

Van Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Geçiş Dönemleri Üzerine Bir Araştırma (A Research on Special Days and Transition Periods in Van Culinary Culture)

* Ayşegül DAŞDEMİR KIPÇAK^a , Ayşe Büşra MADENCİ^b

^a Yüzüncü Yıl University, Van Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Van/Türkiye

^b Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.09.2024

Kabul Tarihi: 19.02.2025

Anahtar Kelimeler

Geçiş dönemi

Mutfak kültürü

MAXQDA

Gastronomi

Van

Keywords

Transition period

Culinary culture

MAXQDA

Gastronomy

Van

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışmada Van ilinin mutfak kültürü içerisinde yer alan özel günler ve geçiş dönemlerinde yapılan yemekler araştırılmıştır. Çalışma Van ilinde yaşamını sürdüren ve en az elli yaşında olan 14 katılımcı ile yüz yüze, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde katılımcılardan hangi törenlerde hangi yemeklerin yapıldığına ve bu törenlere ait uygulamalara yönelik veriler toplanmıştır. Toplanan veriler “MAXQDA” nitel analiz programı kullanılarak analiz edilmiştir. Analizler sonucunda Van ili mutfak kültürünün et ve süt ürünleri ağırlıklı olduğu görülmüştür. Hayvancılığın yaygın olduğu şehirde peynir ve yoğurt gibi ürünlerinde mutfak kültüründe yoğunlukta olduğu gözlemlenmiştir. Yapılan analizler doğrultusunda özellikle düğün, cenaze ve hacı karşılama/ uğurlama törenlerinde geleneksel olarak en fazla kavurma/pilav yemeği tüketilmektedir. Yemeklerin yapımında mencil adını verdikleri büyük bakır kazanların, krom tabakların, sinilerin ve tatlı yapımı için kalburun kullanıldığı gözlenmiştir.

Abstract

In this study, the dishes made on special occasions and transition periods in the culinary culture of Van province. The study was conducted using face-to-face interview technique with 14 participants who lived in Van and were at least fifty years old. During the interviews, data were collected from the participants regarding which foods were served in which ceremonies and the practices of these ceremonies. The collected data was analyzed using the “MAXQDA Analytichs Pro 2020” qualitative analysis program. As a result of the analysis, it was seen that the culinary culture of Van province is dominated by meat and dairy products. It has been observed that in the city where animal husbandry is common, products such as cheese and yoghurt are prevalent in the culinary culture. According to the analysis, roasted meat/rice dish is traditionally consumed the most, especially in weddings, funerals and pilgrim welcoming/farewell ceremonies. It was observed that large copper cauldrons called mencil, chrome plates, trays and sieve were used for making desserts.

* Sorumlu Yazar

E-posta: ayseguldasdemir@yyu.edu.tr (A. Daşdemir Kıpçak)

GİRİŞ

İnsanoğlunun yaşamını devam ettirmek için temel ihtiyaçlarını karşılamak adına ortaya koyduğu dinamikler kültür kavramını tanımlamaktadır (Uhri, 2016: s. 25). Toplum bilincinin oluşmasında önemli olan topluluğun nicelik bakımından üstün olmasından ziyade onları bir arada tutan ortak faktörlerdir. Bu faktörlerin fazla olması toplulukların bağlılığını daha da sağlamlaştırmaktadır (Dunders, 1998: s. 143). Sevgi-saygı ve arkadaşlık ifadesi olarak bireyler arası ilişkilerde rol alan yemekler, sosyal çevrede sıklıkla kullanılan bir kültür sembolüdür. Nitekim hediyeleşme eyleminde kullanılan çikolata, tatlı gibi yiyecekler bazı duyguların önemli ifadesidir (Tezcan, 2000: s. 16). Toplumlararası var olan kimlik farklılıkları ve kimliğe anlam katan milli ve dini farklılıklar mutfak kültürüne etki etmiştir (Şimşek, 2002: s. 701; Bober, 2003). Mutfak kültürü; coğrafya, gelenek-görenek, bitki örtüsü, dönemin olanakları gibi birçok unsurun etkisi ile şekillenmiştir. Yalnızca yemeği değil; yemeğin malzemelerini, toplanma, hazırlanma, pişirilme, sunulma ve yenilme süreçlerini de barındıran bir kavramdır (Öğüt Eker, 2017: s. 59). Yerel mutfak kültürü bölgelerarası farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar; yöreye özgü bitki ve hayvan çeşitliliğini, inanç unsurlarını, coğrafi özelliklerini ve ekonomik yapısını oluşturan faktörler ile ilişki içerisinde (Cömert & Özata, 2016: s. 1964). Türk mutfak, dünya üzerindeki yerel mutfaklar arasında önemli bir yer tutar ve medeniyetler arası etkileşim ile flora ve faunanın etkisiyle özgün yemeklerin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Her bir medeniyet, menü çeşitliliğine katkı sunarak Türk mutfakını eşsiz kılmayı başarmıştır (İlban vd., 2021; Şeyhanlıoğlu, 2023; s.560) Türk mutfak, göçebe hayat tarzını sürdüren Türklerin İslam dinini kabul etmeleri sonrasında sınırları genişletme politikası uygulayan iki büyük devlet olan Selçuklu ve Osmanlı'nın hakimiyet sürmesi ile farklı toplumların birbirleri ile etkileşim içerisinde olması etrafında şekillenmiştir (Özkök vd., 2017: s. 116). Türk toplumunda toplu şekilde yenilen yemeklere çok sık rastlanmaktadır ve bu yemekler törenler eşliğinde gerçekleştirilmektedir. Doğum, ölüm, savaşa gidiş, düğün ve bayram gibi törenlerde o güne özel yemekler yapılarak toplu şekilde yenmektedir (Tezcan, 2000: s. 32).

Yemek yeme sadece biyolojik bir ihtiyaç olmayıp, “sıradanlıktan kurtulma, kendini bulma, özgürleşme, sosyal ilişkilerin derecesini gösterme, toplumsal üstünlük sağlama, birleştirme, paylaşma, sosyalleşme” gibi farklı boyutlara sahiptir (Öğüt Eker, 2018: s. 182-183). Ateşin keşfi ile birlikte gıdaların formunda ve insanoğlunun hayatında değişimler meydana gelmiştir. Ateşin bulunması ile insanların ateş çevresinde bir araya gelerek yemek yeme ve sofraya çevresinde toplanma gibi davranışlar geliştirdikleri gözlemlenmiştir (Fernández-Armesto, 2007). Yerel yemeklerin ve bu yemeklerin yapımında kullanılan tekniklerin korunması ve gelecek nesillere iletilmesi, kültür ve gastronomi mirasının devamlılığı konusunda yardım sağlamaktadır (Akdağ & Üzülmaz, 2017). Somut olmayan kültürel miras olarak görülen mutfak kültürünü, gelenek-görenekleri ve ritüelleriyle yaşamak ve yaşatmak halk kimliğinin devamlılığı bakımından önem arz etmektedir (Samancı, 2018).

Bu çalışma, Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan Van ili mutfak kültürünü derinlemesine incelemekte olup, Van ilinde geçiş dönemlerinde gerçekleştirilen tören yemeklerinin gastronomi turizmi perspektifinden değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Araştırma, Van mutfak kültürünün geleneksel öğelerinin günümüzde hala yaşatıldığını ve bu zengin kültürel mirasın korunmasına büyük bir titizlikle önem verildiğini gözler önüne sermektedir. Ayrıca, bu çalışma, Van ilinde geçiş dönemlerinde yapılan tören yemeklerinin daha önce hiç araştırılmamış olması nedeniyle benzersiz bir nitelik taşımakta olup, bölgenin gastronomik değerlerinin kültürel bağlamda nasıl şekillendiğine dair yeni bir anlayış sunmaktadır. Geçmişte gerçekleştirilen bu geleneklerin günümüze

taşıyarak yazılı bir kaynağa dönüştürülmesi, aynı zamanda kültür mirası açısından büyük bir katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda, çalışma, gelecekte yapılacak araştırmalara da önemli bir referans kaynağı oluşturacak ve Van mutfağıyla ilgili daha kapsamlı çalışmalara zemin hazırlayacaktır.

Literatür Taraması

Yerel Gastronomi Kültürü

Kültür; halkların birbirinden ayırt edilmesinde, farklılıkların ortaya konulmasında rol oynayan önemli bir faktördür (Ulusoy & Koroğlu, 2017). İnsanoğlu kültür ile topluma uyum sağlamakta olup aynı zamanda kültürün yemek yeme, yaşam tarzı ve sosyal yakınlık bakımından birçok tesirinin olduğu düşünülmektedir (Şahin & Özdemir, 2018). Yemek yeme ise her canlı için karşılanması gereken biyolojik bir gereksinim şeklinde ifade edilmektedir (Türk & Şahin, 2014; Yüzüncüyıl, 2019). Yemek yeme veya yiyecek içecek tüketme fiziksel ihtiyacı karşılamak olarak izah edilirken, kişinin ne zaman, nerede, hangi şekilde ve ne yiyeceğini belirleyip yemesi kültür kapsamında değerlendirilmektedir (Talas, 2005; Doğdubay & Temizkan, 2019; Tezcan, 1982). Yemek kültürünün oluşmasında, çığ gıdaların ateş vasıtasıyla pişirilmesi en temel etkidir (Armesto, 2007). İnsanların yemek tercihleri de yaşamlarını sürdürdükleri coğrafyaya göre değişmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011). Gastronomi kültürünün, halkın tarihi yapısına kaynaklık ettiği (Aracı, 2016), aynı zamanda geçmişte toplumların yaşamış oldukları coğrafyada yer alan besin kaynakları, dini inançları, teknolojileri, deneyimleri, fiziki sağlık şartları gibi birçok etkenle şekillendiği bilinmektedir (Wahlqvist & Lee, 2007). Yerel gastronomi kültürleri, insanların içerisinde yaşadıkları coğrafya ile iletişimini sürdürmesini, kişinin kim olduğunu ve nereye ait olduğunu anımsatan bir olgu özelliği taşımaktadır (Delind, 2006).

Gastronomi kültürünün biçimlenmesinde kültür, ekonomik yapı, zirai üretim yöntemleri ve toplumlararası iletişim etkili olmuştur (Közeleme, 2012: s. 10). Toplumlararası etkileşimler, özellikle göç hareketleri ve kültürel alışverişler, bir bölgenin gastronomik mirasını zenginleştirerek yeni tatlar ve yemekler doğmasına neden olmuştur. Gastronomi kültürü, tarihsel süreçlerin, coğrafi koşulların ve sosyal ilişkilerin bir araya gelerek ortaya çıkardığı dinamik bir yapıdır. Nitekim, Türk mutfak kültürü, tarih boyunca farklı medeniyetlerle etkileşimde bulunmuş ve çok uluslu yapısı sayesinde çeşitli kültürel öğeleri bünyesinde barındıran zengin bir yapıdadır. Bu özelliği, hem Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş sınırları içinde farklı halkların mutfak geleneklerini harmanlamasından hem de göçler ve ticaret yolları sayesinde dünyanın dört bir yanından gelen lezzetlerin Türk mutfağıyla birleşmesinden kaynaklanmaktadır. Böylece, Türk mutfağı yalnızca bir yemek kültürü değil, aynı zamanda tarih, coğrafya ve insan etkileşiminin bir yansıması olarak benzersiz bir zenginliğe sahiptir. Samancı'nın da ifade ettiği gibi Türk yemek kültürü, kökeni Orta Asya'ya ulaşan, Anadolu'ya göç sırasında zenginleşen, Selçuklular zamanında temeli oturan daha sonra ise Osmanlı devletinin çok uluslu yapısından kaynaklı olarak zengin kültür birikimini günümüze taşıyan önemli bir kültürel mirastır. Anadolu'nun varlıklı kültürel mirası arasında, bugün hala ritüeller ile varlığını sürdürmüş olan pek çok yiyecek ve onlara ait gelenekler yer almaktadır (Samancı, 2018). Türklerin Anadolu'ya göçmeleri sonrasında da Orta Asya'da olan et ağırlıklı beslenme kültürü devam etmiştir. Türk mutfak kültürü özellikle Osmanlı döneminde en büyük zenginliğe ulaşmıştır. Bunun en büyük nedeni Osmanlı'nın üç kıtaya hâkim olmasından kaynaklanmaktadır (Gürsoy, 2014: s. 117). Konar-göçer yaşayan Türklerin ilk gıdaları hayvansal besinler olmuştur. Bundan dolayı et ve süt ürünleri mutfak kültüründe ön planda olan yiyeceklerin başında gelmiştir (Şavkay, 2000: s. 12).

Özel günlerde yapılan yemekler ve halkın günlük tükettiği yemekler anlamları ve aktarmış oldukları mesajlar bakımından başkalık göstermektedir. Aile arasında hazırlanan sofraların ve yenilen yemeklerin ailenin geleneksel yapısının sürdürmesinde ve ritüellere sahip çıkmasında oldukça önemlidir. Atalardan öğrenilen tariflerin günlük yaşamda ve özel zamanlarda tüketilmesi, geleneklere bağlı kalarak yaşatılması ve nesilden nesle aktarılması söz konusudur. Bu bağlamda toplumlarda kültürel farklılığın sürdürülmesi önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Doğdubay & Temizkan, 2019).

