



T.C.
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA
GASTRONOMİK MİRAS UNSURU TÖREN YİYECEK
İÇECEKLERİNİN ROLÜ VE ÖNEMİ: ÇANAKKALE MUTFAĞI
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Yüksek Lisans Tezi

Dilek GÜLCAN

**Danışman
Doç. Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV**

**NEVŞEHİR
Eylül,2022**



T.C.
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA
GASTRONOMİK MİRAS UNSURU TÖREN YİYECEK
İÇECEKLERİNİN ROLÜ VE ÖNEMİ: ÇANAKKALE MUTFAĞI
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Yüksek Lisans Tezi

Dilek GÜLCAN

**Danışman
Doç. Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV**

**NEVŞEHİR
Eylül,2022**

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Tezi Hazırlayan

Dilek GÜLCAN

TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

“Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Gastronomik Miras Unsuru Tören Yiyecek İçeceklerinin Rolü ve Önemi: Çanakkale Mutfağı Üzerine Bir Araştırma” adlı Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzu’na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan

Dilek GÜLCAN

Danışman

Doç. Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

İmza

KABUL VE ONAY SAYFASI

Doç. Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV danışmanlığında Dilek GÜLCAN tarafından hazırlanan “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Gastronomik Miras Unsuru Tören Yiyecek İçeceklerinin Rolü ve Önemi: Çanakkale Mutfağı Üzerine Bir Araştırma” adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

..... / / 20.....

JÜRİ

Danışman: Doç. Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV

Üye: Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

Üye: Dr. Öğr. Üyesi Neşe ÇULLU KAYGISIZ

ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun / / tarih ve sayılı Kararı ile onaylanmıştır.

..... / /

.....
Enstitü Müdürü

TEŞEKKÜR

Öncelikle bilgi ve tecrübesiyle tezin hazırlanmasında katkısı bulunan danışman hocam Doç. Dr. Eda Özgöl KATLAV'a sabır ve özverisinden dolayı teşekkürlerimi sunarım. Tezimin yönetiminde belirttikleri fikirleri, eleştirileri ve önerileriyle bana yol gösteren Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN ve Dr. Öğr. Üyesi Neşe ÇULLU KAYGISIZ'a teşekkür ederim.

Hayatım boyuca bana her zaman destek olan, aldığım tüm kararlarda yanımda olan babam Mesut GÜLCAN, annem Nursel GÜLCAN, kardeşlerim Zeynep GÜLCAN ve Özcan GÜLCAN'a beni hiç yalnız bırakmadıkları için sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca dedem, babaannem başta olmak üzere tüm akrabalarım ve dostlarıma teşekkürlerimi sunarım.

Çanakkale, 2022

Dilek GÜLCAN

**SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA
GASTRONOMİK MİRAS UNSURU TÖREN YİYECEK
İÇECEKLERİNİN ROLÜ VE ÖNEMİ: ÇANAKKALE MUTFAĞI
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Dilek GÜLCAN

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans, Ağustos 2022**

Danışman: Doç. Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV

ÖZET

Araştırmada, gün geçtikçe unutulabilecek gastronomik miras unsuru tören yiyecek içeceklerini tespit edip kayıt altına alarak, gelecek kuşaklara aktarmak ve tören yiyecek içeceklerinin turistik ürün olarak değerlendirilerek sürdürülebilir gastronomi turizmine katkı sağlaması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, Çanakkale illinin Yenice ilçesinde yaşayan 26 kişiyle nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veri toplanmıştır. Görüşmelerde yerel halkın tören uygulamaları hakkında bilgiler toplanmıştır. Yenice’de yaşayan insanların hayatındaki önemli geçiş dönemi törenlerinde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin adı, nasıl ve kimler tarafından hazırlandığı, hangi malzemeler ve araç gereçler kullanıldığı, kaç çeşit yemek pişirildiği, anı, gelenek ve uygulama, sofraya geleneği, kimlerin davet edildiği, ilk kime ikram edildiği, nasıl oturulduğu ve gelecek kuşaklara nasıl aktarıldığıyla ilgili verilen cevaplar değerlendirilmiştir. Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre Yenice ilçesinde eski geleneklere bağlı olarak bazı yemeklerin günümüzde yapıldığı bazı yemeklerin yapılmadığı belirlenmiştir. Törenlerin çoğunluğunda aynı yemeklerin yapıldığı geleneksel yemeklerin genç kuşaklar tarafından bilinmediği ve turistik amaçlı kullanılmadığı belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir gastronomi turizmi, Gastronomik miras, Tören yiyecek içecekleri, Çanakkale, Yenice

**THE ROLE AND IMPORTANCE OF GASTRONOMIC
HERITAGE ELEMENT OF CEREMONY FOOD & BEVERAGES
WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABLE GASTRONOMY
TOURISM: A RESEARCH ON ÇANAKKALE CUISINE**

Dilek GULCAN

**Neşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences Department of
Gastronomy and Culinary Arts, M.A, August 2022**

Supervisor: Assoc. Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV

ABSTRACT

In the research, it is aimed to identify and record the gastronomic heritage element that can be forgotten day by day, to transfer it to future generations and to contribute to sustainable gastronomic tourism by evaluating the ceremonial food drinks as touristic products. For this purpose, data were collected with a semi-structured interview form, which is one of the qualitative research methods, with 26 people living in Yenice district of Çanakkale province. During the interviews, information about the ceremonial practices of the local people was collected. The name of the food and beverages prepared in the important transition period ceremonies in the life of the people living in Yenice, how and by whom it was prepared, what materials and tools were used, how many types of food were cooked, memory, tradition and practice, table tradition, who was invited, who was first served. The answers given about how it was settled, how it was inhabited and how it was transferred to future generations were evaluated. According to the results obtained from the research, it has been determined that some dishes are made today, some dishes are not made, depending on the old traditions in Yenice district. It has been determined that the same dishes are served in the majority of the ceremonies, and the traditional dishes are not known by the younger generations and cannot be used for touristic purposes.

Keywords: Sustainable gastronomic tourism, Gastronomic heritage, Ceremonial food and beverages, Çanakkale, Yenice

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK	ii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK	iii
KABUL VE ONAY SAYFASI	iv
TEŞEKKÜR.....	v
ÖZET	vi
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER	viii
KISALTMALAR VE SİMGELER.....	xi
TABLolar LİSTESİ.....	xii
RESİMLER LİSTESİ	xiii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ İLE İLGİLİ KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1.Sürdürülebilirlik Kavramı ve Gelişimi	3
1.2.Sürdürülebilir Turizm	7
1.3. Gastronomi Turizmi Kavramı ve Tarihçesi	11
1.4. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi.....	16

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİK MİRAS, ÇANAKKALE İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİ İLE İLGİLİ KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1.Gastronomik Miras	18
2.2.Tören Yiyecek İçecekleri	20
2.3.İnsan Hayatındaki Önemli Geçiş Dönemleri	23
2.3.1.Ana Geçiş Dönemlerindeki Törenler ve Yiyecek İçecekler	24
2.3.1.1. Doğum Dönemi Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	24

2.3.1.2.Evlenme Dönemi Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	25
2.3.1.3.Ölüm Dönemi Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	26
2.3.2.Ara Geçiş Dönemleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	26
2.3.2.1.Ramazan Ayında İkram Edilen Yiyecek İçecekler	26
2.3.2.1.1.Köy Nöbetlerinde İkram Edilen Yiyecek İçecekler	27
2.3.2.2.Kurban Bayramında İkram Edilen Yiyecek İçecekler	28
2.3.2.3.Muharrem Ayı İkram Edilen Yiyecek İçecekler	28
2.3.2.4.Sünnet Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	29
2.3.2.5.Hatim Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	29
2.3.2.6.Köy Hayrı Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	30
2.3.2.7.Hıdırellez Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	30
2.3.2.8.Asker Uğurlaması ve Karşılması Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler	31
2.4.Çanakkale Gastronomik Miras Kültürü	32

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA GASTRONOMİK MİRAS UNSURU TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİNİN ROLÜ VE ÖNEMİ: ÇANAKKALE MUTFAĞI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

3.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi	36
3.2.Araştırmanın Varsayımları ve Sınırlılıkları	39
3.3.Araştırmanın Yöntemi.....	40
3.4.Araştırmanın Deseni/Tasarımı	41
3.5.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	42
3.6.Veriler Toplama Aracı	43
3.7.Araştırmanın Geçerlik ve Güvenilirliği	45
3.8.Veriler Analiz Stratejisinin Seçimi ve Verilerin İşlenmesi	47
3.9.Araştırma Bulguları.....	48

3.9.1. Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular	49
3.9.2. Yenice İlçesi ve Köyleri Tören Yiyecek İçeceklerine İlişkin Bulgular	50
3.9.2.1. Doğum Dönemindeki Yiyecek İçecekler	52
3.9.2.2. Evlenme Dönemindeki Yiyecek İçecekler	56
3.9.2.3. Ölüm Dönemindeki Yiyecek İçecekler	68
3.9.2.4. Ramazan Ayı Dönemindeki Yiyecek İçecekler	72
3.9.2.4.1. Köy Nöbetlerinde İkram Edilen Yiyecek İçecekler	76
3.9.2.5. Kurban Bayramı Dönemindeki Yiyecek İçecekler	80
3.9.2.6. Sünnet Dönemindeki Yiyecek İçecekler	84
3.9.2.7. Hatim Dönemindeki Yiyecek İçecekler	86
3.9.2.8. Asker Uğurlama ve Karşılama Dönemindeki Yiyecek İçecekler	88
3.9.2.9. Nevruz ve Hidrellez Dönemindeki Yiyecek İçecekler	88
3.9.2.10. Muharrem Ayı Dönemindeki Yiyecek İçecekler	93
3.9.2.11. Köy Hayırları Dönemindeki Yiyecek İçecekler	93
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	97
KAYNAKÇA	102
EKLER.....	121

KISALTMALAR VE SİMGELER

Akt: Aktaran

BM: Birleşmiş Milletler

Covid – 19: Koronavirüs Hastalığı 2019

DTÖ: Dünya Turizm Örgütü

TDK: Türk Dil Kurumu

TÜRSAB: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

UNESCO: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
(Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü)

UNWTO: United Nations World Tourism Organization (Birleşmiş Milletler Dünya
Turizm Örgütü)

TABLULAR LİSTESİ

Tablo 1 Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler	49
Tablo 2 Yenice İlçesi ve Köyleri Tören Yiyecek İçecekleri	51
Tablo 3 Doğum Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri.....	53
Tablo 4 Evlilik Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri.....	56
Tablo 5. Ölüm Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri.....	68
Tablo 6 Ramazan Bayramı Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri	72
Tablo 7 Kurban Bayramı Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri.....	80
Tablo 8 Nevruz ve Hıdrellez Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri	89



RESİMLER LİSTESİ

Resim 1 Çanakkale İli Yenice İlçe Haritası.....	38
Resim 2 Dürü Hazırlığı.....	61
Resim 3 Keşkek Pişirme Görsele	67



GİRİŞ

İnsanların hayatlarını sürdürülebilmeleri için sosyal, psikolojik ve fiziksel ihtiyaçları bulunmaktadır. Bu ihtiyaçlar içerisinde bulunan yeme içme, Maslow'a göre fizyolojik ihtiyaçlar içerisinde önemli bir yere sahiptir. Toplumların yeme içme ihtiyaçlarının şekillenmesinde yerleşim yerleri ve güzergâhları etkili olmuştur. Türk toplumunda yeme içme olgusu; tarih, coğrafya, iklim, yerleşim türü, sosyoekonomik faktörler, teknoloji, etkileşimde bulunduğu toplumlar, din, gelenek, görenek ve kültür gibi unsurlardan etkilenecek şekilde şekillenmiştir (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Güler, 2010; Solmaz ve Altınar, 2018). Buna bağlı olarak Türk mutfağı yüzyıllardır şekillenerek birçok yemek çeşitliliği, yöresel yiyecek içecekler, pişirme teknikleri, yeme içme adabı, sunum şekilleri ve muhafaza teknikleriyle kendine özgü bir mutfak kültürü olmuştur.

Yiyecek içecekler kültürel değerler içerisinde insan hayatının sağlıklı şekilde devam edebilmesi açısından önemlidir. İnsan hayatında belirli periyodlar bulunmaktadır. Bu periyodlar ana geçiş dönemleri ve ara geçiş dönemleri şeklinde ikiye ayrılmaktadır. Ana geçiş dönemleri; doğum, evlenme ve ölüm gibi evreleri kapsarken, ara geçiş dönemleri dini ve milli kökenli kutlamaları kapsamaktadır (Artun, 2019). Söz edilen bu dönemlerin öncesinde, yapılma aşamasında ve daha sonrasında yapılan uygulamalar bulunmaktadır. Bu önemli geçiş dönemlerinin ortak noktası insanların birlik ve beraberlik içerisinde olmalarıdır. Bu dönemlerde sevinç, üzüntü ve yas gibi duygular paylaşılmaktadır. Bu paylaşımın nedeni ise insanın sosyal bir varlık olmasıdır (Gazelci, 2021).

Farklı sebeplerle bir araya gelen insanlar için ana ve ara geçiş dönemlerinde yiyecek içecekler hazırlanmaktadır. Gelen misafirlere bu yiyecek içecekler ikram edilmektedir. Hazırlanan yiyecek içecekler yapıldığı döneme, bölgeye, yerine göre farklılaşabilmektedir. Ayrıca geçmişten günümüze kadar bu yiyecek içecekler hazırlanırken kullanılan uygulamalar ve pratikler farklılık gösterebilmektedir. Söz

konusu törenler halk bilimine konu olabildiği gibi gastronomi ve turizme de konu olabilmektedir.

Bu araştırma da amaç, gün geçtikçe unutulabilecek gastronomik miras unsuru tören yiyecek içeceklerini tespit edip kayıt altına alarak, gelecek kuşaklara aktarmak ve tören yiyecek içeceklerinin turistik ürün olarak değerlendirilerek sürdürülebilir gastronomi turizmine katkı sağlamasıdır. Sürdürülebilir turizm kapsamında bölgede var olan kültürel, doğal ve tarihi değerlerin farkında olup korunması gerekmektedir. Destinasyonlarda yerel yemek kültürünü kullanarak diğerlerinden farklılaşabilirler (Özkan ve Aydın, 2018: 335). Bu nedenle araştırmanın görüşme sonuçlarında unutulmuş ya da terk edilen gastronomi uygulamaları, hazırlanan ve misafirlere ikram edilen yiyecek içecekler belirlenmiştir. Belirlenen uygulamaların ve yiyecek içeceklerin yaygınlaştırılması, yazılı hale getirilerek var olan bilgilerle birleştirilmesi ve bu kültürel zenginlikleri gelecek nesillere aktararak sürdürülebilirliğini sağlamak amaçlanmıştır.

Yapılan bu araştırma üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde ilgili literatür taraması kapsamında sürdürülebilirlik, sürdürülebilir turizm, gastronomi, gastronomi turizmi ve sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramları yer almaktadır. Araştırmanın ikinci bölümünde, gastronomik miras, Çanakkale ili mutfak kültürü ve tören yiyecek içecekleri ve alt başlığında ana ve ara geçiş dönemleri açıklanmıştır. Araştırmanın üçüncü bölümünde araştırma konusu, amacı ve önemi, varsayım ve sınırlılıkları, yöntemi, evren ve örnekleme, veri toplama yöntemi ve aracı, veri toplama süreci ile verilerin analizi aktarılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ İLE İLGİLİ KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde öncelikle sürdürülebilirlik kavramına kısaca değinilmiştir. Daha sonra gastronomi kavramı ve sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramları açıklanmıştır.

