



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^a , Hasan Coşkun BOZ^b

^a Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Türkiye

^b 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

GİRİŞ

Yemek toplumların kültürleri için oldukça önemli bir yeri olan somut kaynaklardan birisidir (Beşirli, 2010). Sağlık, üreme ve hayatın devamı için gerekli biyolojik ihtiyaçların karşılanmasıyla beraber yemek, yaşanan yörenin dinî ve kültürel, ekonomik ve sosyal özellikleriyle bağlantılı bir kodlama sistemidir (Öğüt Eker, 2018). Yiyeceklerin seçiminden hazırlanma biçimlerine, bileşimlerinden sunulacakları kaplara ve sunuldukları oturma düzenine kadar olan davranış ve tercihlerin hepsi bir sosyal gruba bağlılığın belirleyicisidir (Beşirli, 2011; Tez, 2012). Yemek, statünün müzakere edilebileceği bir araçtır. Bu nedenle yemekler, sınıflandırılan bir olgu olduğu kadar aynı zamanda bir sınıflandırma uygulamasıdır (Jansen, 1997). Neredeyse her toplum belirli ritüellerle ve törenlerle kültüründe yemeğe yer vermektedir dolayısıyla yemek toplumsal bütünleşme ve dayanışmanın bir aracıdır (Sağır, 2012).

Yemek olgusu kültürdeki bu önemli yerini toplumdaki yemek ritüelleri üzerinden gösterir. Yemekli ritüellerde hazırlanan ve tüketilen yemekler toplulukların somut kültürlerinin ve kültürel miraslarının bir parçası olarak kabul edilmektedir (Murtezaoğlu, 2012). Düğün, eğlence, ağırlama, sünnet ve dini bayramlarda gerçekleştirilen ritüeller yemek kültürüyle aynı doğrultuda gelişip toplumsal bir iletişim ağı oluşması noktasında topluma katkı sağlayan bir işleve sahiptir (Sağır, 2012; Murtezaoğlu, 2012). Örneğin, Amerika Birleşik Devletleri ve Kanada’da her yıl hasat zamanını kutlama amacıyla Şükran Günü’nde Hindi yenmesi bu ülkelerde yaygın olarak görülen bir yemek ritüelidir (Wikipedia, 2022). Türkiye’de ise muhtelif peygamberlerin mucizelerinin gerçekleştiği veya Hz. Muhammed’in torunu Hz. Hüseyin’in Kerbela Çölünde şehit edilmesinin anılması gibi kökenine dair birçok farklı rivayet bulunan aşure, her yıl Muharrem ayının 10. gününde pişirilen ve dağıtılan bir yemek olması açısından önemli bir ritüeldir (Özlü, 2014). Genel olarak yemeğin ve yemeğin bir parçası olarak yemek ritüellerinin kültür için oldukça önemli bir kavram olduğu söylenebilir. Kültüre ait bu ritüellerin kayıt altına alınması, kültürel mirasın korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bilinirliğinin artması noktasında önemli bir uygulamadır. Bu noktada kamu kurum ve kuruluşları başta olmak üzere çeşitli paydaşlara görev düşmektedir.

Yukarıdaki bilgilerden hareketle bu çalışmanın amacı, yemek ritüellerinin aktarılmasındaki paydaşlardan birisi olan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (İKTM) veri tabanlarında yemek ritüelleriyle ilgili bilgilerin tespit edilmesidir. Bu veriler incelenirken İKTM web sitelerindeki başlıklar taranmış ve bu başlıklardaki kaynaklar incelenmiş farklı web sitelerine yapılan yönlendirmeler araştırmaya dahil edilmemiştir.

Kavramsal Çerçeve

Türk mutfağında yemek ritüelleri

Türk Mutfağında yemek ritüelleri üzerine yapılan çalışmalara bakıldığında çalışmaların Halkbilimi, Antropoloji, Sosyoloji, Gastronomi gibi çeşitli sosyal bilim alanlarından yapıldığı görülmektedir. Bu çalışmalarda çoğunlukla belirli veya sınırlı bir yörenin özel günleri ve törenlerdeki yemek kültürü ve yemek ritüellerinin ele alındığı tespit edilmiştir. Alanyazında yapılan bu çalışmalar; Adıgüzel (1997), Artun (2001), Çetin (2008), Güler (2010), Yalçın Çelik (2010), Güldemir ve Işık (2011), Sağır (2016), Sezgin ve Onur (2017), Çiftçi (2019), Erol ve Alaşhan (2020), Fidan ve Özcan (2019), Çınar vd. (2021) ve Üzülmüş ve Onur (2021) olarak sayılabilir.

Adıgüzel (1997) çalışmasında Azerbaycan ve Erzurum’da gerçekleştirilen düğün geleneklerini ele almış ve bu çalışma kapsamında iki kültürde de ortak olan ritüellere değinmiştir. Bu ritüellerden yemekle ilgili evlilik sürecinde kız istemesinden sonra nişanda şerbet ikramı yapıldığı bilgisini aktarmıştır.

Artun (2001) Adana’da özel gün ve törenlerdeki yemek kültürlerini araştırdığı çalışmasında bölgedeki yemek ritüellerine dair çeşitli bilgiler aktarmıştır. Çalışmasında Adana’da yemek ritüellerini, dört kategori altında toplamıştır. Bu kategoriler doğum, evlenme ve ölüm olarak üç aşamada gerçekleşen “Geçiş Dönemine Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü”, “Dini Bayramlar ve Bayram Törenlerinde Mutfak Kültürü”, “Özel Günlere Ait Pratikler ve Mutfak Kültürü” ve “Yağmur Yağdırma Törenlerine Ait Pratikler ve Bunlara Bağlı Adak Yemekleri” ‘dir. Çalışmasında özel günlerde tüketilen yemek ve yiyeceklere yer vermesi; örneğin düğünlerde yüksük çorbası ve davul aşısı yapılması, cenaze törenlerinde ölü helvası yapılması ve ayrıca bu özel günlerde gerçekleştirilen diğer ritüellere dair kapsamlı şekilde bilgi vermesi yönünden önemli bulgular içermektedir.

Yalçın Çelik, (2010) çalışmasında Bolu’nun Mengen ilçesinde özel günlerde tüketilen yemekleri tespit etmiştir. Çalışmada özel gün yemekleri dini bayram ve özel gün yemekleri, aşama törenleri yemekleri, kutlama/uğurlama/karşılama tören yemekleri, mevsimlik bayram ve özel gün yemekleri ve iş/yol yemekleri olarak beş alt başlık çerçevesinde ele alınmıştır. Bu alt başlıklarda ele alınan yemeklerden öne çıkanlar ise Regaip Kandil’inde dağıtılan namaz ekmeği, düğün, nişan ve ölümden de değişmeden yapılan toygırlı çorba, asker uğurlama ve karşılama esnasında yapılan hoşmerim tatlısıdır.

