



## Türk Mutfağında Yemek Kültürü ve Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri Örneği (A Research on Food Culture and Food Rituals in Turkish Cuisine: The Case of the Provincial Directorate of Culture and Tourism Websites)

\* Sibel ÖNÇEL<sup>a</sup> , Hasan Coşkun BOZ<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Türkiye

<sup>b</sup> Bahçeşehir University, School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 23.03.2023

Kabul Tarihi: 28.04.2023

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Yemek ritüelleri

Mutfak kültürü

Yerel mutfak

Türk Mutfağı

### Öz

Yemekle ilişkili davranışlar ve değerler coğrafyalar ve toplumlar arasında farklılık gösterir. Bu farklılaşmalar mutfak kültürünün zenginleşmesine katkıda bulunur. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Türk Mutfağındaki yemek ritüellerinin tespit edilmesi amacıyla yapılan bu çalışmada, araştırma evreni Türkiye'deki 81 ilin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (İKTM) web siteleri olarak belirlenmiştir. Konu ile ilgili 30 ilin web sitesinden elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuş ve tespit edilen yemek ritüelleri alanyazındaki çalışmalardan da yararlanılarak 4 kategori altında ele alınmıştır. Bunlar geçiş dönemi ritüelleri, ağırlama ve uğurlama ritüelleri, özel gün ve kutlama ritüelleri, dinî gün ve bayram ritüelleridir. Araştırma bulgularına göre en sık ve ortak görülen yemek ritüelleri cenazelerde helva kavrulması ve yeni doğum yapmış annelere lohusa şerbetinin hazırlanmasıdır. En fazla veriye ulaşılan ritüel kategorisi geçiş dönemi, en az veriye ulaşılan kategori ise ağırlama ve uğurlama ritüelleridir. İKTM web sitelerinin yemek ritüelleri ve yemek kültürü konularındaki bilgileri ziyaretçilerine aktarmada yetersiz kaldığı sonucuna ulaşılmıştır.

### Keywords

Gastronomy

Food rituals

Culinary culture

Local cuisine

Turkish Cuisine

### Abstract

Behaviors and values associated with food differ across geographies and societies. These differentiations contribute to the enrichment of the culinary culture. This study conducted to determine the food rituals in Turkish Cuisine. The research universe was determined as the websites of the Provincial Directorate of Culture and Tourism (PDCT) of 81 provinces in Turkey. The data obtained from the websites of 30 provinces subjected to content analysis and the identified food rituals grouped under 4 categories: transition period rituals, hospitality and farewell rituals, special day and celebration rituals, religious holiday rituals. According to the findings, the most common meal rituals are roasting halvah at funerals and preparing puerperal sherbet for mothers who have just given birth. The ritual category with the most data is the transition period, and the least data is in the hospitality and farewell rituals. It concluded that PDCT websites are insufficient in conveying information about food rituals and food culture to their visitors.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: sguler@anadolu.edu.tr (S. Önçel)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1232