırlanır.” (K4).

Diş Çıkarma

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Diş çıkarmaya başlayan bir çocuk için uygulanan yeme-içme geleneklerini anlatır mısınız?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen cevaplar çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; “Diş Bulgurunun Yapımında Kullanılan Besin Maddeleri” başlığı altında kategorize edilerek oluşturulan MaxMaps Grafiği Şekil 2’de gösterilmiştir.



Şekil 2: Karaman İlinde Yapılan Diş Bulgurunun Yapımında Kullanılan Besin Maddelerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Diş çıkarmaya başlayan bir çocuğun dişini ilk kim gördüyse çocuğa hediye alır. Çocuğun annesi tarafından “diş bulguru” kaynatılarak eğlence düzenlenir. Bu eğlence esnasında bir sininin içerisine çeşitli eşyalar (tarak, kepçe, kalem vs.) koyularak çocuk hangisini alırsa ileride o eşya ile ilgili bir meslek icra edeceğine inanılır. Eğlenceye katılan misafirlere diş bulgurunun yanı sıra şerbet ve çeşitli tatlılar, kekler ve poğaçalar çay ile birlikte ikram edilir. Diş bulguru yiyen kadınlar çocuğun üzerine de bir miktar bulgur atarlar (K:1-25).

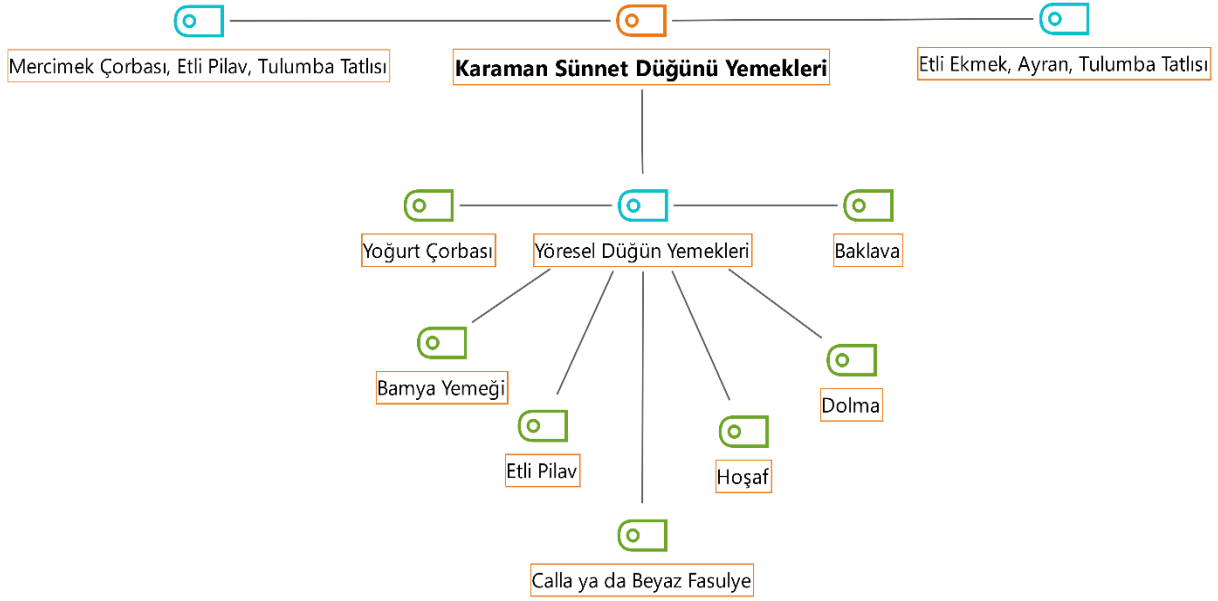
Diş bulgurunun yapımında aşurelik buğday kullanılmaktadır. Buğday, yeteri miktarda su ile birlikte 20-25 dakika haşlanmalıdır. Haşlanan buğday tuzlanarak tabaklara koyulur, içerisine haşlanmış nohut ve mısır da karıştırılır. Üzeri ise fıstık ezmesi, ceviz, çıtlık (menengiç), kenevir, haşhaş ezmesi gibi ürünlerle süslenerek servis edilir. Buğday tatlı olarak yenilmek istenirse haşlandıktan sonra tuz koyulmaz, içerisine kırılmış ceviz, fındık, badem ve kuru üzüm karıştırılarak tüketilir (K:1-25).