Güler (2010) ise Türk Mutfak Kültürü ve yeme içme alışkanlıklarının Selçuklulardan başlayarak günümüze kadar geçen süreçteki durumunu ortaya koymak amacıyla yaptığı çalışmasında, Türk Mutfağının çok köklü ve geniş bir coğrafyaya yayılmasından ötürü zengin bir mutfak olduğunu, yemeğin çabuk yenmesi, besmele çekilerek yemeğe başlanması ve sofraya duası yapılması gibi alışkanlıkların günümüzde hâlâ devam ettirildiğini aktarmıştır.

Güldemir ve Işık (2011) Nevşehir Mutfak Kültürü’nü inceledikleri çalışmalarında kaynak kişilerle görüşerek yörenin mutfağını çok yönlü olarak ele almışlardır. Çalışma sonucunda Nevşehir’in köklü bir mutfak geçmişine sahip olmakla beraber, klasik Türk Mutfağını da başarılı bir şekilde yansıttığını dile getirmişlerdir. Yörenin yemek ritüellerine de değindikleri çalışmalarında, araştırmacılar bu ritüelleri çoğunlukla geçiş döneminde yapılan yiyecek ve yemekler, kutsal günler, neşeli günler ve istek/dilek sofraları olarak kategorilendirdikleri bölümlerde açıklamışlardır. Bu ritüellerden bazıları; doğumdan sonra doğum yapan kadına badem çorbası yedirilmesi, dış çıkaran bebek için hedik (buğday) kaynatılıp dağıtılması, nişandan sonra üç hafta üst üste cuma geceleri kız tarafının, toplanan akrabalara kahvaltılık ikram etmesi ve erkek tarafının da bu davete katılırken geline çeşitli kuruyemişleri hediye etmesi, cenaze törenlerinde cenaze kalktıktan sonra lokum ve gül suyu ikram edilmesidir.

Bir başka çalışmada Sağır (2016) ölüm ve cenaze törenlerinde yemeğin rolünü ele almış öncelikle kültür içerisinde ölüm olgusunu çok kapsamlı sosyolojik bir perspektiften incelemiştir. Daha sonra yemeğin toplum hayatındaki etkilerini dünya genelinden örneklerle açıklamış ve son bölümde ölüm-yemek ilişkisini irdlemiştir. Bu noktada Türk Kültürü’nden ölüm ve cenaze ritüellerine dair örnekler sunmuş, cenaze törenleri esnasında kurban kesilmesi ve kurban kanının mezara akıtılması, kırk ekmeği yapılması ve dağıtılması, ölü çöreği ve can helvası pişirilmesini bu örneklerden bazıları olarak sıralamıştır.

Ceyhun Sezgin ve Onur (2017) Erzincan’ın düğün yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesini ele aldıkları çalışmalarında, Erzincan yöresinde düğünlerde tüketilen yemekleri iki kombinasyon şeklinde ele almışlardır. Birinci kombinasyonda tüketilen yemekler; yarma çorbası, babukko ve hoşafıtan oluşmakta, ikinci kombinasyonda ise ufak yemekler olarak nitelendirilen bamya, yaprak dolması, üzüm kasefesi, pilav, zerde, kuzu dolması ve sarığırma yemekleri bulunmaktadır.

Çiftçi (2019) ise Afyonkarahisar tören yemeklerinin bilinirliğine dair yürüttüğü çalışmasında yörede düğün, nişan, zinardi, doğum, diş çıkarma, cenaze, gezek gibi çeşitli tören ritüellerinin gerçekleştirildiğini aktarmış bu törenlerde tüketilen bazı yemekleri ise sakala çarpan çorbası, badılcan böreği, Afyon Kebabı, duvaklı (şepitli) hindi ve kaymaklı ekmek kadayıfı olarak sıralamıştır.

Erol ve Alaşhan (2020) ise Nevşehir-Ürgüp yöresinde ikamet eden 25 kadın katılımcı ile yarı yapılandırılmış anket formu kullanarak yüz yüze görüşme yöntemiyle yaptıkları çalışmalarında, Ürgüp yöresinde özel günlerde yapılan yemekleri tespit etmeyi amaçlamışlardır. Elde ettikleri verileri 4 kategoride sınıflandırmış, bu kategorileri kına ve düğün için hazırlanan yiyecek ve içecek ürünleri, sünnet düğünü/mevlidi için hazırlanan yiyecekler, cenaze mevlidi/duası/töreni için hazırlanan yiyecekler ve dini bayramlar için hazırlanan yiyecekler olarak tanımlamışlardır. Bu törenlerde hazırlanan bazı yemekler bulgur çorbası, yaprak sarma, etli bamya, baklava, kıymalı pidedir.

Fidan ve Özcan (2019) Gaziantep'teki özel gün yemeklerini araştırdıkları çalışmalarında bu özel günlerde tüketilen yemekleri, yemeklere ilişkin ritüelleri sınıflandırırken Yalçın Çelik'in (2010) çalışmasını temel almış bu kategorileri Gaziantep'e uyarlamışlardır. Yapılandırılmamış bir mülakat formu aracılığıyla aşçı ve ev hanımı olan 14 katılımcı ile görüşülmüştür. Çalışma sonucunda elde ettikleri bulgulara göre oldukça zengin bir mutfağa sahip olan yörede özel günlerde de çok sayıda yemek ritüeli bulunmaktadır. Bunlar başlıca, düğün gecesi damada yedirilen kabaklama, düğünlerde pişirilen nebeliye çorbası, nişan, söz gibi geçiş dönemlerinde hediye olarak götürülen baklava, bayram günleri hazırlanan yuvalama yemeği, Kurban Bayramı'nda hazırlanan mumbar dolmasıdır.

Üzülmüş ve Onur (2021) ise çalışmalarında Osmaniye mutfak kültürü içerisinde yer alan yemek ritüellerini incelemiş ve bu kapsamda 18 katılımcı ile telefonla görüşmüşlerdir. Araştırma sonucunda yemek ritüellerini geçiş döneminde yapılan, mevsimlik özel günlerde yapılan, uğurlama günlerinde yapılan ve dinî bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller olarak dört kategoriye ayırmışlardır. Çalışmada geçen bu yemeklerin bazıları ise yüksük çorbası, patlıcan tava, sac kömbesi, pilav üstü et kavurma, asıda (bulamaç), akıt, tavuk doldurma, etli kömbe, zorkun tava ve doğrambaçtır.