Geçiş Dönemlerinde Gastronomi Unsurları

Toplumlar için önem taşıyan doğum, ölüm ve evlilik gibi geçiş süreçlerinde çeşitli gelenek ve göreneklere uygun olarak törenler gerçekleştirilmesi farklı yaşam tarzları içerisinde bulunan bu toplulukların beden ve ruhen tatmin olmaları açısından önem taşımaktadır. Bu geçiş evreleri insanların bulundukları düzeyden bir üst seviyeye geçme hali olarak bilinmektedir (Ademoğlu & Durlu-Özkaya, 2023: s. 328). Bu terim ilk kez Arnold van Gennep tarafından kullanılmıştır. Gennep geçiş törenini; “yer, durum (statü), sosyal pozisyon ve yaş ile ilgili değişimlere eşlik eden törenlerdir” şeklinde ifade etmektedir (Doğaner, 2006; Çınar, 2019). Dede Korkut anlatılarında karşılama-uğurlama, yemin, düğün, ad verme ve ölüm(yuğ) gibi törenlerden bahsedilmektedir (Cansız, 1999: s. 56). Bu geçiş dönemlerinde dini inanışlarının yanı sıra adetlerin de biçimlendirici bir etkisi olmaktadır (Kılıç, 2001: s. 415). Geçiş evrelerinde gerçekleşen törenler yöreden yöreye farklılık göstermektedir (Yalçın Çelik, 2010; Kılıç, 2012: s. 17). Bu geçiş dönemleri nesilden nesle değişimleri dolayısıyla ciddiye alınmakta ve benimsenmektedir (Karaağaç, 2013; Yeşil, 2014).

Geçiş dönemlerinde; doğum, sünnet, kız isteme, nişan, düğün, askerlik, hacılık, cenaze gibi törenler önemli dönemler içerisinde yer almaktadır (Ademoğlu & Durlu-Özkaya, 2023: s. 328). Gerçekleştirilen ritüeller; düğünler, cenazeler ve yıldönümleri gibi törenlerde yeme içme faaliyetleri bir ziyafet ve eğlence amacı ile kullanılmakta ve festival tadında gerçekleşmektedir (Fieldhouse, 1995: s. 94). Doğumdan başlayıp ölüm ile son bulan yaşam döngüsü sürecinde gerçekleşen uygulamalar halkın inanç biçimi ve adetleri ile birleşerek mutfak kültürünün meydana gelmesini sağlamıştır (Halıcı, 2009: s. 9).

Ritüeller, geçmiş ve gelecek arasında iki yönlü bir bağ kurma görevi görmektedir. Ritüel haline gelen törenler özel belli başlı yemeklerin sunulduğu faaliyetlerdir. Ölenin ardından helva pişirilmesi, Hristiyanlar için kutsal olan şükran günü törenlerinde hindi servisi yapılması, Kurban Bayramı’nda et tüketilmesi ve dağıtılması, bebeğin dış çıkarması sonrası dış buğdayı yapılması gibi ritüeller dini boyutta veya gelenek görenekler doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Duyguların ifadesi konusunda törenler birleştirici bir sosyal olgu olarak işlev görmektedir (Çaycı, 2019: s. 106). Önemli olayların ardından yağ kokutmak, helva pişirmek veya lokma dağıtmak gibi adetler Türk toplumlarına geçmiş yaşantı ve inanışlarından miras kalmıştır. Bunlardan en önemlilerinden biri helva pişirip dağıtmaktır (Yıldız, 2020: s. 362). Doğum, düğün, sünnet ve cenaze törenleri dahil tüm bu etkinliklerin ortak yiyeceği tatlıdır (Özdemir, 2005: s. 188). Düğünlerin görkemli yapıldığını ifade etmek için toplumda “kırk gün kırk gece” eğlenildiği ve ziyafetin sürdüğü belirtilmektedir. Bu nedenle de ziyafette ikram edilen yiyecek ve içecekler oldukça önemlidir. Bu yiyecekler gündelik olarak tüketilen yemeklerden farklıdır ve özellikle halkın her gün tüketme imkânı olmayan et gibi besinler bu ziyafetlerde yer almaktadır (Fieldhouse, 1995: s. 93).

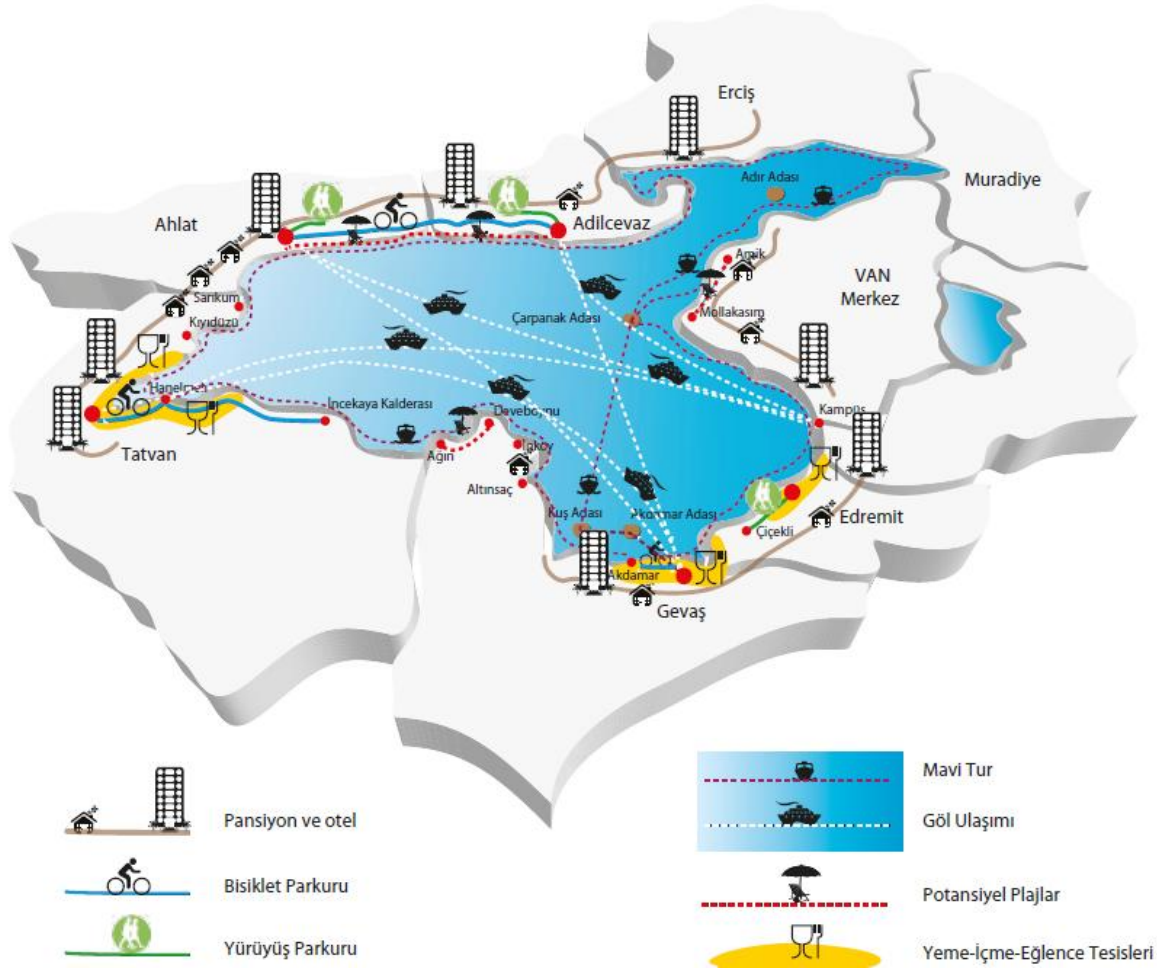
Türk toplumu için özel tören günleri;

- Dini bayram/özel günler (Ramazan ve Kurban Bayramı, Muharrem Ayı, Kandiller),
- Mevsimlik bayram/özel günler (Nevruz, Hıdırellez),
- Bireysel ve aile arasında olan özel günler (Doğum, diş hediği, sünnet, kına gecesi, cenaze, düğün, hacı karşılama vb.) (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017: s. 20) şeklinde sınıflandırılabilir.

Dini törenlerde yiyecek ve içeceklerin simgesel işlevleri bulunmaktadır. Yiyecekler dini inanışların birbirlerinden ayırt edilebilmesinde etkili olabilmektedir (Günebak & Kutluay-Merdol, 2012: s. 95-96; Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Düğün törenlerinde özellikle bereketi temsil eden gıdalar yer almakta, evliliklerin de bereketli olması ve gelen konuklarla bu bereketin paylaşılması amaçlanmaktadır. Bölgeden bölgeye değişen düğün törenlerinde yüksük/düğün çorbası, keşkek, etli nohut, etli biber dolması, tas kebabı, cacık, baklava, helva vb. yemekler sunulmaktadır (Yalçın Çelik, 2010: s. 132; Ceyhun Sezgin & Onur, 2017: s. 206). Doğum sonrası ziyaretlerde lohusa olan kadının güç toplaması ve sütünün artması için süt, sütlü çorba, şerbet, lokum veya yumurta gibi yiyecekler misafirler tarafından getirilmektedir. Bazı yörelerde de doğum yapan kişinin sütünün artması için un, şeker ve yağdan yapılan yemek anneye yedirilmektedir (Arslan, 2019: s. 19-20). Sünnet törenleri için gerçekleştirilen gelenekler ise yok olmak üzeredir. Bunun nedeni sünnetin eskilerde ailenin imkânı doğrultusunda veya toplu sünnet törenleri olarak gerçekleştirilirken, şimdilerde daha hijyenik olması adına hastanelerde yapılmasından kaynaklanmaktadır (Yıldız, 2020: s. 376). Divan-ü Lügat-it-Türk'te "yoğ" kelimesi "aş" kelimesinin yerine kullanılmış ve "ölü gömüldükten sonra üç yahut yedi güne kadar verilen yemek" şeklinde ifade edilmiştir (Cansız, 1999: s. 63). Eski Türkler kişi öldüğünde ruhunun yaşadığına inanmalarından dolayı mezara yiyecekler, kişinin atını, giysilerini ve silahlarını da bırakmışlardır. İslam dininin yayılmasından sonra kurban ve aş verme geleneğinin ölen kişinin ruhuna hitaben sevap işleme adına devam ettirilmekte olduğu görülmektedir (Arslan, 2019: s. 28-31).

Van ili ve Mutfak Kültürü

Van, yüzölçümü büyüklüğü nedeniyle Türkiye'nin 6. büyük şehridir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan bu şehrin çevresi volkanik dağlar ile çevrilidir. Van gölü kıyısına 5 km mesafede çok az eğimi olan arazide şehir kurulmuştur. Doğu Anadolu Bölgesi'nin diğer illeri gibi tarih ve kültür bakımından zengindir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024). Ayrıca deniz turizmi yönünden potansiyelinin olması Van ilini diğer illere göre farklı bir konuma taşımaktadır. İklim Van Gölü'nün etkisi ile yaz mevsiminde göle kıyısı bulunan yerleşim alanlarında daha ılıman özellik göstermektedir. Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu da karasal iklim hakimiyet sürmesine rağmen Van Gölü'nün iklimi yumuşatması nedeniyle çevre il ve ülkelerden, yerli ve yabancı ziyaretçilerin yaz aylarını göl çevresinde geçirmelerini sağlamaktadır (DAKA, 2024: s. 128). Van ilinin doğal güzelliklerinin yanı sıra gölün güneyinde yer alan tarihi miraslar ve kültürel değerler bakımından zengin bir yapısı vardır. Reşadiye, Bağ, İnköy ve Altınsaç köyleri içerisinde yer alan bölgede tarihi eserlerin sayısı 20 civarındadır (Deniz, 2008: s. 191). Van ili sınır ili olması nedeniyle komşu ülke olan İran'dan turist çekmektedir. Turistler özellikle ulusal ve dini bayramlarda Türkiye'ye yönelmektedir. Ayrıca Türkiye Turizm Stratejisi 2023'de Van ili kültür turizmi kapsamında Turizm Gelişim Bölgesi ilan edilmiştir (DAKA, 2024: s. 119-120).



Fotoğraf 1. Van Gölü Turizmi Olanakları

Kaynak: (DAKA, 2024: s. 133).

Van ili eski medeniyetlerden olan Urartu, Pers, Makedonya, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi güçlü devletlerin yemek kültürünün (Samsa, 2019: s. 33, Ocak vd., 2021: s. 2658), ayrıca coğrafya, iklim, ekonomi ve toplumsal şartların tesiriyle önemli bir mutfak kültürüne ev sahipliği yapmıştır (Çakır, 2017: s. 23). Temel geçim kaynağı hayvancılık olan şehrin mutfağı et, bakliyat, süt ve süt ürünleri etrafında şekillenmiştir (Belli, 2004: s. 44-47). Ayrıca yoğurt Van mutfağı için oldukça önemlidir. Ayran aşı da sıkça yapılan yemekler arasındadır (Önay ve Tatlı, 2016: s. 219). Tandırda pişirme geleneğinin oldukça yaygın olduğu şehirde, tandırda pişirilerek “lavaş” ve “taptapa” adı verilen ekmekler hala pişirilmektedir (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013: s. 133).

Yöntem

Van ilinin geçiş dönemlerinde yapılan tören yemekleri ve kültürünün araştırıldığı bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Daha önce benzer bir çalışmada (Bakkaloğlu, 2022) kullanılan toplamda 11 adet soruyu içeren görüşme formu Van iline uyarlanarak bu çalışma için kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Van ilinde tören yiyecek içecekleri hakkında bilgi sahibi olan kişiler, örnekleme ise kartopu örnekleme tekniği ile ulaşılan 14 kişi oluşturmaktadır. Görüşmenin gerçekleşeceği kişilere ulaşmak için kartopu örnekleme yöntemi benimsenmiştir. Bu teknikte araştırmacı evreni içerisindeki ve ulaşılabilir ilk kişi saptanır. Bu kişiden elde edilen

bilgiler doğrultusunda sonraki kişiye ve ardından zincirleme olarak birbirini takip eden diğer kişilere ulaşılarak örneklem oluşturulur (Ural & Kılıç, 2018: s. 40).