“Diş çıkarma döneminde olan çocuğun eline dişlerini kaşımaya ve ağrısını azaltması için yeşil soğan ve havuç verilir. Yeşil soğan antibiyotik görevi görmektedir.” (K5).

“Diş çıkaran çocuğa yumurtanın beyazı, bal, muz gibi yiyecekler ile süt ve tavuk çorbası içirilir.” (K13).

Sünnet Merasimi

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Sünnet merasimlerinde uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahseder misiniz?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen cevaplar çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; “Sünnet Merasimi Yemekleri” başlığı altında kategorize edilerek oluşturulan MaxMaps Grafiği Şekil 3’de gösterilmiştir.



Şekil 3: Karaman Sunnet Düğünü Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

“Çok eskiden yoksulluk vardı o yüzden yemek veren olmazdı, sunnet çocuğunun evine davulcu gelir davul çalar giderdi. Günümüzde sunnet düğününden bir gün önce düzenlenen kına gecesi de eskiden yapılmazdı.” (K10).

Günümüzde kına gecesinin ertesi günü sunnet konvoyundan sonra çocuk sunnet ediliyor ve sunnet yemeği yeniyor. Günümüzde yapılan sunnet yemeklerinde etli ekmek (ayran ve tulumba tatlısı ile birlikte) ya da etli pilav (mercimek çorbası ve tulumba tatlısı ile birlikte) ikram edilse de eskiden daha zahmetli yöresel yemekler yapılırdı. Yemeklerde toyga (yoğurt) çorbası, bamya yemeği, yaz mevsiminde ise “calla” (güveçte etli patlıcan yemeği), kış mevsiminde ise beyaz fasulye (kuru), etli pilav, dolma, hoşaf ve baklava ikram edilirdi. Yemekler sinide ve yerde yenir, yanında bir hafta önceden kadınlar tarafından yapılan yufka ekmek tüketilirdi (K:1-25).

“Baklava zahmetli olduğu için artık yapan yok, şimdikiler baklava yapmayı da pek bilmiyor zaten.” (K10).

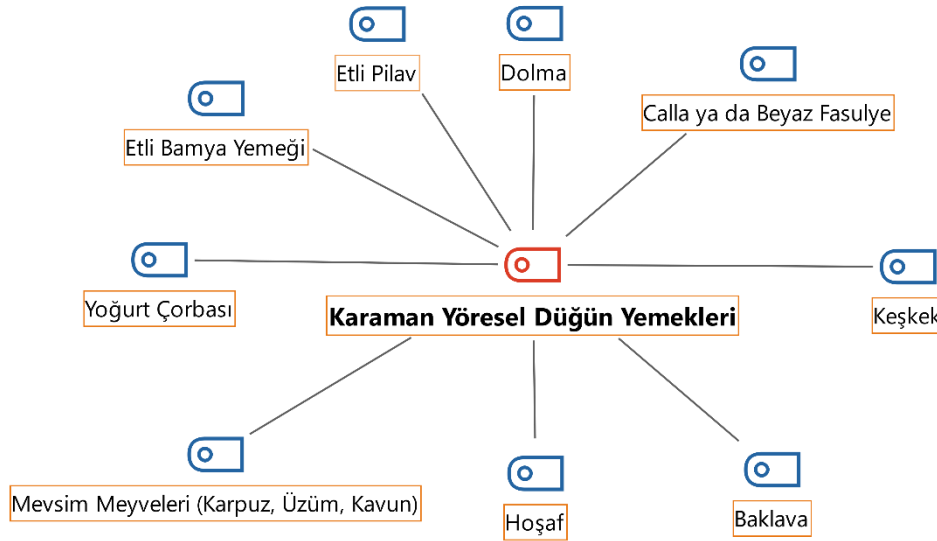
Asker Uğurlama

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Asker uğurlama sürecinde uygulanan yeme-içme gelenekleri nelerdir?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen cevaplar aşağıda sunulmuştur.

