Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org

Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field Research on Eating and Drinking Culture of Kırıkkale and its Change)

Hüsne DEMİREL [a], *** Satı KARABİNA** [b]

[a] Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Services, Ankara/Turkey

[b] Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:30.04.2019

Kabul Tarihi:21.06.2019

Anahtar Kelimeler

Yeme içme kültürü

Kırıkkale yemekleri

Kırıkkale mutfak kültürü

Öz

Kırıkkale ilinin yeme içme kültürünü belirlemek ve günümüzde meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış bu araştırmanın örneklemini Kırıkkale'de yaşayan 50-80 yaş aralığındaki 11 ev hanımı oluşturmaktadır. Verilerin toplanmasında nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Kırıkkale yeme içme kültürü ve günümüze kadar ki değişimi değerlendirilmiştir. Araştırma sonucuna göre yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yeme esnasında kullanılan araçlar ile yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu; yörede geçmişte tüketilen tüm besin gruplarının günümüzde de tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok yöre halkı tarafından üretilirken, günümüzde marketlerden satın alındığı; geçmişte tüketilen yöreye özgü içeceklerin yerini ise günümüzde hazır içeceklerin aldığı tespit edilmiştir. Yöre halkı özel günlerde eskiden olduğu gibi günümüzde de özel yiyecekler pişirmekte ve yakınları ile paylaşmaktadır.

Keywords

Eating and drinking culture

Kırıkkale's dishes

Culinary culture of Kırıkkale

Abstract

This study was planned to determine eating and drinking culture of Kırıkkale province and to reveal changes that have been occurring nowadays. The population of the research is comprised those, between ages of 50-80, who were born and raised in Kırıkkale and still reside in Kırıkkale. A semi-structured interview form, one of the pre-prepared qualitative data collection methods, was used in the collection of data. According to the results of research, it has been revealed that cookers and tools used during cooking, tools used during cooking and place where food was eaten have changed over time, all food groups consumed today is consumed in the region in past, while they were produced by the local people a lot more than it used to, nowadays they are purchased from the grocery store; the region-specific beverages consumed in the past have been replaced by ready-made drinks today. The local people cook and share special foods with their relatives on special such as it was in the past.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar.*
E-posta: satikarabina@gmail.com (S. Karabina)

Makale Künyesi: Demirel, H. & Karabina, S. (2019). Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 950-967.
DOI: 10.21325/jotags.2019.401

GİRİŞ

Kültür sözcüğü Fransızca culture sözcüğünden gelmektedir. Kelime anlamına bakıldığında; inşa etmek, süslemek, bakmak anlamına gelmektedir. Bir toplumun tarihsel süreç içerisinde ürettiği ve geçmişten günümüze ve geleceğe aktarılan her türlü maddi ve manevi özelliklere kültür denilmektedir (Anonim, 2019a). Toplumların varlıklarını devam ettirmelerini sağlayan ve onları diğer toplumlardan ayıran en önemli unsur kültürdür. Kültürü oluşturan unsurlardan biri de beslenme alışkanlıklarıdır. Beslenme insanın karşılaması gereken en temel biyolojik gereksinimidir (Türk ve Şahin, 2003). Beslenmek sadece vücut için gerekli besin ihtiyacını karşılayan biyolojik bir yapı değil, aynı zamanda farklı coğrafi, sosyal, psikolojik, dini, ekonomik ve politik faktörlerin şekillendirdiği bir oluşumdur (Fieldhouse, 1986).

Beslenme ile kültür arasında karşılıklı bir etkileşim yaşanmaktadır. İnsanın, yiyeceği şeyi işleme şekli, tüketme şekli ve hatta onu daha güzel bir hale getirmek için süslemesi, gıdalara yalnızca 'karın doyurma' isteğiyle yaklaşmadığını göstermektedir (Beşirli, 2012: 125). Yeme içme ve toplum düzeni, yemeğin düzeni, yemeğin dili, yemek ve diğer kültür sistemleriyle olan ilişkisi, bir yemeğin içine konan yiyecekler, bir öğünde yenen yemekler gibi yemeği oluşturan sistemi, "yemek kültürü" olarak tanımlamak mümkündür (Tapper ve Zubaida, 2000: 18). Geleneksel gıdalar, toplumların yemek kültürlerinin ve beslenme alışkanlıklarının gelişmesinde büyük rol oynamıştır (Köten ve Ünsal, 2014).

Türk mutfak kültürü bulunduğu coğrafi konum, etnik farklılıklar, dini sebepler gibi birçok unsurdan etkilenmesi sonucu zengin bir yemek kültürünü oluşturmuştur (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005). Bu zenginlik kendisini bol, çeşitli yemeklerle göstermektedir. Ege ve Akdeniz Bölgesi'nde zeytinyağı ve zeytinyağlı sebze yemekleri, Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde et yemekleri, İç Anadolu Bölgesi'nde hamur işleri, Karadeniz Bölgesi'nde mısırdan ve hamsiden yapılan yemek çeşitleri mutfak zenginliğimize örnek gösterilebilir (Sariye-Akan, 2005).

Yöresel mutfak kavramını; yöreye özgü olan ürünler ile yöresel adetlerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, yöre halkı tarafından kendine özgü usullerde pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin tamamı olarak tanımlayabiliriz (Şengül ve Türkay, 2015:600). Coğrafi konum, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları ve etnik durum yöresel mutfak anlayışının oluşumunda rol oynayan etmenlerdir (Toksöz ve Aras, 2016). Kırıkkale de Anadolu'nun yöresel mutfağı zengin illerindendir. Şehre gelip yerleşenler kendi yörelerinin yemeklerini buraya taşımışlardır. Bu yüzden Kırıkkale mutfağı çok zengindir. Anadolu yemeklerinde tarım ürünleri, sebzecilik ve hayvan ürünleriyle ilgili yemeklerin yanında hamur işleri de önemli bir yere sahiptir. Kırıkkale yöresinde de aynı özellikleri görüyoruz (Göre ve Ekici, 2010: 221,222).

Et yörede kullanılan bir besin maddesidir. Yemeklere katkı olarak kullanıldığı gibi kendi başına yemekleri de yapılır. Külleme, kızartma, haşlama ve kavurma yöremizdeki yaygın et yemekleridir (Anonim, 2019b). Genellikle mevsimine göre patates, kabak, fasulye, patlıcan, nohut, lahana, yaprak dolma gibi yemek çeşitleri yenir (Altın, 2001: 89). Kırsal yörelerin yufka ekmeği yanında; bazlama, gözleme, kömbe ve katmer gibi ekmek türleri de yörede yaygındır (Güllü ve Karagöz, 2017).

Literatür incelendiğinde Kırıkkale yöresinin yeme içme kültürüne yönelik çok az sayıda yazılı kaynağa rastlanmıştır. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Kırıkkale ilimizin yemek kültürünü kayıt altına almak,

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı açısından ve bu bölgenin kültürünün kuşaklara aktarılması ve tanıtılması açısından oldukça önemlidir. Çünkü yemek kültürü; küreselleşmeye, teknolojinin gelişimine, uygulanan politikalara, iklim ve mevsimsel değişmeler ile nüfus haraketliliğine bağlı olarak ya unutulmaya yüz tutmakta ya da değişime uğramaktadır. Bu nedenle bu çalışma Kırıkkale ilinin yemek kültürünü, yemek kültüründe geçmişten günümüze kadarki değişimi ortaya koymak amacı ile planlanmış ve yapılmıştır.

