



Özel Gün Yemeklerinin Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Special Day Meals Within The Scope of Intangible Cultural Heritage)

* Mehmet SARIOĞLAN^a , Talha Serdar SEZEN^a , Yakup DİNÇ^b 

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

^b Balıkesir University, Ayvalık Vocational School, Department of Marketing and Advertising, Balıkesir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.02.2024

Kabul Tarihi: 14.06.2024

Anahtar Kelimeler

Özel gün

Özel gün yemekleri

Kültürel miras

Keywords

Special day

Special daymeals

Cultural heritage

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Günümüzde yemek kavramı karın doyurma eyleminin ötesine geçmiştir. Kültür ve sosyoloji ile özellikle bağdaştırılan bu kavram, insan hayatında önemli bir yere sahiptir. Yeme içme davranışları bir toplumun kültürü ve toplum yapısı ile ilgili bilgi vermektedir. Özellikle somut olmayan kültürel miras kapsamında yeme-içme davranışları ve dolayısı ile yemekler önemli bir araştırma konusu haline gelmiştir. Türk toplumu, sahip olduğu kültür, gelenek ve görenekler gereği düğün, cenaze, bayram, ramazan, kandil gibi özel günlerde bir araya gelmektedir. Özel günler barındırdığı yardımlaşma ve birliktelik kavramları ile belirli bir ritüelde gerçekleşir. Özel güne göre bu ritüeller değişse de neredeyse bu günlerin tamamında yemek mutlaka yer almaktadır. İkram edilen yemekler, genellikle bölgenin geleneksel ve kültürel yemeklerinden oluşmaktadır. Bu çalışmada özel günler ve yemek ilişkisinin kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Abstract

Today, the concept of food has gone beyond the act of feeding. This concept, which is particularly associated with culture and sociology, has an important place in human life. Eating and drinking behaviors provide information about the culture and social structure of a society. Especially in the context of intangible cultural heritage, eating and drinking behaviors and consequently meals have become an important research subject. Turkish society comes together on special occasions such as weddings, funerals, holidays, Ramadan and oil lamps, due to its culture, traditions and customs. Special days take place in a certain ritual with the concepts of cooperation and togetherness. Although these rituals change according to the special day, food is definitely included in almost all of them. The meals offered generally consist of traditional and cultural dishes of the region. In this research, it is aimed to review the relationship between special days and food within the scope of cultural heritage.

* Sorumlu Yazar

E-posta: yakdin@yahoo.com (M. Sarioğlan)

GİRİŞ

Yeme içmenin odağında bulunduğu gastronomi olgusu, kültürel miras başta olmak üzere bir toplum için vazgeçilmez bir unsur olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi ve yeme içme farklı gruplardan insanları bir araya getiren ve tüm insanların hayatında vazgeçilmez olan bir kavramdır. Bu sebep ile insanların hayatlarının tüm aşamalarında gastronomi bir şekilde yer almaktadır. Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik gruplar, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşıdığı belirtilmektedir. (Avcıkurt & Sarioğlan, 2019).

Yemek olgusu ise günümüzde karın doyurma eyleminin bir parçası olmanın ötesine geçmiş, kültürel kalıpların içerisinde yer almaya başlamıştır. Yeme içme alışkanlıklarının toplumların yaşam şekli ve kültürlerini yansıttığı ifade edilmektedir (Saatcı, 2019). Bununla birlikte yeme içme, toplumsal bütünleşme ve dayanışma aracı olarak görülmektedir. Yemeğin toplu bir şekilde yenmesi onun toplumları bir arada tutma özelliğini göstermektedir (Sarioğlan & Yalın, 2021). Toplumsal dayanışma ve yardımlaşma ise Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Yeme içme “paylaşma” kavramı ile toplumsal dayanışma ile ilişkilendirilmektedir. Türk gelenek-görenek, örf ve adetlerinde yiyecek-içecek unsurunun önemli bir öge olduğu ve bu ögenin de toplumun sosyal kaynaşmasının bir unsuru olduğu belirtilmektedir (Alyakut & Küçükömürler, 2017). Bu bağlamda yemek, törenlerin, dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal davranışın temel olgularından birisi olarak ifade edilmektedir. Türk kültüründe geçmişten beri insan hayatında geçiş dönemi olarak kabul edilen tüm özel günlerde bir araya gelme ve birlikte yemek yeme önemli bir gelenek haline gelmiştir (Yalçın Çelik, 2010). Yemek olgusu insanların bir araya geldiği bu etkinliklerin mutlak bir parçasıdır. Ayrıca sohbetler, düğün, nişan, bayram, iftar, mevlit, hayır, bahar bayramı gibi birçok etkinlikte ikram edilen ve birlikte tüketilen yemekler toplumda bir iletişim ağı yaratmaktadır (Sağır, 2012).