Karaman yöresinde askere gidecek genç için asker kınası yapılır. Askere gidecek gence kına yakılıp eğlenceler düzenlenir. Kına eğlencesinde çeriz ikram edilirken askerin annesi misafirler için yoğurt çorbası, bamya çorbası, calla, tavuklu pilav ya da bulgur pilavı, sarma, karpuz, tatlı vb. yemekler hazırlar. Askere gidecek genç, akrabaları tarafından yemeğe davet edilir ve yemekte genellikle etli ekmek, calla, nohutlu pilav, ayran, karpuz, irmik helvası, revani ve tulumba tatlısı ikram edilir. Askere gidecek gence çorap, havlu, tatlı, çay, şeker vb. hediyeler getirilir. Gelen misafirler askere harçlık verirler (K:1-25).

Evlenme

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” soruları yöneltilmiştir. Elde edilen cevaplar çalışmanın nitel verilerin analizi aşamasında; “Karaman Düğün Yemekleri” başlığı altında kategorize edilerek oluşturulan MaxMaps Grafiği Şekil 4’de gösterilmiştir.



Şekil 4: Karaman Yöresel Düğün Yemeklerinin Analizini Gösteren MAXMaps Grafiği

Oğlan evi kız istemeye giderken hediye olarak çiçek, çikolata ve baklava götürür. Söz kesmeye giderken ise çay, şeker, bisküvi, lokum ve kolonya götürülür, söz kesilir, söz kahvesi içilir. Oğlan evinin getirdiği lokum ve bisküvi büyük bir siniye dökülerek misafirlere ikram edilir (K:1-25).

Lokum ve bisküvi dağıtıldığı için söz kesme, yörede “lokum” olarak ifade edilmektedir (Aslan, Güldemir ve Işık, 2019).

Evliliğe ilk adım töreni olan nişanlarda şerbet ikram edildiğinden bu törenlere “şerbet” de denilmiş; meyan şerbeti, bal şerbeti, vişne şurubu, şıra, koruk gibi çeşitli içecekler misafirlere ikram edilerek çeşitli lezzetleri tatmaları sağlanmıştır (Duru, 2020: 89).

Nişan kız evinde yapılır ve erkek evi tarafından “dürü” denilen havlu, çorap, şalvar gibi hediyeler götürülür. Nişanlarda yöresel yemekler ya da etli ekmek ikram edilebilir. Ancak yemek ikramı nadir görülmektedir. Daha çok lokum, bisküvi, çay ve meşrubat ikram edilmektedir. Kız evi yemek ikramında bulunmak isterse bu yemekler genellikle yoğurt çorbası, sarma ya da dolma, nohut yemeği, pilav üstü kavurma, ayran, salata ve yufka ekmeğinden oluşur. Günümüzde daha pratik ve ucuz olduğu için çarşı ekmeği tercih ediliyor, yufka ekmek yapan fazla yok (K:1-25).

Kına gecelerinde davetlilere “çetnevir” denilen kuruyemiş karışımı çay ile birlikte ikram edilir. Kına gecesi bittikten sonra gelin ve arkadaşları erkek evine çerez almaya gider. Buna “tirit” denir. Erkek evi tarafından bir tepsinin içerisine karışık çerezler hazırlanarak süslenir, şenlik halinde gelen kız evine verilir. Bu çerezi alan kızlar götürerek kız evinde yerler, çeşitli oyunlar oynayarak eğlenirler (K:1-25).

Günlük yaşam içerisinde ev hanımları tarafından lezzetli yemekler yapılırsa da düğün yemekleri yüzlerce kişiye ikram edileceğinden bu işte ustalaşmış düğün yemekçileri tarafından yapılmıştır. “Kuyrukunun Şerif” olarak ün salmış Şerife Teyze bu işin önde gelen isimlerinden olup elinin lezzetli olması hasebiyle namı günümüze kadar ulaşmıştır (Duru, 2020: 86).

Düğünden önce 2-3 koyun kesilerek etinden çeşitli düğün yemekleri yapılır. Gelin çıkarma günü oğlan evi ve kız evi kendi misafirlerine bu yemeklerden yedirir. Günümüzde düğün yemeklerinde genellikle etli ekmek ya da etli pilav yapılıyor. Etli ekmek, yanında ayran ve karpuz ya da üzümle ikram edilirken; etli pilav, salata ve tatlı ile servis ediliyor. Eskiden yapılan düğün yemekleri daha zahmetli idi. Menüde yoğurt çorbası, etli bamya, keşkek, yaprak sarması, calla (patlıcanlı ve etli yöresel bir yemek), un helvası, hoşaf, mevsim meyveleri (karpuz, üzüm, kavun vs.) bulunurdu (K:1-25).