YÖNTEM

Araştırmanın evrenini Kırıkkale'de doğup büyümüş ve hâlâ Kırıkkale'nin köylerinde ikamet eden 50-80 yaşları arasında bireyler oluşturmaktadır. Kırıkkale'nin, Sulakyurt ilçesine bağlı olan Yeşilli köyü (4), Sarımbey köyü (2), Sofularçiftliği köyü (2), Danacı köyü (1), Balışeyh ilçesine bağlı olan Kulaksız köyü (1) ve Kösedurak (1) köyünde yaşayan 50-80 yaş aralığındaki 11 ev hanımı araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Bu bireylerin tamamı yaşamlarını bu köylerde sürdürmektedir. Örneklem sayısının 11 olarak belirlenmesinde, veri doygunluğuna ulaşılması etkili olmuştur. Elde edilen verilerin tekrar etmesi, toplanan yeni verilerin araştırma konusuna dair yeni açılımlar sunmaması durumunda veri doygunluğuna ulaşılmıştır ve veri toplama sürecinin bu aşamada bitirilmesi gerekir (Glaser ve Straus, 1967; Kerlinger ve Lee, 1999).

Verilerin toplanmasında Demirel (2017) tarafından geliştirilmiş olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu, hazırlanan soruların anlaşılırlığı ve veri toplamaya uygunluğu açısından "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" alanında çalışan 3 uzman tarafından incelenmiş daha sonra ön denemesi yapılmıştır. Görüşme formunda geçmişte ve günümüzde; bölgeye özgü yemek kültürü (öğün sayısı ve çeşidi, yemeğin yendiği mekân, yiyecek hazırlamada kullanılan ekipman, yöreye özgü yemek, ekmek ve peynir isimleri ile yapılışı, özel günlerde yapılan yiyecek ve içecekler vb.), yörede tüketilen besin grupları ile kış için yapılan hazırlıklara yönelik sorulara yer verilmiştir. Buna göre formda 15 tane soru bulunmaktır. Görüşme formu 14-15 Nisan 2017 tarihlerinde örneklem grubuna uygulanmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak, ses kayıt cihazı ile ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler yaklaşık olarak 40-60 dakika sürmüştür. Araştırmacılardan birinin Kırıkkale'de doğup büyüyüp, orada yaşıyor olması ve görüşmeleri onun gerçekleştirmesi daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır.

Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Kırıkkale mutfak kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Betimsel analiz yapılırken daha önceden belirlenmiş 5 tema ve kodları kullanılmıştır. Bu tema ve kodlar şöyledir;

Tablo1: Tema ve Kodlar

Temalar	**Kodlar**
Mutfak	Mutfağın evin içindeki konumu Yemek pişirmede kullanılan ocaklar Yemek pişirmede kullanılan araçlar
Öğün	Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı Her öğün için yemek pişirme/hazırlamaya ayrılan süre Her öğünün yenmesi için ayrılan süre Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan yemek çeşidi sayısı
Yemek Yeme	Yemeğin yendiği yer Yemek yemede kullanılan araçlar

Yörede Tüketilen Besin Grupları	Et grubu Baklagiller grubu Yumurta grubu Süt ve türevleri Tahıl Sebze ve meyve Yağlar Baharatlar İçecekler Otlar ve bitkiler
Yemek-Yiyecekler	Kırıkkale'ye özgü yemek isimleri ve yapılışı Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yemek isimleri ve yapılışı Kırıkkale'ye özgü ekmek isimleri ve yapılışı Özel günler için yapılan yemekler Kış için hazırlanan yiyecekler

BULGULAR

Kırıkkale yeme içme kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla planlanan bu araştırmada, elde edilen bulgular belirlenen temalar ve temaların altında yapılan kodlamaları alt başlıkları halinde verilmiştir.

Mutfak

- **Mutfağın evin içerisindeki konumu**

Kırıkkale'nin mutfak kültürünü incelediğimizde eskiden mutfak diğer kullanım alanları ile birlikte iken yani odanın bir bölümü mutfak bir bölümü oturma yeri olarak kullanılırken, günümüzde ise evlerin oturma düzeni değişmiş mutfak ile oturulan yer ayrılmıştır. Çalışmaya katılan 11 kişinin evinde de mutfağın evin içindeki konumu değişmiştir.

- **Yemek pişirmede kullanılan ocaklar**

Geçmişte yemeklerini yer ocaklarında pişirirlermiş (11 kişi aynı yönde cevap vermiştir). Bu yer ocakları kimi yerde içerde kimi yerde ise evin dışında bir yerde yer alıyormuş. Aynı zamanda eskiden say ocağı adı verilen üçayaklı demir parçasını istedikleri yere taşıyarak, odun ateşinde yemeklerini pişirirlermiş. Günümüzde ankastre veya set üstü ocaklar kullanılmaktadır. Ekmeklerini pişirmek içinde evlerden bağımsız olarak yapılan tandır denilen odalarda saç ocak kullanılırmış ve bu saç üzerinde ekmeklerini pişirirlermiş. Bütün evlerde tandır denilen odalar bulunmakta ve hâlâ ekmeklerini bu tandırlarda pişirmektedirler.

Resim1. Yer ocağı ve saç ocağı, Kırıkkale

Resim 2. Say ocağı, Kırıkkale

- **Yemek pişirmede kullanılan araçlar**

Geçmişte yemek pişirmede toprak, bakır, daha sonraları ise alüminyum kaplar kullanılırken, günümüzde ise her ne kadar bakır tencerelerde pişen yemeklerin daha lezzetli olduğu düşünülse de kullanım rahatlığı, hızlı pişirmesi gibi nedenlerle cam, teflon, çelik ve düdüklü tencereler kullanılmaktadır. Bazı evlerde alüminyum (7 evde) kaplara hâlâ rastlanmaktadır ama kullanımı eskisi kadar yaygın değildir.

Öğün

- **Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı**

Geçmişte sabah, öğle ve akşam olmak üzere gün içerisinde toplamda 3 öğün yenmekteydi. Sabah kahvaltısı yaz aylarında genellikle tarlada çalışıldığı için sabah ezanından hemen sonra yenirken, kış aylarında 7.30 - 8.30 arası, öğle yemekleri 12.30 – 1.30 arası, akşam yemekleri ise 18.30 – 20.30 arasında yenmekteydi. Eskiden kahvaltı ve akşam yemeklerine "sabah ekmeği ve akşam ekmeği" denilmekteydi

Günümüzde ise sabah uyanma saati ve durumuna göre kahvaltı 8.30 – 10.30 arası, öğle yemeği (eğer geç kahvaltı yapıldıysa bu öğün geçiliyor) 12.30-13.30 arası, akşam yemeği ise 18.30 – 20.30 arası yenmektedir. Günümüzde sabah kahvaltısını geç yapma durumuna göre öğün sayısı 2'ye düşebilmektedir, ama bu sadece kış aylarında bu şekilde olmaktadır.