Alanyazından hareketle çalışmalara bakıldığında, Türkiye genelinde ve iller bazında yemekli ritüellere ilişkin çalışmaların sayısının görece olarak az olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Son yıllarda teknolojinin gelişmesi ile birlikte yoğun bir şekilde kullanılan internet sayesinde illere ait yiyecek içecek kültürüne İKTM siteleri aracılığıyla ulaşılması söz konusudur. Bu çalışmada, önemli bir görevi yerine getiren İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin ülkemizin mutfak ritüellerinin İKTM siteleri üzerinden incelenmesi ve bilgilerin ortaya çıkarılması ile çalışmanın alanyazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yöntem

Araştırma kapsamında kullanılan veriler İKTM web siteleri ve bu sitelerdeki ikincil kaynaklardan elde edilmiştir. Kaynakların incelenmesinde nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Doküman analizi yazılı belge ve verilerin içeriğinin detaylı ve sistemli bir şekilde ele alınarak incelendiği bilimsel araştırma yöntemidir (Wach, 2013). Verilerin analizi noktasında içerik analizi tekniği kullanılmıştır. İçerik analizi araştırma verilerinin analizi yapılırken kullanılan sistematik ve tekrarlanabilir bir araştırma tekniğidir (Krippendorff 2004).

Araştırma evrenini Türkiye'deki 81 ilin İKTM web sitelerindeki veriler oluşturmaktadır. Araştırmada hedef evrendeki tüm kütleye (web sitelerine) ulaşıldığı için örneklem seçim yöntemi kullanılmamıştır. Buna karşın

yürütülen araştırma sonucunda yemek ritüellerine ilişkin 81 İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sitesinin yalnızca 30’unda konuyla alakalı verilere ulaşılabilmektedir. Araştırmaya konu olan bu veriler İKTM web sitelerinden 20 Mart-15 Mayıs 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. İKTM web sitelerinde ortak kullanılan bir ara yüz olmadığı için araştırma verileri sitelerdeki tüm başlıklar ve sekmeler, web sitelerde yer alan elektronik olarak bulunan kültür ve yemek kitapları incelenerek toplanmıştır. Araştırma kamunun erişimine açık olan ikincil kaynaklar aracılığı ile yürütüldüğünden ve araştırmanın insan katılımcı/denek içermemesi nedeniyle etik kurul iznine ihtiyaç duyulmamıştır. Araştırmadaki elde edilen verilerin geçerliliği ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla uzman görüşüne başvurulmuş ve bu doğrultuda uzmanlar verilerin alanyazınla uyduğuna ve yapılan kategorilendirmelerin uygun olduğunu bildirmişlerdir. Zaman ve kaynak etkinliği gözetildiği için çalışmada kullanılan veriler yalnızca İKTM web sitelerinden derlenmiş Valilik, belediye veya ilçe belediyeleri web siteleri için içerik taraması yapılmamıştır. Bu durum ise çalışmanın sınırlılığı olarak değerlendirilebilir.

Bulgular ve Tartışma

Araştırmada elde edilen verilere göre göze çarpan ilk sonuç verilerin dizinlenmesi noktasında İKTM sitelerinde ortak bir şablonun olmadığıdır. Kimi müdürlükler yemek ve yemek ritüellerine ilişkin bilgileri “Kültür” veya “Kültürel Detaylar” sekmesi altında listelerken, diğer iller “ne yenir?”, “yöre mutfacı”, “... kültüründen örnekler” gibi farklı sekmelerin altında listelemektedir. Bu düzensiz yapı ise iller veya yemek ritüelleri hakkında bilgi edinmek isteyen ziyaretçilerin bilgiye ulaşmasının önünde engel oluşturmakta ve süreci zorlaştırabilmektedir. Araştırma sonucu elde edilen verilerin web sitelerinde hangi sekme/başlık altında listelendiği Tablo 1’de kategorilendirilerek daha ayrıntılı olarak gösterilmiştir.

Tablo 1. Yemek Ritüellerini Listeledikleri Sayfalara Göre İKTM Siteleri

“Kültür ve Kültürel Detaylar” Sekmesinde Listeleyen İller	“Turizm Perspektifiyle” Listeleyeni İller (Ne yenir ne alınır?)	“İl Mutfacı” Olarak Listeleyeni İller	Diğer Kategorilerde Listeleyeni
Antalya, Bolu, Burdur, Eskişehir, Giresun, Kırklareli, Kütahya, Malatya, Kahramanmaraş, Mardin, Rize, Samsun, Siirt, Tekirdağ, Osmaniye	Çorum, Mersin, Kayseri, Sakarya, Kilis	Elâzığ, Hakkâri, Konya, Niğde, Sivas	Afyonkarahisar, Amasya, Kars, Çankırı, Şanlıurfa

İKTM siteleri bölgeler olarak ele alındığında, yemek ritüellerinin genel olarak en fazla Karadeniz bölgesinin altı ilinde (Amasya, Bolu, Çorum, Giresun, Rize ve Samsun) görüldüğü tespit edilmiştir. Karadeniz bölgesinde görülen bu ritüeller başlıca düğün yemekleri, misafir yemekleri, ölü yemekleri, Ramazan Bayramı ve Kandil’dir. Karadeniz bölgesinde Amasya farklı ritüellere sahip olması bakımından ön plana çıkmaktadır. Amasya’da ipekböcekçiliğinin yapıldığı köylerde görülen barama ritüeli yöre kültüründeki zengin yemek ritüellerine örnektir. Bu özel etkinlikte bağlanma evresi sona erip toplanma aşamasına gelen baramalar (kozalar) için hane sahibi konuklarını çağırır, imece usulü ellenerak heğlere (sazdan yapılan sepet) konan baramalar pazara gönderilir. Daha sonra hane sahibi imeceye katılan konuklara ziyafet düzenler. Bu ziyafetlerde tef, ud ve keman çalınır. Sofranın zenginliği davet sahibinin maddi gücüne göre değişse de temel değişmeyen yemekler bakla dolması ve battır (amasya.ktb.gov.tr).

Yemek ritüelleri konusunda en az veriye sahip olan Marmara bölgesi, 3 ili ile (Kırklareli, Sakarya, Tekirdağ), toplam 8 ritüele sahiptir. Bu ritüellerden bazıları, özel günlerde uhut tatlısının yapılması, düğünlerde papaz yahnisi yemeğinin yapılması, yağmur duaları sırasında hoşmerim tatlısının hazırlanmasıdır. Karadeniz ve Marmara bölgeleri

dışında İKTM sitelerinde bulunan ritüel sayısı; Ege bölgesi 2 il 16 ritüel, Doğu Anadolu bölgesi 4 il 16 ritüel, Akdeniz bölgesi 5 il 9 ritüel, İç Anadolu bölgesi 6 il 9 ritüel şeklindedir. (Tablo 2.)