Günümüzde başta UNESCO çalışmaları olmak üzere, somut olmayan kültürel miras araştırmaları önem kazanmakta ve bu alanda yapılan çalışmalara öncelik verilmektedir. Bu araştırmalar, birçok konuda toplum mirasını korumayı amaçlamaktadır. Gastronomik öğelerde bu kapsamda incelenmekte ve “Geleneksel düğün keşkeği geleneği” gibi toplumsal paylaşım ve iş birliğini içeren gastronomik değerler, somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmektedir. İlgili değerlerin geçmişten günümüze aktarılması ve korunabilmesi için bu alanda yapılacak çalışmaların önemli olduğu ifade edilmektedir. Buradan hareketle, bu araştırmada toplumun kültürel mirasını yansıtan özel günler ve bu günlerde yer alan gastronomik ürünlerin araştırılması amaçlanmıştır.

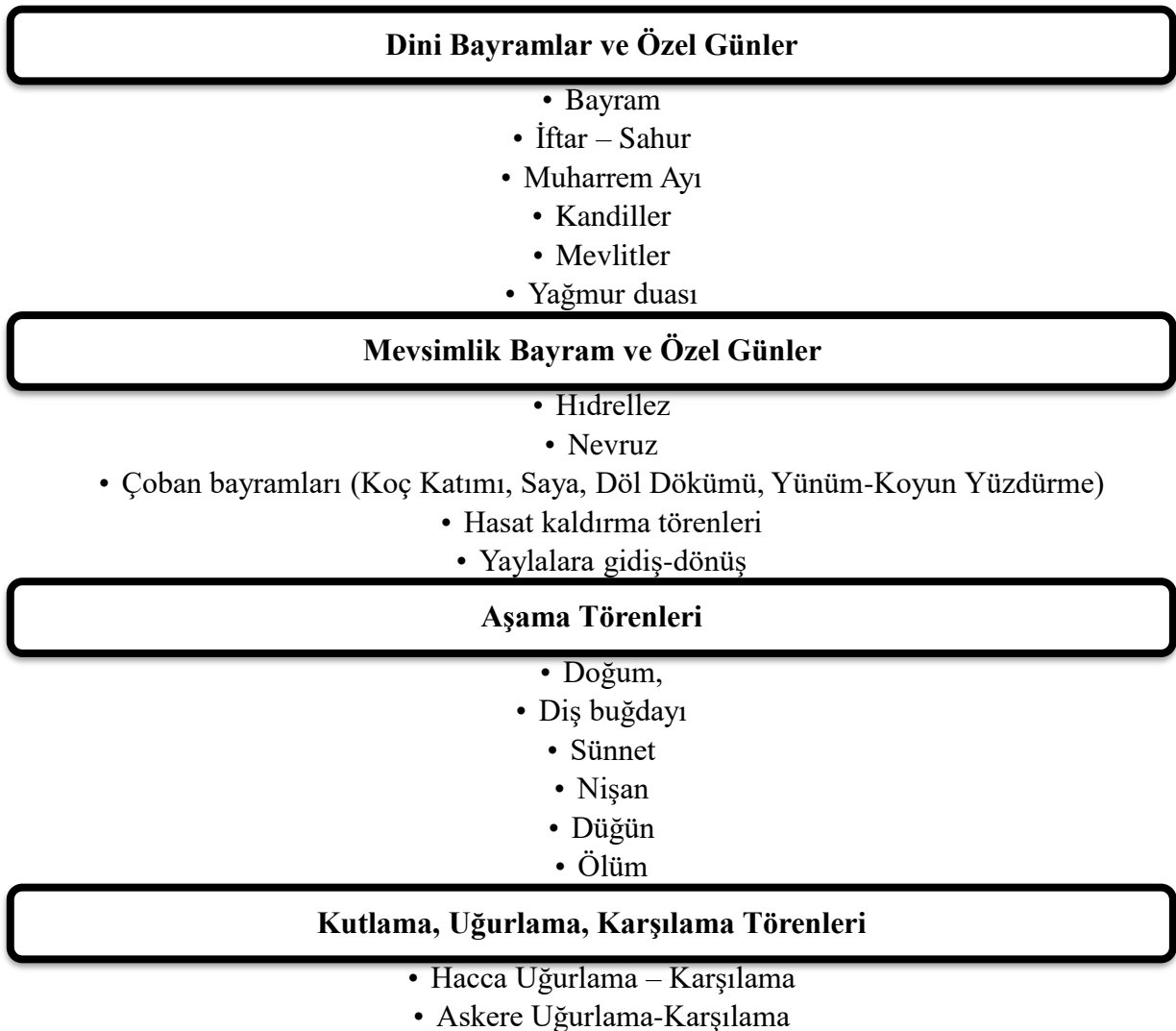
Kavramsal Çerçeve

Özel Gün Kavramı ve Türkiye’de Özel Günler

Literatürde net bir tanıma rastlanılmasa da özel günler konuları, anlamları ve kültür ve din gibi çeşitli faktörlerden dolayı toplumlarca özel olarak kabul edilen ve kutlanan günler olarak ifade edilebilir. Özel günlerde bireyler, günün anlamına göre farklı etkinlik ve ritüellere hazırlanmakta ve bunları uygulamaktadır. Bugünlerde insanlar bir araya gelerek, toplumsal ilişkileri güçlendirmektedir. Özel günlerde insanların bir araya gelerek sosyalleştiği, birbirleri ile zaman geçirerek paylaşımlar yaptığı, birbirlerine hediyeler aldıkları, birlikte yemekleri bilinmektedir. Tüm bunlar ile bu günlerde insanların yine günlere özgü çeşitli yöresel kıyafetleri giydikleri, daha güzel görünmeye çalıştıkları ve toplumsal statü gösterme çabalarına girdikleri belirtilmektedir. Kültürel değerlerden biri olarak ifade edilen özel

günlerde, halk oyunları başta olmak üzere çeşitli dans, müzik ve benzeri aktiviteler gerçekleştirdikleri ifade edilmektedir (Sevimli & Sönmezdağ, 2017; Begiç & Öz, 2018; Şeker, 2018; Dilek, 2019).