Günümüzde düğün yemeği konusundaki yeni eğilim ise Konya düğünlerinden “pilav” olarak bildiğimiz usuldür. İsmi pilav olsa da, zengin içeriği ile doyurucu özelliğe sahip bu uygulamada toyga çorbası, bamya çorbası, etli pilav ve irmik helvası yer almaktadır. Onar kişilik düzenlenmiş masalarda yemekler ortaya koyulmakta, herkes tek tabaktan yemektedir (Duru, 2020, s. 88).

Hacca Uğurlama

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Hacca gidecek bireyler için uygulanan yeme-içme gelenekleri nelerdir?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen cevaplar şu şekilde olmuştur:

Hac vazifesini yerine getirecek kişiler hacca gideceklerinde ve geldiklerinde komşularına, akrabalarına ve dostlarına yemek ikram ederler. Yemekte yoğurt çorbası, bamya çorbası, calla, etli ekmek, nohut yemeği, sarma, su böreği, hoşaf, ev baklavası, lokur vb. yemekler ikram edilir. Hac vazifesini yerine getirenler mevlit okutup misafirlerine zezem, hurma ve lokur ikram ederler. Hacca gidecek kişiler uğurlanacağı zaman pasta, tatlı, havlu ve çamaşır vb. hediyeler götürülür (K:1-25).

Karaman’ın özgün tatlarından birisi olan lokur, hacdan dönenleri ziyarete gelen misafirlere hurma ile birlikte ikram edilmektedir. Un, yoğurt ve tahin içeren lokur yapmak için, haclıların dönmesine yakın bir zamanda ailenin kadınları toplanarak hamuru yoğurur, bu hamuru yine birlikte keserek pişirirler (Duru, 2020).

Cenaze Merasimi

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Cenaze olduğunda uygulanan yeme-içme geleneklerinden bahseder misiniz?” sorusu yöneltilmiş, elde edilen cevaplar şu şekilde olmuştur:

Cenazesi olan evde bir hafta boyunca yemek pişirilmez. Komşular ve akrabalar tarafından getirilen çeşitli yemekler tüketilir. Eğer cenazenin ilk günü yemek gelmezse ev sahibi tarafından etli ekmek ya da etli pilav yaptırılarak taziye gelenlere ikram edilir. Cenaze evine gelen yemekler genellikle yoğurt çorbası, topalak, dövme (tereyağlı bulgur pilavı), mevsim yazsa “calla” (kışın pek yapılmıyor, patlıcan lezzetli olmadığı için), hoşaf ve tulumba tatlısından oluşur (K:1-25).

Cenaze evine taziye gelenler baklava veya su böreği gibi ikramlıklar götürerek katkı sağlamakta, cenaze yakınlarının acılarını paylaşmaktadır (Duru, 2020).

“Cenaze evine “kişniş hoşafı” götürmek de yoğunlukla görülen bir uygulamadır. Kişniş hoşafı yapılırken içerisine karanfil de eklenir.” (K8). (Yörede kuşüzümüne kişniş deniliyor)

Cenaze yemeklerinin önemli olanlarından birisi de “calla” olup, varlıklı aileler tarafından tercih edilmektedir. Kişi sayısına göre kasaba sipariş verilerek hazırlanan calla, çarşı fırınlarının en köşelerinde yavaş yavaş pişerek ikrama hazır hale gelmektedir (Duru, 2020).

Cenaze ikramlarından bir diğeri ise pişidir. Cenaze yakınları tarafından cenaze gömüldükten sonraki ilk cuma gün kurulan ocakların üzerindeki bakır leğenlerde pişirilerek hem camiden çıkan cemaate hem de komşu ve diğer yakınlarla dağıtılır, Kur’an-ı Kerim okunarak dualar edilir (K:1-25; Duru, 2020). İmece usulü yapılan pişi geleneğinin günümüzde yok olmaya başladığını, bu işin ticari olarak yapan işletmelere bırakıldığını söyleyebiliriz (Duru, 2020).