Türk mutfak kültüründe özel günlerde gerçekleştirilen yemek ritüelleri alanyazın taramasında da verildiği üzere oldukça çeşitlidir. Bu ritüeller düğün, ölüm, doğum, sünnet, ramazan, zinardı, barama, el öpme-çeyiz indirme, elçi gitme-söz kesme, bağ bozumu, oğlan kınası, güveyi koyma, Hıdırellez, Mevlit şeklinde sayılabilir. Dolayısıyla tüm bu ham verileri bir tabloda göstermek okuyucular açısından karmaşaya yol açacağı için alanyazından hareketle veriler 4 temaya ayrılmıştır. Temalar oluşturulurken Üzülmüş ve Onur (2021)'un çalışması temel alınmıştır. Araştırmacıların oluşturdukları bu temalar eldeki verilerin daha iyi ifade edilebilmesi amacıyla değişiklikler yapılarak dört başlık altında ele alınmıştır. Bu temalardan ilki doğum, evlenme ve ölüm olarak temelde üç aşamada gerçekleşen fakat insanın gelişimini konu alan, doğum, diş çıkarma, sünnet, nişan, evlilik, düğün, ölüm gibi evreleri kapsayan “Geçiş Dönemi Ritüelleri” dir. Davet, ziyafet, şölen, ağırlama ve uğurlama, askere gitme-dönme, hacca gitme-dönme gibi olayları kapsayan ritüeller “Ağırlama ve Uğurlama Ritüelleri” adlı ikinci temayı oluşturmaktadır. Farklı bölgelerin cıgor, Hıdırellez, Nevruz, bağ bozumu, gezek, barama gibi yöresel kutlamalarını içeren ritüeller “Özel Gün ve Kutlama Ritüelleri” olarak temalandırılmıştır. Son olarak Kandil, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, iftar, sahur, mevlit gibi dini ritüeller ise “Dini gün ve Bayram Ritüelleri” kapsamında ele alınmıştır. Bu kategoriler ışığında Türk Mutfağına ait İKTM web sitelerinden elde edilen yemek ritüelleri bölgelere göre dağılımıyla birlikte Tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2. Türk Mutfağına Ait Yemek Ritüellerinin Sınıflandırılması

Bölgeler ve İller	Geçiş Dönemi Ritüelleri	Ağırlama ve Uğurlama Ritüelleri	Özel Gün ve Kutlama Ritüelleri	Dini Gün ve Bayram Ritüelleri	Toplam
Akdeniz Bölgesi					9
Antalya	X	X	X	X	
Burdur			X		
Mersin				X	
Kahramanmaraş	X			X	
Osmaniye	X				
Doğu Anadolu Bölgesi					8
Elâzığ	X	X		X	
Hakkâri	X			X	
Kars	X				
Malatya	X		X		
Ege Bölgesi					6
Afyonkarahisar	X	X	X		
Kütahya	X	X		X	
Güneydoğu Anadolu Bölgesi					7
Mardin	X			X	
Siirt			X		
Şanlıurfa	X	X		X	
Kilis				X	

Tablo 2. Türk Mutfağına Ait Yemek Ritüellerinin Sınıflandırılması (devamı)

İç Anadolu Bölgesi					9
Çankırı	X	X	X		
Eskişehir	X				
Kayseri				X	
Konya		X			
Niğde	X			X	
Sivas	X			X	
Karadeniz Bölgesi					14
Amasya	X	X	X	X	
Bolu	X				
Çorum	X				
Giresun	X				
Rize	X		X	X	
Samsun	X	X	X	X	
Marmara Bölgesi					7
Kırklareli	X		X	X	
Sakarya	X	X	X		
Tekirdağ				X	
Toplam	23	9	11	17	

Geçiş Dönemi Ritüelleri**Akdeniz Bölgesi**

Bölgedeki geçiş dönemi ritüelleri Kahramanmaraş ilinde doğum yapan kadınlara lohusa şerbeti içirilmesi, bebeğin ilk dişi çıktıktan sonra hedik buğdayının kaynatılıp dağıtılması, ölünün ardından helva kavrulması, düğünlerde ekşili et kabağı sulusu ve döğme pilavının yapılmasıdır. Antalya’da düğün ve cenazelerde helva dağıtılması, Osmaniye’de ise düğünlerde döş doldurması ve tavuk doldurması yemeklerinin yapılması bölgede tespit edilen diğer geçiş dönemi yemek ritüelleridir.

Doğu Anadolu Bölgesi

Elâzığ, Hakkâri, Kars ve Malatya illerinde geçiş dönemine ait ritüeller tespit edilmiştir. Bu illerde gerçekleştirilen yemek ritüelleri ölünün ardından helva, güveç pilav, lahmacun yapılması, düğünlerde dolma, sarma su böreği ikramı (Elâzığ), bölgeye özgü bir yemek olan kıris yemeğinin yapılması (Hakkari), elçi gitme-söz kesme aşamalarında damat tarafının gelin evine şeker ve meyve götürmesi, gelin evinin ise damat tarafını ağırlayıp yemek ikram ettiği atlı çayı adı verilen çay ve yemek ikramını yapması (Kars), doğum yapan kadına herle (kuymak) yedirilmesi, ölünün ardından kırk yemeği veya can aşısı olarak adlandırılan yemeğin dağıtılması, düğünlerde tirit ve cacık yemeğinin yapılıp gelenlere ikram edilmesi (Malatya) olarak tespit edilmiştir.

Ege Bölgesi

Geçiş dönemi yemek ritüelleri incelendiğinde literatürde Çiftçi (2019) ‘nin yaptığı çalışmada yer alan verilerin İKTM web sitesinde de yer aldığı görülmektedir. Afyon ilinde özel günlerin genelinde sıra yemeği verilmesi (yörede takım düzme olarak da bilinir) geleneğinin uygulandığı tespit edilmiştir. Yemeklerin sıra yemeği ve pilav takımı olarak iki ayrı menü şeklinde sunulduğu bu gelenekte, sayıları 15-20 kişi aralığında değişen gruplara 15 çeşit yemek sırayla ikram edilmektedir. Et ve tatlı yemeklerinin dörder çeşit olması dışında diğer yemekler ve çeşitler davet

sahibinin tercihine bağlıdır. Bu sıra yemeklerinde yapılan bazı yemekler, pirinç çorbası, çörek ve kaymaklı palize tatlısı, Afyon Kebabı, patlıcan musakka, güllaç ve bamyadır. Bunun dışında düğün öncesi düzenlenen “Oğlan Kınası Daveti” de evlilik yolundaki erkek ve arkadaşlarının düzenlediği bir yemek davetidir.