Verilerin elde edilme süreci Van ilinin İpekyolu ve Tuşba merkez ilçelerinde ikamet eden ve Vanlı olan kişiler ile gerçekleştirilmiştir. Kartopu örneklem yönteminin kullanılması nedeniyle yakın konumda olan kişiler ile görüşülmüştür. Görüşmeler Nisan 2024 ayı içerisinde en az 50 yaşında olan 14 katılımcı ile yüz yüze yapılmıştır. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler en az 10 dk sürmüş ve izinleri alınarak ses kayıtları alınmıştır. Görüşmeler toplamda yaklaşık olarak 5 saat sürmüştür. Ayrıca görüşme sırasında araştırmacı tarafından notlar alınmış ve sonrasında ses kayıtları ile birlikte Word dosyasına aktarılmıştır. Elde edilen verilerin analizi için “MAXQDA” nitel analiz programı kullanılmıştır. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Yayın Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 03/04/2024 tarihinde ve 32\ 2024/07 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Bulgular

Katılımcılara, araştırmanın kapsamına ve belirlenen amacına uygun şekilde, elde edilecek verilerin doğruluğunu ve derinliğini artırmak amacıyla Bakkaloğlu (2022: s. 31-32)’nin çalışması temel alınarak oluşturulan Tablo 1 ‘de yer alan sorular yöneltilmiştir;

Tablo 1. Görüşme soruları

Kişisel Bilgiler	Adı Soyadı:
	Cinsiyeti:
	Yaşı:
	Eğitim Durumu:
	Medeni durumu:
	Mesleği:
	Kaç yıldır burada yaşıyorsunuz:
	İlinizde\köyünüzde özel günlerde (sünnet, düğün, cenaze, kına gecesi, doğum, bayram, ramazan, asker uğurlama, mevlit, hacı uğurlama) hangi tören yemekleri (özel olarak hazırlanıp toplu olarak yenen yemekler; Doğum, Düğün, Sünnet, Cenaze, Bayram, Ramazan, Aşure, Yağmur duası, Hıdırellez, Nevruz (bettem) vb.) yapılmaktadır?
1.	Bu yemeklere kimler davet edilir? Kadınlar ya da erkekler, genç ya da yaşlılar, çocuklar ya da herkes?
2.	Yemekler nerede yenmektedir? Davet sahibinin evinde? Köy konağında?
3.	Bu yemeklerin belirli bir günü var mıdır? Örneğin; düğünlerde ilk gün, sünnette kesildikten sonra 5. Gün gibi.
4.	Bu yemekler etkinliğe göre farklılık göstermekte midir? (Örneğin düğün ile sünnet yemeği çeşit, sayı, sunum vb. açılardan farklı mıdır?)
5.	İlinizde\köyünüzde özel günlerde yapılan bu yemekleri kimler hazırlamaktadır? (Örneğin, düğün ya da cenaze sahibi, profesyonel aşçı mı tutuyorlar?)
6.	İlinizde\köyünüzde yapılan bu özel gün yemeklerinin sunumunda, yenilmesinde belirli bir sıra, kural ve özel bir ritüel var mıdır?
7.	Bu yemekleri hazırlarken kullandığınız özel araç-gereçler nelerdir? Yemekler yapılırken kullandığınız özel bir hazırlık safhası ve yöntem var mıdır?
8.	Bu yemeklerin yapılışını siz kimden öğrendiniz?
9.	Bu yemekler ilinizde\köyünüzde kaç yıldır yapılmaktadır? Bu gelenek devam ettirilebiliyor mu? Yoksa giderek azaldı mı? Yemeklerin yapılışını gelecek kuşaklara aktarabiliyor musunuz?
10.	Bu geleneklerin devam etmesi için sizce ne yapmak gerekir?
11.	

Katılımcıların Demografik Özellikleri

Çalışma kapsamında toplam 14 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmenin gerçekleştirildiği katılımcılara K1, K2.... K14’ e kadar kodlamalar yapılmıştır. Tablo 2.’de araştırmaya katılan kişilerin demografik bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

Kod	Cinsiyet	Yaş	Eğitim durumu	Medeni durum	Meslek	İkamet süresi (Yıl)	Görüşme süresi
K1	Kadın	60	İlkokul	Evli	Ev hanımı	60	20 dk 50 sn
K2	Erkek	61	Ön lisans	Evli	Memur	50	14 dk 35 sn
K3	Erkek	56	Lisans	Evli	Memur	56	15 dk 23 sn
K4	Kadın	56	Ön lisans	Bekar	Memur	56	18 dk 32 sn
K5	Erkek	59	Lisans	Evli	Memur	59	12 dk 48 sn
K6	Kadın	51	Lise	Evli	Ev hanımı	51	10 dk 04 sn
K7	Kadın	57	Lise	Evli	Ev hanımı	57	32 dk 02 sn
K8	Erkek	54	Doktora	Evli	Akademisyen	45	29 dk 42 sn
K9	Erkek	56	Doktora	Evli	Akademisyen	56	29 dk 25 sn
K10	Erkek	59	Lisans	Evli	Memur	45	12 dk 54 sn
K11	Kadın	67	Yok	Evli	Ev hanımı	67	21 dk 19 sn
K12	Kadın	57	Lise	Bekar	Ev hanımı	40	24 dk 51 sn
K13	Kadın	55	İlkokul	Evli	Ev hanımı	55	25 dk 34 sn
K14	Erkek	58	Lise	Evli	Aşçı	58	15 dk 03 sn

Kod Sistemi ile İlgili Açıklamalar

Elde edilen görüşmelerde yer alan veriler deşifre edilerek MAXQDA programına proje olarak aktarılmıştır. Kodlamalar yapılmış ana ve alt kodlar değerlendirilerek kod sistemi meydana getirilmiştir. Araştırma kapsamında ampirik çalışmadan ve literatür taramasından yola çıkılarak elde edilen verilerden (Yalçın Çelik, 2010; Ceyhun Sezgin & Onur, 2017; Sevimli & Sönmezdağ, 2017; Fidan & Özcan, 2019; Bektarım, 2020; Çınar, 2019) faydalanılarak yedi ana kod ve yirmi bir alt kod tayin edilmiştir. Ana ve alt kodlar Şekil 1.'de gösterilmektedir.

Şekil 1. Kod ve Alt Kod Sayısını Gösteren Kod Sistemi

Kod Sistemi		
▼ Kod Sistemi		402
▼ Van Mutfağının Mevsimlik Bayram ve Özel Günleri		0
> HİDİRELLEZ		5
> NEVRUZ		6
YAĞMUR DUASI		1
▼ Van Mutfağının Bireysel ve Aileye Özgü Özel Günleri		0
> ASKER KARŞILAMA/UĞURLAMA		11
> CENAZE		21
> DOĞUM		19
> DÜĞÜN		47
> HACI KARŞILAMA/UĞURLAMA		38
> KİNA GECEŚİ		18
> SÜNNET		18
▼ Van Mutfağının Dini Bayram ve Özel Günleri		0
> AŞURE		3
> BAYRAM		44
> MEVLİT		22
> RAMAZAN		25
> Özel gün yemeklerinde sofrada		56
> Yemeğe özgü ritüeller		14
▼ Yemeğin yapımında kullanılan özel araç-gereçler		14
> bakır kazan/mencil		12
> kalbur		2
> krom tabaklar		3
> sini		3
> tahta kaşık		4
> tandır		1
> çömlek		1
> Özel gün yemeklerinin yapılma durumu		14

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre toplam 402 kod belirlenmiştir. Ana ve alt kodlar şu şekildedir: Van Mutfağının Dini Bayram ve Özel Günleri: aşure, mevlit, ramazan, bayram; Van Mutfağının Bireysel ve Aileye Özgü Özel Günleri; asker karşılama/uğurlama, hacı karşılama/uğurlama, kına gecesi, düğün, sünnet, cenaze, doğum; Van Mutfağının Mevsimlik Bayram ve Özel Günleri; nevrüz, Hıdırellez, yağmur duası; Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı; Yemeğe Özgü Ritüeller; Yemeğin Yapımında Kullanılan Özel Araç-Gereçler; bakır kazan/mencil, kalbur, krom tabaklar, sini, tahta kaşık, tandır, çömlek; Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumu. Kod sistemine ait açıklamalar Tablo 3.'de detaylı biçimde aktarılmıştır.

Tablo 3. Kod Sistemi ve Açıklamaları

ANA KOD	AÇIKLAMA
Van mutfağının dini bayram ve özel günleri	Yörede bayram, ramazan, mevlit ve aşure gibi dini törenlerde yapılan yemekleri açıklamaktadır.
Van mutfağının bireysel ve aileye özgü özel günleri	Yörede asker karşılama/uğurlama, hacı karşılama/uğurlama, kına gecesi, düğün, sünnet, cenaze ve doğum gibi bireysel gerçekleştirilen törenlerde yapılan yemekleri açıklamaktadır.
Van mutfağının mevsimlik bayram ve özel günleri	Yörede Nevruz, Hıdırellez ve yağmur duası gibi mevsimlik yapılan törenlerde yapılan yemekleri açıklamaktadır.
Özel gün yemeklerinde sofrada	Van ilinde yapılan tören yemeklerine kimlerin davet edildiği, yemeklerin nerede yendiği, yemeklerin belirli bir gününün olup olmadığı, yemeklerin etkinliğe göre farklılık içerip içermediği ve yemeklerin kim tarafından hazırlandığına yönelik konuları açıklamaktadır.

Tablo 3. Kod Sistemi ve Açıklamaları (devamı)

Yemeğe özgü ritüeller	Van ilinde yapılan tören yemeklerinde var olan kural ve ritüelleri açıklamaktadır.
Yemeğin yapımında kullanılan özel araç gereçler	Törenlerde yapılan yemekleri hazırlarken yemeğe özgü özel araç-gereç veya hazırlık safhalarını açıklamaktadır.
Özel gün yemeklerinin yapılma durumu	Katılımcıların yemeklerin yapımını kimden öğrendikleri, bulundukları ilde bu yemeklerin hala yapılıp yapılmadığı, devam ettirilip ettirilmediği ve devam ettirebilmek için neler yapılması gerektiğine yönelik konuları açıklamaktadır.

Betimsel Bulgular ve MAXMaps Grafikleri

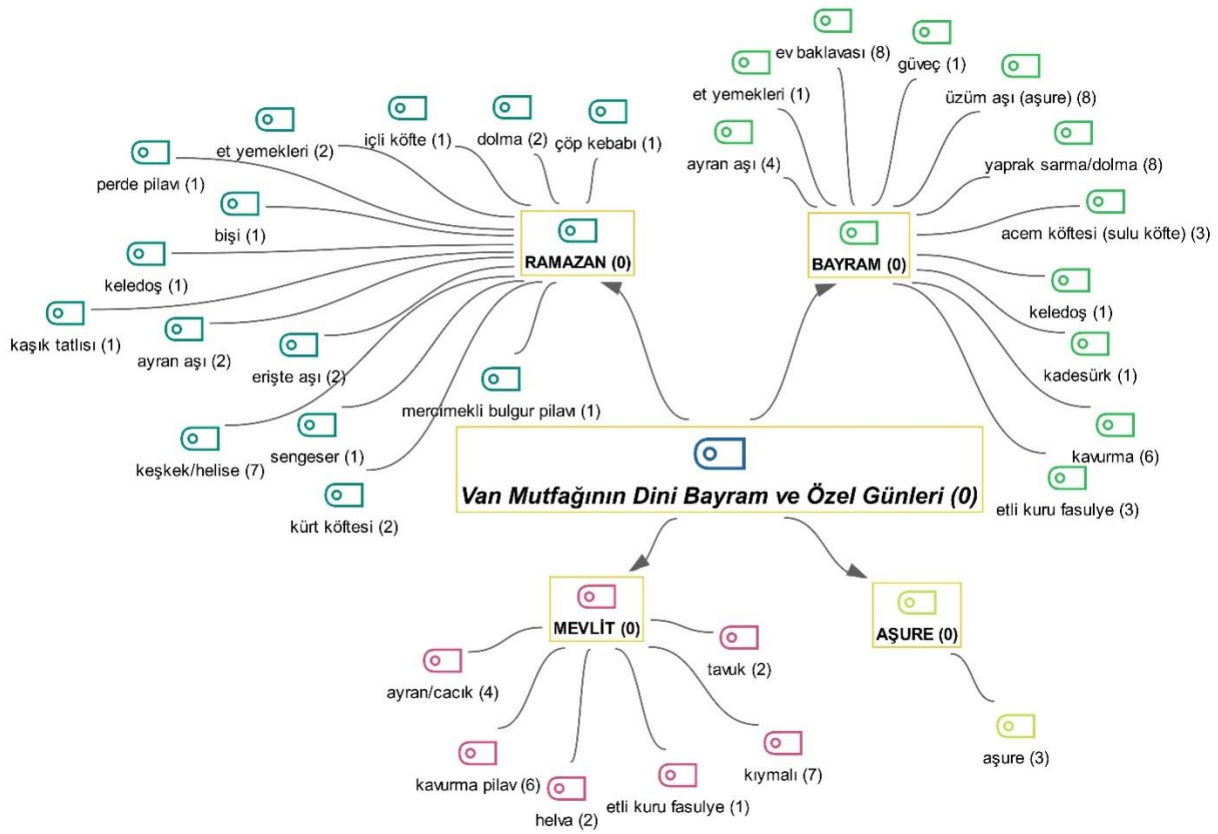
Programda MAXDicto ile sözcük frekanslarına bakılarak kelime bulutu oluşturulmuştur. Frekans değeri en yüksek olan kelimeler, kelimenin büyüklüğü ile doğru orantılıdır. Şekil 2.'de kelime bulutuna ait veriler aktarılmıştır.