1.1.Sürdürülebilirlik Kavramı ve Gelişimi

Sürdürülebilirlik kavramı son yıllarda birçok araştırmacının ilgilendiği popüler konulardan biri haline gelmiştir. Türk Dil Kurumu'na (TDK, 2022) göre sürmek, yönetip yürütmek, sevk etmek, devam etmek anlamında iken, sürdürmek kelimesi devam ettirmek, bir durumun bir şeyin sürmesini, olmasını sağlamak anlamındadır. Onaran (2014), Latince kökenli *sustinere* kelimesine dayanan sürdürülebilirlik kelimesinin sürdürmek, devam ettirmek anlamlarında kullanıldığını belirtmiştir.

Sürdürülebilirlik yeni bir kavram değildir. Kelimenin odağında insan ve ekoloji yer almaktadır (Kurter ve Ünal, 2009). Çevre ve insan arasındaki bağı, günümüzdeki kuşakların gelecek kuşaklar için sorumlulukları arasındaki ilişkiyi tanımlayabilmek için tekrardan isimlendirilmiştir (Özmehmet, 2008). Bununla birlikte kavram ilk olarak ekonomik sebeplerle ortaya çıkmıştır. İçeriği siyasi politikalara bağlı olarak değişiklik gösteren, çevre hareketleri sonucu önemi artan ve bununla birlikte yaygın olarak kabul görmüş bir ahlak ilkesidir (Kocaboyun, 2009:35).

Sürdürülebilirlik kavramına genel olarak bakıldığında bir süreci ifade ettiği görülmektedir. Toplulukların sahip olduğu kültürel, bilimsel, doğal kaynakların tümünün tasarruflu kullanılmasını sağlayan ve böylelikle sosyal algı oluşturan bir sürekliliktir. Buna bağlı olarak sürdürülebilirlik kavramı, yaşam standartlarında değişiklik olmadan sadece düşünce tarzında değişiklikler gerektiren bir kavramdır. Düşünce tarzında olan değişikliğin nedeni tüketim toplumu olmayı bırakıp, dünya için

dayanışma içinde olup, çevresel yönetim, sosyal sorumluluklar ve ekonomik çözümler amaçlamaktır (Yedigöz, 2017:10).

İnsanların etkinlikleri sonucunda ve teknolojik gelişmelerin olmasıyla dünya kaynaklarının ve çevresel sistemlerin yok olma sürecine girdiği genel olarak kabul edilen bir durumdur. Sürdürülebilirlik ise doğada bulunan kaynakların kendini yenileyebilecek seviyede kullanılmasıyla sağlanabilecektir (Yavuz, 2015:74). Dünyada yaşayan bütün canlılarda olduğu gibi insanların da gereksinimlerini giderebilmek için ekolojiye ihtiyacı vardır. Çevre ve insan ilişkisini inceleyen bütün alanlar sürdürülebilirlik ilkesine bağlı olarak faaliyetlerini sürdürmek zorundadır (Kurter ve Ünal, 2009:146-156).

Sürdürülebilirlik kavramı; doğal kaynakları koruyarak, gelecek nesillere iyi bir çevre bırakırken bugünün ihtiyaçlarını da karşılayan faaliyetlerdir (Kuter ve Ünal, 2009). Sharpley (2000), Dünya'yı bir uzay gemisi olarak düşünüldüğünde, içinde bulunduğu sistemin sürekliliğinin sağlanabilmesi için sahip olduğu kaynakları sürdürülebilir bir şekilde kullanmak zorundadır şeklinde görüş bildirmiştir. Bu noktada kısaca, var olan kaynakları israf etmeden sürdürülebilir şekilde kullanılması şeklinde açıklayabiliriz.

Sürdürülebilirlik kavramından ilk kez 1713 yılında Alman Hanns Carl von Carlowitz (Vehkamäki, 2005: 3) bahsetmiş olsa da 1980 yılında yayımlanan Dünya Koruma Stratejisi... ile (WCS-The World Conservation Strategy) dünya gündeminde yer almıştır. Dünya Koruma Stratejisi; Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO-United Nations Educational Scientific and Cultural Organization), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO-Food and Agriculture Organization of the United Nations), Dünya Vahşi Yaşamı Koruma Fonu (WWF-World Wildlife Fund), Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP-United Nations Environment Programme)'nin yardımlarıyla doğa ve doğal kaynakların korunması için Uluslararası Birlik (IUCN-International Union for Conservation of Nature and Natural Resources) tarafından hazırlanmıştır (Gössling vd., 2009).

İkinci Dünya savaşı sonrasında hızlı gelişmelerin ve büyümelerin yaşanmasıyla çevresel dengede sorunlar olduğu fark edilmiştir. Böylelikle kalkınma ve çevre arasındaki bağlantının ortaya çıkması 1960'lı yılların sonlarına denk gelmiştir. Başlarda ekonomik olarak gelişim gösteriyor olması ekolojide olan bozulmaları görmezden gelinmiştir. Ama 1970'lere kadar bu durum uluslararası bir boyutta

büyümüştür. Bu tarihten sonra uluslararası düzeyde çeşitli konferanslar düzenlenip raporlar yazılmıştır. Bunlardan biri dünyada çevre konusunda ilk atılan adım olarak kabul edilen 1972’de Stockholm’de gerçekleştirilen BM Çevre Konferansında yazılan “*Büyümenin Sırları (Limits to Growth) Raporu*”dur (Yedigöz, 2017: 11).

Stockholm bildirgesinde temel olarak sürdürülebilir kalkınma kavramının temel esasları açıklanmaya çalışılmıştır (Birleşmiş Milletler İnsan Çevresi Konferansı, 1972). İlerleyen süreçte, bu konferansta alınan kararların uygulanıp uygulanmadığını ölçmek için ve var olan sorunları ve olası çözümleri araştırmak için BM Genel kurulu tarafından 1983 yılında BM Dünya Çevre ve Kalkınma komisyonu kurulmuştur. Kurulan bu komisyon 1987 de Brundtland Raporu’nu hazırlamışlardır (Emrealp, 2005:14).

Gro Harlem Brundtland’in başkanlığında toplanan Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (WCED) tarafından yayımlanan “*Ortak Geleceğimiz*” (Brundtland Raporu) adlı raporda sürdürülebilirlik kavramı, bugünün ihtiyaçlarını gelecek nesillerinde kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme yetisinden ödün vermeden karşılayabilme becerisi şeklinde açıklanmıştır (Yedigöz, 2017: 9; Cottrell, Vaske ve Roemer, 2013:42).

2015’te 25-27 Eylül tarihlerinde New York’ta organize edilen Sürdürülebilir Gelişim Zirvesi ile BM 193 ülkesi, 2030 yılına kadar yoksulluğu sona erdirmeyi, refahı arttırmayı ve ekolojiyi korumayı hedefleyen “*Dünyamızı Dönüştürmek: Sürdürülebilir Gelişim için 2030 Gündemi*” başlıklı rapor kabul edilmiştir. Belgede 17 hedef ve 169 alt hedef sıralanmıştır. Bu on yedi hedef şu şekildedir; yoksulluğun sona erdirilmesi, açlığın sona erdirilmesi, sağlıklı insanların yetiştirilmesi, kaliteli eğitim verilmesi, toplumsal cinsiyet eşitliği sağlanması, hijyen ve halk sağlığının sağlanması, ulaşılabilir ve temiz enerji, bireylerin kabiliyetine göre iş ve ekonomik gelişme, sanayi, inovasyon ve alt yapı, eşitsizliklerin azaltılması, sürdürülebilir şehirler ve yaşam, sorumlu üretim ve tüketim, iklim faaliyetleri, sudaki yaşam, karadaki yaşam, barış ve adalet son olarak hedefler için ortaklıklar şeklinde hedefler belirlenmiştir (UNDP, Türkiye, 2015).

Sürdürülebilirlik kavramı üç boyuta sahiptir. Bunlar; toplumsal, ekolojik ve ekonomik sürdürülebilirliktir. Bu ilkeler planlanırken bazı kavramsal ilkelere göre düzenlenmesi gerekmektedir (Tuna, 2007: 27-28). Bu ilkeler aşağıdaki gibidir.

1. Gelecek Kaygısı: Kalkınmanın zaman içerisinde ortaya çıkaracağı tüm sonuçları önceden tahmin edebilmek için daha geniş bir bakış açısı gerektirmektedir.
2. Kuşaklar Arası Eşitlik: Günümüz kuşakları kaynakları kullanırken gelecek nesillerin kaynak kullanımındaki hakkını tehdit etmemelidir.
3. Katılım: Kalkınmadan etkilenen tüm toplumsal ve politik gruplar, ilgili kararlar alınırken bu karar alma sürecine katılmalıdır.
4. Ekonomik ve Çevresel Faktörlerin Dengesi: Karar alınırken sadece maliyete göre değil daha geniş çerçeveden bakılmalı ve çevresel faktörlerle ekonomik faktörler arasında denge sağlanmalıdır.
5. Niceliksel Kadar Niteliksel Unsurlara da Dikkat Edilmelidir: Kararlar alınırken en fazla para kazandıran değil, çevreye en az zararı vereni tercih etmek en doğrusudur.
6. Yerel Ekosistemlerin Dikkate Alınması: Kalkınma yerel toplumsal, politik, tarımsal ve çevresel sistemlerin sürdürülebilirliğini hedeflemelidir. Sürdürülebilirlik boyutlarının her birinin ayrı bir önemi ve amacı bulunmaktadır. Ortak amaçları ise hangi alan için düşünülüyorsa o alanın kaynaklarının korunmasıdır (Baykal ve Çimen, 2015).

Dünya nüfusunun artmasıyla doğal kaynaklar üstündeki baskı giderek artmış ve nüfusa yetersiz gelmeye başlamasıyla ekonomik kalkınmanın doğal kaynaklara olan bağlılığını gözler önüne sermiştir. Bu nedenle sürdürülebilir kalkınma tartışılmaya başlanmıştır (Aksu, 2011). Sürdürülebilir kalkınma, bugünün ihtiyaçlarını gelecek kuşaklarının ihtiyaçlarını karşılama gücünden mahrum bırakmamak koşuluyla karşılamak olarak tanımlanmaktadır (Ozmehmet, 2008: 6) .

Brundtland Raporunda sürdürülebilir kalkınma kavramı daha çok politik olarak düşünülmüştür ama daha sonra diğer sektörler tarafından da değerlendirilmeye başlanmıştır. 1992 Rio zirvesinde dünya çapında kurumsallaştırılması gerektiği belirtilmiş ve Stockholm Konferansının 20. yılında Rio Deklarasyon ve Gündem 21 hazırlanmıştır (Pelit, Baytok, Soybalı, 2015: 41). Dünya genelinde 1990'lı yıllarda fakirlik, işsizlik gibi sosyo-ekonomik konuların yanında sosyal adaletsizlik,

yabancılaştırma, cinsiyet eşitsizliği, demokrasi, toplumsal ve siyasal katılımcılık gibi konuların gün yüzüne çıkması (Wise, 2001) sürdürülebilirlik kavramının sosyo-kültürel boyutunu ortaya çıkarmıştır. Sosyo-kültürel faaliyetlerin odağında insan bulunmaktadır. Sürdürülebilir kalkınmayı ülke içerisinde sağlıklı, eğitilmiş ve akıllı insanlar gerçekleştirebilirler (Aksu, 2011: 7).

Sürdürülebilirlik kavramındaki çevresel boyutun faaliyete geçebilmesi için bazı koşulların yerine getirilmesi gerekmektedir. Bunlar; doğal kaynak tüketiminin en aza indirilmesi, malzeme tüketiminde geri dönüştürülebilen kaynakların kullanılması, atıkların %100 geri dönüştürülebilir olması, enerji kaynaklarının çevreyi kirletmeyen alternatif kaynaklara dayandırılması ve çevrenin yapılandırılmasında biyolojik çeşitliliğe ve canlılara zarar vermeyen işlemler yapılmalıdır (Akgül, 2010:155-156).

Kısaca sürdürülebilirlik kavramının üç boyutu sürdürülebilir kalkınma kavramıyla yakından ilişkilidir. Çünkü sürdürülebilir kalkınma sadece ekonomik olarak değil ekolojik ve toplumsal gelişmeyi de içine almaktadır. Özetle sürdürülebilir kalkınma toplumsal hayat standardının yükselmesi ve bunun devam etmesiyle ilgilidir (Akgül, 2010: 158). Ayrıca sürdürülebilir kalkınmanın odak noktasında çevresel boyut olduğu belirtilmektedir (Çalışkan, 2011:6).

Sürdürülebilir yerel kalkınmanın amacı, yöresel ürünlerle yerel halkın fiziki, ekonomik, sosyal, kültürel ve siyasal alanlarda gelişim sağlamasıdır. Buna bağlı olarak gastronomik ürünler geleneklere bağlı kalarak turizm ürünü şeklinde destinasyonlar tarafından kullanılabilir ve yerel halka kazanç sağlayabilir. Bu konu bir sonraki başlıkta detaylıca açıklanmıştır.

1.2.Sürdürülebilir Turizm

Turizm sektörü topluma faydası olan, istihdama katkı sağlayan, yerel ekonomiyi güçlendiren sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramlarının kullanım alanlarından biridir (Kızılırmak ve Keskin, 2015:167). Turizm etkinlikleri süreç içerisinde ekonomik olarak sağlamış olduğu yararların yanında, çevresel anlamda yaşanan olumsuzluklar sebebiyle dikkatleri doğaya ve kültürel yapıya çevrilmesine yol açmıştır (Mızrak, Aydoğdu, Yaşarsoy, 2017: 1001). Turizm sektörünün sürdürülebilir kalkınmaya bir faydasının olabilmesi için çoğunlukla çevre korumaya verilen önem

üzerinde çokça durulmaktadır. Turizm sektörü son zamanlarda akademik araştırmalarda insana ve doğal yaşama etkileri açısından yer almakla birlikte ekonomik katkısı sorgulanmaktadır (Tolungüç, 1999).

Sürdürülebilir turizm kavramı 1970’li yıllarda ekolojide oluşan bozulmalarda ve toplulukların kültürlerinde olumsuz etkilerin oluşmasında turizmin etkisi bulunmaktadır. Bu nedenle var olan etkilere çözümler üretmek için gelişim göstermeye başlamıştır (Bramwell ve Lane, 2012:1). Turizm endüstrisinin hiçbir olumsuz etkisi yok denilemez. Çünkü turizm endüstrisi çevresel kaynakları kullanarak hizmete dönüştüren bir sektördür (Garrod ve Fyall, 1998: 199).

Turizm sektörünün birden fazla yönleri hakkında yapılan araştırmalar çevreye, insana ve gelecek nesillere duyarlı bir turizm anlayışı olmasıyla sonuçlanmıştır. Bunun neticesinde sürdürülebilir turizm kavramı çıkmıştır (Kath 1990; Hunter 1997, Nelson, Butler and Wall 1993; Nepal 2000; akt. Erdoğan, 2004). Sürdürülebilir turizm, bütün turizm türlerini planlama, geliştirme ve uygulamalarında sektör içerisinde bir felsefe olarak yer almaktadır (Edgell vd., 2007: 194; Kahraman ve Türkay, 2006: 97; Pelit vd., 2015: 44).