Türkiye’de kutlanan özel günler, Türk kültürü ve toplumun inanç değerleri çerçevesinde şekillenmiştir. Türklerin geçmişten bugüne yaşamlarındaki önemli tüm değişiklikleri, toplumsal veya bireysel olayları, kültürel ve dinsel tüm törenleri bir yaşam biçimi olarak gördükleri ve bu etkinliklerin veya olayların tamamını birlikte gerçekleştirdikleri ifade edilmektedir. Bu kapsamda Mengen’de yer alan özel gün yemeklerini inceleyen bir araştırmada Türk kültüründe yer alan özel günler beş kategoride incelenmiştir (Şekil 1.) (Yalçın Çelik, 2010). Şekil 1’de yer alan özel günlerin dışında ise Milli bayramlar, çeşitli kurum, meslek ve mesleki olayların da özel gün olarak kutlandığı bilinmektedir. Ancak, bu günler ile yeme-içme olgusu doğrudan ilişkilendirilmediğinden bu çalışmada incelenmemiştir.



Şekil 1. Türk Kültüründe Özel Günlerin Sınıflandırılması

Kaynak: (Yalçın Çelik, 2010)

Somut Olmayan Kültürel Miras

Kültürel mirasın altında değerlendirilen somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) kavramı, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanlar” olarak tanımlanmaktadır (UNESCO, 2003). Bu tanım çerçevesinde SOKÜM, “birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.), Gösteri sanatları (Karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.), Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler (nişan, düğün, doğum, Nevruz, vb. kutlamalar), Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.) ve El sanatları geleneklerini (dokumacılık, nazar boncuğu, telkârî, bakırcılık, halk mimarisi) içermektedir” (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından olan toplumsal uygulamalar ve ritüeller, bu araştırmada bahsedilen özel günleri kapsar iken, diğer bir unsur olan doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ise bu özel günlerde tüketilen yemekleri kapsamaktadır.

İnsanları Birleştirci Unsur: Yemek

Günümüzde yemek, insanların temel ihtiyacı olan beslenmenin ötesine geçmiştir. Yemek, karın doyurma işlevinin yanı sıra insanlara eğlenme, çevreleri ile vakit geçirmek, yeni insanlar tanışma, statü ve prestij kazanma, yeni deneyim ve tecrübeler kazanma gibi birçok konuda imkân sağlamaktadır. (Pavesic, 1989; Warde & Martens, 2000; Pedraja & Yagüe, 2001; Park, 2004; Narine & Badrie, 2007). Bunlar ile birlikte, toplumsal dayanışma ve bütünleşmeyi sağlayan bir unsur olarak karşımıza çıkan yeme eylemi, özel günlerde gerçekleştirilen merasim ve etkinliklerde mutlaka yer almaktadır (Sağır, 2012). Özellikle Türk kültüründe, eski çağlardan bugüne insan hayatında dönüm noktası olarak ifade edilen tüm etkinliklerde, yemek toplumu bir araya getirdiği bilinmektedir.

Yöntem

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemleri arasında yer almakta olan, doküman ve içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem, bir konu hakkında derinlemesine bilgi edinebilmek amacı ile konu hakkında hali hazırda yer alan dokümanların incelenerek, zaman, maliyet, özgünlük, verilere kolay ulaşma avantajları ile kullanılmaktadır (Kıral, 2020). Bu kapsamda, Türkiye’de yer alan özel gün yemekleri ile ilgili gerçekleştirilmiş bilimsel çalışmalar incelenerek, özel günlerde yer alan yemeklerinin ortaya çıkarılması amacı ile bu yöntem tercih edilmiştir. Bu kapsamda Türkiye’de yer alan özel günleri ve özel gün yemeklerini konu alan araştırmalar incelenmiştir. Özel gün yemekleri ile ilgili anahtar kelimeler ile gerçekleştirilen literatür taramasında erişilebilen 9 çalışma araştırma kapsamına alınmıştır. İncelenen araştırmalarda yer alan yemekler, literatürde bu konuda önde gelen çalışmalardan olan Yalçın Çelik (2010) tarafından yapılan özel gün sınıflandırmalarına göre incelenmiştir.

Bulgular Ve Tartışma

Çalışmada incelenen araştırmalarda yer alan özel günler ve yemekler 4 kategoride sınıflandırılmıştır. Araştırmalarda yer alan yemekler, hangi özel günde tüketildikleri ve yöreleri ile birlikte sunulmuştur.