Günümüz cenaze yemeklerine bakıldığında, cenazeye katılan topluluğun kalabalık olmasından dolayı servisi zor olan yemeklerin yerini etli ekmek ve ayran ikilisinin aldığı görülmektedir (Duru, 2020).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Geçiş dönemi âdet ve uygulamaları toplumda sosyal iletişimi artıran önemli geleneklerimizdendir (Çınar, 2019). Karaağaç (2013) Malatya’da düğüne hazırlık amacıyla, düğün öncesinde açılan yufka ekmeğin mahalleliyi bir araya getirmede önemli bir etken olduğunu vurgulamaktadır. Duru (2020) ise çalışmasında, Karaman’da hacdan dönenler için uygulanan “lokur kesme” geleneğinin sosyal bir olguyu da beraberinde getirerek akrabaların kaynaşması açısından son derece önemli olduğunu belirtmektedir.

Sosyal yardımlaşmayı gerektiren toplu yemek organizasyonları bireyler arasındaki iletişimi güçlendirmektedir. Duru (2020) çalışmasında Karaman ilinde düğün keşkeğinin pişirilmesi için

gençlerin düğünden önce en yakın ormana giderek odun topladıklarını, bu aktivitenin düğün sahibine fayda sağladığı gibi gençlere de sorumluluk bilinci kazandırdığını belirtmektedir.

Karaman ilinde geçiş dönemlerinden biri olan doğumda, geleneksel olarak doğan çocuğun cinsiyetine bağlı olarak (doğan çocuk erkekse baklava, kız ise bisküvi ve lokum) farklı yeme içme kültürü uygulandığı görülmektedir. Kabataş Çetin (2017) çalışmasında; Gömbe Yörüklerinde bebeğin yıkanarak tuzlandığından, o gün gelen misafirlere “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. Bir çocuk ilk dişini çıkardığında bunu kutlamak her ilde karşılaşılan bir durum olup kutlama esnasında ana maddesi buğday olan ancak bölgede yetişen ürünlere göre içeriği ve ilden ile ismi farklı olan “diş buğdayı” yapılmaktadır (Çınar, 2019). Karaman ilinde de yeni doğan bir çocuğun diş çıkarması “diş bulguru” adı verilen eğlencelerle kutlanmaktadır. Sünnet merasimlerinin Karaman’ da önemli bir yeri vardır. Bu merasimlerde gelen misafirlere çeşitli ikramlıklar sunulmaktadır. Fakat günümüzde belirli bir deneyim gerektiren zahmetli yemeklerin yerini, fazla zahmet gerektirmeyen etli ekmek gibi pratik yiyeceklerin aldığı görülmektedir. Geçiş dönemlerinden bir diğeri olan asker uğurlama töreninde ise, askere gidecek genç yakınları tarafından yemeğe davet edilmekte, bu yemek davetinde etli ekmek ya da etli pilav ikram edilmektedir. İnsan yaşamını sona erdiren ölümle birlikte, taziye evinde yemek pişirilmemesi geçmişten günümüze bir rutin haline gelmiştir. Yeme ihtiyacı komşu ve yakın akrabalarından gelen yemeklerle giderilmektedir.

Geçiş dönemlerinde eskiden yöresel yemek tüketimi daha fazla iken, yöresel yemek yapmanın belli bir tecrübe ve zaman gerektirmesi aynı zamanda zamanla insanların beslenme alışkanlıklarında meydana gelen değişimler yaşanması gibi nedenlerle günümüzde bu durumun azaldığı görülmektedir. Böylece yöresel yemek uygulamalarının sürdürülebilirliği konusunda bir olumsuzluk söz konusudur. Örneğin keşkek, törensel bir yemek olarak karşımıza çıkmakta fakat günümüzdeki yoğun tempo nedeniyle yapımı zahmetli bir yemek olduğu için toplu yemeklerde eskiye oranla daha az tercih edilmektedir (Çınar, 2019).