Yerel Gündem 21 içerisinde yer alan UNWTO’nun sürdürülebilir turizmi *“bugünkü turistlerin ve ziyaret edilen bölgelerin gereksinimi karşılarken anılan bölgelerin gelecek için de korunması ve fırsatların iyileştirilmesi”* olarak tanımladığını bildirmektedir (Sonuç, 2014: 15). Hughes (1995: 54) sürdürülebilir turizmi *“çevresel kaynakların bugününün turist ihtiyaçlarının ve zevklerinin karşılanması için kullanılması ve geliştirilmesini olarak tanımlarken aynı zamanda bu kaynakların gelecekteki turistlerin ve yerel halkın faydaları için korunması”* olarak tanımlamaktadır. Kahraman ve Türkay (2006: 96) sürdürülebilir turizmi *“turistlerin ve yerel halkın gereksinimlerinin gelecek kuşakların gereksinimlerinden ödün verilmeden karşılanması”* olarak ifade etmektedirler. Dünya Turizm Örgütü (DTÖ) ise sürdürülebilir turizmi, *“ev sahibi ülkenin yaşam kalitesini geliştiren, misafirler için yüksek kaliteli hizmet tecrübesi sağlayan ve alanların çevre kalitesini arttıran bir turizm biçimi”* olarak tanımlamaktadır (Erdoğan, 2003: 100). Tanımlar neticesinde turizm hareketlerinden etkilenen paydaşların beklentilerinin karşılanmasına odaklanıldığı görülmektedir. Bu sebeple sürdürülebilir turizm, başarılı olabilmek için çabalamak zorunda olduğu bir amaçtır (Clarke, 1997: 224). Kısaca sürdürülebilir

turizm kavramıyla ilgili yapılan tanımlar incelendiğinde; doğal ve beşeri kaynakların en elverişli şekilde uzun süreli kullanımı, kültürün korunması, ekonomik ve sosyal eşitlik, kalite kavramına bağlılık ve toplumsal katılım ortak noktaların olduğu görülür (Çelik, 2014:12, Yedigöz, 2017:23).

Sürdürülebilir turizmin gelişim sebepleri bulunmaktadır. Bunlar; doğal, toplumsal ve kültürel kaynakların sürdürülebilirlik uygulamaları için korunabilmesi, turizm destinasyonlarındaki maksimum misafir kabul edilebilirlik seviyesinin aşılması, flora ve fauna türlerinin korunabilmesi, turizmin ekonomik olarak istihdam düzeyinin korunması, turizm sektörünün sadece ekonomik taraftan değerlendirilmemesi, turizm endüstrisinin planlı gelişmesi ve faaliyete geçirilmesi, yerel paydaşların ekonomik olarak refahlarının artması, toplumsal ve kültürel zenginliklerin korunması ve çeşitli kültürlerle etkileşim sonucunda yozlaşmanın önlenmesi için sürdürülebilirlik gereklidir (Edgell vd., 2007: 194-195; Demir ve Çevirgen, 2006: 115-116, Pelit vd., 2015:44-45). Bu araştırma da gastronomik miras unsuru tören yiyeceklerinin rolü ve önemi araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Araştırmanın amacına uygun olarak toplumsal ve kültürel zenginlik olan gastronomik miras tören yiyecek içeceklerini kayıt altına alarak gelecek nesillere bırakmak ve turizm ürünü olarak kullanılmasına teşvik etmek bölgede sürdürülebilir turizmin gelişimi açısından önemlidir.

Sürdürülebilir turizm kavramının daha iyi anlaşılabilir olması ve daha etkili kullanılabilmesi için bazı ilkeler bulunmaktadır. Bu ilkeler aşağıdaki şekildedir (Garrod ve Fyall, 1998; Stabler ve Goodall, 1997; Demir, 2019: 59).

1. Kaynakların Sürdürülebilir Şekilde Kullanılması: Ekolojik, toplumsal ve kültürel kaynakların kullanımını korumak sürdürülebilirlik açısından önemlidir. Bunu sağlamak uzun süreli bir beceri gerektirmektedir.
2. Aşırı Tüketimi ve Atığı Azaltmak: Aşırı tüketim ve atıkların azaltılması doğru orantılı olarak uzun vadede bakıldığında çevresel zararları önler ve turizm sektörünün kalitesini artırır.
3. Biyolojik Çeşitliliği Korumak: Doğal, sosyal ve kültürel çeşitliliği korumak turizm endüstrisi için esnek bir alt yapı oluşturur.
4. Turizmi Planlamak: Ekolojik etkileri göz önünde bulundurarak ulusal bir stratejik planlama yapısına entegre edilen turizm, uzun vadeli uygulanabilirliği artırmaktadır.

5. Yerel Ekonomileri Desteklemek: Çeşitli yerel ekonomileri destekleyerek, değerleri dikkate alan turizm sektörü ekonomileri korumakla birlikte çevreye verilebilecek zararların önüne geçmiş olur.
6. Yerel Toplulukların Dâhil Edilmesi: Yerel toplulukların turizme dâhil edilmesi turistlerin destinasyondan edindikleri deneyiminde kalitesini arttırmaktadır.
7. Paydaşlara ve Halka Danışılması: Turizm endüstrisi, yerel paydaşlar ve kurum ve kuruluşlar arasındaki danışma esastır.
8. Personel Eğitimi: Sürdürülebilir turizmin kalitesinin arttırılabilmesi için personel eğitimi şarttır. Böylelikle turizm ürününün kalitesi de arttırılmış olmaktadır.
9. Güvenli Turizm Pazarlaması: Turizm pazarlamasında tam ve güvenilir bilgiler vermek turistik alanların doğal, toplumsal ve kültürel çevrelerine saygıyı arttırır ve müşteri memnuniyetini de yükseltmektedir.
10. Araştırma Yapmak: Turizm endüstrisini araştırarak etkili verilerle ve analizlerle takip etmek destinasyonlara bir problemle karşılaştıklarında çözüm sağlama açısından önemlidir.

Sürdürülebilir turizmin faydaları çevresel, ekonomik ve kültürel açıdan sıralanabilir (Swarbrooke, 1999: 10). Bunlar;

1. Turizmin ekoloji, kültürel ve toplumsal çevreler üzerinde nasıl etkili olduğunu anlamayı sağlar.
2. Maliyetlerin adaletli bir şekilde dağıtılmasını sağlar.
3. Turizm, hem turizm endüstrisinde hem de çeşitli yan sektörlerde yerel istihdam sağlar.
4. Sürdürülebilir turizm, ülke içerisindeki konaklama tesisleri, yiyecek içecek hizmetleri, ulaşım hizmetleri ve rehberlik hizmetleri gibi endüstrileri canlandırır.
5. Devlet için döviz getirisi sağlar, yerel ekonomiye sermaye katkısında bulunur.
6. Özellikle tarımda istihdamın yetersiz olabileceği kırsal kesimlerde yerel ekonomide çeşitlilik sağlar.
7. Ekosistemin taşıma kapasitesine uygun olarak turizmin gelişmesini sağlayan planlama ve imar hizmetlerini içerir.

8. Sürdürülebilir turizm; ulaşım, iletişim sistemleri ve toplumun kullandığı diğer temel yapılar için de gelişimi teşvik etmektedir.
9. Turizm arkeolojik alanların, tarihi yapıların ve bölgelerin korunmasını sağlayarak ekonomik katkı sağlar. Böylelikle yerli ve yabancı turistlerle birlikte yerel halkında kullanabileceği rekreasyon alanları yaratır.
10. Doğa turizmi sayesinde doğal bitki örtüsüyle çevrili bölgelerin zarar görmeden kalmasını sağlar.
11. Kültür turizmiyle birlikte yerel halkın itibarı artar ve farklı kültürden kişilere karşı anlayış ve iletişim imkanı doğmuş olur.
12. Çevresel açıdan bakıldığında; halkın ekonomik ve sosyal refahı için doğal ve kültürel kaynakların değerini gösterir ve bunları korumaya destek olur.
13. Sürdürülebilir turizm, turizmi değerlendirir ve yönetir. Çevresel yükümlülüğe sahip etkili yöntemler geliştirir ve negatif etkileri ortadan kaldırır.

Sürdürülebilir turizm, yalnızca ekolojiyi korumak için değil, uzun süreli olarak ekonomik getiri, sosyal ve kültürel kalkınmada dengeli büyümeyi amaçlayan bir yaklaşımdır (Gülhan, 2007:18). Aynı zamanda, turizmin bütün çeşitlerinde koruma ve dengeli kullanımına dikkat ederek uzun süre yararlanmaktır (Esen, 2015: 113-114, Yedigözü, 2017:23).

1.3. Gastronomi Turizmi Kavramı ve Tarihçesi

Gastronomi, köklü bir geçmişe sahip olmakla birlikte tarihte ilk kez Antik Yunanlılar tarafından kullanıldığı bilinmektedir (Yurday ve Kınır, 2019). Gastronomi kavramı ilk defa 4. yüzyılda Sicilyalı Archeostratus tarafından yazılan, Akdeniz bölgesi yiyecek ve şarap rehberi olarak kabul edilen “*Gastronomia*” isimli kitapta geçmektedir. Kitap günümüze ulaşmamıştır ama M.S. 200 yıllarında Athenaeus tarafından yazılan kitapta söz edilmektedir (Santich, 2004). Etimolojik olarak incelendiğinde gastronomi kavramı Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir ve dillimize Fransızca’dan geçmiştir. Gastronomi; devletlerin ya da bölgelerin mutfaklarını birbirinden ayıran, o ülkenin ya da bölgenin yiyecek içeceklerinin, yeme içme alışkanlıklarını ve yiyecekleri hazırlama tekniklerini ifade etmektedir (Kivela ve Crotts, 2005; Cömert, Özkaya; 2014: 63). Başka bir ifadeye göre gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme-içme bilimi ve sanatı olarak tanımlanmaktadır (Çavuşoğlu, 2011). Türk Dil Kurumu

Sözlüğüne göre gastronomi “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak yemek düzeni ve sistemi ve yemeği iyi yeme merakı” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2022).

Gastronomi kavramı yeme içmeyle alakalı kural ve standartları içermektedir (Çalışkan, 2013:40). Tarihsel, kültürel ve çevresel olarak ne, nerede, nasıl, ne zaman ve hangi bileşimlerle yenileceğiyle ve içileceğiyle ilgili öneriler sunma ve rehberlik etme şeklinde ifade edilmektedir (Santich, 2004; 18). Pişirme şekilleri, beslenme bilgisi, gıda bilimi, lezzet, tat, koku ve yemekle insana geçen her şeyi içine almaktadır. Araştırmak, deneyimlemek, tatma, anlama, yemek hazırlama bütün olarak bakıldığında hazırlanan ya da yenilen yemeğin duyuşal kalitesi hakkında yazmayı içermektedir. Kısaca gastronomi; kimya, edebiyat, biyoloji, tarih, jeoloji, ziraat, antropoloji, müzik, felsefe, sosyoloji ve psikolojiyi bilmeyi anlamayı ve değerlendirmeyi içermektedir (Kivela ve Crotts, 2006: 356; Ateş, 2014: 4).

Fransız şair 1801 yılında Joseph Berchoux (1762-1838), Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L’Homme des Champs à Table) başlıklı bir kitap yayınlamıştır. Bu kitabın içerisinde iyi yaşamak üzerine yazdığı bir şiirinde “*De La Gastronomie*” başlığını kullanılmasıyla birlikte kavram tekrar gündeme gelmiştir. Şair şiirinde gastronomi kavramını, nitelikli, iyi ve güzel yemek yeme sanatı olarak kullanmıştır. Daha sonra Paris’te Croze Magnan, Gastronomi (Gastronomie a Paris) isimli eserini iki yıl sonra basmış ve bu kavram daha yaygın kullanılmaya başlanmıştır (Öztürk ve Güven, 2020: 2)

1825’de J.A. Brillant Savarin “*Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine*” başlıklı kitabında gastronomiyi “*insanın beslenmesi ile ilgili herşey*” olarak tanımlamıştır (Brillant Savarin, 2015). Bu tanım en geniş tanımlardan biri olarak bilinmektedir. Yazar gastronomiyi bireylerin yedikleri her şey anlamında ve bunlarla ilgili elde edilen bilgiler şeklinde dile getirmiştir (Brillant Savarin, 1994). İlerleyen zamanlarda gastronomi de yapılan araştırmalar din, ritüeller, yaşam şekilleri, çevre ve biyolojik çeşitlilik üzerine olan etkileri, kişisel ve toplumsal çevrenin yiyecek içecek tercihleri, davranışları ve inanışları üzerine etkileri de içine alacak şekilde genişlemiştir (Öney, 2013:163; Ateş,2014: 7).

Gastronomi kavramı; üretim, tüketim, üretim ve tüketim şeklinde üç başlıkta sınıflandırılabilir. Üretim boyutu yemeğin pişirilme sürecidir. Bu boyutta yemeğin

hazırlık aşaması, pişirilmesi, sunumu ve masa düzeni, iyi yemek yeme ile ilgili bilgi ve tecrübe gibi konular incelenmektedir. İkinci boyut olan tüketim boyutunda hazırlanan yemekten hoşlanma, yenilen yemekte abartılı davranışlar ve pahalı yemeklere düşkünlük gibi konular incelenmektedir. Üçüncü boyutunda ise üretim ve tüketim beraber incelenmektedir. Burada yiyeceklerin hazırlıktan sunumuna kadar olan süreç, yemeğin sunulurken uygun araç gereçler kullanılarak sunulması ve uygun kurallara göre sunulup tüketilmesi gibi konular incelenmektedir. Gastronomi kavramının başka bir sınıflandırılması bulunmaktadır. Bu sınıflandırmada teorik gastronomi, teknik gastronomi, uygulamalı gastronomi ve bilimsel gastronomi şeklinde dört gruba ayrılmıştır. Teorik gastronomi yemeğin reçetesinin düzenlenmesi, teknik gastronomi yemek yapılırken kullanılan araç gereçlerin üretimi ve yemeğe olan katkısı, bilimsel gastronomi yemeğin besin değerleri ve uygulamalı gastronomi ise yiyecek içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumunu içermektedir (Özdemir, Dülger Altın, 2019: 3).

Tüm bu açıklamalardan sonra gastronomi, kültürlerin yansıması, hazırlanan yemeğin en başından en son sunum aşamasına kadar olan süreci, yiyecek içecek deneyimlemeyle ilgili belirli kurallar içeren bilim ve sanat dalı şeklinde tanımlanabilir (Gazelci, 2021: 6). Ayrıca yiyeceklerin ve beslenmenin kültürler arasında köprü olmasını da incelemektedir (Montagne, 2001; akt: Öney, 2013: 161).