Şekil 2. Kelime Bulutu

Kelime bulutuna bakıldığından en sık tekrar eden kelimeler pilav (58), kavurma (55), cacık (20), kıymalı (17), aşure (15), etli kuru fasulye (13) olmuştur. Katılımcılar ayrıca “hacı, davet, asker, taziye, mevlit, düğün ve kına” kelimelerinden de çok sık bahsetmiştir.

Şekil 3’te katılımcılara yöneltilen “İlinizde/köyünüzde dini bayram ve özel günlerinde (bayram, ramazan, mevlit, aşure) hangi tören yemekleri (özel olarak hazırlanıp toplu olarak yenen yemekler) yapılmaktadır?” sorusu doğrultusunda Van mutfağının dini bayram ve özel günlerine yönelik verilen yanıtları gösteren Maxmaps grafiği yer almaktadır.



Şekil 3. Van Mutfağının Dini Bayram ve Özel Günlerine Yönelik Analizi Gösteren Kod-Alt Kod Modellerine Ait MAXMaps Grafiği

Van Mutfağının Dini Bayram ve Özel Günleri kodunun alt kodları; Bayram, Ramazan, Mevlit ve Aşure olarak belirlenmiştir. Bayram törenlerinde frekans değerleri en yüksek olan: ev baklavası (8), üzüm aşı(aşure) (8), yaprak sarma/dolma (8), kavurma (6), ayran aşı (4), etli kuru fasulye (3), acem köftesi/sulu köfte (3); Ramazan törenlerinde: keşkek/helise (7); Mevlit törenlerinde: kıymalı (7), ayran/cacık (4); Aşure törenlerinde ise: aşure (3) yemekleridir. Bu frekans değerlerine ait ifadeler de şu şekildedir;

Bayramlarda ayran aşı yapılıp dolmalar sarılır sebze dolmaları yapılır. Ramazan'ın ilk gecesi keşkek olmazsa olmazlarımızdandır. O geceye mahsus ev tavuğu kesilir etli yemekler yapılır. Ramazan'ın ilk gecesi helise yapılır. Helisenin içerisinde yer alan her buğday tanesinin vücudumuzda kırk gün ibadet ettiğine inanılır. O gece o yemeğin yapılmasının sevap olduğuna inanılır. Bayramların ilk günü genellikle yemekler verilir. Evde baklavalarda yapılır... Aşure günlerinde de aşure ayında yapılan aşure dağıtılır. (K1)

Bayramlarda sarma kavurma yapılır. Ramazan'da ilk gün helise yapılır. Aşure gününde aileler kendi aralarında aşure yapar. (K2)

Bayramlarda her türlü Van'a özgü yemekler yapılır. Ayran aşı, köfte, kavurma, yaprak sarma ve ev baklavası bulunur. (K3)

Bayramlarda olmazsa olmaz yaprak sarmadır. Kavurma dediğimiz bir yemek var ama çarşıdaki gibi değil daha iri taneli et parçaları olur. Pilav kuru fasulye ve yaprak sarması tatlı olarak da aşure vardır. (K4)

Bayramlarda aşure, çörek ve baklava mutlaka yapılır. (K6)

Bayramlarda sarma yapılır kavurma pilav eğer Kurban Bayramı ise mutlaka bu yemekler yapılır. Ramazan ve Kurban Bayramı'nda bir gün öncesinden kadınlar evlerde toplanarak herkese aynı 6-7 tepsi ev baklavası yapılırdı ve aynı baklava her gelene ikram edilirdi. Bir hafta 10 gün devam eden gezilerde bu baklava ikramları yapılırdı. (K7)

Bayram günü herkesin tatlısı ve üzüm aşı hazır olur. Yanına mutlaka acem köftesi hazırlanır. Karbonhidrat yüklemesinden sonra bu acılı köfte iyi gider. Aşure zamanı da aşure dağıtılırdı. (K8)

Zaman zaman aşure ikramı da yapılırdı. Kayısı mevsimi ise kayısı ve çekirdeksiz kuru üzümünden yapılan aşure yapılırdı. Ramazanlarda helise davettilere çok yaygın şekilde ikram edilirdi. Aile içi davetlerde ayran aşı veya Kürt köftesi çok yaygın yapılır veya akraba çevresi toplanacağı zaman özel talep olarak erişte aşı istenir ve su eriştesi kullanılır. Kemikli et içerisinde bulunur. Çökelek veya kurut içerisinde olan temel malzemedir. Ayran aşı özel olarak istenir. (K9)

Bayramlarda sabah kahvaltıda acem köftesi yenir. Ev baklavası mutlaka yapılır ve üzüm aşı yapılır. (K10)

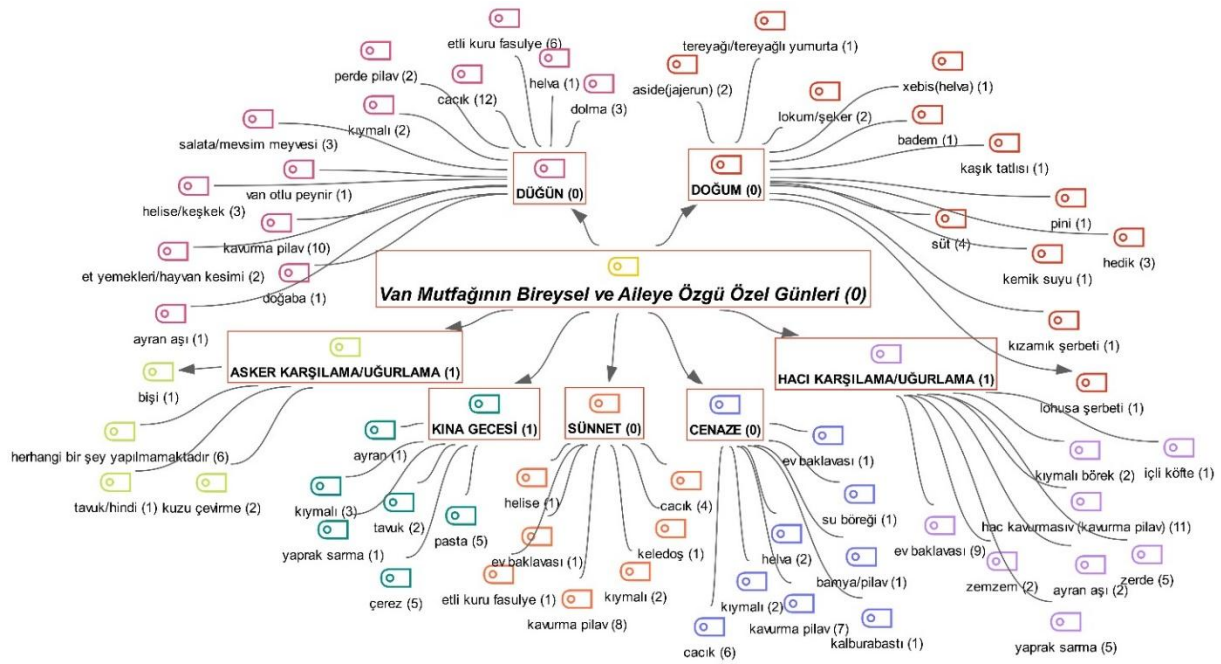
Bayramlarda dolma, etli kuru fasulye, pilav, kavurma ve üzüm aşı yapılır. Ramazanlar da ilk gün keşkek son günü erişte aşı sevabından dolayı yapılır. (K11)

Bayramlarda gecedan ev baklavası yapılırdı. Şu anki küçük tepsilere değil sinilere yapılır beyaz çarşafa sarılır çarşı fırınına verilirdi. Kuru fasulye pilav dolma ve üzüm aşı mutlaka her bayramda olurdu. Ramazan'ın ilk gecesi bereketli olsun diye keşkek yapılır. (K12)

Bayramda çoğunlukla kavurma, tatlı ve üzüm aşı yapılırdı. Erkekler namaza gidince bayram akşamı köyün gençleri su çekerlerdi ve sabahki misafirlere hazırlık yapılırdı ve sabah kahvaltı hazır edilirdi. Bayram çöreği (içi kavutlu olan), kadesürk yapılır ve kahvaltıya hazır olur bunlar. Davet verilince ramazanın ilk günü keşkek yapılır bu ramazanın sonuna kadar zikir etmesi için bu yapılır bazen kıymalı, sarma kuru fasulye gibi yemekler yapılır. Heliseye nohut girmez ve etle ezilir macun kıvamında olur ama keşkeğe nohut girer. (K13)

Yöre halkı tarafından yapılan üzüm aşı aşureye benzemekte fakat daha sulu bir yemeği ifade etmektedir. Katılımcıların bazıları sulu aşure diyerek üzüm aşını açıklamaktadır. Tören küçük çaplı ise yapılan yemekler sayıca fazla olmakta ve daha özel yemekler yapılabilir. Erişte aşı, ayran aşı, Kürt köftesi, keledoş, sengeser gibi yemekler büyük çaplı törenlerde görülmemektedir.

Şekil 4'te katılımcılara yöneltilen "İlinizde köyünüzde bireysel ve aileye özgü özel günlerinde (sünnet, düğün, cenaze, kına gecesi, doğum, asker uğurlama, mevlit, hacı uğurlama) hangi tören yemekleri (özel olarak hazırlanıp toplu olarak yenen yemekler) yapılmaktadır?" sorusu doğrultusunda Van mutfağının bireysel ve aileye özgü özel günlerine verilen yanıtları gösteren Maxmaps grafiği yer almaktadır.



Şekil 4. Van Mutfağının Bireysel ve Aileye Özgü Özel Günlerine Yönelik Analizi Gösteren Kod-Alt Kod Modellerine Ait MAXMaps Grafiği

Van Mutfağının Bireysel ve Aileye Özgü Özel Günleri kodunun alt kodları; Düğün, Doğum, Hacı karşılama/ugurlama, Asker karşılama/ugurlama, cenaze, sünnet ve Kına gecesi olarak belirlenmiştir. Düğün törenlerinde: cacık (12), kavurma pilav (10), etli kuru fasulye (6), dolma (3), helise/keşkek (3), salata/mevsim meyvesi (3); Doğum törenlerinde: süt (4), hedik (3); Hacı karşılama/ugurlama törenlerinde: hac kavurması (kavurma pilav) (11), ev baklavası (9), zerde (5), yaprak sarma (5); Cenaze törenlerinde: kavurma pilav (7), cacık (6); Sünnet törenlerinde: kavurma pilav (8), cacık (4); kına gecesi törenlerinde ise: çerez (5) ve pasta (5) en fazla yapılan yemeklerdir. Bu frekans değerlerine ait ifadeler de şu şekildedir;

Kavurma pilav yapılır. Köylerde helise yemeği daha çok yapılır. Düğünlerde de aynı yemekler yapılır. Cenaze törenlerinde kavurma pilav yapılır. Tabi düğünde daha çok özenilir. Düğün ve sünnetlerde kavurma pilav salata cacık tatlı ikramları yapılır. Hacı uğurlamada aynı yemekler yapılır ve zerde yapılır. Hacıyı ziyarete gelenlere ikram edilir her gelene yemek ikram edilir ve ziyarete gelenlere hediye verilir. (K1)

Düğünlerde ve cenazelerde kavurma pilav ve cacık yapılır. Kına gecelerinde yemek verilirse düğündeki yemekler verilir eğer yemek verilmezse çerez türü şeyler ve yaş pasta verilir... Hacı uğurlamada kavurma pilav ve zerde yapılır. Aynı zamanda baklava yapılır. (K2)

Ev baklavası yapıp dağıtılır. Bizde ev baklavası meşhurdur. Hacı uğurlamada misafir ederler ama haçtan gelen insanlara kavurma pilav yapılır. Kavurma susuz yapılır yanında baklavası ve zemzem suyu ikram edilir. (K3)

Hacı uğurlarken kavurma pilav yaprak sarması ve zerde hacı karşılamada kıymalı börek tepsilerle yapılır. Kavurma pilav su böreği ve çok yakınlarla içli köfte yapılır. (K4)

Genellikle Van'da kavurma, pilav, cacık, kıymalı yapılır. Bazen de pasta şeklinde ikram yapılıyor. Cenazelerde bu yemekler yapılır. Kına gecelerinde yemeğe çok rastlamadım pasta ve çeşitli ikramlar yapılır. Azeri kökenli olduğum için doğum sonrası hedik yapılır bizde. Bayram ve ramazanda et ağırlıklı yemekler yapılır. Bizim kültürümüzde et önce geliyor. Hacı uğurlamada yemek olmaz hacı karşılamada kavurma pilav yapılır. (K5)

Sünnetlerde ve düğünlerde pilav, kavurma, cacık ve tatlı olur. Cenazelerde bazen kıymalı yapılır. Kına gecelerinde sarma yapılır. Doğumlarda doğum yapan kişinin evine süt götürülür. Şeker ve çikolata ikram edilir. Hacılar geldikten sonra hayvanlar kesilir ve kavurma pilav sarma yapılır ayran aşı olmazsa olmazdır. (K6)

Düğünler mahallelerdeyse eskiden etli kuru fasulye, pilav, cacık yaparlardı. Şimdilerde kavurma pilav yaparlar. Kavurmanın şekli değişebiliyor. Cenazelerde aynı yemekler yapılır. Kına geceleri mahallede ise aynı yemekler kuru fasulye pilav veya lahmacun şeklinde verilebiliyor. Doğumlarda kadın için tatlı yapılır xebis denilen helva yapılır. Süt komşular tarafından tatlılar yapıp getirilir. Kemik suyu özellikle doğum yapan kadın için yapılır. (K7)