- **Her öğün için yemek pişirmeye ve hazırlamaya ayrılan süre**

Geçmişte ve günümüzde sabah kahvaltılarını hazırlanmak için ayrılan süre yarım saat veya 1 saat arasında değişirken öğle ve akşam yemeklerini hazırlamak için ayrılan süre ise 1-2 saat olarak değişmektedir.

- **Her öğünün yenmesi için yemek yemeğe ayrılan süre**

Sabah kahvaltısı için yarım saat, öğle ve akşam yemeklerini yemek için 1'er saat ayrılmaktadır. Ancak geçmişte yaz aylarında tarlalarda çalışıldığı için öğle yemekleri yanlarında götürdükleri ekmek arası yiyecekler olmakta ve bunları 15 dakika gibi bir sürede tüketmekteydiler.

- **Öğle ve akşam öğünleri (yemekleri) için hazırlanan yemek çeşidi sayısı**

Geçmişte öğle ve akşam yemekleri için genellikle 1 veya 2 çeşit yemek hazırlanmaktaydı ve bu yemekler çorba, ana yemek, pilavdan (bazen erişte veya makarna) oluşmaktaydı. Bazen yemeklerde turşu, salata, komposto ve hoşaf tercih edilmekteydi. Günümüzde ise 3 veya 4 çeşit yemek hazırlanmakta, bu yemekler de çorba, ana yemek, pilav (bazen erişte veya makarna), tatlı, salata, turşu, komposto ve hoşaftan oluşmaktadır. Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan yemek çeşidinin misafir geldiğindeki durumu incelendiğinde, geçmişte öğle ve akşam yemeklerinde misafirler için günlük hazırlanan yemekler haricinde 1 veya 2 çeşit yemek daha yapılmaktaydı, bunlar da genellikle zeytinyağlı (özellikle yaprak sarma) yemeklerden oluşmaktaydı.

Günümüzde ise öğle yemeklerinde misafirler için hamur işi (kek, börek, poğaça vb.) ve salata çeşitleri (kısır, patates salatası vb.) yapılırken, akşam yemeği için çorba, ana yemek, pilav (bazen erişte veya makarna), zeytinyağlılar ve tatlıdan oluşan 5-6 çeşit yemek yapılmakta, yemek sonrası ise meyve veya kuru yemiş ikram edilmektedir.

Yemek Yeme

- **Yemeğin yendiği yer**

Yemekler geçmişte yer sofrasında yenilirdi. Geniş ve yayvan tepsi (sini) sofra altı denilen tahta (6 evde) veya üçgen ya da yuvarlak bir demir üzerine yerleştirilerek (5 evde) yemek yenilirdi. Günümüzde ise öğün türüne göre mutfak, salon veya oturma odalarında ve genellikle masa üzerinde yenmektedir fakat nadiren de olsa bazı günler ve bazı öğünlerde yer sofrasında yemek yemeğe devam edenler (5 evde) bulunmaktadır.

- **Yemek yeme sırasında kullanılan araçlar**

Geçmişte yemekler tek bir sahan adı verilen tabaktan tahta kaşıklarla yenmekteydi ve yemeğin yanında herkesin içerisinden su içtiği kendine özel bakır bardağı bulunmaktaydı. Günümüzde ise herkesin yemeğini yediği ayrı bir tabağı, metal çatal, kaşık, bıçağı ve su bardağı bulunmaktadır.

Besin Grupları (Yörede Tüketilen)

- ***Et grubu*:** Geçmişte en çok tüketilen etler arasında kırmızı et, sakatat, tavuk eti ve balıketi bulunmaktaydı. Mevsimine göre tavşan, koyun, keçi ve ördek eti de tüketilmekteydi. Genellikle tarlası olan hemen herkesin hayvanları da olmakta, et ihtiyaçlarını bu hayvanları keserek karşılamaktaydılar. Tavuk eti kırmızı ete oranla daha az tüketiliyordu. Eskiden etler kurutulur ve kışın ise bu etler suya ıslatılır yumuşayınca kullanılırdı. Eti kıyma yaptıktan sonra yuvarlayıp iyice sıkıştırılır ortasından kanca geçirilip evin ortasına asılırmış yemekte kullanılacağı zaman buradan bir parça kesilirmiş. Günümüzde ise etler kasaptan veya marketlerden alınmakta fakat pahalı olması yüzünden eskiye oranla daha az tüketilmektedir. Tavuk eti eskiye oranla daha çok tüketiliyor.

- ***Baklagil grubu*:** Geçmişte en çok tüketilen baklagiller arasında nohut, kuru fasulye ve mercimek bulunmaktaydı. Tarlası olanlar bu baklagilleri kendileri üretmekte, tarlası olmayanlar ise köylü pazarları veya üretim yapan komşularından satın alarak tüketmekteydiler. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi nohut, kuru fasulye ve mercimeğin tüketimi ağırlıklı olarak devam etmekte fakat tüketilen bu baklagiller genellikle dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

- ***Yumurta:*** Geçmişte herkesin evinde kendilerine ait tavuk kümesleri bulunmaktaydı. Yumurta ihtiyaçlarını da yetiştirdikleri tavuklardan temin etmekteydiler. Yumurta özellikle sabah kahvaltılarının vazgeçilmeziymiş. Eskiden kaz ve ördek yumurtası da tüketilirmiş. "Eskiden kapında iki tavuğun varsa bir ineğe bedel derlermiş." Kız istemeye gidilince damada yumurta pişirilirmiş. Çocuklara yumurtayı sevdirmek içinde yumurtayı kırmızı soğan kabuğu ya da dil kanatan otunun kökünden kırmızı boya elde edilip yumurta boyanırmış. Günümüzde ise yaşanılan evlerde tavuk yetiştiriciliği devam etmekte fakat eskiye oranla tavuk sayısı daha azdır. Bu yüzden yumurtalar dışarıdan ve köylü pazarlarından satın alınarak tüketilmektedir.

- ***Süt ve Türevleri*:** Geçmişte en çok tüketilen süt ve süt ürünleri arasında yoğurt, peynir, kaymak, kaymak yoğurdu, tereyağı, süt ve ayran yer almaktaydı. İneği olan herkes ürünlerini kendi hayvanlarından sağdıkları taze sütten elde ederken, hayvanları olmayanlar ise sütlerini taze, günlük süt satan sütçülerden aldıkları sütlerden elde etmekteydiler. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi süt ve süt ürünleri arasında yoğurt, peynir, kaymak, kaymak yoğurdu, tereyağı, süt ve ayran ağırlıklı olarak tüketilmekte fakat tüketilen bu ürünler dışarıdan hazır olarak

alınmaktadır. Buna karşılık nadiren de olsa yoğurdunu ve ayranını sütçülerden alınan günlük süt ile evde kendileri yapmaya devam edenler bulunmaktadır.