Kütahya’da ise doğum yapan kadına lohusa şerbeti içilmesi, düğünlerde Kütahya güveci, çevirme çorba, pilav, su böreği, etli yaprak sarma yemeklerinin hazırlanması, ölünün ardından helva pişirilmesi ritüelleri bulunmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Bölgede yalnızca Mardin ve Şanlıurfa’da geçiş dönemi yemek ritüelleri bilgilerine ulaşılmış, ulaşılan bu veriler ise oldukça sınırlıdır. Mardin’de tüm özel günlerde Kiliçe Çöreği’nin yapılması, Şanlıurfa’da ise düğünlerde kuzu içi, üzlemeli pilav ve zerde, cenazelerde ise kıymalı ekmek, mırza ve çeşitli kebabların yapılması tespit edilen ritüellerdir.

İç Anadolu Bölgesi

Eskişehir’de düğün yemeklerinin sonunda bamya çorbası dağıtılması, Niğde’de düğünlerde eşgili (ekşili) kabak ve halva (helva) yapılması, Çankırı’da ise mantı veya yayla çorbası, göveç, zeytinyağlı yaprak veya lahana dolması, gömme, salata ve cacık, hoşaf ve biber dolmasından oluşan düğün yemeklerinin ikram edilmesi karşılaşılan geçiş dönemi ritüellerdendir.

Karadeniz Bölgesi

Karadeniz bölgesi geçiş dönemine ait ritüeller açısından oldukça zengin bir kültüre sahiptir. Amasya ilindeki velime yemeği (Guya Önü) ritüeli bunlardan birisidir. Gerdeğe girecek eşler arasında gerçekleşen bu ritüelde, bir tepsi üstüne 3 ana yemek (bütün et, pilav, tırtıl baklava) koyulur zıfak odasının girişinde geline teslim edilir ve gelin bu tepsiyle birlikte odaya girer. Amasya’da görülen gelin hamamı yemeği töreni ise evlilik çağındaki kadının bedensel kusurunun olmadığını erkek tarafına ve akrabalarına ispat etmek için düzenlenir ve hamamda gerçekleşen bu ritüelde müzik eşliğinde tüketilen yiyecekler arasında bakla dolması, cevizli poğaç ve bat bulunur. Bolu’da ekmek atımı geleneğine rastlanılmıştır. Bu gelenek ise Yalçın Çelik (2010) ‘in çalışmasında geçen gelenek ile benzerlik göstermektedir. Yalçın Çelik (2010) bu geleneğin Regaip Kandili’nde gerçekleştirildiğini aktarmış fakat İKTM ise düğünlerin başlangıcında gerçekleştirildiğini belirtmiştir. Bunların dışında bölgedeki diğer geçiş dönemi yemek ritüelleri, düğünlerde düğün çorbası, yahni, pilav, su böreği ve baklavanın hazırlanması (Çorum), kaynananın damat için yaptığı ve gelinin eve dönerken bohçayla götürdüğü enişte lokumunun hazırlanması, düğünlerde Laz böreği yapılması (Rize), çocuğun aç gözlü olmaması için doğumdan sonra evde bulunanlara yemek ikram edilmesi (Giresun,) cenazelerde helva, doğumlardan sonra lohusa şerbeti tüketilmesi (Samsun) şeklinde tespit edilmiştir.

Marmara Bölgesi

Kırklareli ve Sakarya illerinde geçiş dönemi ritüellere ilişkin, düğünlerde papaz yahnisi ve tas kebabının hazırlanıp ikram edilmesi (Kırklareli) ve Çerkez tavuğu, dartılı keşkek yemeğinin hazırlanması (Sakarya) elde edilen sınırlı verilerdendir.

Ağırlama ve Uğurlama Ritüelleri

Akdeniz Bölgesi

Ağırlama ve uğurlama ritüellerine ilişkin Antalya’da misafir ağırlarken kömbe yemeğinin yapıldığına ilişkin bilgi yer almaktadır.

Doğu Anadolu bölgesi

Elazığ’da Ağırlama ve uğurlama ritüellerine ilişkin hacdan dönen hacılar için kurban kesilmesi ve bu kurban etinden çeşitli yemekler yapılarak misafirlere ikram edilmesi geleneği yaygındır. Hacılar evlerine gelen misafirlere zemzem, Mekke hurması, misvak gibi dinî değeri de olan yiyecekler ikram ederler. Gelen misafirler genelde eli boş gelmez, baklava, dolanger (burma tatlısı) ve börek çeşitleri getirirler.

Ege Bölgesi

Ağırlama ve uğurlama ritüelleri olarak Afyon’da hacca gidilmeden önce ve döndükten sonra pilav, börek ve hoşaf ikram edilmesi, Kütahya’da ise hacca ve askere gideceklerin evinde “dökülmek” adı verilen pilavın yapılması, hacdan dönenin ise gelenlere hurma ve zemzem dağıtması karşılaşılan ritüellerdir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Şanlıurfa ilinde hacı adaylarına gitmeden önce ve döndükten sonra davet verilerek bu davette iç pilav ve zerde yemeklerini hazırlamak yörenin yemek ritüelidir. Diğer bölge ve illere paralel olarak hacılar gelen misafirlere hurma ve zemzem ikram eder.

İç Anadolu Bölgesi

Bölgede görülen ağırlama ve uğurlama ritüelleriyle ilgili edinilen sınırlı bilgiler Konya ilinde ziyafetlerde konuklara su böreğinin ikram edilmesi ve Çankırı ilinde davetlerde sıra yemeği ikram edildiği bilgisidir.

Karadeniz Bölgesi

Ağırlama ve uğurlama ritüellerine ilişkin verilere yalnızca Amasya ve Samsun illeri için ulaşılabilmektedir. Amasya’da diğer illerden farklı olarak Hacı Yolluğu adı verilen bir ritüel bulunmaktadır. Bu ritüelde hac yolculuğuna çıkacak adaylara yol şartları zorlu olduğu için bozulmaya dayanıklı yiyecekler azık olarak hazırlanır. Başka yörelerde kısırtma olarak da bilinen iki peksimet parçası arasına çifte kavrulmuş lokum konularak yapılan tatlının hediye olarak sunulduğu bilgisine ulaşılmıştır. Şehir dışından yatılı olarak gelen misafirlerin ağırlanmasında toyka çorbası, bütün et, pirinç pilavı, sinisu böreği, bamya ve tatlıdan oluşan menünün hazırlandığı ritüel ise ağır misafir yemeği olarak bilinir. Ağır misafir yemeği menüsüne hurma ve zemzem suyu da eklenerek bu menü hacı karşılama yemeği olarak hacdan gelenlere hazırlanır.

Marmara Bölgesi

Geçiş dönemi ritüelleri kapsamında Sakarya bölgesinde hazırlandığı yukarıda aktarılan Çerkez tavuğu misafir ağırlamalarında ve diğer özel günlerde sıklıkla yapılan bir yemek olup ağırlama ve uğurlama ritüellerine ilişkin bölgeden elde edilen tek bilgidir.