Törenlerin ortak bir yemek kültürü var. Başta ana yemek kavurma yanına pilav ve cacık son olarak mevsim meyvesi karpuz veya üzüm olur. Cenazelerde standart bir yemek yok cenaze yakınları destekte bulunarak para desteği sağlanır. Bizim buralarda 3 gün devam eden cenazelerde iki öğün yemek verilirdi. Şimdi artık akşam yemeği kaldırıldı. Kına gecelerinde toplu yemek kültürü yok ama bazı aşiretlerde sağdıçlık geleneği devam ettiriliyor. Damadın yakın arkadaşları sağdıçın evinde toplanılır ve o gün ki şartlara özel yemekler hazırlanır... Hacca giden kişiyi yakınları yemeğe davet edip helallik istenir ama hac dönüşü kavurma pilav hac kavurması gelen misafirlerin hepsine ikram edilir hatta evde şöyle bir düzen olur salonda misafirler karşılanır alınan hediyeler gelen misafirlere verilir ve masada tatlılar bırakılır kavurma pilav ile ikram edilir. (K8)

Artık rutine bindi bu yemekler kavurma pilav cacık tatlı veya meyve ikramı yapılır. Daha hesaplı olması asabiyle eskiden helva yapımı söz konusuydu ama şimdi tulumba dağıtılır. Helise\keşkek yemeklerinin yapıldığını hatırlıyorum büyük kazanlarda büyük tahta çubuklar ile karıştırılırdı. Ama hacı döndükten sonra tas dibine kavurma pilav bastırılarak preslenir bunun yanında zerde, hurma ve zenzem ikram edilir. Ama bu hacının ziyaretçilere ikramıdır. (K9)

Hacı karşılamada kavurma pilav yapılır kuru kavurma pilav üzerine bırakılır. Ev baklavası komşular tarafından yapılarak getirilir. Ev sahibi de hediyeler verir gelenlere. (K10)

Hacı karşılamada baklava, kavurma, pilav, dolma ikramı yapılır. Özellikle kuru sebze yemekleri de yapılır. Kürt köftesi yapılır veya sengeser yaparız. (K11)

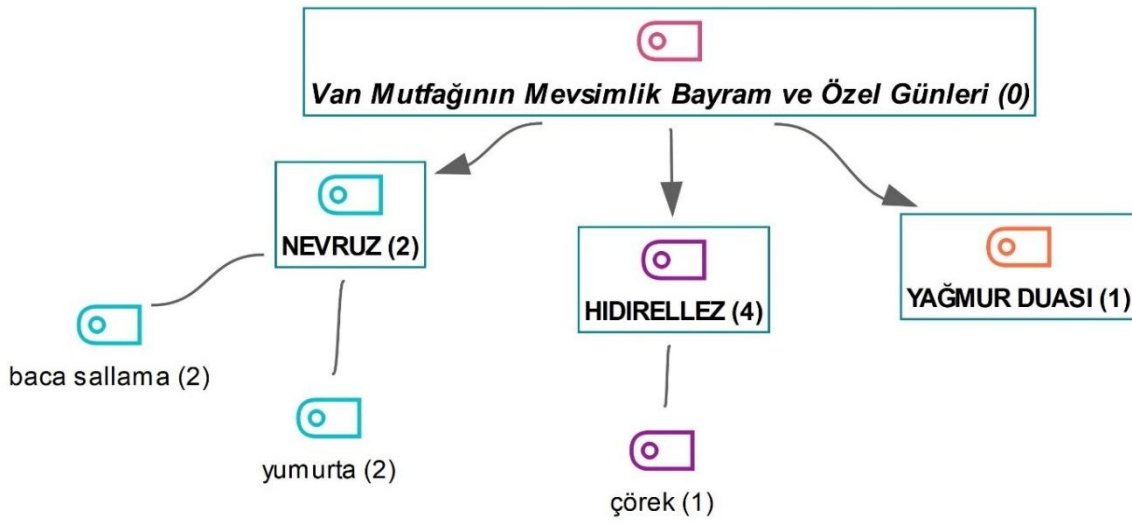
Herkes bütçesine göre kavurma pilav yapardı. Düğünlerde yemekler daha zengin olurdu mevsimi ise yaprak veya lahana sarılır kuru fasulyeler yapılırdı durumlar daha iyi ise kavurma pilav yapılırdı. Bahçeye büyük sofralar kurulur erkekler bir posta yer daha sonra kadınlar yerd. Mutlaka cacık ve Van peyniri sofralara bırakılırdı. Cenazelerde eskiden biri vefat ederse komşular götürürdü sabah kahvaltısını biri öğlen yemeğini biri akşam yemeğini de biri yapardı ve bunu 7 gün yaparlardı. Ama sadece ev halkına bu yemekler yapılırdı veya şehir dışından gelen misafirlere 7. Gününde ev sahibi yemek yapar mevlitle birlikte yemek ikram ederdi. Kına gecelerinde daha çok kına çerezi, kuru yemiş, Van'a özgü kuru kaysı kuru elma ve ceviz ikram edilirdi. Doğumlarda kadına aside (jajerun), pini yiyecekler yapılırdı. Kadının içinin yara olduğu düşünülerek bunlar yedirilirdi ve o eve süt götürülürdü. (K12)

O güne özel kavurma pilav cacık sarma sarılır yapılırdı düğünlerde bunların yanında eskiden dolma de yapılırdı pilavlar kuru fasulyeler dolmalar kazanlarla yapılırdı mutlaka yanında cacık verilirdi. Kızın çeyizi götürüldüğünde yorgan atılır genç kızlar yorgana ilmek atar ve yorganın yüzü çekilmeden önce içine şeker ve çikolata bırakılırdı. Erkek hamamı yapılır kınadan sonra yapılan bu olayda evde düzenlenen eğlence sabaha kadar sürerdi. Kız hamamı da aynı şekilde kadınlar arasında bu şekilde eğlence halinde olurdu. Bu eğlencelerde ev sahibi o günün şartlarına

göre yemek hazırlardı güveç tarzı sarma gibi yemekler yapılırdı. Tavuk varsa evin tavuğu kesilir pişirilir yenirdi. Doğumlarda özellikle tereyağı tereyağlı yumurta ve özellikle süt götürülürdü. Hacı karşılamada kavurma pilav sarma zerdeçalı pilav verilir. Özellikle ev baklavası yapılır. (K13)

Düğünlerde geleneksel olarak çok değişmeyen bir menü vardır. Cumartesi günü yöresel yemekler yapılabilir, Doxabe, pirinç pilavı ve mevsim salatası verilir. Pazar günleri ise kavurma, pilav ve cacık olacak şekilde toplu yemekler verilir. (K14)

Şekil 5'te katılımcılara yöneltilen “İlinizde\köyünüzde mevsimlik bayram ve özel günlerinde (sünnet, düğün, cenaze, kına gecesi, doğum, bayram, ramazan, asker uğurlama, mevlit, hacı uğurlama) hangi tören yemekleri (özel olarak hazırlanıp toplu olarak yenen yemekler) yapılmaktadır?” sorusu doğrultusunda Van mutfağının mevsimlik bayram ve özel günlerine verilen yanıtları gösteren Maxmaps grafiği yer almaktadır.



Şekil 5. Van Mutfağının Mevsimlik Bayram ve Özel Günlerine Yönelik Analizi Gösteren Kod-Alt Kod Modellerine Ait MAXMaps Grafiği

Van Mutfağının Mevsimlik Bayram ve Özel Günleri kodunun alt kodları; Nevruz, Hıdırellez ve Yağmur duasıdır. Bu törenlerde herhangi bir yemek yapılmadığı ancak özel olarak yapılan etkinlikler olduğu belirtilmektedir. Özellikle nevrüz törenleri için Azeri kökenli katılımcılar “baca sallama” geleneğinden bahsetmiştir (K8, K10). Hıdırellez töreninde yapılan eğlencelerin yanında çörek pişirme geleneğini anlatmıştır (K7). Bir diğer katılımcı ise yağmur duası için yaptıkları bir seremoniyi aktarmıştır (K12). Bu geleneklerden bahseden katılımcıların ifadeleri şu şekildedir.

Nevruzda çocukluk yıllarımda hediye paketleri hazırlanırdı. Bu paketlerde üzüm ceviz fıstık tarzı çerezler paketlere bırakılırdı baca sallama derdik bu törene. Eskiden evler içerisinde tandır vardı ve duman çekmesi için bacalar vardı. Nevruz günü bacadan ip sallandırılırdı ev sahibi o çerez paketini ipe bağlayarak yukarıdaki kişi çekerdi kimin geldiğini göremezdik. Artık kapı çalınır ve kapıdan yapılır bu gelenek. (K8)

Eskiden yumurta istenir, nevruzlarda tavuk ve yumurta istenir bunlar pişirilip gençler tarafından yenirdi. Köylerde tandır evleri evlerin içerisindeydi ve ip bacadan sallanarak o hurca ne bağlanırsa onu alır yerlerdi bacı sallama denirdi buna. (K10)

Hidirellez’de mutlaka çörek yaptırılırdı çöreklerin içine bir düğme bırakılırdı. O düğme kime denk gelse ettiği duanın kabul edileceğine inanılırdı. Çörekler dağıtılsa bile kendi evi için bunu mutlaka yapardı. Her yıl mutlaka yaparlardı son zamanlara kadar (K7)

Yağmur yağması için çocukken bezden bebek yapardık ellerinden tutardık kürtçe söylenen tekerlemesini söylerdik ve ev sahibi bizlere ceviz üzüm elma gibi şeyler verirdi toplanıp bunları yerdik. (K12)

Şekil 6’da katılımcılara yöneltilen;

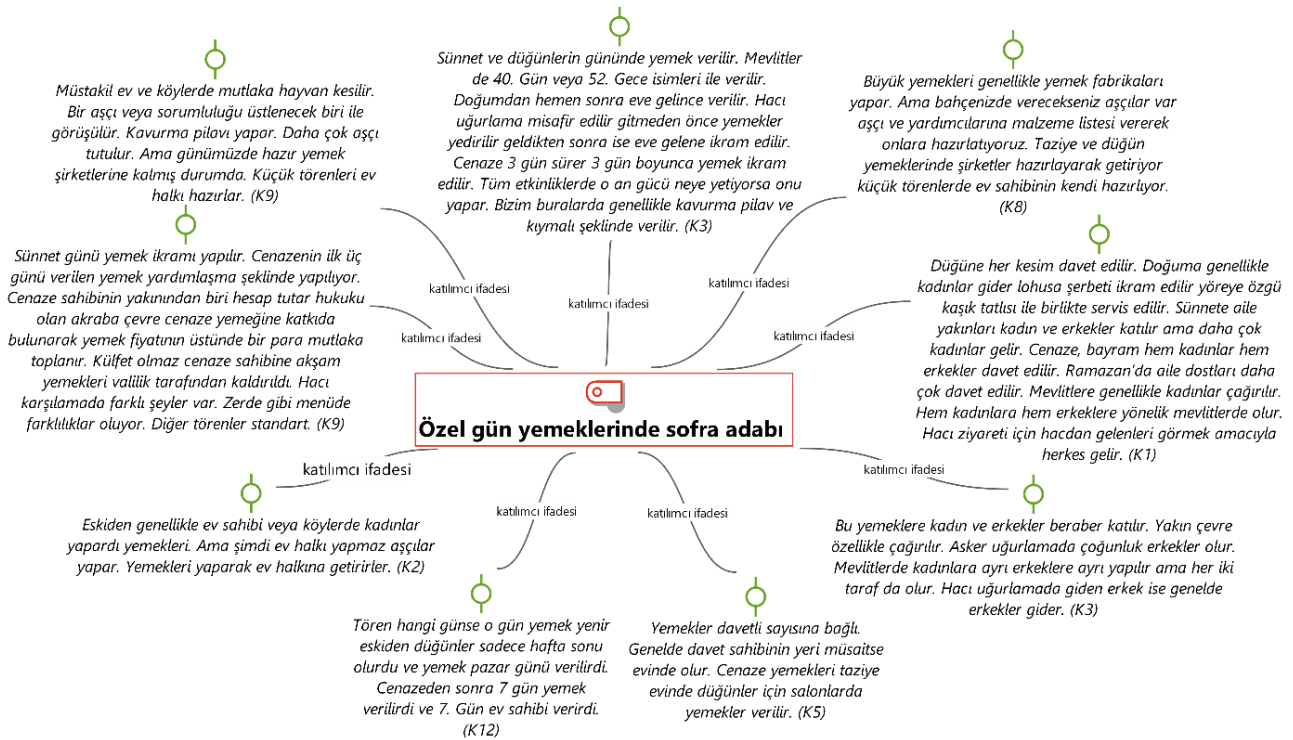
“Bu yemeklere kimler davet edilir? (Kadınlar ya da erkekler, genç ya da yaşlılar, çocuklar ya da herkes).”

“Yemekler nerede yenmektedir? Davet sahibinin evinde? Köy konağında?”

“Bu yemeklerin belirli bir günü var mıdır? (Örneğin; düğünlerde ilk gün, sünnette kesildikten sonra 5. Gün gibi).”

“Bu yemekler etkinliğe göre farklılık göstermekte midir? (Örneğin düğün ile sünnet yemeği çeşit, sayı, sunum vb. açılardan farklı mıdır?)”