-***Tahıl*:** Geçmişte en çok tüketilen tahıllar arasında bulgur, yarma, pirinç, makarna, erişte, büyük(eğri) hamur ve tutmaç bulunmaktaydı. Bunlardan bulgur, tarlası olanlar tarafından yapılırken (buğday kaynatılır, kurutulur ve ayıklandıktan sonra köy meydanlarındaki dibek (taş) ya da değirmenlerde dövülürdü) yetiştirme imkânı olmayanlar köylü pazarları veya üreten komşularından satın alınırmış. Eskiden bulgur tüketimi de çok fazlaymış. Pirinç pahalı olduğu için az tüketilir ve genelde misafir geldiğinde pilav yapılarak ikram edilirmiş. Yarma da köy meydanlarında bulunan dibek taşlarında dövülürmüş. İri buğdaydan (bulgurluk buğday) çok fazla miktarda kavurga (buğdayın saç üzerinde kavrulup, içine az miktarda çetene katılmasıyla elde edilir) yaparlarmış ve kuruyemiş niyetine daha çok kış akşamlarında günlerce tüketirlermiş. Günümüzde ise bulgura göre pirinç daha çok tüketiliyor. Çünkü yörede pirinç yetiştirmeye başlanmıştır. Bulgur ise daha az tüketilmektedir. Halen evlerde erişte, büyük(eğri) hamur, tutmaç hamuru kışa hazırlık olarak yapılmaktadır.

Resim 3. Yarma Dibeği, Kırıkkale

Resim 4. Bulgur, Tuz ve Biber Dibeği, Kırıkkale

***Sebze ve Meyve*:** Geçmişte en çok tüketilen sebzeler; ıspanak, bamya, turp, patates, domates, salatalık, acur, biber, patlıcan, pırasa, kabak, bakla, bal kabağı, fasulye, soğan ve lahanadan oluşurken, meyveler ise; kavun, karpuz, erik, elma, armut, vişne, dut, kayısı, badem, çördük, iğde, üzüm ve ayvadan oluşmaktaydı. Ayrıca çok fazla soya fasulyesi yetiştirilir fakat tüketilmez satılırmış. Tarlası olanlar tüketilen meyve ve sebzelerin tamamını kendileri üretmekte, tarlası olmayanlar ise köylü pazarları veya üretim yapan komşularından satın alarak tüketmekteydiler. Günümüzde de geçmişte tüketilen meyve ve sebzelerin hepsi tüketilmeye devam edilmekte ancak dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

-***Yağlar*:** Eskiden tereyağı, iç yağ, kuyruk yağı, margarin (vita yağ) ve eser miktarda zeytinyağı kullanılmaktaydı. Eser miktarda dememizin sebebi günümüzde olduğu gibi eskiden de zeytinyağı çok önemli bir yere sahipmiş ve çok pahalıymış. İnsanlar az miktarda alırlarmış ve misafir geldiğinde salatalar için kullanılırmış. Günümüzde ise eskiye oranla daha az tereyağı (pilavlarda, çorbalarda, yumurta pişirirken ve omaçta kullanılıyor) ve sıvı yağ kullanılıyor. İç yağ ve kuyruk yağı kullanılmamaktadır.

- ***Baharatlar*:** Geçmişte en çok tüketilen baharatlar arasında; tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve pul biber bulunmaktaydı. Tuz eskiden kalıp şeklinde alınıp tuz dibeğinde ezilerek kullanıma hazır hale getirilirmiş. Pul biber, kırmızı acı biberin iplere asılıp, kurutulup biber dibeğinde ezilmesiyle elde edilmekteydi. Günümüzde de geçmişte tüketilen baharatların hepsi tüketilmeye devam edilmekte bunlara ilaveten kimyon fesleğen reyhan zencefil ve zerdeçal dışarıdan hazır olarak satın alınmaktadır.

-***İçecekler*:** Geçmişte kahve çok önemli bir yere sahipmiş ve misafire fincan olmadığı için çay bardağında ikram edilirmiş. Hemen hemen her evde kahve değirmeni bulunurmuş. Kahve çekirdeği alınır ve evde değirmenlerden çekilirmiş. Sütlü kahvede akşam misafire ikram edilirmiş. En çok tüketilen içecekler arasında ayran, komposto, hoşaf (her meyveden yapılır) yer almakta ve bu içeceklerin hepsi evlerde hazırlanmaktaydı. Günümüzde ise çay günde mutlaka 4-5 defa demlenir. Ayran yine her sofranın vazgeçilmezi fakat eskiye oranla çay, ayranın yerini birazda olsa almıştır. Hoşaf ve kompostolar eskisi kadar yapılmaz olmuş. Kahve artık çekilmiş olarak satıldığı için insanların evlerinde kahve değirmenleri yoktur. Kahve önemini korumaya devam emektedir ancak sütlü kahve geçmişe göre daha nadir olarak tüketilmektedir.

- ***Otlar ve Bitkiler*:** Geçmişte ve günümüzde en çok tüketilen ot ve bitkiler arasında ilkbahar ve yaz aylarında; madımak, kadın parmağı, türkmen otu, kavuk, üfelek, ebe gümeci, hardal, çıtlık, yemlik, tekecen, tuzlu pancar(kır pancarı) gibi ot ve bitkiler vardır. Bu otların hepsi tarlalarda, bahçelerde veya dağlık alanlarda yetişmekte, halk tüketim ihtiyacını rahatça karşılayabilmektedir.

Yemek ve Yiyecekler

- **Kırıkkale'ye özgü yemek isimleri ve yapılışı**

Keşkek: Yarma, nohut ve fasulye kaynatılır. Üzerine ayrı yerde yapılmış et yahnisi dökülür.

Su Böreği: Unun içine yumurta kırılır, su ile yoğrularak yufka şeklinde açılır. Açılan yufkalar su içinde haşlanır. Haşlanmış yufkalar tepsiye dizilerek üzerine tereyağı dökülür. Tepsiye dizilen yufkaların ortasındaki bir kata peynirle maydanoz karışımı konur. Misafir geldiğinde yapılır ve ortaya tepsiyle konulurmuş.

Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı: Bulgur yağda kavrulduktan sonra üzerine haşlanmış yeşil mercimek konulur ve biraz daha kavrulduktan sonra tavuk suyu ya da et suyu yoksa normal su ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.

Tavuklu Bulgur Pilavı: Bulgur yağda kavrulduktan sonra tavuk suyu yoksa normal su ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pilavın üzerine haşlanmış didiklenmiş tavuk eti konulur. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.

Un Tarhanası: Domates, biber, tuz ve yoğurt ile birlikte hamur yoğrulur. 10 gün mayalanması beklenir. Daha sonra küçük parçalara ayrılarak bir bez üzerinde kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra elle ufalanır ve kalburdan geçilir.

Yoğurt Tarhanası: Yarma kaynatılıp, soğuduktan sonra, yoğurt ilave edilir. Küçük parçalara ayrılarak serilir ve kurutulur. Pişirmeden önce su içine bırakılarak ıslanıp yumuşaması sağlanır. Ezilerek tencereye konur, su ilave edilir. Pişinceye kadar karıştırılır. Piştikten sonra yağda kızartılmış nane ilave edilir.