Tablo 1. Dini Bayramlar ve Özel Günlerde Yer Alan Yemekler

	Yemekler	Özel Gün	Yöre
Fidan ve Özcan, 2019	Yuvalama, Sütlaç, Zerde, Dolma, İrmikli Kurabiye, Fıstıklı Kurabiye, Köy Kahkesi,	Arife Günü	Gaziantep
Artun, 2001	Bayram Ekmeği,	Dini Bayramlar	Adana
Sağır, 2012	Etli Yaprak Dolması, Pehlili Pilavı, Pehlili Patlıcan, Yoğurtlu Bütün Yarma Çorbası, Su Böreği, Baklava, Sarı Sarma, Tırtıl Tatlı,	Dini Bayramlar	Tokat
Yalçın Çelik, 2010	Helva, Börek,	Dini Bayramlar	Mengen
Erol ve Alaşhan, 2020	Baklava, Yaprak Sarma, Et Kavrurma, Çömlekte Kuru Fasulye	Dini Bayramlar	Ürgüp
	Bulgur Çorbası, Sütlaç, Etli Bulgur Pilavı		
Fidan ve Özcan, 2019	Fırın Yemeği, Sulu Etli Nohutlu Yemek, Pilav, Ezogelin Çorbası, İçli Köfte	İftar	Gaziantep
Yalçın Çelik, 2010	Hoşaf, Toygarlı Çorba, Mercimek Çorba, Kavrurma, Etli Patates, Haşlama, Bamya, Soğanlı Yumurta, Börek	İftar	Mengen
Fidan ve Özcan, 2019	Revani, Lokma Tatlı, Helva Ekmek	Kandiller	Gaziantep
Sağır, 2012	Lokma, Helva, Kandil Simidi	Kandiller	Anadolu
	Süt	Kandiller	İzmir ve Denizli
Yalçın Çelik, 2010	Helva	Kandiller	Mengen
Artun, 2001	Etli Pilav, Namaz Çorbası	Kurban Bayramı	Adana
Fidan ve Özcan, 2019	Baklava, Mangal, Kavrurma, Mumbar Dolması, Kuşbaşı Kebap, Karın Çorbası	Kurban Bayramı	Gaziantep
	Kelle Paça, Ciğer Kavrurması, Et Kavrurma		
Sağır, 2012	Kavrurma ve Et Yemekleri	Kurban Bayramı	Anadolu
Yalçın Çelik, 2010	Kavrurma, Et Yemekleri	Kurban Bayramı	Mengen
Fidan ve Özcan, 2019	Lebeniye Çorba, Lahmacun, Dolma, Gül Şerbeti, Naneli Yemek	Mevlit	Gaziantep
Artun, 2001	Aşure	Muharrem Ayı	Adana
Fidan ve Özcan, 2019	Aşure	Muharrem Ayı	Gaziantep
Sağır, 2012	Aşure	Muharrem Ayı	Anadolu
	Keşkek		Denizli
Artun, 2001	Kömbe	Ramazan Bayramı	Adana
Fidan ve Özcan, 2019	Yuvalama, Şehriyeli Pirinç Pilavı, Dolma, Baklava, Fırıklı Dolma, Bulgur Dolması, Yaprak Sarması, İçli Köfte	Ramazan Bayramı	Gaziantep
Sağır, 2012	Şeker, Çikolata, Tatlı	Ramazan Bayramı	Anadolu
	Börek		
Fidan ve Özcan, 2019	Kahvaltı, Ekmek, Halep Kahkesi, Mercimek Çorbası, Çay	Sahur	Gaziantep
	Etli Yemekler, Tatlılar, Kandil Simidi, Revani, Lokma Tatlı	Üç Aylar	
Yalçın Çelik, 2010	Namaz Ekmeği	Üç Aylar Başlangıcı	Mengen
Sağır, 2012	Kurban Kesimi ve Et Yemekleri	Yağmur Duası	Anadolu
	Pilav		

Tablo 1’de İslam dini sebebiyle özel gün olarak adlandırılan günler ve bu günlerde yer alan yemekler bulunmaktadır. Elde edilen veriler incelendiğinde bu günlerin dini bayramlar (Ramazan ve Kurban Bayramı), Arife günü, ramazan ayında yer alan iftar ve sahur, mevlitler, muharrem ayı, mübarek kabul edilen ve kutlanan üç aylar ile yağmur duası olduğu görülmektedir. Tabloda yer alan verilere göre, Kurban Bayramı başta olmak üzere, dini bayramlarda et yemeklerinin sıklıkla tüketildiği görülmektedir. Bayramlarda ayrıca baklava, helva gibi tatlılar ile su böreği gibi hamur işleri ikram edilmektedir. Bununla birlikte, helvaların neredeyse tüm özel günlerde tüketildiği söylenebilir. Bölgelere göre değişmeyen tek ürün muharrem ayında ikram edilen aşure olsa da aşure reçeteleri yörelere göre değişiklik göstermektedir.