Turizm kavramı; seyahat edilen yerde devamlı olarak kalınmayan, gidilen yerde geçici olarak kalmak ve daha sonrasında devamlı ikamet edilen yere dönülen şekilde ifade edilebilmektedir. Kısaca, turizm kelimesi, başlangıç noktasına yani eve geri dönmek koşuluyla yapılan seyahatler, yolculuklardır (Çakıcı, 2019:2). Dünya Turizm Örgütüne göre turizm; *“ziyaretçilerin faaliyetlerini ifade eder”* şeklinde tanımlanmıştır (www.unwto.org, 2022). Diğer tanımlara göre turizm, bir destinasyona turist gelmesini sağlamak için yapılan teknik, ekonomik ve kültürel faaliyetlerin bütünü; eğlence, görüp öğrenme ve dinlenmek amacıyla yapılan geziler şeklinde tanımlanmıştır (TDK, 2022). Usta (2014)’e göre *“sürekli yaşanan yer dışında, ticari kazanç dışı nedenlerle yapılan ve yirmi dört saati aşan veya en az bir gecelmeden oluşan geçici seyahat ve konaklamaların ortaya çıkardığı ekonomik ve sosyal nitelikli tüketim olay ve ilişkilerin bütünü”* şeklinde ifade etmiştir. Ayrıca burada belirtmek

gerekir ki yirmi dört saati geçmeyen seyahatlere günübürlük ziyaret ya da günübürlük turizm aktivitesi şeklinde isimlendirilmektedir (Gazelci, 2021: 7).

Yapılan araştırmalar sonucunda gastronomi ve turizm; tanıtım, istihdam ve ekonomi gibi konularda birbirlerine katkı sağlamaktadırlar. Söz edilen iki kavram çok disiplinli olup günümüzde de gelişen ve değişen kavramlardır. Gastronomi, turizm ile sürekli gelişen bir ilişki içerisinde (Gazelci, 2021: 9). Turizm sektörünün faydalarını arttırmanın yollarından biri ekonomik bağlantıları güçlendirmektir bu yüzden turizm sektöründe yerel yiyecek içeceklerin kullanımını arttırmak gerekmektedir. Burada gastronomi ve turizmin ekonomik ilişkisinden söz edilebilir. Bu ilişki sayesinde arazi, işgücü, para, rekabet ve ortak çalışma alanı gibi durumlarda gastronomi ve turizm sektörleri ekonomik olarak birbirlerinden yararlanmaktadır (Telfer ve Wall, 1996).

Gastronomi turizmi, Dünya Turizm Örgütü tarafından alternatif turizm çeşidi olarak kabul edilmektedir. Alternatif turizm; *“Farklı turizm aktivitelerinin varlığı ile daha farklı turistik bölgeleri turizm faaliyetlerinin içerisine katmaktadır. Alışlagelmiş turistik bölgelerdeki yoğunlaşmayı azaltan ve turizmi bir yılı kapsayacak şekilde bütün mevsimlere yayan; doğal çevre, yörenin insanı ve turistler ile olan ilişkileri güçlendiren bir turizm çeşididir”* şeklinde tanımlanmaktadır (Meydan Uygur ve Baykan, 2007: 18).

Alternatif turizm kapsamına giren gastronomi turizmi; tarım, kültür ve turizmin birleşiminden oluştuğu söylenebilir. Bu üç faktör turizmin destinasyonda çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına olanak sağlamaktadır. Tarım gastronomi turizmindeki ürünü sağlamaktadır. Kültür otantikliği ve tarihi, son olarak turizm sektörünü ise hizmeti ve alt yapıyı sağlamaktadır. Yani gastronomi turizmi; yenilebilir yiyecek içecekler ile kültür arasındaki ilişkiyi ve iyi yeme içme sanatını inceleyen bilim dalıdır (Cömert ve Özkaya, 2014: 63).

Gastronomi turizminin temelinde yiyecek içecek kültürü bulunmaktadır, böylelikle turistlere bir destinasyonun kültürünü ve geçmişini yaşama olanağı sağlamaktadır. Yeni yiyecek içeceklerin tadına bakabilmek için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının şekillenmesinde etkisi olan turizm şekli olarak tanımlanmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016:115-116). Yüncü (2009)’a göre gastronomi turizmi özellikli yiyecek içecekleri tatmak, yapılan yemeğin hazırlık ve pişirilmesine şahit olmak, yiyecek içecek üreticilerini ve yiyecek içecek festivallerini

görmek, restoranları ve özel alanları görmek ve ünlü bir şefin elinden yemek yemek şeklinde tanımlamıştır. Sünnetçioğlu ve Özkök (2017)'e göre iyi ve güzel olanı bulmak için çıkılan turizm seyahatinde gastronomi turizmi, güzel ve lezzetli yiyecek içeceklerin peşindeki yolculuktur. Bu seyahatler sayesinde yemek yeme eylemi dışarıda yiyecek içecek işlemlerinde karşılanırsa, bu durum bir rekreasyon aktivitesine dönüşmüş ve gastronomi turizmüne katkı sağlar hale gelmiştir.

Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte çeşitli yaklaşımlar ve çeşitli kavramlar ortaya çıkmıştır. Bunlar aşağıdaki gibidir (Özdemir ve Dülger Altınır, 2019: 4).

- Gastro Turist: Özellikle yiyecek içecek tatmak için seyahat eden kişilere denilmektedir.
- Gastronom: Yemeğe meraklı, midesine düşkün ve yemekten anlayan kişidir. Aynı zamanda yeme içme alanında uzman, sanatçı kişi olarak tanımlanmaktadır.
- Gurme: Yemekte kullanılan araç gereçleri bilen, pişirme tekniklerini bilen ve takdir eden kişidir.
- Gurman: Midesine düşkün olan kişidir. Bu kişi hijyen, kültür ya da lezzete önem vermeyen kişidir.
- Degüstatör: Yemeklerin tadımı konusunda bilgisi olan kişidir. Tat, koku, renk ve yemeğin kalitesi üzerine yorum yapabilen bireydir.
- Gastronomik Kimlik: Tarihi ve çevresel yapının, yiyeceklerin tatlarına ve dokularına olan etkisidir.

Gastronomi turizmi; geleneksele bağlı kalarak üretilen ürünlerin aynı şekilde geleneksele bağlı kalarak ikram edilmesine, yeme içme biçimlerinin devam edilmesine, üretilen ürünlerin kayıt altına alınarak belgelendirilmesine, kültürel değerlerin unutulmamasına, destinasyonların sürdürülebilir gastronomi turizmini benimseyerek yardımcı olmaktadır. Destinasyonlarda var olan çekiciliklerin turizm sektörüne kazandırılması, sürdürülebilir turizm faydalarının sağlanması, farklı gastronomi turizmi etkinlikleri düzenleyerek bu farklı deneyimlere sahip olmak ve bölgelerin ya da devletlerin hem ulusal hem uluslararası tanıtımlarındaki en önemli unsurlardan biridir (Bucak ve Aracı, 2013).

Gastronomi turizminin en önemlisi özgün lezzetlerdir. Belirli bir destinasyonda bulunan gastronomik ürünler farklılık yaratmak için kullanılabilir. Gastronomi turizminin dört mevsimde uygulanabiliyor olması birçok etkinliğe de olanak sağlamaktadır. Özellikle turizm sektöründe gelişmek isteyen ülkeler reklam çalışmalarında mutfaklarını kullanmaktadır. Bunlara örnek olarak Fransa ve İtalya verilebilir (Zağralı ve Akbaba, 2015). Gastronomi turizminin sürdürülebilir olması için, yerel gastronomik ürünleri zenginleştirmek, aslına uygun şekilde sunum yapmak, pazarlamak ve korumak gelecek nesillere aktarabilmek açısından önemlidir. Ayrıca gastronomi turizmine talebin artması neticesinde kıt kaynakların varlığı, yerel kültürün korunarak zarar görmeden gelecek nesillere aktarılması açısından sürdürülebilir gastronomi kavramı önemlidir (Arıcı ve Bayram, 2021:31).

1.4. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Sürdürülebilir turizm, ekolojinin korunarak, kültürel bütünlük ve biyolojik devamlılık için hem günümüzü düşünerek hem de gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde yönetilen bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir turizm ile ekoloji ve turizm üzerindeki negatif etkileri en aza indirerek ekonominin, doğanın ve kültürel mirasın korunmasında, bölgede yaşayan toplulukların ve ziyarete gelen turistlerin yaşam standartlarının yükselmesine katkı sağlaması amaçlanmaktadır (Ak, 2022: 5).

Turizm sektörünün yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkısı büyüktür. Çünkü destinasyona gelen ziyaretçilerin yöresel yiyecek içecekleri tüketmesi destinasyona katkı sağlamaktadır. Böylelikle bölgenin kalkınması, rekabet avantajı sağlanıp gelişmesi, yerel ekonominin canlanması ve kazanç elde etmeleri mümkün olur. Bölgede üretilen yöresel yiyecek içeceklerinde özenle ve lezzetli bir şekilde sunulması da önemlidir. Örnek verecek olursak, bir turist bölgede bir ürünü beğenerek ülkesine döndüğünde bu ürünün ihracatını yapmak isteyebilir (Mandal, 2018: 28). Bu örnekten turizm sektörünün sürdürülebilirliğinin sağlanması ülke ekonomisini olumlu yönde etkilediğini görebiliriz. Buna benzer olarak Güneş, Ülker ve Karakoç (2008) yapmış oldukları araştırmada yöresel yemeklerin gelecek nesillere ulaştırılmasında, bu yiyecek içeceklerin turizm sektörüne kazandırılıp turistik ürün olarak sunulmasına bağlı olduğunu belirtmişlerdir.

Gastronominin sürdürülebilir olabilmesi için, ekolojinin ve bitki örtüsünün korunması, bilinçli tüketim sağlanması gerekmektedir. Bununla birlikte sürdürülebilir gastronomi

turizminin temelini oluşturan yerel gıda ürünlerinin ve yemek kültürünün devam etmesi, korunması ve unutulmaması önem arz etmektedir (Yılmaz ve Akman, 2018:855). Hu ve arkadaşları (2010), sürdürülebilir gastronominin yerel yiyecek içeceklerin uzun süre devamlılığının sağlanması, gelecek nesillere aktarılması ve öğretilmesi ile sağlanabileceğine değinmiştir. Yurtseven (2011) ise sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesinde yerel yiyecek içecekleri turistik ürün olarak pazarlamanın önemini vurgulamıştır.

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, ekonominin canlanması, doğal ve kültürel mirasın korunması ve refahın artması bakımından destinasyonlara fayda sağlamaktadır (Arıcı ve Bayram, 2021:31; Işıldar, 2016). Yöresel yiyecek içeceklerin çoğunluğu üretici-tüketici ilişkisine sahip yöresel işletmeler tarafından dağıtım sistemli şekilde yapılmaktadır. Buradan elde edilen kazancın bölge içerisinde tutularak yöreye katkı sağlaması amaçlanmaktadır. Böylelikle bölgedeki yiyecek içecek sektörüne bağlı olarak tarımın gelişmesi ve güçlenmesi, yeni yatırımların yapılması ile birlikte işsizlik azalarak ekonomi canlanacak ve sürdürülebilirliği daha olanaklı hale gelecektir (Kaya, 2015: 640). Bölgelerin sahip olduğu gastronomik miras unsurları da sürdürülebilir turizm açısından önemlidir. Bu konu bir sonraki başlıkta detaylıca açıklanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİK MİRAS, ÇANAKKALE İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİ İLE İLGİLİ KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde, tezin ikinci bölümünü oluşturan gastronomik miras, Çanakkale ili mutfak kültürü ve tören yiyecek ve içecekleri açıklanmıştır. Tören yiyecek içecekleri kısmında insan yaşamındaki önemli geçiş dönemlerinden olan ana ve ara geçiş dönemleri açıklanmıştır. Ana geçiş dönemleri doğum, evlenme ve ölümdür. Ara geçiş dönemleri ise Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, sünnet, nevruz ve Hıdırellez, köy nöbetleri, Muharrem Ayı, köy hayrı şeklinde bilgi verilmiştir.

2.1. Gastronomik Miras

Gastronomi, yemek ile kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim sanat ya da iyi yemek yeme alışkanlığıdır. Yenilebilir tüm yiyeceklerin hijyenik, sağlığa uygun ve iyi düzenlenmiş yani yiyecek içeceklerin yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç gastronominin çalışma alanıdır. Kavramsal olarak incelendiğinde gastronomi; insan gıdasını ilgilendiren konulardaki bilgi birikimidir (Kaşlı, Cangül, Köz ve Ekici, 2015: 31).

Miras “*bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı şey*” olarak tanımlanmıştır (TDK, 2022). Bu tanıma bağlı olarak bir mutfak kültürüne ait teknik bilgileri, önceki nesillerden kalan yiyecek içeceklerin çeşit zenginliği, hazırlanışı, sunumu ve diğer özellikleri gastronomik miras olarak kabul edilebilir (Kaşlı, Cangül, Köz ve Ekici, 2015: 32). Kültürel miras; “*geçmişten miras alınan ve değişik gerekçelerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak varlığı olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eserler ile bir topluma ait değerler bütünü*” şeklinde ifade edilmektedir (Can, 2009: 3). UNESCO kültürel miras öğelerini iki gruba ayırmıştır bunlar, somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel mirastır. Gastronomi somut olmayan kültürel miras

kapsamında kabul edilmektedir. Yeme içme kültürünün çeşitliliğine bağlı olarak birçok yöresel yiyecek içecek, yiyecek içeceklerin üretimi, sunumu gibi çeşitlikler kültürel miras kapsamında ele alınmaktadır. UNESCO somut olmayan kültürel miras listesinde bulunan bazı gastronomik öğeler vardır. 2012 yılında Mesir macunu festivali, 2016 yılında yassı ekmek yapma ve paylaşım kültürü, 2013 yılında Türk kahvesi kültürü ve geleneği ve 2011 yılında Tören keşkeği geleneği Türkiye’den somut olmayan kültürel miras listesine girmiştir. Bununla birlikte 2010 yılında UNESCO Fransız Mutfağını “*Dünya Kültür Mirası*” listesine dâhil ederek ilk kez bir mutfak kültürü sanat ve kültür kolu olarak korunması gereken eserler arasına girmeyi başarmıştır (Türkay ve Genç, 2019: 220).

Gastronomi, miras ve turizm kavramları birbirleriyle ilişkili kavramlardır. Gastronomi unsurlarının bir miras olarak kabul edilip, sürdürülebilir olması turist deneyimlerinin daha kaliteli olmasına olanak sağlayacaktır (Westering, 1999: 75). Destinasyonlar için diğer destinasyonlardan farklı bir gastronomi kimliği oluşturmak, var olan gastronomi mirasının bilinçli bir şekilde korunup geliştirilmesi ile mümkün olmaktadır söz konusu unsurlar bölgeye çekicilik kazandırarak ekonomik kazanç elde etmeye fayda sağlamaktadır (Fox, 2007: 546; Nilsson, 2011: 377).

Kültürler, bölgeler içerisinde var olurlar ve genellikle o coğrafi alana özgü benzersiz yiyecek içecek kültürünü de turistlere sunarlar. Destinasyonların sunduğu bu benzersiz yiyecek içecek kültürü sahip oldukları en değerli pazarlama araçlarından biridir. Turistleri destinasyona çekme noktasında bu yöresel yiyecek içecekler önemli bir motivasyon kaynağıdır. Çünkü turistler bu yerel mutfakları ve otantik kültürü tüketerek bir deneyim yaşamaktadırlar. Hatta yapılan bazı seyahatler sadece bir yöresel yemek kültürü için de yapılabilmektedir. Dolayısıyla bir destinasyonun benzersizliğini oluşturan yemek kültürleri sadece oraya ait lezzetler, yemeklerde kullanılan malzemeler, pişirme usullerini içeren gastronomik mirasın bilinmesi ve gelecek nesillere aktarabilmek için sürdürülebilir olması bununla birlikte önemli bir turistik çekiciliğe sahip olduğu için gastronomi turizmi aracılığıyla kazanımlar elde etmesini sağlamaktadır (Yıldırım Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018: 302).