Sızgıt: Et küçük parçalara bölünerek etin yağı ile kavrulur ve kurutulur. Dolaplarda veya soğuk ortamlarda yağının donmasıyla muhafaza edilebilir ve istendiğinde yemeklerin içerisinde veya ısıtılarak doğrudan tüketilebilir.

Peynir Aşı: Peynir mayalandıktan sonra yoğurt kıvamına gelince tencereye alınır. Tencerede peynir sulanana kadar pişirilir. Tuz atılır ve ocaktan alınır.

Madımak Yemeği: Toplanan madımaklar ayıklanıp yıkandıktan sonra soğan, salça ve bulgurla birlikte pişirilir. Hafif sulu kıvamda olur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir.

Pancar Yemeği: Toplanan pancarlar ayıklanıp yıkandıktan sonra soğan, salça ve bulgurla birlikte pişirilir. Hafif sulu kıvamda olur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir.

Omaç: Tereyağı tavaya konarak eritilir. Üzerine ufak parçalara bölünmüş yufka ilave edildikten sonra yumurta kırılıp karıştırılır. Hepsi piştikten sonra malzeme ikinci bir yufkaya sarılarak dürüm yapılır.

Mantı: Yufka halinde açılan hamur küçük kareler halinde kesilir. Bu karelerin içine biber, soğan, kıyma, maydanoz karışım konulur ve kapatılır. Mantılar kaynayan su içerisinde haşlanır. Üzerine naneli ve biberli tereyağlı sos gezdirilir. Bazen kareler halinde kesilen hamurun içerisine herhangi bir şey koymadan kapatılır ve haşlanır. Üzerine naneli, biberli ve kıymalı tereyağlı sos gezdirilir.

Yeşil Mercimek Çorbası: Mercimekler yarma karıştırılarak suda kaynatılır, üzerine yağda kavrulmuş un ilave edilir.

Çatal Çorba: Mercimekler suda kaynatılır, mercimekler pişince üzerine yağda soğan salça kavrulmuş un ilave edilir. Kaynayınca erişte ilave edilir.

Yayla Çorbası: Un, yumurta ve süzme yoğurt karıştırılır. Biraz su ilavesiyle ateşe konur ve tekrar karıştırılır. İçine pişmiş nohut, göce yani kaynamış buğday konularak iyice pişirilir. Tuz ve kuru nane ilavesiyle ateşten indirilir. Üzerine tereyağı dökülür.

Sütlü Çorba: Süt daha önceden pişirilmiş ise direk sütün içerisine erişte atılır. Birkaç taşım kaynatıldıktan sonra üzerine pul biber atılarak ocaktan alınır. Şimdilerde erişte yerine bulgurda atılmaya başlanmıştır.

Tuvalak: Yağsız ve sinirsiz kuşbaşı et, bulgur ve doğranmış soğanlar tahta tokmakla, bulgurlar etle hamur olana kadar dövülür. Bu hamur el yardımıyla misket büyüklüğünde "tuvalak" (topalak) haline getirilir. Genişçe bir kazanda kaynayan salçalı suya tuvalaklar atılır. Bulgurlar pişinceye kadar kaynatılır. Tereyağında salça ve nane yakılarak yemeğin üzerine dökülür.

Ekmek Aşı: Yufka suda haşlanıp üzerine salça, yağ ve yumurta pişirilip eklenir.

Tirit: Doğranmış bazlamanın (yufkada olabilir) üzerine soğanla salçayla kavrulmuş et yahnisi dökülür.

Sütlü: Sütün içine pirinç ve şeker katılarak kaynatılır ve tatlı niyetine yenilir.

Pelte (Pıhtı) : Un ile tereyağı güzelce kavrulur. Pembeleşen una pekmez ilave edilir. Kaynamaya başlayıp göz göz olunca altı kapatılır.

Haside: Un ile tereyağı kavrulur. Pembeleşen una pekmez yavaş yavaş ilave edilir. Kaynamaya başlayınca ateşten indirilir. Soğumaya bırakılır isteğe göre üzerine ceviz veya fındıkla süslenerek servis yapılır.

Sarığı Burma: Un yağda kavrulur, ince açılmış yufkaların üzerine serpilir. Yufkalar rulo şeklinde dürülür ve tepsiye dizilir. İki saç arasında kızartılır. Küçük parçalar halinde kesilip, üzerine kaynatılmış şerbet ilave edilerek hazır hale getirilir.

Pekmez: Üzüm bağdan kasayla toplanılıp eve getirilir. Şirevit (tahta oluk) içerisine üzümler boşaltılır ve üzerine toprak (pekmez toprağı) boşaltılır. Sonra çiğnenerek şıra haline getirilir, teşt denilen kaplarda durultulur ve kazanlara konularak kaynatılır. Kaynarken kepçeyle koyulaşana kadar karıştırılır. Sonra soğutularak toprak çömleklere konulur.

Ekşi: Hazırlanan pekmezin toprak koymadan yapılan haline denilir.

Çalma: Çöğen denilen bitkinin kökü kaynatılarak çıkarılır. Bu su, hazırlanmış pekmeze ilave edilir. Karıştırılarak katılaşması beklenir.

Yöreye özgü yemekler, bazılarının yapımı çok emek istemesine rağmen günümüzde halen yapılmaya devam edilmektedir.

Kırıkkale'ye özgü ekmek isimleri ve yapılışı

Geçmişte yörede en çok yapılan ekmekler arasında, kış aylarında bazlama, yufka ekmeği, tava çöreği, üstü açık, kömbe ve içi yağlı bulunmaktaydı. Bu ekmek çeşitleri görüşme yapılan 11 kadının evinde zaman zaman yapılırken, yufka ekmek her gün yapılıp evde bulunmaktaydı. Hatta araştırmaya katılan bir kadın 'bu ekmekleri sadece bizde değil bütün evlerde zaman zaman görmeniz mümkündür' demiştir. Günümüzde ise; bazlama, yufka ve tava çöreği yapılmaktadır. Yufka ekmek mevsimsel olarak (bahar ve yaz ekmeği ilkbaharda; sonbahar-kış ekmeği ise sonbaharda yapılır) toplu yapılıp kurutulmakta ve kullanılacağı zaman su ile ıslatılmaktadır. Yufka ekmek her evde sürekli bulunurken tava çöreği ve bazlama tüketilmek istendiği zaman yapılmaktadır.

Yufka: Un, su ve tuz ile hamur hazırlanır, dinlendirilir. Dinlenen hamurlardan küçük bezeler koparılarak oklava ile incecik açılır. Sac üzerinde önü arkası çevrilerek pişirilir. Eskiden yufka şimdiki gibi kurutulup tekrar ıslatılarak kullanılmazdı. Az miktarlarda ve yumuşak bir şekilde yapılırdı. Şimdi ise kadınlar baharda ve sonbaharda 3-4 gün boyunca yufka yaparlar. Komşular aralarında anlaşır ve sıra halinde birbirlerinin tandırlarında yufka ekmeklerini yaparlar ve aylarca tüketirler. (Kurutulur yenileceği zaman ıslatılarak yumuşak bir hale getirilir.)