Tablo 2. Mevsimlik Bayramlar ve Özel Günlerde Yer Alan Yemekler

	Yemekler	Özel Gün	Yöre
Yalçın Çelik, 2010	Helva	Hasat Sonu	Mengen
Fidan ve Özcan, 2019	Kısır, Pasta, Börek, Tatlılar	Hıdırellez	Gaziantep
	Kısır, Kek, Börek	Nevruz	
Sağır, 2012	Çeşitli Yemekler	Nevruz	Tokat
Yalçın Çelik, 2010	Kuzu Eti, Gözleme	Yayladan Dönüş	Mengen
	Mengen Peyniri ile Hazırlanmış Börek, Höşmerim, Zeytinyağlı Yaprak Dolma	Yaylaya Gidiş	

Tablo 2’de mevsimlik bayramlar ve bu mevsimler sebebi ile ortaya çıkan özel günlere ve bu günlerde tüketilen yemeklere yer verilmektedir. Ancak, incelenen çalışmalardan yalnızca üç tanesinde bu günler incelenmiştir. Bu günler, hasat sonu, hıdırellez, nevruz ve yaylalara gidiş-geliş olarak belirlenmiştir. Bu günlerde yer alan yemekler karşılaştırıldığında, diğer bölgeler ile ortak olarak tüketilen spesifik yemekler bulunmadığı görülmektedir.

Tablo 3. Aşama Törenleri ve Bu Törenlerde Yer Alan Yemekler

	Yemekler	Özel Gün	Yöre
Artun, 2001	Kazma Kürek – Kazma Takırtısı Yemeği, Aşure, Helva, Döğme Çorbası, Lahmacun	Cenaze	Adana
Demir ve Bakar, 2014	Helva, Lokma		Silifke
Erol ve Alaşhan, 2020	Çömlekte Kuru Fasulye, Kıymalı Pide, Çömlekte Etlı Nohut, Bulgur Pilavı, Bulgur Çorbası, Yoğurtlu Çorba, Mercimek Çorbası, Etlı Bamya, Sulu Köfte, Kıymalı Manti, Börek		Ürgüp
Fidan ve Özcan, 2019	Baklava, Mercimekli Köfte, Dolma, Lahmacun		Gaziantep
Sağır, 2012	Kazma Kürek Ekmeği (Çeşitli Yemekler), Helva /Lokum		Tokat
Yalçın Çelik, 2010	Toygarlı Çorba, Mercimek Çorba, Keşkek Tas Kebabı veya Etlı Patates, Sebze Yemekleri (Mevsimine Göre Taze Fasulye, Patlıcan Ya Da Kurutulmuş Bamya), Pilav, Börek, Salata Hoşaf, Helva, Lokma		Mengen
Sağır, 2012	Diş Hediği (Buğday), Hasuda	Doğum	Tokat
Artun, 2001	Ballı Çerez, Yağlı Ballı, Ciğer Salatası, Kaynar Şekerli Buğday		Adana
Yalçın Çelik, 2010	Süt, Sütlu Çorba, Şerbet, Lokum, Yumurta		Mengen
Fidan ve Özcan, 2019	Kuymak, Sütlaç, Zerde, Kurabiye ve Kuru Pasta, Kuşbaşı Kebap, Pirzola, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Arap Köftesi, Katmer, Süt, Hedik, Lahmacun, Dolma, Sarma, Yuvalama, Baklava, Lokma Tatlı, Mevlit Şekeri, Tarçın Çayı		Gaziantep
Artun, 2001	Düğün Ekmeği, Yüksük Çorbası, Ekşili Köfte, Davul Aşı, Gelin Tatarı, Lokum veya Baklava, Nişan Şerbeti	Düğün	Adana
Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017	Yarma Çorbası, Babukko, Hoşaf, Bamya Yaprak Dolması, Üzüm Kasefesi, Pilav, Börek, Sarığburma, Baklava, Zerde, Kuzu Dolması, Kaburga		Erzincan

Tablo 3. Aşama Törenleri ve Bu Törenlerde Yer Alan Yemekler (devamı)