Mutfak kültüründe lezzetler çok önemlidir. Toplumların kendilerine özgü yemek çeşitleri uygulamaları ve pratikleri bulunmaktadır. Geçiş dönemleri olarak isimlendirilen törenler insanların hayatları içerisinde olan bazı dönemleri kutlamak

için yapılan yemekli özel günlerdir. Söz konusu törenler bölgelere göre değişiklik göstermekle birlikte geleneklere ve göreneklerden destek almaktadır (Ademoğlu, Durlu Özkaya, 2021: 250). Bir sonraki başlıkta tören yiyecek içecekleri dha detaylı anlatılmıştır.

2.2.Tören Yiyecek İçecekleri

Yeme içme ritüelleri insanlık tarihinin başlarından bugüne kadar gelmiştir. Coğrafi bölgeye göre ve toplumun kültürel yapısına göre yeme içme ritüellerindeki uygulamalarda etkilenmiştir. Geçmişten gelen bu soyut miras ögesi yemek kültürü ve buna bağlı olarak oluşan pratikler toplumun deneyimlemesi açısından önemlidir (Chang vd., 2011). Türk kültüründe birlikte yemek yeme geleneği her zaman sürdürülen bir kültürdür, günümüzde de Türk mutfak kültürüyle alakalı gelenekler özel günlerde ve törenlerde yaşatılmaktadır (Solmaz ve Altın, 2018).

Kişilerin hayatlarının şekillenmesinde özel günlerin önemi büyüktür. Bu özel günler geçiş dönemleri ya da geçiş törenleri şeklinde isimlendirilmektedir (Doğaner, 2006). Tören kelimesi Türk Dil Kurumu Sözlüğünde; *“bir toplulukta, üyelerin belli bir olayı, kişiyi veya değeri ayırt edip sembolleştirmesi, bunların anlam ve öneminin güçlendirilmesi amaçlarıyla düzenlenen hareket dizisi, merasim, anma, kutlama, nişan, evlenme, ölüm gibi sebeplerle yapılan toplantı merasim, seramoni”* şeklinde açıklanmıştır (TDK, 2022). Bu kavramı ilk kullanan kişi Arnold van Gennep'tir. Gennep'e göre geçiş töreni, *“yer, durum (statü), sosyal pozisyon ve yaş ile ilgili değişimlere eşlik eden törenlerdir”* (Doğaner, 2006).

İlk toplu yemek olan yuğ aşısı (ölü yemeği) Orhun Abidelerinde yazıldığı görülmektedir ve ilk törensel yemek olarak nitelendirilebilir. Yusuf Has Hacib'in yazdığı Kutadgu Bilig'de 11. yüzyıla ait tören yemeği olarak; kündeke aşısı (düğün yemeği), sünnet aşısı, at aşısı (ad, san alma yemeği), togum aşısı (doğum yemeği), koldaş aşısı (arkadaş yemeği), yuğ/yoğ aşısı (ölü yemeği) olmak üzere altı tane gidilmesi gereken törenden bahsedilmektedir. Bu yemeklere verilen önem şu ifadelerle dile getirilmiştir *“Arkadaş, kardeş, uzak ve yakın, herkesin hakkını gözet ve onları yemeğe davet et; gönüllerini kırma, onları sevindir ve kendin de sevin ey oğul. Eğer senin için bir ziyafet çekerlerse, o ziyafete de git; yemeklerini yiyerek onları memnun et. Eğer beyler seni yemeğe davet ederlerse; yemeği edep ile ye”* şeklindedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007).

Türklerin sosyal hayatında beslenme önemli bir faktördür bu yüzden özel günlerde ve törenlerde yapılan yemeklerde değişiklik göstermektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Saruşık, 2014). Yapılan yemekler törenlerin anlam ve önemine göre değişmektedir. Doğum, ölüm, düğün, gelenek görenek ve dini inanış gibi nedenlerle şekillenen yemekler duygulara uygun şekilde hazırlanıp ikram edilmektedir (Gazelci, 2021:21).

Mutfak kültürü sosyal hayatın şekillenmesinde önemlidir ve doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş dönemlerinde yeme içme faaliyetleriyle törensel hale gelmektedir. Yapılan bu törenlerde sosyal algılar rol oynamaktadır ve bu kutlamalar insanlara ruhsal anlamda iyi gelmektedir (Tomlin, 1959). Günlük hayatta yapılan bu törenler toplumların kültür yapısına göre farklılık gösterebilmektedirler.

Geçiş dönemlerinde yapılan uygulamalar toplumun yapısına göre ve kültürüne göre farklılaşmaktadır. Türk toplumunda yiyecek içecek tüketimiyle ilgili yapılan uygulamalar zaman içerisinde kurallara dayandırılmış olup toplumun dini inanç, gelenek ve görenekleriyle birleşerek beslenme kültürünü oluşturmuştur (Halıcı, 2009). Mutfak kültürü bakımından zengin olan Türk milleti, bu zenginliği nesilden nesile yazılı ve sözlü olarak aktarmıştır (Erol, 2015). Törenlerde yapılan yemeklere anlam katan unsurlar; yemekte kullanılan malzemeler, yemek hazırlanırken kullanılan teknikler ve yapılış amacıdır. Beslenme ihtiyacının yanı sıra yemekler farklı anlamlarla farklı törenlerde hazırlanıp sunulmasından dolayı yemek yeme ve ziyafet verme iç içe geçmiş bir olgu olup törenlere özgü bir yiyecek içecek çeşitliği ortaya çıkarmıştır (Gazelci, 2021).

Türk toplumunda özel günlerde ve geçiş dönemlerinde yemekli organizasyonlar yapılmaktadır. Bu özel günler ve törenler yemek kültürünün zenginliğini de gözler önüne sermektedir. Her yörede yapılan yemekler farklılaşabilmektedir. Böyle olmasının sebebi bölgede yetiştirilen ürünlerin farklı olmasıdır bu farklılık Türk mutfak kültürünün zenginliğinin bir göstergesidir (Sezgin ve Onur, 2017). Ayrıca yemeğin insan hayatında birleştirici bir yeri vardır. İyi ve kötü günlerde insanlar bir araya gelerek yemek yemektirler. Bu özel günlerde hazırlanan ve sunulan yemekler Türklerin yemekleri ikram etme konusunda ne kadar cömert olduğunu göstermektedir (Halıcı, 1997).

Bölgeler arası farklılık gösteren törenler ve bu törenlerde hazırlanan yemekler bulunmaktadır. İç Anadolu ve Güney Anadolu kesimlerinde çoğunlukla tahıl

tüketilirken, Marmara Bölgesi'nde sebze ve meyve tüketimi daha fazladır. Örneğin; Bursa'da Gemlik zeytini, Gürsu deveci armudu ve İnegöl köftesi yörenin adıyla özdeşleşmiştir (www.bursa.ktb.gov.tr, 2022). Kocaeli ilinde kurutma, komposto, Yarımca kirazı, Değirmendere fındığı, Kandıra yoğurdu, yumurta dolması ve İzmit pişmaniyesi yörenin adıyla özdeşleşmiştir (www.kocaeli.ktb.gov.tr,2022). Trabzon ilinde hamur işleri, bölgeye ait sebze ve meyveler, balık yemekleri ve et yemekleri yörenin mutfağını zenginleştirmektedir. Örnek olarak Akçaabat köfte, Trabzon pidesi, alabalık tava, Trabzon su böreği, hamsili pilav, kaygana, pazı mıhlama, burmalı tatlı, kuymak, hamsi kuşu, zülüf fasulye ve mısır çorbası verilebilir (www.trabzon.ktb.gov.tr, 2022). Gaziantep coğrafi konumundan dolayı birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu yüzden tarımdaki çeşitliliğin ve kültürel çeşitliliğin bir araya gelmesiyle mutfak kültüründeki çeşitlilik artmıştır. Gaziantep lahmacunu, Gaziantep tatlıları, Antep yuvarlaması, Antep tırnaklı pidesi, Antep köy kahkesi, ekşili ufak köfte, Antep beyranı, Antep fıstığı, çağırtlak (ciğer) kebabı, pırpırım aşısı, soğan kebabı, firik pilavı, Antep muskası, Antep baklavası, Antep meyan şerbeti, sarımsak kebabı ve kabaklama Gaziantep mutfağına özgü bazı yöresel lezzetlerdir (www.gaziantep.ktb.gov.tr, 2022).

Mutfak kültürü ve yemekler doğum, sünnet, söz kesme, nişan, kına gecesi, düğün, nevruz, Hıdırellez, dini günler ve ölüm gibi günlerde anlam kazanmaktadır. Bütün toplumlarda bu özel günlerin şekillenmesinde gelenek görenekler etkili olmaktadır ve bu özel günlerde toplumların kültürüne yerleşmiş uygulamalar ve dini kutlamalarla törenler yapılmaktadır (Ademoğlu, 2022: 51).

Törenlerde yemek hazırlama ve ziyafet verme bir bütündür. Bu törenler dinsel, toplumsal ve kişisel olarak sınıflandırılmaktadır (Artun,2001). Gazelci (2021)'in yaptığı çalışmada Antalya Döşemealtı'ndaki tören yiyecek içeceklerini belirleyip kayıt altına almayı amaçlamıştır. Yaptığı çalışmada törenleri, ana geçiş dönemleri ve ara geçiş dönemleri şeklinde sınıflandırmıştır. Ana geçiş dönemlerinde doğumda ikram edilen yiyecekler, evlenmede ikram edilen yiyecekler ve ölümden ikram edilen yiyecekler şeklinde sınıflandırmıştır. Ara geçiş dönemlerinde ise bayramlarda ikram edilen yiyecekler (Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı), törenlerde ikram edilen yiyecekler (sünnet töreni, asker töreni, Nevruz törenleri, Hıdırellez törenleri) şeklinde sınıflandırma yapmıştır.

Artun (2011)'in Çukurova halk kültüründe törenler, bayramlar ve Şenlikler zerine yaptığı araştırmada törenleri dini bayramlar, resmi günler ve bayramlar (29 Ekim Cumhuriyet Bayramı, 23 Nisan ocuk Bayramı, 19 Mayıs Atatürk' Anma, Gençlik ve Spor Bayramı, 30 Ağustos Zafer Bayramı), Mevsimlik törenler (Nevruz, Hıdırellez, koç katımı, saya gezme, dl müjdesi, g (yazlak–kışlak) törenleri; askere uğurlama, asker karşılama törenleri), mevsimlik toplantılara bağlı eğlenceler (kış toplantıları eğlenceleri (sıra gezmek, sohbet toplantıları, davet toplantıları), yaz toplantıları eğlenceleri (yayla Őenlikleri), yöresel Şenlikler (greşler) ve açık toplantıları Şeklinde kategorilere ayırmıştır.

Erol (2015) tarafından yapılan araştırmada Bartın'da özel günler; bayram, tören ve kutlamalar başlıklı çalışmasında Bartın ilindeki özel günlere yönelik araştırma yapmış ve yiyecek içecekleri belirlemiştir. alışmasında ramazan bayramı, kurban bayramı, yağmur duası, muharrem ayı, Hıdırellez, asker uğurlama, bettam geleneği, gemi atması ve ilek festivali olarak özel günleri sınıflandırmış ve yapılan yemeklerden bahsetmiştir. Yapılan araştırmalarla kayıt altına alınan tören yiyecek içecekleri uzun süre varlığını koruyabilir. Köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfağının unutulmaması için turistik ürün olarak turistlere sunulması gerekmektedir (Yedigöz, 2017: 29).

Toplumsal uygulamalar ve düğün, nişan, doğum, evlilik, Hıdırellez gibi kutlamaların somut olmayan kültürel miras kapsamında önemi büyütür (Türker ve elik, 2012). Buna benzer olarak Iomaire (2018) bir bölgenin yöresel yemekleri ve bunlara bağlı olarak Şekillenen ritüeller somut olmayan kültürel miras değerisi olarak oldukça önemlidir Şeklinde görüş bildirmiştir. Böylelikle toplumların yaptıkları bu ritüeller kapsamında hazırladıkları ve ikram ettikleri yiyecek içecekler bölgenin mutfak kültürünü yansıtmaktadır ve geçmişe yapılan yemeklerin tekrarlanması unutulmasının önüne geçmektedir (Andarabi ve Hassan, 2019: 188).

2.3.İnsan Hayatındaki nemli Geçiş Dönemleri

Bireylerin hayatları boyunca yaşadığı bazı dönemler bulunmaktadır. Geçiş dönemi, bireylerin sosyal yaşamlarındaki değerim esaslarına dayanarak bir önceki durumdan bir sonraki duruma geçişi ifade etmektedir (Kayabaşı, 2016). Bu dönemler ana ve ara geçiş dönemleri Şeklinde kategorize edilmektedir. Ana geçiş döneminde doğum, evlilik ve ölüm bulunmaktadır. Ara geçiş dönemleri ise toplumsal kabullere ve algılayış

biçimlerine bağı olarak bulunmaktadır. Söz konusu ana ve ara geçiş dönemleri yörenin inancı, adetleri ve töresine göre gruplanarak söz konusu olan kültürdeki kalıplar uygun olarak şekillenmektedir. Geçiş dönemlerindeki bu uygulamalar insanların doğumlarından ölümlerine kadar meydana gelen değişikliklerin topluma tanıtılması, duyurulması amacıyla yapılan uygulamalardır. Bütün bu yapılanların ortak amacı, bireylerin bir dönemden başka bir döneme geçişini kutlamak, kutsamak ve geçiş sürecinde etkilenebileceği tehlikelerden korunmaktır (Artun, 1998). Kültürel bir takım kodların aktarılmasında önemli işlevlere sahip olan geçiş dönemlerine zaman içerisinde bazı eklemeler yapılmış bazen de ihtiyaçlara cevap vermeyen bazı şeyler ötelenmiştir (Örnek, 2000, 131).

2.3.1. Ana Geçiş Dönemlerindeki Törenler ve Yiyecek İçecekler

2.3.1.1. Doğum Dönemi Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Doğum ana geçiş dönemleri arasında birinci sıradadır. Aile kurumu oluştuktan sonra çocuk sahibi olmak eşlerin istekleri arasındadır çocuk sahibi olan anne babanın bazı sorumlulukları bulunmaktadır. Günümüzde doğumdan önce, doğum sırasında ve doğum sonrasında yapılan toplumlar tarafından benimsenmiş uygulamalar bulunmaktadır. Bu süreç içerisinde anneye yedirilen ya da içirilen gıdaların hem annenin hem de bebeğin sağlığını etkilemesi beklenmektedir (Ademoğlu, 2022: 50).

Doğumda kadın toplum içinde farklı bir konuma geçtiği için toplum içindeki saygınlığı artmaktadır. Anne doğum yaptıktan sonra evli çift, anne baba olurlar. Doğum esnasında anne ve bebek yorgun oldukları için doğumdan sonra anne ve bebeği korumak amacıyla farklı uygulamalar ve törenler yapılmaktadır (Eğri ve Konak, 2011). Doğumda çok fazla adet, inanç ve ritüeller bulunmaktadır. Çünkü annenin hamile kalmasından itibaren bebeğini korumak için bazı yiyeceklerden ve eylemlerden uzak durması gerekmektedir (Beyaz, 2017).