Bazlama: Un, su, tuz ve maya yoğrulur ve mayanın gelmesi beklenir. Mayası gelen hamur avuç içi büyüklüğünde bezelere bölünür. Oklava yardımı ile hamur bir parmak kalınlığında açılır. Sacın üzerinde pişirilir. Genellikle içerisine tereyağı sürülüp sabah kahvaltılarında tüketilir. Geçmişte bazlama yapılırken ekşi maya kullanılırdı. (Yoğurt suyu ile un sabaha kadar mayalanır ve bazlama yapımında kullanılır.)

Tava Çöreği: Su, un, tuz, maya yoğurulup yuvarlak şekil verilerek yağda pişirilir.

Üstü Açık: Su, un, tuz, maya yoğurulup yuvarlak şekil verilerek üzerine yumurta ve yoğurt sürülerek iki saç arasında pişirilir. İki saç arasında pişirme alta ateş üzerinde yayvan yuvarlak bir saç onun üzerinde aynı yayvan yuvarlak saç ve üsteki saçın üzerine köz konularak iki saç arasında ekmekler pişirilir.

Kömbe: Su, un, tuz, maya, kabartma tozu ve yumurta yoğrulup iki saç arasında pişirilir.

İçi Yağlı: Su, un, tuz, maya yoğurulup yuvarlak, ince olacak şekilde hamur açılır. Sıvıyağ ile yağlanır ve kare şekilde katlanır. Saç üzerinde biraz pişince her iki tarafı da yağlanarak çevire çevire pişirilir.

Bükme: Su, un, tuz, maya yoğurulup yuvarlak, ince olacak şekilde hamur açılır. İçerisine madımak, patates, kıymalı harç, soğan ve peynirli harç, yumurta vb. istediğimiz malzeme konularak yarım şeklinde katlanır ve saç üzerinde pişirilir

Günümüzde kış aylarında bazlama yaz aylarında yufka yapılmaktadır. Diğer ekmekler ise nadiren yapılmaktadır.

Resim 5: Yufka yapımı, Kırıkkale

Resim 6: İçi yağlı ve Bükme yapımı, Kırıkkale

- **Kırıkkale'ye özgü peynir ve yoğurt isimleri ve yapılışı**

Peynir Mayası (Damızlık): Dişi ineğin böğür eti alınır. Çömlek içerisine atılır. Üzerine su, çörek otu, kuru üzüm, peynir suyu ve yarma konulur mayalanmaya bırakılırdı. 2 hafta bekletilir. Mayalanma tamamlandıktan sonra içerisinde et çıkartılıp atılır. Daha sonra bu damızlık dediğimiz peynir mayası her peynir mayalanma aşamasında 1 çay bardağı kadar peynir yapılacak sütün içerisine konulurdu ve mayalanmaya bırakılırdı. 3-4 ay boyunca bu maya kullanılır. Bitince tekrardan yenisi yapılırdı.

Günümüzde ise peynir mayaları marketlerde hazır olarak alınmaktadır.

Beyaz Peynir: Sütü sağdıktan hemen yani sıcakken süt süzülür. Peynir mayası ilave edilir ve üzeri örtülür. 2- 3 saat sonra torbaya alınır ve süzdürülür. 1 gün boyunca torbada süzdürülür. Torbayı ikiye katlayıp üzerine peynir taşları konulur ve iyice suyunu çekmesi istenir. Torbadan iyece süzdürülmüş peynir çıkartılır parçalanır ve tuzlanır. Sonra tekrar torbaya konulur. Torbadan çıkartılır tuzlanır ve plastik şeffaf bidonlara basılır. Eskiden çömleklere basılırmış. Karanlık, nemsiz ve serin yerde kuma bidonların ağzı ters gelecek şekilde gömülür. 7 ay boyunca kumda bekletilirdi.

Resim 7: Peynir taşları, Kırıkkale

Kaymak Yoğurdu: Süt makinesinden sütü geçiriyoruz yağlı ve yağsız olacak şekilde ayırıyoruz. Yağlı sütü ısıtıyoruz ve süt ılık hale gelince normal yoğurt mayalar gibi mayalıyoruz.

Geçmişte yöreye özgü peynirlerin hemen hepsi evlerde yöre halkı tarafından üretilmekteydi. Günümüzde ise yaşlılığın getirdiği zorluklar, peynir yapımının zahmetli olması nedeniyle peynirler dışarıdan hazır alınarak tüketilmekte ya da peynir yapan komşularından satın almaktadırlar

- **Özel günlerde yapılan yemek ve içecek isimleri**

Ramazan ayı: Geçmişte çorba (tarhana çorbası), salata, et veya sebze yemeği, mantı, erişte, sütlü ve şerbetli tatlı yenilmektedir. İçecek olarak yemeklerin yanına ayran, komposto ve hoşaf içilirmiş. Ramazan ayında sahurda akşamdan hamur mayalanır. Gece kadınlar kalkıp oklava çöreği* yaparlardı. Oklava çöreğinin yanına komposto veya hoşaf ya da çay demlenirdi. Günümüzde ise bazı evlerde (5 evde) hala oklava çöreği yapılıyor. Ancak çoğunluk iftardan kalan yemekler ya da kahvaltı hazırlanıyor. Ramazanda yenilen yemekler değişmemiş sadece geçmişte 3 çeşit yapılıyorsa günümüzde bu 4-5 çeşide çıkmaktadır.

***Oklava Çöreği:** Su, un, tuz, maya yoğurulur. Mayası gelen hamura oklava ile yuvarlak şekil verilerek saçta pişirilir. İçerisine tereyağı sürülüp rulo yapılır.

Ramazan Bayramı: Geçmişte ve günümüzde Ramazan bayramları için yapılan yemeklerin olmazsa olmazı cevizli baklava ve zeytinyağlı yaprak ve lahana sarmasıdır (kış aylarında yapılır). Bayramlaşmaya gelen misafirlere hazırlanan bu yiyecekler ikram edilir.

Kurban Bayramı: Geçmişte ve günümüzde Kurban Bayramlarında ilk gün namaz kılındıktan sonra alınan hayvan kurban edilerek etleri eve getirilir, getirilen etler kavrularak sabah kahvaltısında yenir. Bayramlaşmak için gelen misafirlere ikram etmek için kavurma, cevizli baklava ve zeytinyağlı yaprak sarma hazırlanır.

Kandiller: Geçmişte kandillerde yumurta tatlısı* ve un helvası kavrularak konu komşuya dağıtılmaktaydı. Günümüzde ise kandiller için sadece un helvası yapılmaktadır.

***Yumurta Tatlısı:** Yaş maya, un ve yumurta ile hamur hazırlanır, dinlendirilir. Hazırlanan hamurdan bezeler koparılıp ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın yağda kızartılır. Üzerine şerbet dökülür.