Özel Gün ve Kutlama Ritüelleri

Akdeniz Bölgesi

Antalya ve Burdur illerinde özel gün ve kutlama ritüellerine ilişkin Antalya’da helvanın hazırlanması, Burdur da ise bağ bozumu döneminde testi kebabının pişirilmesidir.

Doğu Anadolu Bölgesi

Bölgede bu kategoride yalnızca Malatya ilinden verilere ulaşılmış, bu ritüellerse Hıdırellez’de kömbe ve sehen kesmesi yemeklerinin en az yedi komşuya dağıtılması ve yeni bir işe başlanıldığında kömbe yapılarak komşulara ikram edilmesi olarak saptanmıştır.

Ege Bölgesi

Gezek, Ege yemek kültüründe önemli bir yere sahip ritüellerinden birisidir. Afyon’da yöre halkının sosyal hayatında dayanışma ve yardımlaşma noktalarında önemli bir yere sahip olan bu toplantı-etkinlikler başka illerde “gün” diye adlandırdığımız etkinliğin bu yöredeki adıdır. Gezeklerde yemek oldukça önemli olup, Afyon’da bu etkinliklerde sıra yemeği ikram edilmekte, bu yemekler ise diğer özel günlerde de bulunan pirinç çorbası, bütün et, musakka, Özbek pilavı, börek ve ağzı açık, bükme, hoşaf, zeytinyağlı dolma, kaymaklı ekmek kadayıfı, su muhallebisi, kaymaklı elma tatlısı, baklava bamyası ve mevsim meyvesidir. 1930-1940 yıllarında gezeklerde hindi kesilmesi adeti de bulunup günümüzde bu ritüel yitirilmiştir. Bu özel günde sıra yemeklerinden hariç tüketilen en önemli yemekler “tel helva” ve “arabaşı” yemekleridir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Bölgenin özel gün ve kutlama ritüelleri kapsamında yalnızca Siirt iline ait verilere ulaşılmış bölgede gerçekleştirilen ritüelin ise Cıgor adı verilen bayramda bumar-cokat ve pekmez tatlısı yemeklerinin hazırlanması olarak tespit edilmiştir.

İç Anadolu Bölgesi

Çankırı ilinde geçiş dönemi ritüellerinde görülen takım yemeği geleneği özel günlerde de yaygın olarak görülen bir ritüeldir. Yenilen yemekler ise düğün ve davetlerde sunulan menüyle aynıdır.

Karadeniz Bölgesi

Karadeniz bölgesi’nde özel gün ve kutlama ritüelleri kapsamında Amasya ilinde Barama Yemeği ritüeline rastlanmıştır. Bu gelenek önceleri İpek böcekçiliği yapmış olan köylerden miras kalmıştır. Geleneğe göre koza bağlanma evresi sona erdiğinde, kozaların toplanması için ev sahibi konuklar çağırır, kozalar imece usulü toplanır, barama (koza) pazarına gönderilirdi. Ev sahibi de imeceye katılanlara yemek ikram ederdi. Bu kapsamda hazırlanan ve tüketilen yemekler ise bakla dolması ve Bat (bir nevi çiğ yaprak sarması) olurdu. Rize ilinde özel günlerde Laz böreği yapıldığı, Samsun’da ise Nevroz’da “S” harfi ile başlayan yiyeceklerin (süt, simit, su böreği, sarımsak, soğan vb.) tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır. Bu geleneğin sebebine dair bir bilgiye ulaşılamamıştır.

Marmara Bölgesi

Kırklareli ve Sakarya illerinden elde edilen bilgilere göre bölgedeki özel gün ve kutlama ritüelleri Hıdırellez’de Hıdırellez kuzusu (kuzu kapama) yemeğinin yapılması (Kırklareli) ve özel günlerde Çerkez tavuğu, dartılı keşke ve uhut tatlısının yapılması (Sakarya) olarak tespit edilmiştir.

Dinî Gün ve Bayram Ritüelleri

Akdeniz Bölgesi

Bölgede görülen dinî gün ve bayram ritüelleri Antalya’da kandillerde kömbe dağıtılması, Mersin’de Ramazan ayında kerebiç tatlısının yapılması, Kahramanmaraş’ta ise Ramazan ayında dövme pilavının yapılması; mevlitlerde ise çörek ve lokum dağıtılması olarak tespit edilmiştir.

Doğu Anadolu Bölgesi

Bölgedeki iller arasında yalnızca Elazığ’a ait dinî gün ve bayram ritüellerine ulaşılmış, burada elde edilen bilgiler ise bayramlarda içli köfte, Harput köfte, dolma, yaprak sarması yemeklerinin yapılması ve yağmur duası sırasında karışık pilav yemeğinin dağıtılması olarak tespit edilmiştir.

Ege Bölgesi

Kütahya ilinden elde edilen bilgiler ışığında yöredeki dinî gün ve bayram ritüelleri Ramazan ayında börek, tirit ve cevizli yufka tatlısı, baklava, pilav, su böreği, göveç tutmaç, belirgat, kapama, börek, curuklama, ıspanaklı şibit, kıymalı kapama yemeklerini yapılması ve tüketilmesidir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Bölge illerinde Mardin’de diğer özel günlerle beraber Noel, vaftiz ve paskalya başta olmak üzere dinî günlerde kiliçe çöreğinin yapılması, Şanlıurfa’da dinî günlerde tirit, bayramlarda ise külünce, zerde ve ciğer kavurması hazırlanması, Kilis’te Ramazan Bayramı’nda orman (et yemeği), kızartma (et yemeği) ve yoğurtlu köfte yemeklerinin hazırlanması tespit edilen dinî gün ve bayram ritüelleridir.

İç Anadolu Bölgesi

Kayseri, Niğde ve Sivas dinî günlerde tüketilen yemeklere ilişkin verilere ulaşılan illerdir. Kayseri’de Kurban ve Ramazan gibi dinî bayramlarda bayram yahnisi, Niğde’de Ramazan’da kuru zerdali kavurması, Sivas’ta ise bayramlarda üzümlü çorba ve almalı pilav pişirilmesi karşılaşılan dinî gün ve bayram ritüelleridir.

Karadeniz Bölgesi

Bölgede ilgili başlık altında görülen ritüeller Rize’de dinî bayram ve Ramazan aylarında pepeçura tatlısının hazırlanması, Samsun’da Ramazan Bayramı’nda revani ve güllaç, kandillerde helva pişirilmesi, muharrem ayında ise aşure dağıtılmasıdır.

Marmara Bölgesi

Tekirdağ iline ilişkin elde edilen veriye göre bölgede Kurban Bayramı’nda Ciğer Sarma yemeğinin yapılması ilin dinî yemek ritüelidir.