Hayatın başlangıcı olarak kabul edilen doğumda annenin sütünü arttıracak ve annenin iyileşmesini sağlayacak çeşitli yiyecek içecekleri yedirip içirilmektedir. Bu yiyecek içecekler bölgeden bölgeye farklılaşabilmektedir. Genellikle anneye tatlı şeyler yedirilirken bazı yörelerde de et yedirildiği görülmektedir. Buna ek olarak bebek doğumunu kutlamak için akrabalara, komşulara şeker ya da tatlı dağıtıldığı görülmektedir (Halıcı, 2015).

Kadının doğum sürecinde sembolleştirmeleri yapılmaktadır. Kadını vücut şekli, yediği ya da yemediği yiyecekler, tavır ve davranışları ya da çocuğun göbek bağına verilen anlamlar bu sembolleştirmelerden bazılarıdır (Koca, 2017). Bu sembolleştirmelerin içerisinde bir yiyeceği yemek ya da yememek önemli bir anlam taşır. Annenin bir yiyeceği ya da içeceği canının istemesi aşerme olarak adlandırılmaktadır. Aşerme olayını bazı anneler hiç yaşamayabilir. Aşerme hamilelik sırasında bazı yiyecekleri tüketme dürtüsüdür ve aşerilen yiyeceğe içeceğe göre bebeğin cinsiyeti de belirlenebilir (Alptekin, 2009). Genel olarak ekşi aşerilirse kız, tatlı aşerilirse erkek bebek doğacağına inanılmaktadır. Diğer bir önemli hususta bebek için adak ve kurban kesme gibi adetlerin gerçekleştirilmesidir (Abu – Salih, 2020). Doğumdan sonra bebeğe kırk gün boyunca iyi bakılmaktadır. Ayrıca bebek doğduktan sonra yapılan bazı uygulamalar vardır. Bunlar; ad koyma, kırk dökme, kırk uçurma, nazardan korunma, tırnak ve saç kesme, diş hediği gibi adetlerdir (Bolçay, 2011).

2.3.1.2.Evlenme Dönemi Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

İnsan yaşamındaki ana geçiş dönemlerinden ikincisi evliliğdir. Ayırt edebilme yeteneğine sahip iki kişinin bir araya gelmesiyle evlilik hukuku başlamaktadır. İki kişinin evlenmesiyle oluşan toplumun en küçük yapı taşına aile denilmektedir. Aile, kişinin doğumdan ölümüne kadar kişiliğini, inancını, alışkanlıklarını ve kültürünü kazandığı ortamdır. Toplum içerisinde bir doğumun gerçekleşebilmesi için evliliğin olması gerekmektedir (Kavak, 2018).

Aile kurumunun kurulduğu tüm toplumlarda değişik ritüellerle yapılan evlilik, gelin ve damadın birlikteliğinin duyurulması için yapılan bir törendir. Bu düğün töreninde kültürlere göre farklı ritüeller yer alabilmektedir. Topluluklarda düğün törenine kadar farklılıklar olsa da bazı uygulamalar aynıdır. Bunlar; kız isteme, söz kesme, nişan ve kınadır (Sezgin ve Onur, 2017: 205-206; Ademoğlu, 2022: 51).

Evlenecek kişileri yöresel faktörler, eğitim durumu, kültürel farklılıklar, sosyo ekonomik nedenler, endüstrileşme ve kentleşme gibi faktörler etkilemektedir. Toplumsal yapıya bakıldığında kentlerde yapılan ve kırsal kesimde yapılan düğünlerde farklılıklar olabilmektedir (Sezen, 2005). Bu çeşitlilikler tören yiyecek içecekleri bakımından da farklılık ve çeşitlilik yaratmaktadır. Örneğin; kırsal kesimde yapılan düğünler açık havada, uzun saatler yapılırken kentlerde yapılan düğünler kapalı mekanda ve sınırlı saat aralığında yapılmaktadır. Yiyecek içecekler tarafından

bakıldığında kırsal kesimde kurban kesilip ikram edildiği görülürken, şehirde ise daha kısıtlı ikramların yapıldığı görülmektedir (Gazelci, 2021: 29).

2.3.1.3.Ölüm Dönemi Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Ölüm ana geçiş dönemlerinin üçüncüsü ve sonuncusudur. Söz konusu bu günde yapılanlar hem dini inanışlarla hem de geleneklerle şekillenmiştir (Türk ve Şahin, 2014). Ölüm sonrasında çeşitli törenler ve ritüeller bulunmakla birlikte toplumdan topluma değişen ve belirli bir süre olan taziye dönemi bulunmaktadır. Bu taziye sürecinde ölen kişinin ruhu için gelen misafirlere yiyecek içecek ikramları da yapılmaktadır. Bu söz konusu yiyecek içecekleri yedi gün boyunca eş, dost ve akrabalar tarafından hazırlanıp ikram edilmek üzere getirilmektedir (Sezgin ve Karaman, 2021: 127- 128; Ademoğlu, 2022: 51; Türk ve Şahin, 2014). Yörelere göre farklılık göstermesiyle birlikte vefat eden kişinin hayrı için mevlit okutma, yedisinde, kırkında ve elli ikisinde yapılmaktadır (Türk ve Şahin, 2014).

2.3.2.Ara Geçiş Dönemleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Ara geçiş dönemleri içinde bayramlar ve törenler bulunmaktadır. Töreni olmayan bir milletten bahsedilemeyeceği gibi bayramlar ve törenler bu dünyadaki milletlerin ortak kültürel olgularıdır (Sönmez, 2016).

2.3.2.1.Ramazan Ayında İkram Edilen Yiyecek İçecekler

İslam dininde oruç tutma ayı olan Ramazan ayından sonra üç gün olan Ramazan Bayramı kutlanmaktadır. Hicri takvimin onuncu ayı olan Şevval ayının ilk üç günü kutlanmaktadır. Ramazan bayramından bir gün önce yani Ramazan ayının son günü arife günüdür (www.tr.wikipedia.org, 2022). Ramazan ayı yoğun bir ibadet yapılan özel bir zaman dilimidir. İmsak vakti olan tan yeri ağarmasından güneş batana kadar beden ve nefsi bazı isteklere cevap vermemesi anlamına gelmektedir. Oruç ibadeti insanın bazı isteklerine karşı sabırlı olmasını, direnç kazanmasını, bedenen ve ruhen olgunlaşmasını sağlamaktadır (Özden, 2006: 83).

Ramazan ayı halk tarafından ve resmi olarak gereken önem verilerek karşılanan bir aydır. Bu hazırlıklardan bir tanesi Ramazan ayından önce her evde yapılan temizliktir. Bu temizlikle ruhun ve bedeninin temizleneceğine inanılan Ramazan ayına hazırlık yapılmaktadır. Ayrıca market rafları da Ramazan ayına uygun yiyecek içeceklerle düzenlenmektedir.

İslam dininin yardımlaşmayı teşvik eden tutumu Ramazan ayında hat safhaya çıkmaktadır. Türkler de yardımlaşmayı ve dayanışmayı sever. Buna bağlı olarak Ramazan ayında fakirlerin neredeyse aylık yiyecek ihtiyaçları karşılanmakta olup iftar yapabilmeleri için özel mekanlar oluşturulmaktadır (Özden, 2006: 88). İftar saatinden birkaç saat önce iftar yemekleri ve iftarlıklar hazırlanmaktadır. Bu yemekler her zamanki yemeklerden olabileceği gibi farklı yemeklerden de oluşmaktadır. İftar davetleri de Ramazan ayının önemli faaliyetlerindedir. Ekonomik durumu iyi ya da kötü olsun herkes iftar daveti vermeye çalışır. Davet edilmeyen misafir gelirse geri çevrilmemektedir. İftar sofraları en güzel şekilde hazırlanmaktadır. Mevsimine uygun olarak reçel, bal, hurma, kuru kayısı, zeytin, peynir çeşitleri, salatalar, sebze yemekleri, et yemekleri, börekler, tatlılar, hoşaf iftar sofralarının vazgeçilmezleridir (Özden, 2006:88).

Türklerde Ramazan Bayramı şükür ve şeker bayramı olarak anılmaktadır. Bayram ziyaretine gelen misafirlere şeker, çikolata, lokum gibi tatlıların ikram edilmesinden dolayı çoğunlukla şeker bayramı olarak adlandırılmıştır. Üç gün sürecek olan Ramazan Bayramında ziyarete gelecek misafirler için günler öncesinden börekler, sarmalar, tatlılar hazırlanıp ikram edilmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019).

2.3.2.1.1.Köy Nöbetlerinde İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Ramazan ayında statü farkını ortadan kaldıran ve her akşam farklı bir evde verilen iftar yemeğidir. Hoca nöbeti, cami nöbeti, köy nöbeti gibi farklı isimler verilmiştir. Bir önceki ramazan ayında hangi evde sıra kaldıysa oradan devam etmektedir. Nöbetin hangi evde olduğu genel olarak bilinmesine rağmen nöbet ev sahibi davetlileri ev ev gezerek ya da camiden seslendirerek davet etmektedir. Köy nöbeti olan evde gün boyu hazırlıklar yapılmaktadır. İftarda da bayramlarda olduğu gibi menü çeşidi fazladır. Keşkek, etli nohut, etli patates, taze ve kuru fasulye, ayran, hoşaf, sütlaç gibi yiyecek içecekler ikram edilmektedir. Köyün zengini de yoksulu da Ramazan ayı boyunca aynı yemekleri yemektirler. Çoğunlukla sinilerde yemek yenilmektedir. Sofraya ilk çorba konulur. Yemeklerin sırasını bilen bir kişi sofraya yemek koyma işini üstlenmektedir (www.kastamonugazetesi.com.tr, 2022).

Misafir sayısı önceden belli olduğu için iftar vaktine yakın sofralar kurulmaktadır. Akşam namazını camide kılan cemaat için camiye ayrıca sofraya gönderilir. Oruçlar açıldıktan sonra cemaat nöbet olan eve gelir ve burada çay içerek, sohbet ederek

teravih vaktini beklemektedirler. Ev sahibinin isteğine bağılı olarak köy imamına ve köy koruyucusuna sahur yemeği verilmektedir. İftardan artan yemekler var ise misafirlere iftardan ayrılırken sahurda yemeleri için bu yemeklerden verilmektedir.

2.3.2.2.Kurban Bayramında İkrım Edilen Yiyecek İçecekler

Kurban bayramı islam dininde kutlanan bayramlardandır. Hicri takvime göre belirlenen Kurban Bayramı dört gün sürmektedir. Bayramın ilk günü cemaatle birlikte kılınan bayram namazından sonra bayramlaşmalar ve kutlamalar başlayıp kurban kesimleri yapılmaktadır.

Kurban Bayramında olan geleneklerde Ramazan Bayramında olan geleneklere benzerdir. Bu bayramda belirli bir gelire sahip olan insanlar kurban kesmektedir. Kesilen kurbanın etinden kavurma ya da ızgara gibi yemekler yapıp ziyaretçilere ikram edilmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019). Kurban olarak koyun ve sığıır kesilmektedir. Genellikle arife günü alınan hayvanlar daha önceden de satın alınıp beslenebilmektedir. Kurban edilecek hayvanın sağlıklı olmasına ve hamile olmamasına dikkat edilmektedir (kutahya.ktb.gov.tr, 2022). Kesilen kurbanın üçte biri fakirlere dağıtılmaktadır. Kurban bayramı sabahı isteyen kişiler oruç tutmaktadırlar oruçlarını kurbanın etinden olan ciğer kavurma ile açarlar (Aslan, Güldemir ve Işıık, 2019). Öğle yemeğinde eş, dost, akrabalar ile yemekler yenilir. Zeytinyağlı sarma, sütlü çorba, kabak tatlısı, baklava, peynir helvası, hoşaf, börek gibi yiyecek içecekler ikram edilmektedir.

2.3.2.3.Muharrem Ayı İkrım Edilen Yiyecek İçecekler

Osmanlı devletinde dini ve geleneksel unsurlara bağılı olarak Muharrem Ayının aşure gününde yapılan yiyecek içecekler zengindir (Yerasimos, 2011). Aşure hazırlanırken içine buğday, nohut, kuru fasulye, mısır, pirinç, ayva, elma, fındık, fıstık, ceviz, incir, kuş üzümü gibi malzemeler eklenir (Özlu, 2014:211-212). Aşurenin birkaç çeşit malzemededen yapıldığına dair çeşitli görüşler bulunmaktadır. Prof. Dr. Mahmut Tezcan aşurenin on iki malzemededen yapıldığını (Tezcan, 1997), başka kaynaklara göre ise kırk bir çeşit malzemededen yapıldığı belirtilmiştir (www.hurriyet.com.tr, 2022).

Aşurenin kökeni çok tanrılı dinlere dayanmakla birlikte bereket dilemek için yapılmaktadır. Aşure, Arapça kaynaklarda "Aşura" şeklinde geçmektedir. Muharrem ayı Hicri takvimin birinci ayıdır ve aşure de bu ayın onuncu gününde yapılmaktadır.

Muharrem ayında her zaman aşure yapıldığı için bu ayda aşure ayı olarak anılmaktadır. Aşure gününü islami açıdan özel yapan bazı durumlar vardır. Bunlardan bazıları şu şekildedir; Hz. Musa'nın denizi ikiye bölmesi ve Firavun ile askerlerinin suda boğulması, Hz. Nuh'un gemisinin Cudi dağına demirlemesi, Hz. Yunus'un balığın karnından çıkması, Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edilmesi, Hz. Yusuf'un kuyudan çıkması, Hz. İsa'nın doğumu ve aşure gününde göklere yükselmesi, Hz. Davud'un tövbesinin kabul edilmesi, Hz. İsmail'in doğması, Hz. Yakup'un gözlerinin açılması, Hz. Eyüp'ün hastalığının iyileşmesidir. Aşure gününde genel olarak inanılan Nuh Tufanı olayıdır. Nuh Tufanında gemiye binen inanmış insanların yiyeceklerinin tükenmeye başlamasıyla gemide bulunan yiyeceklerden aşure ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla aşure islam açısından çok önemlidir. Muharrem ayının onuncu ve on birinci günlerinde pişirilip komşulara dağıtılıp, misafirlere ikram edilmektedir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017: 20-21).

2.3.2.4.Sünnet Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre sünnet kelimesinin üç anlamı vardır. Bunlar, “*Hz. Muhammed'in müslümanlarca uyulması gerekli sayılan davranışları ve herhangi bir konuda söylemiş olduğu söz. Erkek çocukta, erkeklik organının ucundaki derinin çepeçevre kesilmesi ve sünnet düğünü*”dür (TDK, 2022).

Türk kültüründe sünnet erkeklığe atılan ilk adım olarak görülmesi sebebiyle erkek çocuklar ve aileleri açısından önemlidir (Öncül, 2019: 128). Osmanlı döneminde bilinen ilk sünnet töreni 1365 yılında I. Murat'ın şehzade Beyazıd için yaptırdığı sünnet törenidir (Korkmaz, 2004). Bilinen sünnet törenlerinin en büyüğü ve en görkemlisi 1582 yılında III. Murat'ın şehzade Mehmet için yaptırdığı ve elli iki gün süren törendir (Nutku, 1987). Söz edilen sünnet törenleri günümüzde halen devam etmektedir.