Çetin, 2008	Nar		Hatay
	Keşkek		İzmir, Aydın, Kastamonu
	Baklava, Börek ve Tavuk		Kastamonu
Demir ve Bakar, 2014	Pilav, Baklava, Yaprak Sarma, Bulgur Çorbası, Etli Bulgur Pilavı, Çömlekte Kuru Fasulye, Etli Bamyası, Çömlekte Etli Nohut, Yoğurtlu Çorba, Üzüm Hoşafı, Dolaz, Pirinç Pilavı, Sulu Köfte, Yaş Üzüm, Aside, Karpuz, Mercimek Çorbası, Sütlaç, Tarhana Çorbası, Tandır Ekmeği, Yufka Ekmeğ, Tatlı Yahni		Silifke
Erol ve Alaşhan, 2020	Lahmacun, Patlıcan Kebabı, Nebeliye Çorba ve Ayran, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Yeşil Fasulye, Kabaklama, Dorgama, Baklava, Çerez Çeşitleri, Susamlı Helva, Bastık, Kuru Üzüm, Fıstık, Katmer ve Şeker		Ürgüp
Fidan ve Özcan, 2019	Tokat Sarması, Etli Kuru Fasulye veya Nohut, Keşkek, Düğün Çorbası, Pehlili Pilav, Etli Yaprak Dolması, Un Helvası, Tokat Kebabı, Su Böreği, Pehli Pilavı		Gaziantep
Sağır, 2012	Mısır ve Buğday Dövmesi, Çorba, Yoğurtlu ve Yahnili Keşkek, Etli Pilav, Kuru Fasulye, Ev Baklavası, Helva, Tavuk Çorba, Yahnili Darı, Ermenek Helvası		Tokat
Temiz ve Çetinsöz, 2016	Toygarlı Çorba, Mercimek Çorba, Keşkek Tas Kebabı veya Etli Patates, Sebze Yemekleri (Mevsimine Göre Taze Fasulye, Patlıcan Ya Da Kurutulmuş Bamyası), Pilav, Börek, Salata, Hoşaf, Baklava, Ekmeğ, Helva, Ekmeğ, Şerbet		Anamur
Yalçın Çelik, 2010	Pasta, Baklava, İçli Köfte, Yuvalama, Ekşili Köfte, Pirinç Pilavı, Patlıcan Kebabı, Dolma Börek, Lahmacun-Ayran	Nişan ve Çeyiz	Mengen
Fidan ve Özcan, 2019	Zerde, Sütlaç, Kuru Pasta, Sütü Kahve, Küncülü Helva, Pişmaniye, Leblebili Şeker, Baklava Katmer	Söz	Gaziantep
Erol ve Alaşhan, 2020	Etli Bulgur Pilavı, Çömlekte Etli Nohut, Çömlekte Kuru Fasulye, Bulgur Çorbası, Baklava, Kıymalı Pide, Pirinç Pilavı, Yaprak Sarma, Etli Bamyası, Şehriye Çorbası, Yaş Üzüm	Sünnet	Ürgüp

Aşama törenleri, insan hayatını etkileyen doğum, söz, nişan, düğün (evlilik ve sünnet düğünü) ve cenaze gibi temel olayların kutlandığı organizasyonlardır. Toplumun bir araya geldiği bu törenlerde yemek vazgeçilmez bir unsur olarak görölmektedir. İncelenen tüm çalışmalarda bu törenlere yer verilmektedir. Özellikle düğün yemekleri şölen havasında geçmektedir. Unesco'nun SOKÜM listesinde yer alan Keşkek geleneği de düğün törenlerinde ikram edilen yemekler arasında yer almaktadır. Çalışmamızda elde edilen sonuçlara göre, keşkeğin neredeyse tüm yörelerde ikram edildiğini göstermektedir. Keşkek dışında, düğün törenlerinde verilen yemekler bölge özelliklerine göre değişmektedir.

İnsan yaşamının başlangıcı olan doğumların öncesi ve sonrasında özellikle anne ve bebek sağlığı düşünülerek besleyici yemeklerin tüketildiği görölmektedir. Öte yandan, cenaze törenlerinde ise cenaze sahipleri ve yakınlarına çeşitli yemekler ikram edildiği bilinmektedir. Bu törenlerde sıklıkla ikram edilen ve kültürümüzde bir gelenek olduğu bilinen helva ön plana çıkmaktadır.

Tablo 4. Kutlama, Uğurlama, Karşılama Törenleri ve Bu Törenlerde Yer Alan Yemekler

	Yemekler	Özel Gün	Yöre
Yalçın Çelik, 2010	Yağda Yumurta, Höşmerim, Yoğurt, Börek	Asker Uğurlama	Mengen
Fidan ve Özcan, 2019	Yuvalama, İçli Köfte, Dolma, Sarma, Lahmacun		Gaziantep
		Yuvalama, İçli Köfte, Lahmacun, Dolma, Sarma Zemzem Suyu, Hac Hurması	Hacı Uğurlama ve Karşılama
Yalçın Çelik, 2010	Et Kavurma Ya Da Etli Patates, Pilav ve Börek ile Salata ve Hoşaf. Baklava- Helva		Mengen

Tablo 4’te ise Kutlama, Uğurlama, Karşılama Törenleri ve Bu Törenlerde Yer Alan Yemeklere yer verilmiştir. Ancak, incelenen çalışmaların yalnızca ikisinde bu kategoride yer alabilecek özel günler tespit edilmiştir. Asker uğurlama ve Hacı uğurlama-karşılama törenlerinde yörelere ait farlı yemeklerin tüketildiği tespit edilmiştir.

Sonuç

Bu araştırmada Türkiye’de yer alan özel günler ve bu özel günlerde tüketilen yiyecekler hakkında yapılan araştırmalar incelenmiş ve literatürde yer alan özel gün yemekleri belirlenmiştir. Bu günlerin özel olma sebepleri, insan ve toplum hayatını doğrudan etkileyen durumlardır. Bu durumlar somut olmayan kültürel miras ile incelenmekte ve tanımlanmaktadır.