“İlinizde\köyünüzde özel günlerde yapılan bu yemekleri kimler hazırlamaktadır? (Örneğin, düğün ya da cenaze sahibi, profesyonel aşçı mı tutuyorlar?)” sorularına verilen cevaplar doğrultusunda katılımcı ifadeleri doğrudan aktarılmıştır. Bu sorulara verilen cevapların önem derecesine göre program üzerinden ağırlık atanmış ve en önemli görülen ifadelere yer verilmiştir.



Şekil 6. Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabına Yönelik Kod-Alt Kod Modelleri

Görüşmeler doğrultusunda törenlerin geçmişe göre farklılıklar gösterdiği saptanmıştır. Eskiden evlerde yapılan törenler için aşçıların tutulduğu veya bir yardımlaşmanın olduğu fakat şimdilerde bunun yerini yemek şirketlerinin aldığı söylenmektedir. Davetlerin çoğuna ailece katılım söz konusudur. Ayrıca törenler değişse de yemeklerin genellikle aynı olduğu gözlemlenmektedir. Cenaze törenlerinde misafirlere ikram edilen yemekler üç gün boyunca devam etmektedir.

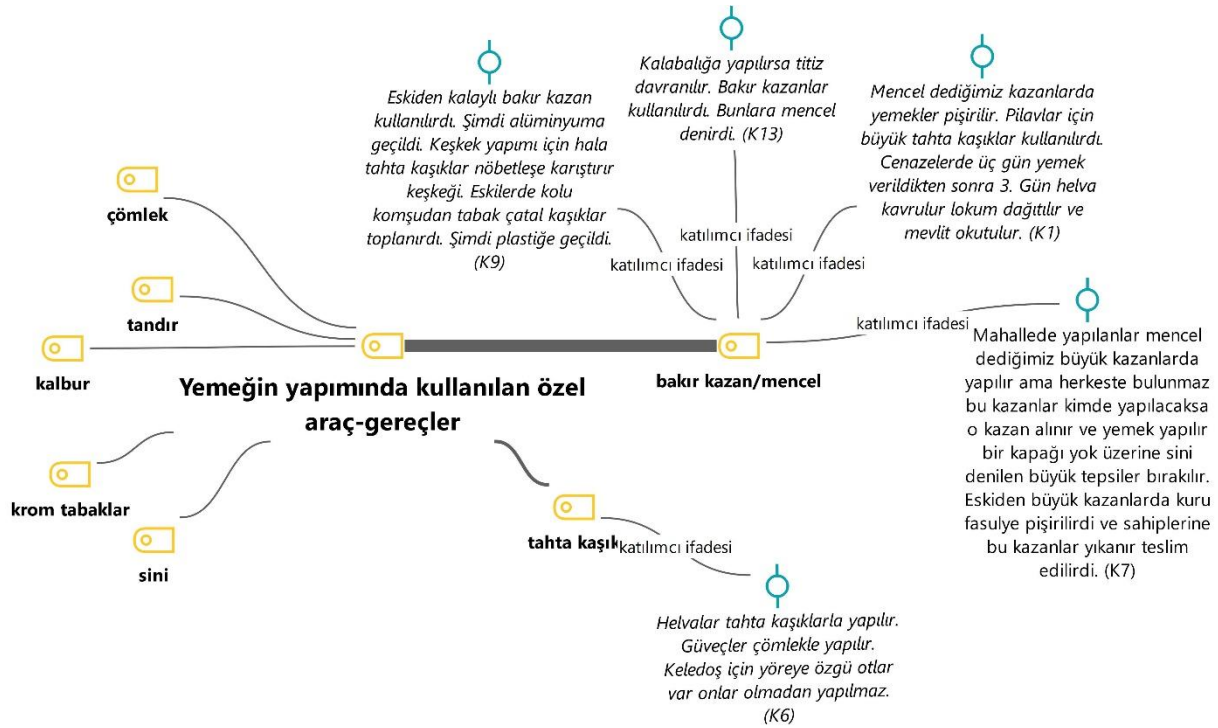
Görüşme yapılan katılımcılara yöneltilen: “İlinizde\köyünüzde yapılan bu özel gün yemeklerinin sunumunda, yenilmesinde belirli bir sıra, kural ve özel bir ritüel var mıdır?” sorusuna verilen cevaplardan önemli görülenler Şekil 7.’de verilmiştir.



Şekil 7. Yemeğe Özgü Gerçekleştirilen Ritüellere Yönelik Kod-Alt Kod Modelleri

Yapılan görüşmeler doğrultusunda tören yemekleri için çok fazla bir ritüelin olmadığı belirlenmiştir. Katılımcıların en sık tekrar ettiği ritüel ilk olarak erkekler daha sonra kadın ve çocuklara yemek ikramının yapıldığı şeklindedir. Bu durumun daha önce evlerde ve bahçelerde yapılan bu törenler için yeterli alanın olmamasından kaynaklı olarak yemeklerin belirli bir sıra ile dağıtımından kaynaklandığı söylenebilir. Ayrıca yemek dağıtımını aile gençlerinin gerçekleştirdiği ve düğün törenlerinde gelin eve geldikten sonra yemek dağıtımının gerçekleştiği ifade edilmektedir.

Çalışma kapsamında katılımcılara yöneltilen: “Bu yemekleri hazırlarken kullandığınız özel araç-gereçler nelerdir? Yemekler yapılırken kullandığınız özel bir hazırlık safhası ve yöntem var mıdır?” sorusuna ait alt kodlar ve kodlu bölüm alıntıları Şekil 8.’de gösterilmektedir.



Şekil 8. Yemeğin Yapımında Kullanılan Özel Araç-Gereçlere Yönelik Kod-Alt Kod Modelleri

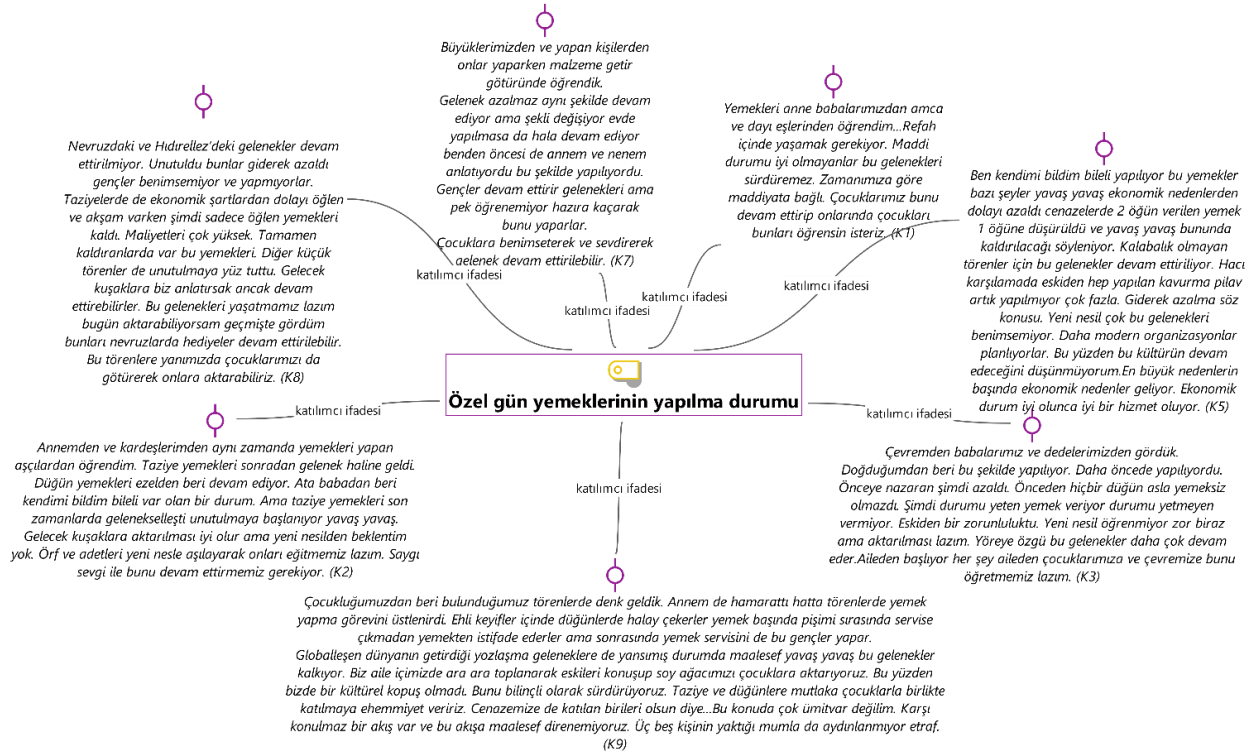
Yemek yapımında kullanılan araç gereçlerin frekans değerlerine bakıldığında: bakır kazan/mencel (12), tahta kaşık (4), krom tabaklar (3) ve sini (3) en sık tekrar eden alt kodlardır. Yine eskiye göre bu araç gereçlerin çok fazla bulunmadığı ve kullanılmadığı belirtilmektedir. Kalbur'un ise "bişi" adını verdikleri tatlı yapımında kullanıldığı belirtilmektedir.

Katılımcılara yöneltilen:

“Bu yemeklerin yapılmasını siz kimden öğrendiniz?”

“Bu yemekler ilinizde/köyünüzde kaç yıldır yapılmaktadır? Bu gelenek devam ettirilebiliyor mu? Yoksa giderek azaldı mı? Yemeklerin yapılışını gelecek kuşaklara aktarabiliyor musunuz?”

“Bu geleneklerin devam etmesi için sizce ne yapmak gerekir?” sorularına verilen yanıtlardan önemli görülenler Şekil 9.’da görülmektedir.



Şekil 9. Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumuna ait Kod Alt Kod Modelleri

Genel olarak değerlendirildiğinde tören geleneklerinin eskiye oranla şekil olarak değişse de devam ettiğinden bahsedilmektedir. Aile geleneklerinin sürdürüldüğü bu törenlerde tüm katılımcılar aile büyüklerinden bu gelenekleri öğrendiğini ifade etmektedir. Tüm katılımcılar bu geleneklerin hep var olduğu ve hala devam ettiğini dile getirmektedir. Ancak gençlerin bu gelenekleri daha modernize ederek değişime uğrattığından bahsedilmektedir. Artık salon kültürünün yayılmasından dolayı yemekler aynı şekilde yapılsa da bu törenlerin işleyişlerinde büyük farklar görülmektedir. Özellikle cenaze törenleri için birtakım değişiklikler yapılmakta ve hala devam etmektedir. Tek öğüne düşürülmesi veya tamamen kaldırılması söz konusudur. Bunun temelinde ise ekonomik nedenler yer almaktadır.

Tablo 4'te katılımcı ifadeleri doğrultusunda oluşturulan benzerlik matrisi sunulmuştur. Belgeler için yapılan benzerlik analizlerinde kod mevcudiyetine göre benzerlik ölçümü yapılabilmektedir. Benzerlik analizinde basit eşleşme özelliği ile yapılan analizlerde; 1,00 değeri belgelerin birbirine tamamen benzediğini; 0 değeri ise benzemediğini gösterir. Aşağıdaki tabloda görülen değerlerden 1,00'a yakın olanların benzerlik oranları fazladır.

Tablo 4. Benzerlik matrisi

Belge adı	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14
K1	1,00	0,82	0,72	0,60	0,76	0,75	0,70	0,82	0,75	0,70	0,69	0,75	0,74	0,78
K2	0,82	1,00	0,77	0,69	0,85	0,77	0,77	0,84	0,75	0,79	0,78	0,76	0,77	0,84
K3	0,72	0,77	1,00	0,63	0,77	0,75	0,76	0,77	0,66	0,76	0,75	0,72	0,75	0,77
K4	0,60	0,69	0,63	1,00	0,71	0,65	0,63	0,69	0,64	0,66	0,69	0,73	0,66	0,73
K5	0,76	0,85	0,77	0,71	1,00	0,81	0,77	0,87	0,76	0,81	0,82	0,75	0,79	0,93

Tablo 4. Benzerlik matrisi (devamı)

K6	0,75	0,77	0,75	0,65	0,81	1,00	0,76	0,81	0,75	0,78	0,72	0,75	0,78	0,81
K7	0,70	0,77	0,76	0,63	0,77	0,76	1,00	0,75	0,65	0,71	0,72	0,74	0,75	0,79
K8	0,82	0,84	0,77	0,69	0,87	0,81	0,75	1,00	0,78	0,85	0,76	0,76	0,81	0,91
K9	0,75	0,75	0,66	0,64	0,76	0,75	0,65	0,78	1,00	0,72	0,73	0,71	0,74	0,78
K10	0,70	0,79	0,76	0,66	0,81	0,78	0,71	0,85	0,72	1,00	0,74	0,75	0,76	0,83
K11	0,69	0,78	0,75	0,69	0,82	0,72	0,72	0,76	0,73	0,74	1,00	0,75	0,75	0,80
K12	0,75	0,76	0,72	0,73	0,75	0,75	0,74	0,76	0,71	0,75	0,75	1,00	0,79	0,80
K13	0,74	0,77	0,75	0,66	0,79	0,78	0,75	0,81	0,74	0,76	0,75	0,79	1,00	0,81
K14	0,78	0,84	0,77	0,73	0,93	0,81	0,79	0,91	0,78	0,83	0,80	0,80	0,81	1,00

Tablo 4’te katılımcılar arasındaki yüksek benzerlikler koyu gösterilmiştir. Özellikle K5 ve K8’in K14 ile çok yüksek benzer ifadeler kullandığı gözlemlenmiştir.