2.3.2.5.Hatim Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Türk dil kurumu sözlüğüne göre hatim kelimesi “*Kur'an'ın tamamını okuma, bitirme ve sona erdirme*” şeklindedir (TDK, 2022). Yaz aylarında okullar kapandıktan sonra Kur'an-ı Kerim öğrenmeye camiye giden çocuklar için Kur'an'ın tamamını bitirdikten sonra köyde toplu olarak ya da bireysel olarak yapılan törendir. Törene gelen misafirlere bölgesel yiyecek içecekler ikram edilmektedir.

2.3.2.6.Köy Hayrı Törenleri ve İkrâm Edilen Yiyecek İçecekler

Köy hayırlarının kökleri Türk kültürünün en eski uygulamalarına kadar gitmektedir. Köy hayırları; “Çanakkale’nin, kısmen de Balıkesir’in köylerinde, Nisan ve Mayıs aylarının herhangi bir hafta sonunda, seyrek de olsa Haziran ayı içerisinde, genellikle bu iş için seçilmiş bir alanda, bütün bir köy halkının katılımıyla düzenlenen ve herkesin doğal davetli olduğu, duaların edildiği, birlikte yemeklerin yendiği, takvime bağlı yöreye has geleneksel şölenlerdir” (Erol, 2004: 112).

Tarihsel olarak incelendiğinde baharı karşılama, tarım sezonunun bereketli geçmesini dilemek için toplu yapılan etkinliklerin Cumhuriyetin ilk yıllarında “Çiftçi Cemiyeti” olarak isimlendirildiği bilinmektedir. Bu cemiyetin zamanla “Köy Hayrı”, “Hıdırellez Hayrı” ya da sadece “Hayır” şeklinde isimlendirildiği görülmektedir. Köy hayırlarında mevlit okunması, toplu dua edilmesi yapılan bazı uygulamalardır. Ayrıca bu törenlerde tavuklu ya da etli pilav ya da keşkek gibi yemekler hazırlanıp ikram edildiği bilinmektedir. Bununla birlikte köy hayırlarında pehlivan güreşleri ve folklorik gösteriler yapılması zamanla törenin bir parçası haline gelmiştir. Fakat günümüzde köylerden kentlere göçlerin artmasıyla akrabaların buluşması için ya da yetişkin nüfusun geçmişi anıp kültürlerine sahip çıkmaları için yapılan bir dayanışma aracı konumundadır (Çavuşoğlu ve Çalışkan, 2015: 659).

2.3.2.7.Hıdırellez Törenleri ve İkrâm Edilen Yiyecek İçecekler

Hıdırellez bir mevsim bayramıdır. İnancın temelinde baharın başlaması, soğuk havaların bitmesi ve tabiatın canlanması bulunmaktadır. Özellikle doğa ile iç içe yaşayan, temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olan topluluklarda mevsim bayramları oldukça önemlidir. Hıdırellez İlyas ve Hızır Peygamberlerin su kenarında ya da gül ağacının altında buluşma günü olarak bilinmektedir. Hızır Peygamber karada, İlyas Peygamber ise suda insanlara yardım ettiklerine inanılmaktadır. Bu inanış bu bayramı kutlayan bütün toplulukların ortak kültürel değeridir (Özkan, 2020: 363).

Hıdırellez Anadolu’nun batı kesimleri ve Balkan coğrafyasında kutlanmaktadır. Hıdırellez’in 6 Mayıs’ta kutlanmasının sebebi baharın gelişinin bu tarihe denk gelmesinden dolayıdır. Hıdırellez töreni baharın gelmesinin kutlandığı, doğanın yeşillenmesi, insanların da bu bayram vesilesiyle baharla birlikte gelen yeni yıldan

beklentilerini dilek tutmaktadırlar. Bu dilekler bolluk, bereket, refah ve sağlık gibi isteklerdir (Kumartaşlıoğlu, 2017). Hıdırellez bayramında yapılan bazı yiyecek içecekler bulunmaktadır. Bunlardan bazıları Hıdırellez pilavı, pişi, hoşaf, peynir, yoğurt, börek, yufka, peynir helvası, salata gibi yiyecekler yapılıp topluca yenilmektedir.

2.3.2.8. Asker Uğurlaması ve Karşılaması Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Asker uğurlama ve karşılama Türk kültüründe geçmişten günümüze sürdürülen bir gelenektir. Çeşitli aşamaları olan askerlik yüzyıllardır tören Şeklinde kutlanmaktadır. Askere gönderme ve asker karşılama törenleri dini, toplumsal ve kişişeldir. Söz konusu bu törende yemek yeme, ziyafet verme, adak, kurban vb. i içedir. Bu aşama bağlı olduğu kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun biçimde Şekillenmektedir. Askere gitmeden önce ayin, tören, dinsel ve büyüsel bir takım işlemler kültüre bağlı olarak Şekillenmektedir. Bunların hepsinin amacı askere gidecek kişişinin yeni durumunu belirlemek, kutsamak ve askerde tehlikelerden korumaktır (Artun, 2011: 7).

Askere uğurlama ve karşılama töreni içerisinde bulunan adetler ve gelenekler yörenin geleneksel kültürünü yansıtması açısından önemlidir. Türklerde askere gönderme kutsal sayılmaktadır. Bu yüzden askere gönderme ve karşılama bir gelenektir. Genç erkek askere gitmeden önce dinlendirilir, tertipleriyle son günlerinde gezip, eğlenirler. Ailesinin durumu iyi olanlar kurban kesilir, mevlit okutulur. Askere gönderileceği gün gencin arkadaşları evinin önünde toplanır, askerın taşınacağı araba süslenir, askerın koluna kırmızı mendil bağlanır davul zurna eşliğinde askere uğurlamalar yapılmaktadır. Asker dönüşü eğer kurban adanmış ise kurban kesilir. Yoksullara dağıtılır ya da gelen misafirlere ikram edilir (Artun, 2011: 8).

Asker uğurlama ve karşılamada yapılan yemekler daha basit yemeklerdir. Askere gidecek olan genç tek tek evleri dolaşabileceği gibi duasının yapıldığı gün törenin yapıldığı yere gelen herkesle de vedalaşabilir. Çoğunluk askere gidecek kişiye harçlık vermektedir. Para vermek istemeyen kişiiler çorap, i amaşını ve mendil gibi hediyeler vermektedir (elik, 2010). Bu çalışmada Çanakkale mutfağına yönelik bir inceleme yapıldığı için Çanakkale gastronomik mirası hakkında bilgi verilmiştir.

2.4.Çanakkale Gastronomik Miras Kültürü

Çanakkale ili, benzeri olmayan konumu, dört mevsimin yaşandığı, zengin doğal güzellikleri ve yüzyıllardır farklı medeniyetlerin yaşamasıyla birikmiş olan tarih ve kültürel değerlere sahip olan özel bir coğrafyaya sahiptir. Asya ve Avrupa kıtalarını ikiye bölen kendi ismine sahip bir boğaza sahip olmakla birlikte Çanakkale ili zengin bir turizm merkezi olma potansiyeline sahiptir. Geçmişten bugüne kadar farklı kültürlerle ev sahipliği yapması sebebiyle turistlerin beklediği tüm güzellikleri bir arada sunan gastronomi turizmi potansiyeline sahiptir (Bucak ve Ateş, 2014).

Çanakkale ili iyi bir coğrafi konuma sahip olması sebebiyle orduların ve kavimlerin geçiş alanı olmuş, elverişli coğrafi özellikleri nedeniyle tarih boyunca devamlı yerleşmeye sahne olmuştur. Çanakkale ili Anadolu'nun kuzey batısında yer almaktadır. Asya ve Avrupa kıtalarını birbirinden ayıran ve aynı isimle anılan Çanakkale boğazı çevresinde yer almaktadır. Çanakkale iline Erken Bronz Çağı'ndan (M.Ö. 3000-2000) itibaren yerleşmeler başlamıştır. Coğrafi konumu nedeniyle ulaşım açısından önemlidir. Bu yüzden çeşitli kavimler tarafından geçim yeri olarak kullanılmıştır (Yaşar, 2001). Çanakkale iline bağlı on bir ilçe bulunmaktadır. Bu ilçelerden bir tanesi Yenice ilçesidir. Yüzyıllardır bölgeye yerleşmiş kültürlerin olması, zengin bitki örtüsüne sahip olması ve doğal güzelliklere sahip olmasından dolayı keşfedilmeyi bekleyen bir destinasyondur.

Çanakkale Trakya ve Ege bölgelerinin bereketli topraklarına ve lezzetlerine sahiptir. Dünya da ilk güzellik yarışmasının yapıldığı, Homeros, Herodot ve Aristo'nun yaşadığı İda (Kaz) dağlarında yedikleri zeytinlerin, üzümün ve içtikleri şarapların lezzetine doyamadıkları yer Çanakkale'dir. Kent tarih, doğa ve kültürle iç içe geçmiş olmakla birlikte Türkiye'nin en batısında yer almaktadır. Aynı zamanda tarih içinde kente göçlerin yaşanmasıyla birlikte farklı dinler ve kültürler bir arada yaşamıştır. Yemek kültürüne baktığımızda Ege ve Akdeniz mutfağı hâkimdir. Çanakkale mutfağı iki farklı yemek kültüründen oluşmaktadır. Bunlardan birincisi Rumlar ve Yahudilerden etkilenen deniz mutfağı diğeri ise Yörüklerin etkisiyle şekillenen dağ mutfağıdır (Bucak ve Ateş, 2014: 317-318).

Çanakkale'nin bitki çeşitliliği ve iklimi, doğal ve kaliteli tarım ürünleri elde edilmesini sağlamaktadır. Türk Patent ve Marka kurumuna göre Çanakkale iline ait coğrafi işaretli ürünler; Bayramiç Beyazı, Bayramiç Elması, Bayramiç Tahin Helvası,

Bayramiç Zeytinyağı, Bozcaada Çavuş Üzümü, Ezine Peyniri, Geyikli Zeytinyağı, Lapseki Şeftalisi ve Yenice Kırmızı Biberidir (www.turkpatent.gov.tr, 2022). Zengin mutfak kültür mirası incelendiğinde Çanakkale ilinin ve ilçelerinin bazı özelliklerinden bahsedilebilmektedir. Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018) yaptıkları bir araştırmada Türkiye'nin en büyük adası olan Gökçeada'nın yerel mutfak geçmişinin M.Ö. 6500 yılına kadar dayandığından bahsetmiştir. Ayrıca çalışmalarında Gökçeada'yı gastronomi turizmi kapsamında ziyaret eden turistlerin tadabilecekleri lezzetleri sıralamışlardır. Bunlar; bademli kurabiye, keçi sütlü dondurma, karadut dondurması, bal, keçi peyniri, zeytinyağı, şarap, mantı, cicirya, sakızlı muhallebi, krem karamel, domates reçeli, incir reçeli, dibek kahvesi, ahtapot yahnisi, fırında oğlak dolması, bomba fasulye pilaki, kalamar dolması, süpye yahnisi, galaktobureko, kahve, kılıç şiş, karides güveç, oğlak çevirmedir. Yerel mutfak, kültürel gelişmişlik ve değer göstermektedir. Böylelikle gastronomi turizminin gelişmesine yardımcı olmaktadır. Buna benzer olarak Yavuz ve Özkanlı (2019) da yaptıkları bir araştırmada Gökçeada ilçesinin yerel yiyecek ve içeceklerinin çeşitliliğinden ve özelliklerinden bahsetmişlerdir.

Çanakkale iline bağlı Ezine ilçesi en fazla küçükbaş hayvana sahip ilçelerden biridir. Ayrıca büyükbaş hayvan sayısı da oldukça fazladır. Bu yüzden ilçede süt ve süt ürünlerinin üretiminin yapılması yaygın bir faaliyettir. İlçede, diğer ilçelere göre daha çok peynir üretiminin yapılmasının sebebi ilçeye bağlı köylerde de hayvancılık faaliyetlerinin yürütülmesinden kaynaklanmaktadır. Köylerde üretilen sütler soğutma özelliği bulunan araçlarla ilçe merkezinde bulunan mandıralara taşınır ve burada işlenmeye başlanır. Ezine peynirinin üretiminde keçi, koyun ve inek sütünün karışımı kullanılır ve starter (maya) kullanılmadan geleneksel yöntemlerle üretilerek ayrıcalıklı bir özellik kazanmaktadır (Tuncel vd., 2010: 2).

Çanakkale mutfağı zeytinyağlı ve balık yemeklerinden oluşan bir mutfaktır. Genellikle Çanakkale de sardalye, levrek, lüfer ve palamut gibi balıklar avlanmaktadır. Çipura, ahtapot ve karides gibi diğer deniz ürünleri çevre illerden sağlanarak yiyecek işletmelerinde pişirilip sunulmaktadır. Zeytinyağı ise çoğu yemeklerde ve salatalarda kullanılmaktadır. Çanakkale'nin merkezinde bulunan aynalı çarşı çevresinde yöresel yemeklerin sunulduğu lokantalar bulunmaktadır. Turistlerin bölgeyi ziyaret ettiklerinde geldikleri yere hediye götürebilecekleri hediyeler arasında en ünlüsü

peynir helvasıdır. Çanakkale'nin bağcılık için iklim ve toprak yapısı uygundur. Bölgede üretilen üzüm çeşitleri ise karasakız, karalahana, yasilaki, gamay, merlot ve çavuşüzümüdür (Bucak ve Ateş, 2014) .

Çanakkale yöresel mutfağına ait bazı yemekler ve grupları şu şekilde sıralanmaktadır (www.canakkale.ktb.gov.tr, 2022):

- Çorbalar: Ovmaç çorbası, domatesli tarhana çorbası, iskorpit çorbası, ıspanak çorbası.
- Ana Yemekler: Tumbi, ıspanak sarması, çırpma, melki yemeği, yumurtalı tiken, metez, melki köftesi, tarhanalı patlıcan, börülce köftesi.
- Pilavlar: Lüfer pilavı, patlıcan kapama, dolma-yaprak sarma, pazı dolması.
- Deniz Ürünleri: Papaz yahni, midye dolma, tuzlu sardalye.
- Salatalar: Biber parpullaması, deniz börülcesi, ahtapot salata, patlıcan turşusu, yağlı turşu, deli armut turşusu (ahlat turşusu).
- Tatlılar: Peynir helvası, yumurta helvası, halle şeftalisi reçeli, mafış, üzüm reçeli, samsa (sası)/ oturtma, kiraz reçeli, kabak reçeli, incir dolması, basma helva.

Yukarıda listelenen yemekler Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sayfasında yer alan yöresel yemeklerdir. Bu yemekler gastronomi turizmi açısından çekici ürünler olarak ifade edilmektedir. Bölgede bulunan bu lezzetler çekici unsur olarak üzerinde durulursa gastronomi turizmi açısından etkin bir konuma sahip olabilecektir.