Bu çalışma sonucunda Karaman ili geçiş dönemleri bir bütün olarak ele alındığında, küreselleşen dünyada kadının iş yaşamına daha fazla dâhil olmaya başlaması ile birlikte müstakil hayatın yerini büyük oranda apartman kültürüne bırakması, imece usulü denilen yardımlaşarak çalışma durumunu yok etmeye başlamış, bu nedenle emek gerektiren zahmetli ikramlıkların yerini günümüzde daha pratik yiyeceklerin aldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Özel günlerde uygulanan yeme-içme kültürünün oluşmasında ailelerin sosyo-ekonomik durumunun da etkili olduğu söylenebilir. Gelir düzeyi yüksek olan aileler kırmızı et ile yapılan yemekler ile birlikte baklava gibi pahalı tatlılar ikram ederken, gelir seviyesi daha düşük aileler ya tavuk eti ile yapılan bir yemek ya da etli ekmek yanında tulumba tatlısı servis etmektedir.

Özel günlerde ikram edilecek yemeklerin menü planlamasında mevsimsel şartlara riayet edildiği; yaz aylarında servis edilen “calla” isimli güveçte etli patlıcanlı yöresel bir yemeğin yerini kış aylarında beyaz fasulye de denilen kuru fasulye yemeğinin aldığı görülmektedir.

Karaman ili yöresel mutfak kültürünün yaşatılması adına;

Karaman’da bulunan konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde iyileştirmeler yapılarak yöresel yemeklerin menülerde daha fazla yer almasının sağlanması,

Karaman ili ve ilçelerinin tanıtım filmlerinde mutfak ve yemek temalı görsellere yer verilmesi,

Eskiden özellikle hacıların dönme zamanında imece usulü yapılan hacı lokurunun evlerde yeniden yapılmaya başlanması için yerel yönetimlerce teşvik edici girişimlerde bulunulması, kadınların kendi el emeği olan gıda ürünlerini satabilecekleri satış ofislerinin açılması,

Bölgede yer alan Divle Obruk Mağarası’nı da içine alan bir gastronomi destinasyonu oluşturularak gastronomi turizmine kazandırılması,

Yılın belirli günlerinde “Yunus Emre Yemek Yarışmaları” adı altında yöresel yemek yarışmaları düzenlenerek halkın, yöresel mutfağı tanımaya ve yaşatmaya teşvik edilmesi,

Gerek üniversite gerek yerel yönetimlerce yöresel mutfak hakkında seminer, panel ve konferans gibi bilinçlendirici çalışmaların düzenlenmesi,

Üniversitelerin aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik, gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları gibi uygulamalı bölümlerinin ders müfredatına “yöresel mutfak” adı altında bir ders eklenerek bu ders kapsamında ilin geçiş dönemleri mutfak uygulamaları konusunda da dersin öğretim elemanı tarafınca bilgilendirme yapılması önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Ağcakaya, H. ve Can, İ.I. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye’deki gastronomi müzeleri örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4); 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin astronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Akman, M. (1998), *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve Türk mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma* [Yayınlanmamış doktora tezi]. Ankara Üniversitesi.
- Aslan, F. P., Güldemir, O. ve Işık, N. (2019). *Karaman mutfak kültürüne ait etli ekmek üzerine nitel bir araştırma* [Konferans sunumu]. Karaman Sempozyumu Sosyal ve Beşeri Bilimler, Karaman.
- Baran, Z. ve Batman, O. (2013). Destinasyon pazarlamasında mutfak kültürünün rolü: Sakarya örneği, Karamustafa, K. (Ed.), 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı (1355-1367)
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C.F. ve Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists’ satisfaction: A second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19(3):164-176. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4506.2008.00097.x>
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1): 64-70.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi’nde nitel çalışma* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2): 29-34.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Duru, R. (2020). *Gelenekten Aşeneye Karaman mutfağı*, Şen, A.(Ed.) Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (1997). “Anadolu bayramlarında beyaz renkler”, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, ss. 65-67.
- Hatipoğlu A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1): 6-11.
- Kabataş Çetin, Ş. (2017). *Antalya ve Samsun’da yaşayan Yörüklerin geçiş dönemleri âdet ve uygulamaları* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Ondokuzmayıs Üniversitesi.
- Karaağaç, M. (2013). *Malatya’da geçiş dönemleri* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Cumhuriyet Üniversitesi.
- Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet dönemi Türk eğlence kültürü*, Akçağ Yayınları, Ankara

- Sönmez, F. (2019). *Samsun ili Canik ilçesi geçiş dönemi âdetlerinde görülen kültürel değişimler* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Üner, E.H. (2014). *Her şey dâhil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin Değerlendirilmesi* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Atılım Üniversitesi.