Tartışma ve Sonuç

Van ilinde geçiş dönemlerinde yapılan törenlere ait mutfak kültürünün araştırıldığı bu çalışma en az elli yaşında olan ve Van ilinde ikamet eden 14 katılımcı ile görüşmeler yapılarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler doğrultusunda katılımcılar göçler nedeniyle farklı köken ve kültürlerin izlerini taşımaktadır. Köken farklarından kaynaklı olarak törenlerde yapılan ziyafetler konusunda bazı farklılıklar belirlenmiştir. Katılımcılar ile 11 sorudan oluşan bir görüşme formu ve ses kayıt cihazı kullanılarak yüz yüze olacak biçimde görüşülmüştür. Görüşmeden elde edilen veriler MAXQDA analiz programı kullanılarak kodlanmıştır. Oluşturulan kodlamalar ile programın MAXMaps görsel aracı kullanılarak kod haritaları elde edilmiştir. Geçiş dönemi yapılan tören yemekleri kültürü yedi alt başlık altında kodlanmıştır. Kodlamaların üçü törenlerin sınıflandırılmasında diğer dördü ise tören yemeklerinin gelenek ve görenekleri kapsayacak şekilde değerlendirilmiştir. Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü, gelenek ve görenekleri büyük ölçüde yansıtmaktadır. Daha önce geçiş dönemleri üzerine yapılan çalışmalar mevcuttur fakat Van ili için böyle bir çalışmanın olmadığı tespit edilmiştir. Bu noktada çalışma Van mutfağında geçiş döneminde gerçekleştirilen ritüelleri yansıtmaları açısından önemli bir rol oynayacağı düşünülmektedir.

Van ili mutfak kültürünün görüşmelerden de elde edilen veriler doğrultusunda et ve süt ürünleri ağırlıklı olduğu görülmüştür. Küçükbaş hayvancılığın yaygın olduğu şehirde peynir ve yoğurt gibi ürünlerin de mutfak kültüründe yoğunlukta olduğu gözlemlenmiştir. Özellikle tören yemeklerinde kavurma ve yöreye özgü ayran aşısı çorbasının kodlanma frekans değeri diğer yemeklere göre yüksektir. Çınar (2019)’ın çalışmasında tören yemeklerinde sunulacak yiyecek ve içeceklerin seçimi üzerinde en etkili faktörün sosyo-ekonomik durum olduğu belirlenmiştir. Ekonomik durumu daha iyi olan ailelerin kırmızı et ve baklava çeşitlerini tercih ederken, ekonomik seviyesi daha düşük olan ailelerinde tavuk eti ve tatlı olarak tahin helvasını sundukları gözlemlenmiştir. Hayvansal ağırlıklı beslenme kültürünün yaygın olması bu durumun temel nedenlerinden olarak görülmektedir. Ayrıca Van ilinin coğrafik konumu itibarıyla mutfak kültürü belirli çerçevelerde şekillenmiştir. İran’a yakın olması ve sürekli göç amaçlı ve turizm amaçlı gerçekleştirilen seyahatler doğrultusunda yerel yemek kültürü üzerinde etki etmiş ve bu etki tören yemekleri kültürüne de yansımıştır. Katılımcıların “Bayram günü herkesin tatlısı ve üzüm aşısı hazır olur. Yanına mutlaka acem köftesi hazırlanır. Karbonhidrat yüklemesinden sonra bu acılı köfte iyi gider (K8)” ve “Bayramlarda sabah kahvaltıda

acem köftesi yenir. (K10)” ifadelerinden de anlaşılacağı gibi acem köftesi İran mutfak kültüründen Van mutfağına geçmiş ve bayram törenlerinde yapılan bir gelenek halini almıştır. Özellikle bu gelenekleri sürdüren katılımcılar Azeri kökenli olduklarını belirtmişlerdir. Çiftçi ve Akdağ (2024) çalışmalarında benzer şekilde farklı etnik kökenlere sahip bireylerin geçiş dönemlerine dair uygulamalarda çeşitli farklılıklar gösterdiğini saptamıştır. Özellikle Yörük ve Türkmen kökenli bireylerde, İslamiyet öncesi Türk inançlarının izlerinin sürdüğü, çalışmada öne çıkan önemli bulgular arasında yer aldığını belirtmişlerdir. Benzer şekilde Anadolu coğrafyasındaki farklı bireylerin, ölüm sonrası yemek ritüellerini nasıl icra ettiklerinin belirlenmesi amacıyla yapmış oldukları çalışmada Akdağ, Sormaz ve Özata (2019) çalışmalarında farklı etnik kökenlerden gelen bireylerin ölüm sonrası ritüellerinin önemli benzerlikler gösterdiği sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca, İslamiyet öncesine ait Türk inançları ve yaşam tarzına dair bazı unsurların, günümüzde Anadolu kültüründe hala varlığını sürdürdüğü de kaydedilen dikkat çekici bir diğer bulgudur. Frekans değeri yüksek olan yemeklerden biri helise/keşkek olmuştur. “Ramazan’ın ilk gecesi helise yapılır. Helisenin içerisinde yer alan her buğday tanesinin vücudumuzda kırk gün ibadet ettiğine inanılır. O gece o yemeğin yapılmasının sevap olduğuna inanılır. (K1)” “Ramazan’da ilk gün helise yapılır. (K2)” “Ramazanlarda helise davetlilere çok yaygın şekilde misafirlere ikram edilirdi. Aile içi davetlerde ayran aş veya Kürt köftesi çok yaygın yapılır. (K9)” “Ramazan’ın ilk gecesi bereketli olsun diye keşkek yapılır. (K12)” “Davet verilince ramazanın ilk günü keşkek yapılır bu ramazanın sonuna kadar zikir etmesi için bu yapılır bazen kıymalı, sarma kuru fasulye gibi yemekler yapılır. Heliseye nohut girmez ve etle ezilir macun kıvamında olur ama keşkeğe nohut girer. (K13)” ifadeleri görüşmelerden elde edilmiştir. Özellikle bereketin sembolü ve sevap olduğuna inanıldığı için Helise/Keşkek yemeğinin yapıldığı söylenmektedir. Bu noktada köken farklılıklarından kaynaklı olarak törenlerde yapılan yemekler arasında da farklar olduğu söylenebilir.

Kuzeydoğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu arasında konumlanan Van ili bu bölgeler arasında bir geçiş bölgesi olarak görev görmektedir. Bu bağlamda sulu yemek kültürü ve kavurma gibi et ağırlıklı yemekler bölge mutfağına yansımıştır. Cenaze, düğün, mevlit, sünnet, hacı karşılama/uğurlama törenlerinin en çok yapılan yemeğinin kavurma/pilav olduğu bunun yanına mutlaka cacık veya salata yapıldığını mevsimi ise meyve ikram edildiği tatlı olarak eskilerde helva şu sıralar ise tulumba tatlısının servis edildiği genel yapılan yorumlardandır. Çakır ve Bekar (2024)’ın çalışmalarında kırsal alanlarda geleneklerin hala güçlü bir şekilde yaşatıldığı, ancak şehir merkezlerinde bu geleneklerin giderek unutulduğu gözlemlenmiştir. Katılımcılar, bu durumun başlıca nedenini ekonomik koşulların yetersizliğine ve bazı geleneksel uygulamaların günümüzde gereksiz olarak görülmesine dayandırmaktadır. Özellikle düğün yemekleri, geçmişte tamamen kadınlar tarafından hazırlanırken, günümüzde bu işler çoğunlukla profesyonel yemek şirketlerine devredildiğini belirtmiştir. Van ili için de elde edilen verilerde törenlerde kavurma pilava alternatif olarak kıymalı yemeğinin ikram edildiği belirlenmiştir. Bir çeşit pide türü olan bu yemek bölge halkı tarafından “Van kıymalı” olarak anılmaktadır. Bu yemek kavurma pilava oranla daha ekonomik olduğu için maddi güç doğrultusunda tercih edilmektedir. Ayrıca tören yemeklerinin eskiye oranla ekonomik gelir doğrultusunda değişime uğradığı gözlemlenmiştir. Çınar (2019)’ın çalışmasında kadınların iş gücüne katılması ve toplumda yöresel mutfak konusundaki algıların değişmesi gibi çeşitli faktörler nedeniyle günümüzde tören yemeği geleneklerinin büyük ölçüde uygulanmadığı ya da yalnızca kısmen uygulandığı, yerine daha pratik yiyecek ve içeceklerin tercih edildiği görülmüştür. Ayrıca, yöresel mutfak uygulamalarının sürdürülebilirliğini sağlamak adına ilgili kurumların bu alanda teşvik edici bir rol üstlenmelerinin kültürel değerlerin korunması açısından kritik bir önem taşıdığı belirtilmiştir. Eskilerde düğün törenlerinin evlerde gerçekleşmesi ve daha uzun

sürelili olması dolayısıyla yemekler evlerde veya bahçelerde “mencel” adını verdikleri kazanlarda yapıldığı, hayvanlar kesildiği, aşçılar tutulduğu bir birlik ve beraberlik içerisinde yardımlaşarak yapıldığı aktarılmıştır. Şu an ise bunun yerini daha profesyonel ve bu kadar iş birliği gerektirmeyen salon düğün kültürü almakta ancak törenlerde yapılan yemekler aynı şekilde devamlılığını sürdürmektedir. Katılımcılar cenaze törenleri için eskilerde komşuların yemek yapıp cenaze evine getirdiklerini fakat bunun zamanla taziye evinde yemek dağıtımına döndüğünden bahsetmiştir. Yine ekonomik nedenlerden dolayı bu kültüründe yemek şirketleri tarafından taziye evine yemek dağıtımının olduğunu ancak ev sahibine kolaylık olması için bu yemeklerin herkesin belirli maddi katkısı alınarak yapıldığı aktarılmıştır. Bazı toplulukların bu geleneği iki öğün yemekten tek öğüne bazılarının ise ev sahibine yük olmaması adına tamamen kaldırma kararları alınmıştır.

Van ili turizm açısından alternatif turizm türlerine oldukça elverişli bir yapıya sahiptir. Kültür turizmi, deniz turizmi, doğa turizmi, kış turizmi, spor turizmi (yamaç paraşütü) ve gastronomi turizmi gibi birçok farklı turizm türü olanakları vardır. Somut olmayan kültürel miras olan gastronomi turizmi şehirde özellikle “Van Kahvaltısı” yönünden tanınmaktadır. Coğrafi işaret tescili alan Van kahvaltısı (Türk Patent Enstitüsü, 2024) yerel yemek kültürü yönünden ön planda olabilecek potansiyele sahiptir. Çok kültürlü yapısı mutfak kültürünün de zengin olmasını sağlamıştır. Kentin toplam 18 coğrafi işareti olup bunların 16’sı gastronomik üründür. Yerel yönetimler tarafından bu noktada gelişmeler ve adımlar devam etmektedir. Van Büyükşehir Belediyesi tarafından 2022 yılında “1. Van Gastrofest (Gastronomi Festivali)” düzenlenmiştir. Festivale 5 ülkeden 70 farklı aşçı katılmıştır. Ayrıca 2023 yılında “Mutfak Gurme Fuarı” Van Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı (TSO) öncülüğünde gerçekleşmiştir. Gastronomi alanında yapılan bu tarz gelişmeler mutfak kültürünün tanıtımı açısından oldukça önemlidir. Tüm bu adımlar şehirde gastronomi turizminin gelişmesine büyük katkı sunmaktadır. Geçmiş ve gelecek arasında köprü görevi gören geçiş dönemleri ve bu dönemlere ait tören yemeklerinin devam ettirilmesi de yerel mutfak kültürünü ayakta tutacak ve gastronomi turizmi hareketliliği için yeterli veri kaynağı olarak görülebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarları makale sürecine eşit katkıda bulunmuştur. Yazarların beyan edecekleri herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Yayın Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 03/04/2024 tarihinde ve 32\ 2024/07 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A., & Durlu-Özkaya, F. (2023). Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde evlenme törenlerinde yapılan gastronomi uygulamaları. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 22(1), 326-349. <https://doi.org/10.21547/jss.1171559>
- Akdağ, G. & Üzülmaz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 301-309.
- Akdağ, G., Sormaz, Ü. & Özata, E. (2019). Yas törenlerinde yemeğin varlığı: Ölüm sonrası yemek ritüelleri. *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium*, 552-557.

- Aracı, Ü.E. (2016), Türk Mutfağı, H. Kurgun ve D.B. Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm İçinde* (s. 120-136). Detay Yayıncılık.
- Armesto, F.F. (2007), *Yemek İçin Yaşamak- Yiyeceklerle Dünya Tarihi*, (E. Akhan, Çev.), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Arslan, N. (2019). *Tüketim Kültürü ve Değişen Törensel Yemek Algısına Etkisi: Gaziantep Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Bakkaloğlu, M., (2022). *Safranbolu'nun Tören Yemekleri ve Tören Yemek Kültürünün İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük.
- Belli, O. (2004). Van Bölgesinin En Eski Tahıl Bakliyat ve Meyve Türleri, O. Belli (Ed). *I. Van Gölü Havzası Sempozyumu içinde* (s.41-55).
- Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*, (A. Dede, Çev.), Ankara: Phoenix.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de Yaşayan Yerleşik ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksel Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Bober, P. P. (2003). *Antik ve Orta Çağ'da Yemek Kültürü: Sanat, Kültür Ve Mutfak*. (Ü. Tansel, Çev.), İstanbul: Kitap Yayınevi Limited.
- Cansız, İ. (1999). Dede Korkut hikayelerine göre Türklerde tören geleneği ve tören çeşitleri. *Bilig Dergisi*, (11), 55-64.
- Ceyhun Sezgin, A ve Onur M (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42).
- Çakır, T. (2017). *Şehir Markalaşmasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul.
- Çakır, E. Z. and Bekar, A. (2024). Sustainable culinary culture: gastronomic practices of locals' transitional periods in menteşe in the context of intangible cultural heritage. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(6), 830-845. <https://doi.org/10.1108/whatt-06-2024-0150>
- Çaycı, A.E. (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*. Yayımlanmamış doktora tezi, İstanbul ticaret üniversitesi sosyal bilimler enstitüsü.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*. (Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Çiftçi, S., & Akdağ, G. (2024). Muğla mutfak kültürünün geçiş dönemleri perspektifinden incelenmesi. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 98-118.