Sonuç ve Öneriler

Türk Mutfağındaki yemek ritüellerini tespit etmeyi amaçlayan bu çalışmada araştırma sonucunda 81 ilin İKTM web sitelerinin yalnızca 30'unda yemek ritüelleriyle ilgili bilgilere ulaşılabilmektedir. Araştırma bulgularından hareketle genel yemek ritüellerine bakıldığında veri içeren 30 ilin 23'ünün doğum, evlilik ve ölüm gibi olaylar çerçevesinde şekillenen geçiş dönemine ait veri içermesi Türk Mutfağında geçiş dönemi ritüellerinin önemli bir ortak değer olduğunu destekler niteliktedir. Bu ritüellere örnek olarak doğum yapan anneye lohusa şerbetinin hazırlanması ve misafirlere ikram edilmesi, dış hediğinin (buğdayı) kaynatılıp dağıtılması, düğünlerde yörelerin kendine özgü yemek ve hamur işlerinin hazırlanıp dağıtılması ve cenazelerde helva kavrulması gösterilebilir. Araştırma sonucunda elde edilen bulgular alanyazında Adıgüzel (1997), Artun (2001), Güldemir ve Işık (2011), Sağır (2016) ve Çiftçi (2019) 'nin bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Bununla birlikte alanyazın taraması sonucu elde edilen geniş bilgilere İKTM web sitelerinde rastlanılmaması çarpıcı bir sonuç olarak yorumlanmıştır. Örneğin alanyazında Nevşehir (Güldemir & Işık 2011), Adana (Artun 2001), Gaziantep (Fidan & Özcan 2019), ve Erzincan (Ceyhun Sezgin & Onur, 2017) illerine ait çalışmalara ve ritüellere rastlanmış fakat bu illerin İKTM sitelerinde bu ritüellere yer verilmemiştir. En az veri içeren temanın ise Ağırlama ve Uğurlama Ritüelleri olması tespit edilen bir başka sonuçtur. Türk Mutfağında ortak olarak görülen ağırlama ve uğurlama ritüelleri ise genellikle asker ve hac uğurlaması esnasında görülür. Bu ritüeller çeşitli pilavların yapılması, asker/hac adayı için ziyafet verilmesi ve su böreği gibi çeşitli hamur işlerinin ikram edilmesidir.

Çalışmada elde edilen çarpıcı bir diğer bulgu ise Türkiye'nin en gelişmiş 4 ilinin (sırasıyla İstanbul, Ankara, İzmir ve Bursa) hiçbirinin İKTM web sitesinde yemek ritüellerine ait veri bulunamamasıdır. Üstelik bu noktada Ankara ve İzmir illeri yemeği fizyolojik bir olgu olarak ele alıp birtakım yöresel yemek tariflerine yer verirken İstanbul ve Bursa illerinde bu tür verilere dahi ulaşılammıştır. Bu büyük dört şehir dışında gelişmiş gastronomisi ve mutfak kültürüyle Türkiye'den ilk defa UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanından giren Gaziantep'in İKTM web sitesinde de yemek ritüellerine dair veri bulunamaması çarpıcı bir sonuç olarak yorumlanmıştır. İKTM web sitesinde yalnızca Gaziantep gastronomisinin şekillenmesine ilişkin genel bilgiler ve yemek isimleri aktarılmış alanyazında çalışmalarla tespit edilmesine rağmen, özel günlerde tüketilen yiyeceklere dair verilere yer verilmemiştir. Gaziantep'le birlikte gastronomisiyle ulusal ve uluslararası bilinirliği yüksek olan Adana ve Hatay illerinde de verilerin olmaması eleştiriye açık bir diğer konudur. Bu noktada bu bilgilerin illere ait başka bir kamu kurumunun web sitesinde yer alma ihtimali de söz konusudur. Fakat araştırmanın sınırlılıklarında da bahsedildiği üzere çalışma yalnızca İKTM web sitelerini incelemiştir.

Somut kültürün önemli bir parçası ve taşıyıcısı olan yemeğin bu işlevinden soyutlanması İKTM'lerin daha fazla özen göstermesi gereken bir konu olarak değerlendirilmiştir. Bu noktada bazı önerilerin dile getirilmesinin paydaşlar için olumlu katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Öncelikle ilgili paydaşların mutfak kültürü ve yemek ritüelleriyle ilgili alanyazında yapılmış çalışmaları takip ederek bu çalışmalara sitelerinde yer vermelerinin önemli bir adım olacağı düşünülmektedir. Alanyazında çalışılmamış illerde ise İKTM'lerin gerekli araştırmaları yaparak, illerin, yörelerin sahip olduğu bu değerli gelenekleri kayıt altına almaları ve bu verilere sitelerinde yer vermeleri önemlidir. Bu yolla kültürün sürdürülebilirliği noktasında önemli kazanımların elde edilebileceği düşünülmektedir. İKTM web sitelerinin dizinlerinin güncellenmesi ise araştırma sonucunda getirilen bir diğer öneridir. Yemek kültürü ve yemek ritüelleri konusunda bilgi edinmek isteyen ziyaretçiler web sitelerini taradığında standardı olmayan karmaşık bir ara

yüz ile karşı karşıya kalmakta ve bu süreçte istenilen bilgileri edinme noktasında zorluklar yaşamaktadır. Bu noktada Türkiye genelinde İKTM sitelerinin bu bilgiler için standart bir altyapı veya dizin oluşturması durumunda bu bilgilerin edinilmesi ve paylaşılmasının kolaylaşacağı, bu durumun da kültürel değerlerin korunmasına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Kısaltmalar

İKTM: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

PDCT: Provincial Directorate of Culture and Tourism

Yazarların Katkı Düzeyleri: Birinci Yazar %50 İkinci Yazar %50

Etik Komite Onayı: Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur.