Muharrem ayı: Muharrem ayı için özel olarak sütlü aşure* yapılıp, konu komşuya dağıtılmaktaydı. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir

***Sütlü Aşure:** Soğan kavrulur. Üzerine haşlanmış fasulye, nohut ve yarma konulur. Su eklenir ve özleşene kadar pişirilir. Üzerine haşlanmış et konulur ve karabiber ve tuz ilave edilir. Ceviz, fındık, kuru kayısı vb. konulabilir. En son üzerine süt eklenir.

Doğumlarda: Geçmişte ilk defa doğum yapan kişiye yumurta pişirilir. Öncesinde doğum yapmış olanlara ise bulamaç(un) çorbası* yapılırdı. Günümüzde ise sadece çorba yapılmaktadır.

***Bulamaç Çorba:** Yarma haşlanır. Üzerine un su ile karıştırılıp yarmanın üzerine dökülür sonra sürekli karıştırılır. Başka bir tavada soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir ve üzerine çok az salça ve pul biber atılır. Yarma yerine yeşil mercimek ya da bulgur kullanılabilir.

Düğünler: Geçmişte sünnet ve düğünlerde düğün sahibi tarafından cuma namazından konuklara yemek verilmekteydi. Verilen yemek yayla çorbası veya toyga çorbası ile başlayıp, keşkek veya kuru fasulye ile devam edip el açması baklava ile sona ermekteydi. Günümüzde ise yine düğün sahibi tarafından cuma namazından sonra düğün evinde konuklara kırmızı mercimek çorbası, pilav, et veya tavuk döner, tulumba tatlısı veya baklava ikram edilmektedir.

Ölüm: Geçmişte de günümüzde de ölümüm 1. gününde ölü evi tarafından içi yağlı yapılır ve gelenlere ikram edilir. Ölümün 7. gününde kıymalı pide alınır ve aynı şekilde gelenlere ikram edilir. Bunun haricinde cenaze evinde yemek pişmez. Komşular ve ziyarete gelenlerin yanlarında getirdiği yemekler yenir.

- **Kışa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri**

Geçmişte, tarhana, turşu, yufka, bazlama, erişte, reçel, asma yaprağı, meyve – sebze kuruları ve konserveleri, pekmez, peynir, bulgur (tarlası olanlar), sucuk gibi yiyecekler yörede kış için tüm evlerde hazırlanırken, günümüzde teknolojinin gelişmesi, buzdolabı ve derin dondurucuların hayatımıza girmesi ile yapılan bu hazırlıklara dondurulmuş meyve - sebze ve etler de ilave edilmiştir. Geçmişte kış için yapılan hazırlıkların hemen hepsi günümüzde de yapılmaya devam edilmektedir. Ancak tarhana, bulgur, yarma, pekmez ve salça gibi yapılması zor olan yiyecekler yaşlılığın getirdiği zorluklar, hastalıklar nedeniyle ve genç kuşakların pek ilgi göstermemesi, yapımının zahmetli olması gibi nedenlerle genellikle evlerde yapılmamakta, dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

Sonuç

Kırıkkale ilinin yeme içme kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla yapılan bu çalışmanın sonucunda;

- Mutfağın konum olarak değiştiği,
- Yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yeme esnasında kullanılan araç ve gereçler ile yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu, halen yer sofrası kullanıldığı,
- Geçmişte ve günümüzde ev halkı ve misafir için hazırlanan yemek çeşidi sayısının aynı olduğu ancak misafir için öğle yemeklerinde sunulan yiyecek çeşidinde yemeğin yerine daha çok kek, börek ve poğaça türlerinin yapıldığı,

- Kullanılan gıda maddeleri özellikle süt ve süt ürünleri, yumurta ve et ürünleri eskiden yöre halkı tarafından üretiliyorken günümüzde ise insanların hayvancılıktan uzaklaşması, kolaycılığı seçmesi gibi nedenlerden ötürü süt ve süt ürünleri, et ürünleri ve yumurta gibi temel ihtiyaçlarını yöresel marketlerden karşıladıkları belirlenmiştir.
- Yöreye özgü yemeklerin günümüzde de hâlâ yapıldığı, ancak tirit, sütlü aşure, düğünlerde yapılan keşkeği ve doğumlardan sonra kadınlara yapılan bulamaç ve yumurta pişirme geleneğini artık yapmadıkları,
- Yöreye özgü peynir ve yoğurdun günümüzde de hâlâ yapıldığı,
- Yöreye özgü ekmeklerin günümüzde de yapılmaya devam edildiği,
- Özel günlerde yapılan yemeklerin geçmişte ve günümüzde benzerlik gösterdiği ancak düğünlerde yapılan yiyecek ve içeceklerde değişiklikler gözlendiği,
- Geçmişte özellikle kış için hazırlanan yiyeceklerin hemen hepsi evlerde üretilirken, günümüzde bunların çoğunun yine evlerde hazırlandığı ancak salça, bulgur, tarhana gibi yapımı zor olanların satın alındığı saptanmıştır.

Elde edilen bulgular doğrultusunda;

- Yöresel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarımının devam ettirilmesi, yöreye ait gastronomi ürünlerinin standart reçeteye kavuşturulması.
- Yöresel lezzetlerin başka bölgelere tanıtımının yapılması için bu konu ile ilgili yazılı ve görsel materyallerin artırılması,
- Yöreye gelen misafirlerin yöresel yiyecekleri deneyimleyebilecekleri işletmelerin açılması,
- Yeni neslin bu ürünlere olan ilgilerinin artmasında ve sürekliliğinin sağlanmasında büyük katkı sağlayacağı düşünüldüğü için yöre mutfağında kullanılan yöresel ürünlerin, aile sofralarında daha sık yer bulması,
- Özellikle köyde yaşayan bireylerin besin gruplarını kendilerinin üretmesi için belediyeler ve devlet tarafından özendirme çalışmalarının yapılması,
- Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Kırıkkale ve ilçelerinin yöresel yemekleri ile de Gastronomi Turizmi merkezi haline getirilmesi önerilebilir.

KAYNAKÇA

Altın, Y. (2001).Tarih, Kültür, Çevre Kırıkkale. (Birinci Baskı). Ankara: Çetin Ofset Matbaacılık,89.

Anonim, 2019a. URL: http://www.tdk.gov.tr/ErişimTarihi:18.04.2019.

Anonim, 2019b. http://onderseda.blogspot.com/2014/04/essiz-lezzetleriyle-krkkale-mutfag.htmlErişimTarihi17.04.2019.

Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. (1). Ankara: Phoenix Yayınevi, s.125.

Dedeoğlu, A. Ö. ve Savaşçı, İ. (2005). "*Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları:Kadınların Yansıması"*, Ege Üniversitesi işletme Fakültesi Dergisi, 5(1),81.

Fieldhouse, P. (1991). ''Food and Nutrition: Customs and Culture''. New Hampshire, London.

Glaser BG ve Strauss AL. (1967). "The Discovery of Grounded Theory". Aldine de Gruyter, New York.

Göre, S. ve Ekici, S. E.(2010). Kırıkkale Kültür ve Turizm Envanteri. (Birinci Baskı). Ankara: Hazareklam, 221,222.