Araştırma kapsamında özel gün yemekleri Dini Bayramlar ve Özel Günlerde Yer Alan Yemekler, Mevsimlik Bayramlar ve Özel Günlerde Yer Alan Yemekler, Aşama Törenleri ve Bu Törenlerde Yer Alan Yemekler ve Kutlama, Uğurlama, Karşılama Törenleri ve Bu Törenlerde Yer Alan Yemekler olarak sınıflandırılmıştır. Kategoriler incelendiğinde, Dini bayramlar ve Aşama törenleri kategorilerinde yer alan yemek çeşitliliğinin diğer iki kategoriye göre daha fazla olduğu görülmektedir. Ayrıca, yemek çeşitleri yörelere göre farklılık göstermektedir. Diğer yandan, çalışma sonuçları incelendiğinde, Türkiye’de yalnızca sınırlı sayıda bölge/yörede özel gün yemeklerinin araştırıldığı görülmüştür. Türkiye’nin SOKÜM envanterine katkı sağlamak ve özel gün yemeklerinin araştırılması adına ilerleyen çalışmaların genişletilmesi önerilmektedir. Araştırılan yemeklerin pişirme ve servis gelenekleri ile incelenmesi ile yapılabilecek diğer çalışmalarda detaylı karşılaştırmalar yapılabilecektir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için Balıkesir Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Komisyonu’ndan 11.10.2022 tarihi onayı ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Artun, E. (2001). Adana’da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. 15.06.2022 tarihinde <https://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/makaleler/8.php> adresinden erişildi.
- Ömür, Ö. & Küçükkömürler, S. (2017). Geleneksel Kartepe mutfak kültürü ve bu tür mutfak kültürü araştırmalarının kırsal ve gastronomi turizmüne katkısı. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7(1), 83-90.
- Avcıkurt, C. & Sarioğlan, M. (2019). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Begiç, H. N. & Öz, C. (2018). Çankırı özel gün ritüellerindeki elmas taç geleneği. *Milli Folklor*, 30 (118), 114-129.

- Ceyhun Sezgin, A. & Onur, M. (2017). Kùltür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (ERZSOSDE)*, ÖS-IV, 203-214
- Çetin, C. (2008). Türk düğün gelenekleri ve kutsal evlilik ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Cođrafya Fakùltesi Dergisi*, 48(2), 111-126.
- Demir, Ö., & Bakar, N. (2014). Silifke Yörüklerinde doğum, evlenme ve ölüm gelenekleri üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(35), 111-133.
- Dilek, Ö. (2019). Demografik özelliklere göre özel günlerdeki tüketim harcamaları: Rize örneği. *Siyaset, Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi* 7(1), 9-22.
- Erol, G. & Alaşhan, A. (2020). Özel günlerdeki geleneksel yemek anlayışının gastronomi açısından değerlendirilmesi: Ürgüp örneği. *Turkish Studies- Social*, 15(8), 3521-3538.
- Fidan, S. & Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 65-80.
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak döküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 170-189.
- Kùltür ve Turizm Bakanlığı. (2022). Somut olmayan kùltürel mirasın korunması sözleşmesi hakkında. 18.06.2022 tarihinde <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-50837/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi-hakkinda.html> adresinden erişildi.
- Narine, T., & Badrie, N. (2007). Influential factors affecting food choices of consumers when eating outside the household in Trinidad, West Indies. *Journal of Food Products Marketing*, 13(1), 19-24.
- Park, C. (2004). Efficient or enjoyable? Consumer values of eating out and fast food restaurant consumption in Korea. *International Journal of Hospitality Management*, 23, 87-94.
- Pavesic, D. V. (1989). Psychological aspects of menu pricing. *International of Hospitality Management*, 8(1), 43-49.
- Pedraja, M., & Yagüe, J. (2001). What information do customers use when choosing a restaurant. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 13 (6), 316-318.
- Saatcı, G. (2019). *Özel Günlerde Gastronomik Öğeler*. İçinde: Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış (Eds. Avcıkurt C. & Sarioğlan M.) Detay Yayıncılık, Ankara
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271-298.
- Sarioğlan, M. & Yalın, G. (2021). Edremit körfezine özgü yöresel yiyecek-içecek öğelerinin gastronomi turizmine kazandırılması. *Livre de Lyon*.
- Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kùltür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1(2), 18-28.

- Shipman, D., & Durmus, B. (2017). The effect of culture on food consumption; A case of special religious days in Turkey. *Journal of Food Research*, 6(2), 92-98.
- Temiz, G. & Çetinsöz, B. C. (2016). Somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği: Anamur'da düğün geleneği. *I.Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu Asos Congres Bildiri Kitabı*, Elâzığ.
- Şeker, A. (2018). Özel günlerde hediye satın alma davranışlarının çeşitli değişkenler açısından incelenmesi. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 8 (2/1), 40-56.
- UNESCO (17 Ekim 2003). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi. Paris. 20.06.2022 tarihinde <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf> adresinden erişildi.
- Warde, A., & Martens, L. (2000). *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. New York: Cambridge Press.
- Yalçın Çelik, D. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri. *Milli Folklor Dergisi*, 86, 127-139.