Finansal Destek: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Adıgüzel, S. (1997). Erzurum ve Azerbaycan'da ortak olan bazı düğün gelenekleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (7), 121-126.
- Artun, E. (2001). Adana'da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Millî Folklor*, 13(49), 27-37.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik, *Millî Folklor*, Yıl:22, Sayı:87, ss.159- 169.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, Sayı:58, ss.139-152.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, IV., 203- 214.
- Çetin, Ç. (2008). Türk düğün gelenekleri ve kutsal evlilik ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48(2), 111-126.
- 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).
- Çiftçi, N. (2019). *Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Erol, G. & Alaşan, A. (2020). Özel günlerdeki geleneksel yemek anlayışının gastronomi açısından değerlendirilmesi: Ürgüp örneği. *Turkish Studies – Social Sciences*, 15(8), 3521-3538. <https://dx.doi.org/10.47356/TurkishStudies.47496>

- Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep’te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67).
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri. *1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 6(1), 16-19.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Jansen, W. (1997). Gender identity and the rituals of food in a Jordanian community. *Food and Foodways*, 7(2), 87-117.
- Murtezaoglu, S. (2012). Kültürel belleğin ritüel yoluyla kuruluşu. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 344-350.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Millî Folklor*, 30(120).
- Özlü, Z. (2014). Osmanlı sarayında aşure geleneği uygulamasına dair. *Millî Folklor Dergisi*, 13(101), 209-224.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Journal of Turkish Studies*. 7 (4), 2675-2695. DOI:10.7827/TurkishStudies.3834
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1: 271-298.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Üzülmez, M. ve Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 1349-1368.
- Wikipedia (2022), Şükran Günü. Erişim Tarihi: 22.07.2022
https://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9E%C3%BCkran_G%C3%BCn%C3%BC
- Yalçın Çelik, S. D., (2010). Mengen’de özel gün yemekleri. *Millî Folklor*, 86, 127-139.
- İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri
- Afyon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 20.03.2022
- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 22.03.2022
- Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 23.03.2022
- Bolu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 29.03.2022
- Burdur İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 03.04.2022
- Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 03.04.2022
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 07.04.2022
- Elazığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 08.04.2022
- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 10.04.2022

Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 16.04.2022

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 22.04.2022

Hakkari İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 22.04.2022

Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 22.04.2022

Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 28.04.2022

Kırklareli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 29.04.2022

Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 02.05.2022

Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 02.05.2022

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 02.05.2022

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 04.05.2022

Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 07.05.2022

Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 07.05.2022

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 07.05.2022

Osmaniye İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 08.05.2022

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 08.05.2022

Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 10.05.2022

Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 12.05.2022

Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 13.05.2022

Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 15.05.2022

Tekirdağ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 15.05.2022

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Erişim tarihi: 15.05.2022

A Research on Food Culture and Food Rituals in Turkish Cuisine: The Case of the Provincial Directorate of Culture and Tourism Websites

Sibel ÖNÇEL

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Türkiye

Hasan Coşkun BOZ

Bahçeşehir University, School of Applied Sciences, İstanbul/Türkiye

Extended Summary

Food is one of the tangible resources that have a very important place for the cultures of societies (Beşirli, 2010). Along with meeting the biological needs necessary for health, reproduction and the continuation of life, food is a coding system related to the religious and cultural, economic and social characteristics of the region (Öğüt Eker, 2018). Behaviors and preferences, from the choice of food to the way it is prepared, from the composition to the containers to be served and the seating arrangement in which it is presented, are all determinants of attachment to a social group (Beşirli, 2011; Tez, 2012). Food is a means by which status can be negotiated. Therefore, food is a classification practice as well as a classified phenomenon (Jansen, 1997). Almost every society includes food in its culture with certain rituals and ceremonies, so food is a tool of social integration and solidarity (Sağır, 2012).

The phenomenon of food shows this important place in the culture through the food rituals in the society. Meals prepared and consumed in culinary rituals are accepted as a part of the tangible cultures and cultural heritages of the communities (Murtezaoğlu, 2012). Various rituals performed at weddings, entertainment, hospitality, circumcision, and religious holidays have a function that contributes to the society in terms of developing a social communication network in line with the food culture (Sağır, 2012; Murtezaoğlu, 2012).

In the literature, the subject of food rituals has attracted the attention of many researchers from different fields and important studies have been carried out in this field. Artun (2001) provided various information about the food rituals in the region in his study in which he researched the food cultures of special days and ceremonies in Adana. In his study, he focused on the food rituals in Adana, he categorized the region's food rituals as "Transitional Beliefs, Practices and Culinary Culture Related to them", "Culinary Culture of Religious Holidays and Holiday Ceremonies", "Practices and Culinary Culture of Special Days" and "Practices of Rainfall Ceremonies and Related to them". In another study conducted in another region, Çiftçi (2019) conducted a study on the awareness of Afyonkarahisar ceremonial dishes and stated that various ceremonial rituals such as weddings, engagement, zınardı, birth, teething, funeral, travel are performed in the region.

Studies in the literature on food rituals have generally been limited to a specific region, so they are far from an integrative point of view. This study, on the other hand, aimed to examine the food culture and food rituals throughout Türkiye by taking all the provinces in Türkiye as a sample. In addition, another aim of this study is to examine the performance of relevant public institutions in researching, recording, protecting, and transferring the food culture and rituals of Turkish Cuisine.

To achieve these goals, the research was carried out using the qualitative research method. The data subject to the research were obtained from the websites of the Provincial Directorate of Culture and Tourism (PDCT) of 81

provinces in Türkiye. Document analysis method was used in the examination of the data. Content analysis technique was used at the point of data analysis. The data in the research were collected between 20th March and 15th May 2022.

As a result of the research, data were reached only in 30 of 81 provinces, and no data on food culture or food rituals were found on the websites of 51 provinces. The lack of a common template in the 30 provinces web site for which data is available is another striking issue. Afterwards, the identified food rituals were subjected to content analysis. The food rituals identified after the analysis were handled under 4 categories based on the study of Üzülmaz and Onur (2021) in the literature. These categories are determined as Transition Period Rituals, Hospitality and Farewell Rituals, Special Day and Celebration Rituals, and Religious Day and Festive Rituals.

The ritual category with the highest amount of data is the Transition Period Rituals category with data in 23 provinces. The rituals called the Transition Period express the transition from one period of human life to another period depending on physical and spiritual development. Birth, puberty, marriage, etc. are some examples of transition period. Data belonging to the category of Hospitality and Farewell Rituals were determined only in 9 provinces.

Considering the results of the research in the light of the findings, it is thought that PDCT websites are insufficient to record Food Culture and Rituals. It is striking that there is no data on food culture on the websites of İstanbul, Ankara, İzmir, and Bursa, which are among the metropolises of Türkiye and visited by millions of tourists every year. It has been observed that most of the provinces that include data on food culture and rituals are insufficient to follow the current studies in the literature. For example, studies and rituals in the provinces of Nevşehir (Güldemir and Işık 2011), Adana (Artun 2001), Gaziantep (Fidan and Özcan 2019), and Erzincan (Ceyhan Sezgin and Onur, 2017) have been found in the literature, but the data revealed in these studies are not displayed in the PDCT websites of these provinces.

As an important part and carrier of tangible culture, food should not be isolated from this task and public institutions should be more attentive to this issue. Apart from this, the stakeholders of the subject should follow the current studies in the literature and transfer these studies to both tourists and local people and ensure the protection of these values. In addition, it is thought that if PDCT sites throughout Türkiye create a standard infrastructure or directory for this information, it will be easier to obtain and share this information, and this situation may contribute to the protection of cultural values.