Güllü, M. ve Karagöz, Ş. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin İncelenmesi: Kırıkkale-Bahşili İlçesi Örneği https://www.researchgate.net/profile/Seyda_Karagoez/publication/327832639_Gastronomi_Turizmi_Kapsaminda_Yoresel_Urunlerin_Incelenmesi_KirikkaleBahsili_Ilcesi_Ornegi/links/5ba7a96e299bf13e6046d81a/Gastronomi-Turizmi-Kapsaminda-Yoeresel-Ueruenlerin-Incelenmesi-Kirikkale-Bahsili-Ilcesi-Oernegi.pdf Erişim Tarihi 15.04.2019.

Kerlinger, F. N. ve Lee, H. B. (1999). "Foundations Of Behavioral Research". Harcourt College Publishers, New York.

Köten, M. ve Ünsal, S. (2014). "*Fırın Yapması*". 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, 607.

Sariye-Akan, L. (2005). *Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Ana Bilim Dalı, Ankara, 7,8.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). "*Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri"*. Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, 600.

Tapper, R. ve Zubaida, S., (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 18.

Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4*(1), 176.

Türk. İ. ve Şahin K., (2003). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürü, Mustafa Kemal Üniversitesi*. Yüksek Lisans Tezi. Sosyal Bilimler Enstitüsü,Hatay, 2.

SÖZLÜ KAYNAKLAR

1. Hanife YILDIRIM – 68 yaşında – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
2. Kezban KARABİNA – 50 yaşında – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
3. Satı YILDIRIM – 70 yaşında - ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
4. Kamile KARABİNA – 68 yaşında – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
5. Perihan KARABİNA – 58 yaşında – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
6. Zühre YEŞİLKAYA –75 yaşında – ile 15.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
7. Zeliha YILDIRIM – 78 yaşında – ile 15.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

8. Hatice ÖZDALMAZ – 80 yaşında – ile 15.04.207 tarihinde yapılan görüşme

9. Esma KARABİNA –80 yaşında – ile 15.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

10. Emlik YEŞİL – 68 yaşında – ile 15.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

11. Gülsüm YEŞİL – 58 yaşında – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

A Field Research on Eating and Drinking Culture of Kırıkkale and its Change

Hüsne DEMİREL

Gazi University, Faculty of Health Science, Ankara/Turkey

Satı KARABİNA

Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Culture is the most important element that enables societies to maintain their existence and distinguish them from other societies. One of the factors that make up the culture is the eating habits. Nutrition is the most basic biological need of the human being (Turk and Sahin, 2003). The nutrition is not only a biological structure that meets the nutritional needs of the body, but also a formation shaped by different geographical, social, psychological, religious. (Fieldhouse, 1986).There is a mutual interaction between nutrition and culture. Man's way of processing the food, the way it consumes, and even decorate it to make it more beautiful, shows that it does not approach food only with a desire to eat (Beşirli, 2012: 125). Eating and society order, the layout of the meal, the language of the food, the relationship with food and other cultural systems, nourishment added into a dish, the food that is eaten at a meal, the system that creates the food, it is possible to define as the food culture (Tapper and Zubaida, 2000: 18). Traditional foods have played a major role in the development of food cultures and eating habits of societies (Köten and Ünsal, 2014) . Turkish culinary culture has created a rich food culture as a result of being affected by many factors such as geographical location, ethnic differences, religious reasons (Dedeoglu & Savaşçı, 2005). This wealth shows itself in abundant, varied dishes. Olive oil and olive oil dishes in Aegean and Mediterranean regions, meat dishes in South Eastern Anatolia Region, pastries in Central Anatolia Region, corn and anchovy in the Black Sea Region are examples of our culinary richness (Sariye-Akan, 2005) .

The local cuisine of Kırıkkale is very rich. In addition to dishes related to agricultural products, vegetables and animal products, pastries also have an important place in Anatolian dishes. We see the same features in Kırıkkale region (Göre ve Ekici, 2010: 221,222).Meat is a nutrient used in the region. Meals are also used as a contribution to. Frying, boiling are common meat dishes in our region (Anonymous, 2019b). Usually, according to the season potato, squash, bean, eggplant, chickpeas, cabbage, leaf stuffed dishes eatable (Gold, 2001: 89). Bread types are also common in the region (Güllü and Karagöz, 2017). However, in the literature, very few written sources have been found for the eating and drinking culture of Kırıkkale region. Therefore, this study was carried out in order to reveal the culinary culture of Kırıkkale province and to explain the change in the kitchen culture from the past to the present.

This study was planned to determine the eating and drinking culture of Kırıkkale province and to reveal the changes that have been occurring nowadays. The population of the research is comprised those, between the ages of 50-80, who were born and raised in Kırıkkale and still reside in Kırıkkale. A semi-structured interview form, one of

the pre-prepared qualitative data collection methods, was used in the collection of data. The answers received for each question in the interview form have been categorized. Then, by using descriptive analysis, the culture of eating and drinking in Kırıkkale and the extent of change in the present day have been evaluated. In the interview form are questions related to general information about the kitchen, the time allocated for preparing and consuming food-beverage, how often meals are eaten, cooking tools - utensils, special day meals, local food types, winter preparedness foods and local cheese and bread varieties.

According to the results of the research, it has been revealed that the cookers and tools used during cooking, the tools used during cooking, and the place where the food was eaten have changed over time, all of the food groups consumed today is consumed in the region in the past, while they were produced by the local people a lot more than it used to, nowadays they are purchased from the grocery store; the region-specific beverages consumed in the past have been replaced by ready-made drinks today. In addition, as a result of the research, the food tools used by the whole family were individualized by keeping up with the developing and changing world. Family members used to eat their meals on the ground table and today a few people continue to eat on the ground table. Most of the time, 3 meals a day are eaten. Kitchens used to be a separate section outside the house, while kitchens are now a separate section inside the house in all houses. In the region, everyone used to make their own bread and today they still make their own bread. The local people cook and share special foods with their relatives on special occasions such as Ramadan, Feast of Sacrifice, Blessed Nights, Muharram and death, as it was in the past. On the other hand, special foods such as puerperal (lohusa) soup were prepared after giving birth in the past and these traditions nowadays still exist. The local cheese is not very diverse, but it has been found that it is still made today. The people of the region stated that they generally made all the dishes, but not tirit (boiled minced meat sauce poured on diced stale bread), Ashura with milk (aka Noah's pudding), the keshkek (a dish of mutton or chicken and coarsely ground eat) made in wedding ceremonies and bulamaç (a thick soup made with flour), egg cooking tradition for the women any more. They said over time the culture of food has changed and some food is no longer made to be forgotten.

In the direction of the findings obtained;

In order to continue the transfer of local tastes to future generations and to promote these delicious tastes to other regions, it could be recommended to increase the written and visual materials related to this issue, to include more district and village centers in other studies with this region, especially to perform incentives by the municipalities and the state for the people living in villages to produce the food groups themselves, and to make Kırıkkale and the districts of the regional cuisine with a rich culinary culture gastronomy tourism center.