Evaluation of Special Day Meals Within The Scope of Intangible Cultural Heritage

Mehmet SARIOĞLAN

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir/Türkiye

Talha Serdar SEZEN

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir/Türkiye

Yakup DİNÇ

Balıkesir University, Ayvalık Vocational School, Balıkesir/Türkiye

Extended Summary

Although there is no clear definition in the literature, special days can be defined as days that are accepted and celebrated as special by societies due to their subjects, meanings, and various factors such as culture and religion. On special days, individuals prepare for and perform different activities and rituals depending on the meaning of the day. These days, people come together and strengthen social relations. It is known that on special days, people come together and socialize, spend time with each other and share things, buy each other gifts, and eat together. With all these, it is stated that on these days, people wear various local clothes specific to the day, try to look more beautiful and try to show their social status.

The concept of intangible cultural heritage (INCRETE), which is evaluated under cultural heritage, is defined by the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) as "the practices, representations, expressions, knowledge, skills and practices that communities, groups and, in some cases, individuals define as part of their cultural heritage." It is defined as "tools, equipment and cultural spaces related to these" (UNESCO, 2003). Within the framework of this definition, SOKÜM includes "oral traditions and narratives (epic, legends, folk tales, proverbs, fairy tales, jokes, etc.), performing arts (Karagöz, meddah, puppet, folk theater, etc.), social practices, rituals and festivals (celebrations such as engagement, wedding, birth, Nevruz, etc.), knowledge and practices related to nature and the universe (traditional dishes, folk medicine, folk calendar, folk meteorology, etc.) and handicraft traditions (weaving, evil eye beads, filigree, coppersmithing, folk architecture)" (Ministry of Culture and Tourism, 2022). While social practices and rituals, which are among the intangible cultural heritage elements, cover the special days mentioned in this research, another element, knowledge and practices related to nature and the universe, covers the foods consumed on these special days.

Although there is no clear definition in the literature, special days can be defined as days that are accepted and celebrated as special by societies due to their subjects, meanings, and various factors such as culture and religion. On special days, individuals prepare for and perform different activities and rituals depending on the meaning of the day. These days, people come together and strengthen social relations. It is known that on special days, people come together and socialize, spend time with each other, share things, buy gifts for each other, and eat together. With all these, it is stated that on these days, people wear various local clothes specific to the day, try to look more beautiful and try to show their social status. It is stated that they perform various dance, music and similar activities, especially folk dances, on special days, which are considered as one of the cultural values (Sevimli & Sönmezdağ, 2017; Begiç & Öz, 2018; Şeker, 2018; Dilek, 2019).

Special days celebrated in Turkey are shaped within the framework of Turkish culture and the belief values of the society. It is stated that Turks regard all important changes in their lives, social or individual events, cultural and religious ceremonies from past to present as a way of life and that they carry out all of these activities or events together. In this context, in a study examining special occasion meals in Mengen, special occasions in Turkish culture were examined in five categories (Figure 1.) (Yalçın Çelik, 2010). Apart from the special days listed in Figure 1, it is known that national holidays, various institutions, professions and professional events are also celebrated as special days. However, since these days are not directly associated with eating and drinking, they were not examined in this study.

In this research, document and content analysis method, which is among the qualitative research methods, was used. This method is used by examining existing documents on a subject in order to obtain in-depth information about a subject, with the advantages of time, cost, originality, and easy access to data (Kıral, 2020). In this context, this method was preferred in order to reveal the dishes served on special occasions by examining scientific studies on special occasion meals in Turkey. In this context, studies on special days and special occasion meals in Turkey were examined. 9 studies that could be accessed in the literature review carried out with keywords related to special occasion meals were included in the scope of the research. The meals included in the studies examined were examined according to the special day classifications made by Yalçın Çelik (2010), one of the leading studies on this subject in the literature.

In this research, research on special days in Turkey and the foods consumed on these special days were examined and special day dishes in the literature were determined. The reasons why these days are special are the situations that directly affect human and social life. These situations are examined and defined by intangible cultural heritage. Within the scope of the research, special occasion meals are classified as Religious Holidays and Dishes on Special Occasions, Dishes on Seasonal Holidays and Special Occasions, Stage Ceremonies and Dishes on These Ceremonies, and Celebration, Farewell, Welcome Ceremonies and Dishes on These Ceremonies. When the categories are examined, it is seen that the variety of food in the Religious holidays and Stage ceremonies categories is greater than the other two categories. Additionally, food types vary by region. On the other hand, when the study results were examined, it was seen that special occasion dishes were researched only in a limited number of regions/regions in Turkey. It is recommended to expand further studies to contribute to Turkey's ICH inventory and to research special occasion dishes. Detailed comparisons can be made in other studies by examining the researched dishes with their cooking and serving traditions.

Ek 1. Etik Kurul İzni

**T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KOMİSYONU
ONAY BELGESİ**

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanlığının, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN'ın Arş. Gör. Talha Serdar SEZER ile birlikte hazırladığı "**Özel Gün Yemeklerinin Kültürel Miras Kapsamında İncelenmesi: Balıkesir Örneği**" isimli çalışmalarının alan araştırmasını gerçekleştirebilmeleri için bilimsel etik kurul onay belgesi talebi komisyonumuzca değerlendirilmiş ve etik açıdan uygun bulunmuştur. 11.10.2022