- Doğaner, A. (2006). *Osmaniye Yöresinde Yaşayan Ulaşlı Türkmenlerinin Geçiş Törenleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Bilimi Folklor Bilim Dalı, Ankara.
- Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı (DAKA) (2024). TRB2 Bölgesi 2014-2023 Bölge Planı. https://www.daka.org.tr/panel/files/files/yayinlar/trb2_2014_2023_bp.pdf
- Dunders, A. (1998). “*Halk Kimdir?*”, (M. Ekici, Çev.), Milli Folklor, s. 37, 139-157.
- Delind, L.B. (2006), Of bodies, place and culture: re situating local food. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19(1), 121-146.
- Doğubay, M., & Temizkan, S.P. (2019), *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*. (Ed. C. Avcıkurt ve M. Sarıoğlu). Detay Yayıncılık.
- Deniz, O. (2008). Van gölü güney kıyılarının eko turizm (mavi tur) amaçlı değerlendirme olanakları/Eco-tourism (Blue Voyage) Value of Southern Coasts of Lake Van. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 13(20), 183-194.
- Ekiz, D. (2009). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Anı Yayıncılık.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Fernández-Armesto, F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak: Yiyeceklerle Dünya Tarihi*. (E. Uras Akhan, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Fieldhouse, P. (1995). Social functions of food. In *Food And Nutrition* (s. 78-105). Springer, Boston, MA.
- Fidan, S.ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67),65-80.
- Günebak, Ç. T., & Kutluay-Merdol, T. (2012). Dinler ve beslenme. T. Kutluay Merdol (Ed.), *Beslenme Antropolojisi* I. İçinde. Hatiboğlu Yayınları.
- Gürbüz, S., & Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* (5. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2009). *Siniden Tepsiye Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Usaş Yayınları.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., & Karabıyık, Ş. (2021). Türkistan'dan günümüze Türk mutfak kültürünün gelişimi: Geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), 269-288.
- Karaağaç, M. (2013). *Malatya'da Geçiş Dönemleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Halkbilimi Bilim Dalı, Sivas.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.

- Kılıç, A. (2001). Isparta yöresi halk inanışları. *Uluslararası Anadolu İnançları Kongresi Bildirileri*, 23-28 Ekim 2000/Nevşehir, Ankara: Evrak Yayınları.
- Kılıç, S. (2012). *Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecekler*. Elâzığ: Fırat Üniversitesi Yayınları.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024). Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://van.ktb.gov.tr/TR-52093/genel-bilgiler.html>
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, B. G., & Çakır, U. M. (2021). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında Van gastronomi rotası önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (4), 2655-2669.
- Öğüt Eker, G. (2017). *Mutfak ve Konserve*, Ortak Miras, Ankara: Popüler Yayınevi, 45-60.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: Sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Milli Folklor*, s. 120, 170-183.
- Önay, Y., & Tatlı, D. (Ed.). (2016). *Van Kültür ve Turizm Envanteri* (Cilt III). Van: Gündoğdu Ofset.
- Özkök, F., Sunnetcioglu, A., Sunnetcioglu, S., & Karakas, E. (2017). Turkish culinary culture in the socialization process. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 110-120. <https://doi.org/10.24010/soid.369920>
- Özdemir, N. (2005). *Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Samancı, Ö. (2018, 20 Temmuz). Türk mutfak kültüründe helva geleneği. Erişim adresi: <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html>
- Samsa, R. (2019). *Van'ı Ziyaret Eden İranlı Turistlerin Alışveriş Davranışları ve Alışveriş Memnuniyet Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.
- Sevimli, Y. & Sönmezdağ, A.S. (2017). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi. *International Rural Tourism and Development Journal*, 1(2), 18-28.
- Şahin, S., & Özdemir, Ö. (2018), Somut olmayan kültürel mirasın tanıtılmasında turist rehberlerinin önemi, N. Hacıoğlu vd. (Ed.) *Turist Rehberliği Üzerine Güncel Araştırmalar* içinde (s. 278-294). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yayınları, İstanbul.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet sonrası Türkiye’de sürdürülebilir gastronomiye dair hazırlanan lisansüstü tez çalışmalarının bibliyometrik analizi. *Kent Akademisi*, 16 (Türkiye Cumhuriyeti’nin 100. Yılı Özel Sayısı), 559-576.
- Şimşek, E. (2002). Kadirli (Osmaniye) mutfağı ve mahallî yemekler. Sabri Koz (Der.). *Yemek kitabı* (tarih halkbilimi edebiyat). İstanbul: Kitabevi Yayınları, 453-476.
- Tezcan, M. (1982), *Türklerde Yemek Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları*, Türk mutfağı sempozyumu bildirileri içinde, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 113-132.
- Türk, H., & Şahin, K. (2014). Antakya geleneksel yemek kültürü, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 1-17.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (18), 273-283.
- Türk Patent Enstitüsü (2024). Tescilli Coğrafi İşaretler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=65> . Erişim Tarihi: 10.04.2024.
- Ural, A., & Kılıç, İ. (2018). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uhri, A. (2016). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. İstanbul: Ege yayınları.
- Ulusoy, H. & Köroğlu, Ö. (2017). *İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri Web Sitesinde Yer Alan Mutfak Kültürü Kapsamında Yiyecek ve İçeceklere Ait Verilerin İncelenmesi*, (Ed. D. Bozok vd.) Gastronomi üzerine araştırmalar içinde, s. 342-355. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Wahlqvist, M., & Lee, M.S. (2007). Regional food culture and development, *Asia Pac J Clin Nutr.* 16(1), 2-7.
- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri, *Milli Folklor*, (86), 127-139.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler, *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi*, 3(9), 117-136.
- Yıldız, S. (2020). *Gastronomi Deneyiminde Rotalar ve Festivaller*. (Ed. G. Akkuş) Ankara: Nobel Yayınları.
- Yüzüncüyıl, K.S. (2019), *Gıda Çalışmaları ve Gastronomi Bilimi*, (M.Sarıışık, Ed.). Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde, s. 285-316. Ankara: Detay Yayıncılık.

A Research on Special Days and Transition Periods in Van Culinary Culture**Ayşegül DAŞDEMİR KIPÇAK**

Yüzüncü Yıl University, Van Vocational School, Van/Türkiye

Ayşe Büşra MADENCİ

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Türkiye

Extended Summary

Eating is not only a biological need, it has different dimensions such as "getting rid of ordinariness, finding oneself, liberation, showing the degree of social relations, gaining social superiority, uniting, sharing, socializing" (Öğüt Eker, 2018: p. 182-183). It provides assistance in preserving local dishes and the techniques used in making these dishes and transmitting them to future generations, and in the continuity of the cultural and gastronomic heritage (Akdağ ve Üzülmüş, 2017). Living and keeping alive the culinary culture, which is seen as an intangible cultural heritage, with its traditions, customs and rituals is important for the continuity of the people's identity (Samancı, 2018). This study is about the culinary culture of Van province, which has a very important place in Turkish culinary culture, and it is aimed to evaluate the ceremonial meals held during transition periods in Van province within the scope of gastronomy tourism.

The data collection process has been carried out with people from Van who reside in the central districts of İpekyolu and Tuşba in Van province. The interviews has been made face to face in April 2024 with 14 participants who were at least 50 years old. The interviews lasted approximately 5 hours in total. In addition, notes were taken by the researcher during the interview and later transferred to a Word file along with the voice recordings. The collected data was analyzed using the "MAXQDA Analytichs Pro 2020" qualitative analysis program. The data from the interviews obtained were deciphered and transferred to the Maxqda Analytics Pro 2020 program as a project. Coding was made and the main and sub-codes by were evaluated and a code system was created. A total of 402 codes were determined according to the data obtained from the interviews conducted within the scope of the research.

Based on the interviews, it was determined that the participants were of Kurdish and Azeri origin. Due to differences in origin, some differences have been determined regarding the banquets held in ceremonies. With the codes created, code maps were obtained using the MAXMaps visual tool of the program. The culture of ceremonial meals during the transition period is coded under seven subheadings. Three of the codings has been evaluated to classify the ceremonies, while the other four has been evaluated to cover the traditions and customs of the ceremonial

Located between Northeastern Anatolia and Southeastern Anatolia, Van province serves as a transition region between these regions. In this context, the culture of juicy food and meat-based dishes such as roasted meat are reflected in the regional cuisine. A general comment is that the most commonly served dish at funerals, weddings, Mawlid, circumcision ceremonies and pilgrim welcoming/farewell ceremonies is roasted meat/ rice, tzatziki or salad is always served alongside it, fruit is served if it is in season, and halva was served in the past and tulumba dessert is nowadays served. It has been determined that "kıymalı" (minced meat pita) meat dish is served as an alternative to roasted meat/ rice in these ceremonies. This dish, which is a type of pita, is called "Van minced meat pita " by the local people. Since this dish is more economical than roasted meat/ rice, it is preferred based on financial means. It

has also been observed that ceremonial meals have changed in line with economic income compared to the past. It has been reported that in the past, since wedding ceremonies took place at home and lasted longer, meals were made in homes or gardens in cauldrons called "mencil", animals were slaughtered and cooks were hired, and this was done by helping each other in unity and solidarity. Nowadays, this is being replaced by the hall wedding culture, which is more professional and does not require as much cooperation, but the meals served at the ceremonies continue in the same way. Participants mentioned that in the past, neighbors would cook food and bring it to the funeral home for funeral ceremonies, but over time, this turned into food distribution at the condolence house. It has also been stated that due to economic reasons, in this culture, food companies distribute meals to condolence houses, but for the convenience of the host, these meals are made with certain financial contributions from everyone. Some communities decision has been taken to abolish this tradition from two meals to one meal, while others have decided to abolish it completely in order not to be a cost on the host.

In line with the data obtained from the interviews, it has been seen that the culinary culture of Van province is dominated by meat and dairy products. It has been observed that products such as cheese and yoghurt are also prevalent in the culinary culture of the city, where small livestock farming is common. Especially in ceremonial meals, the coding frequency value of roasted meat and local "ayran aşı" soup is higher than other dishes. The prevalence of an animal-based diet is seen as the main reason for this situation. In addition, due to the geographical location of Van province, the culinary culture has been shaped within certain frameworks. Its proximity to Iran and constant migration and tourism travels have influenced the local food culture, and this effect has also been reflected in the ceremonial food culture. It is said that Helise/Keşkek dish is made especially because it is believed to be a symbol of abundance and good deeds. At this point, it can be said that there are differences between the dishes prepared in the ceremonies due to differences in origin.

The province of Van has a structure that is very suitable for alternative tourism types. There are many different types of tourism opportunities such as cultural tourism, sea tourism, nature tourism, winter tourism, sports tourism (paragliding) and gastronomy tourism. Gastronomy tourism, which is an intangible cultural heritage, is especially known in the city for the "Van Breakfast". Van breakfast, which has received a geographical indication registration (Turkish Patent Institute, 2024), has the potential to be at the forefront in terms of local food culture. The city has a total of 18 geographical indications and 16 of them are gastronomic products. Developments and steps continue by local governments at this point. "1. Van Gastrofest (Gastronomy Festival)" was organized by van metropolitan municipality at 2022. 70 different chefs from 5 countries participated in the festival. Additionally, in 2023, the "Kitchen Gourmet Fair" has been realized under the leadership of Van Chamber of Commerce and Industry (TSO). Such developments in the field of gastronomy are very important for the promotion of culinary culture. All these steps contribute greatly to the development of gastronomy tourism in the city. Transition periods that serve as a bridge between the past and the future and the continuation of ceremonial meals belonging to these periods can also be seen as a sufficient data source for keeping the local culinary culture alive and for gastronomy tourism activity.

Ek 1. Etik Kurul İzni

	T.C. VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLERİ YAYIN ETİK KURUL BAŞKANLIĞI ETİK KURUL KARARLARI
TOPLANTI TARİHİ: 03.04.2024 OTURUM SAYISI: 2024/07 TOPLANTIDA ALINAN KARAR SAYISI: 32	Sayfa: 09/32

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimleri Yayın Etik Kurulu'nun 03.04.2024 tarihinde saat 14.00'da Prof. Dr. Mehmet Şirin ÇINAR başkanlığında online yapmış olduğu toplantıda aşağıdaki karar/kararları almıştır:

KARAR NO 2024/07-09. Yürütücülüğünü, Van Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü öğretim üyesi Öğr. Gör. Ayşegül DAŞDEMİR KIPÇAK'ın yapmayı tasarladığı, " Van Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Geçiş Dönemleri Üzerine Bir Araştırma " adlı çalışmasında kullanılacak olan anket ve ölçekler incelenmiş olup, söz konusu araçların ilgili kişilere uygulanmasında Sosyal ve Beşeri Etik Kuralları ve İlkeleri çerçevesinde herhangi bir sakınca olmadığına toplantıya katılan üyelerin oy birliğiyle karar verilmiştir.

	BAŞKAN Prof. Dr. Mehmet Şirin ÇINAR İlahiyat Fakültesi	
ÜYE Prof. Dr. Mehmet Zeki DUMAN Edebiyat Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Gülsen BAŞ Edebiyat Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Zafer KANBEROĞLU İktisadi ve İd. Bil. Fakültesi
ÜYE Prof. Dr. Zihni MEREY Eğitim Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Murat ÜNAL Eğitim Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Mehmet Akif ARVAS İktisadi ve İd. Bil. Fakültesi