Troya Tarihi Milli Parkı, Kaz Dağı Milli Parkı ve Gelibolu Yarımadası Milli Parkı'na ilgi yoğundur bu yüzden alternatif turizm çeşitleri de aynı doğrultuda gelişebilir. Örneğin bu milli parkların içerisinde yöreye uygun yiyecek ve içecekler hazırlanıp sunulabilir. Yörede yetişen aromatik otlar toplanıp satılabilir. Yeme içme açısından milli parklara Ezine peyniri, Bayramiç zeytinyağı, Yenice kırmızıbiberi ya da Bayramiç Tahin Helvası gibi yiyecekler turistlere sunulabilir. Ayrıca Yenice bölgesine yaz sonunda etkinlikler düzenlenerek kırmızıbiber hasadı da yapılabilir. Bu şekilde yöresel mutfağı ön plana çıkartan uygulamalar, etkinlikler ve değerlendirmeler Çanakkale için oldukça önemlidir. Ayrıca Çanakkale iline ait yöresel yiyeceklerin bölgede bulunan restoranların menülerinde bulunması tanıtım açısından önemlidir.

Bölgenin yemek kültürünü koruma ve gastronomi mirasının gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlama düşüncesi, Çanakkale gastronomi mirasına ilişkin önemli bir değerlendirmedir. Doğal, kültürel ve tarihi güzellikler gastronomi imajı tarafından bakıldığında gayet belirgindir. Yani üzüm, elma, domates ve peynir gibi birçok yöreye özgü yiyecek içecekler gastronomi turizmi ve gastronomi mirası açısından önemlidir. Bu kapsamda Çanakkale illinin gastronomi çeşitliliğinin tanıtılmasında ve sunulmasında araştırmaların artması gerekmektedir. Son olarak, bölgede yapılan yerel etkinliklerde gastronomi mirasının sürdürülmesi, kültürel mirasın sonraki nesillere aktarılması ve tanıtılmasına imkân sağlamaktadır. Çanakkale ilinde kültürel çeşitlilik fazladır bu yüzden turizmin bölgeye ekonomik katkıları büyüktür ve yerel kalkınmayla birlikte sürdürülebilir turizm çalışmaları yerel halkın geçim kaynağı olabilecektir. Bu doğrultuda Çanakkale de yapılan yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması, geliştirilmesi ve desteklenmesi gerekmele birlikte sonuçların değerlendirmek gerekmektedir (Küçük ve Saatçi, 2022: 191).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA GASTRONOMİK MİRAS UNSURU TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİNİN ROLÜ VE ÖNEMİ: ÇANAKKALE MUTFAĞI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

3.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi

Geçmişten günümüze kadar gelen birikim ve çeşitliliği sağlayan yemek kültürü sadece fizyolojik ihtiyacı gidermekten öte, törenler, dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve buna benzer toplumsal tavırların vazgeçilmez unsurlarından birisi olmuştur (Beşirli, 2010). Yiyecek içecek kültürü toplumların yaşam biçimleri ve yaşadıkları bölgenin coğrafi şartlarıyla doğrudan ilişkilidir. Dünyada her mutfağın temel sayılan bazı özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler bir mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özelliklerdir. Örnek olarak din ve inanış kısıtlamaları, bölgeye has bitki ve hayvanlar, mutfakları diğer mutfaklardan ayıran hususlar arasındadır. Örneğin; Akdeniz mutfağının hâkim olduğu ülkelerin (Yunanistan, İtalya ve İspanya) mutfakları incelendiğinde sebze çeşitliliğinin fazla olduğu görülmektedir. Türk mutfak kültürü ise yemek çeşitliliği ve yemeklerde kullanılan malzeme bolluğu açısından diğer mutfaklardan farklıdır (Özdemir ve Güngör, 2016: 190-191).

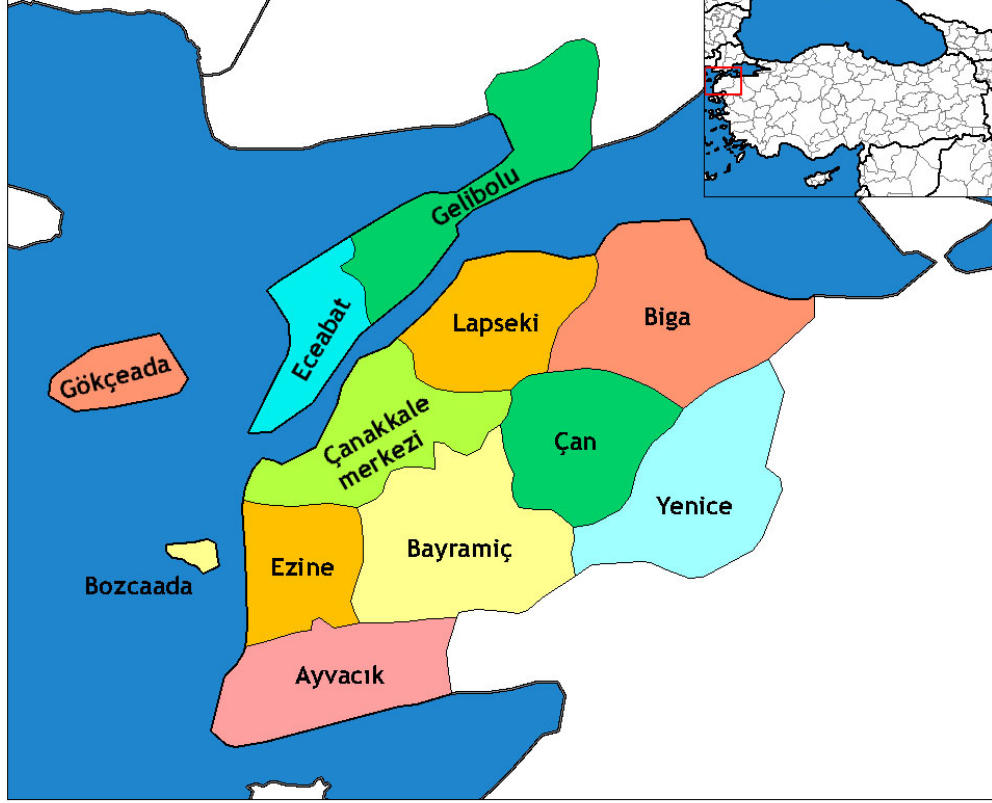
Geçmiş yıllardan günümüze kadar ticaretler, savaşlar ve teknolojiye olan gelişmeler yeni yiyecek içecek çeşitlerinin yayılmasında ve tanıtılmasında çok etkili olmuştur. Söz konusu bu etkileşim yemek kültürlerinde değişikliklere neden olmuştur. Eğitim seviyesinin yükselmesiyle beraber diğer ülke mutfakları hakkında yazılan yemek kitaplarına ulaşmak ve içlerindeki tarifler okunarak geleneksel yemeklerimiz ve pişirme tekniklerimizde değişiklikler olmuştur. Özellikle kadının çalışma hayatına girmesi, şehirleşme, nüfus artışı, teknolojik gelişmelerin olması, eğitim seviyesinin artması, fast food ve turizm Türk mutfak kültürünün değişmesinde rol oynayan etkenler olarak sayılabilir (Aktaş ve Özdemir, 2005).

Şanlıer, Cömert ve Özkaya (2008)'nin yaptıkları çalışmada yeme içme alışkanlıklarında değişikliklerin olması ve günümüz şartlarına bağlı olarak Türk mutfak kültürünün genç nesillere aktarılamaması veya öğretilmemesi nedeniyle, Türk mutfak kültürünün önemli parçası olan yöresel yiyeceklerin değişime uğramasına yol açabileceği gibi, yiyecek içeceklerin de unutulma ihtimalinin olduğu vurgulanmıştır. Kadınların iş hayatına girmesiyle değişen yaşam şartları, çalışma sürelerinin artışı gibi nedenler zamanı daha değerli hale getirmiştir. Bu nedenle yeterince zamanı olmayan insanlar el becerisi gerektiren ve zaman gerektiren yemeklerin yapımını ertelemesi törenlerinde eskisi gibi yapılmamasına sebep olmuştur. Yeni icat edilen teknolojik ürünler yemek yapmayı kolay hale getirmekle birlikte hızlı yemek yeme alışkanlığının kazanılmasına neden olmuştur. Bu nedenle yemek yeme sadece hayatı devam ettirmek için gerekli olan haline dönüşmüştür (Güler, 2007: 25). Dolayısıyla hızlı yaşanan hayatımızda gelecek kuşaklara fayda sağlayabilmek için yiyecek içecekleri kayıt altına almak önemlidir.

Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içeceklerinin belirlenip Çanakkale ilinde turistik ürün olarak kullanılabilmesi için bu çalışma bir gerekece oluşturmaktadır. Bu araştırmayla Yenice ilçesi tören yiyecek içeceklerinin tespit edilip kayıt altına alarak, gelecek nesillere aktarmak ve bu konuya dikkat çekerek daha sonraki çalışmalara kaynak oluşturmak araştırmanın önemini vurgulamaktadır. Tespit edilen tören yiyecek içeceklerinin sürdürülebilir gastronomi turizmine kazandırılması için bu yiyecek ve içeceklerin restoran ve otel mutfaklarında, festival ve fuarlarda, belediyelerin düzenlediği şenliklerde törenlere uygun olarak hazırlanıp sunulması tanınırlığını ve bilinirliğini arttıracaktır (Yenipınar ve Yedigöz, 2015). Ayrıca bu çalışmanın; tur operatörlerine ve seyahat acentelerine, gastronomi kitap yazarlarına ve araştırmacılara, Çanakkale ili ve Yenice ilçesindeki yiyecek içecek işletmelerine, yöneticilerine ve literatüre katkı sağlayacağı da düşünülmektedir.

Yenice, Çanakkale ilinin güneydoğusunda yer alır, 40 05 45-39 39 59 kuzey enlemleri ile 26 58 06-27 30 31 doğu boylamları arasında yer almakla birlikte ilin en geniş (1367 km²) yüzölçümüne sahip ilçesidir. Marmara Bölgesi'nin güney kısmında Biga Yarımada'sında bulunmaktadır. Yenice, Kaz Dağları Masifinin kuzey yamaçlarında Edremit Körfezi'nin kuzey kıyısında kurulmuş ve Marmara Bölgesi ile Ege Bölgesi arasındaki sınırı oluşturmaktadır. İlçenin doğu ve güneyinde Balıkesir ili,

güneybatısında Bayramiç ilçesi, batı ve kuzeybatısında Çan ilçesi bulunmaktadır. Yenice ilçesine bağlı 76 köy (www.yenicebelediyesi.bel.tr, 2022) bulunmakla birlikte toplam nüfusu 31 Aralık 2021 Türkiye istatistik kurumu verilerine göre 31.080dir (www.tuik.gov.tr, 2022).



Resim 1 Çanakkale İli Yenice İlçe Haritası

Kaynak: www.tr.wikipedia.org, 2022

Yenice’de yapılan arkeolojik çalışmalar sonucunda yaşanmışlığı Cilalı taş devrine dayandığı ortaya çıkmıştır. Ancak yerleşimlerin çoğu Perslerin Troia’ya gelmesinden hemen sonra başlamış ve Sparta’lıların bölgeyi işgal ettiği M.Ö. 4. yüzyılın başlarına kadar devam etmiştir (Körpe, 2008). Daha sonra İskender, Roma ve Bizans imparatorlukları tarafından Pers hâkimiyetinin de kalmıştır. 1300’lü yıllarda Türkler’in kontrolüne girmeye başlamıştır (Özen, 2008). Bölgeye Türkler’in yerleşmesinden önce Yanoba ve Dalyanoba, daha sonra İnceköy ve Yeniceköy adı verilmiştir. İlerleyen zaman içinde Yenice adını almıştır (www.yenicebelediyesi.bel.tr, 2022).

Tarihsel birçok değere ev sahipliği yapan Yenice ilçesi araştırılmayı beklemektedir. 1950’li yıllarda yapılan bir çalışmaya göre Türkiye’nin en bol çam esansının

bulunduğu yer olarak tespit edilmiştir. Yenice, alternatif turizm olanakları bakımından (termal, doğa sporları, atıcılık vb.) turist çekici bir konumdur. Asar Mevkii 27.02.2007 tarih ve 2007/11712 sayılı Bakanlar Kurulu kararı ile Turizm Merkezi olarak ilan edilmiştir. Cross training (Çapraz antrenman, sporcunun olağan sporu dışındaki sporlarda atletik antrenmandır (www.en.wikipedia.org, 2022)), off-road (4x4 arazi araçları ile doğada zor koşullarda yol alma (www.tr.wikipedia.org, 2022)), dağ bisikleti, yamaç paraşütü, doğa yürüyüşü, kara ve su avcılığı gibi sportif etkinliklere olanak sağlayan ilçe, Çevre ve Şehircilik Bakanlığının 2006/7 genelgesi doğrultusunda Yenice ilçesi 2013 yılında turizm öncelikli yöre belediyesi listesine girmiştir (www.yenicebelediyesi.bel.tr, 2022). Görüldüğü gibi ilçeye ait yönetimler turizm tanıtımlarını önemli bir strateji olarak kullanmaktadır. Yenice ilçesinde tespit edilen tören yiyecek–içecekleri sürdürülebilir gastronomi turizmi ürünü olarak ve bir pazarlama stratejisi olarak kullanılabilir bir potansiyele sahiptir. İlçeye yapacağı katkılardan dolayı açıklanmış olan nedenler ve gerekçeler araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

Araştırmanın amacı; gün geçtikçe unutulabilecek gastronomik miras unsuru tören yiyecek içeceklerini tespit edip kayıt altına alarak, gelecek nesillere aktarmak ve tören yiyecek içeceklerinin turistik ürün olarak değerlendirilerek sürdürülebilir gastronomi turizmine katkı sağlamasıdır. Bu amaç doğrultusunda, Çanakkale illinin Yenice ilçesinde yaşayan farklı etnik gruplar (manav, yörük, pomak, gürcü, türkmen, muhacir, roman) üzerinde nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile bilgi toplanmıştır.

3.2.Araştırmanın Varsayımları ve Sınırlılıkları

Yapılan bu araştırmanın bazı varsayımları ve sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırma da seçilen örneklem grubu araştırmanın evrenini temsil ettiği ve kullanılan görüşme formunun konuyu ölçerken yeterli olduğu varsayılmıştır. Bununla birlikte araştırma süresince görüşülen katılımcıların yarı yapılandırılmış görüşme formunda bulunan soruları gerçekçi ve doğru cevapladığı varsayılmıştır. Araştırmada yargısal örnekleme yöntemine başvurulduğu için Yenice ilçesinde yaşayan tören yemeklerini yapan ve bu yemekleri yapmaya yardım eden kişilerle görüşmeler yapılmıştır. Böylece, yöre kültürünü ve törenlerde yapılan yiyecek içecekler hakkında bilgi sahibi olan kişilerle görüşmeler yapılmıştır.

Araştırmanın sınırlılıkları şöyledir; Çanakkale ili Yenice ilçesinde yaşayan, tören yiyecek içecekleri hakkında bilgi sahibi olan yöre halkıyla yapılmıştır. Katılımcıların görüşme formundaki sorulara verdikleri cevaplarla sınırlı kalmıştır. Araştırılan konunun kapsamlı olması, yüz yüze ve telefonla görüşme tekniklerinin uzun sürmesi veri toplama sürecinde zaman alıcı olmuştur. Görüşme süresinin uzun olması, günlük işleri olan katılımcıların görüşmeye çok istekli olmamalarına neden olmuştur. Bu nedenle yüz yüze görüşmeyi kabul eden katılımcılara fayda sağlamak için ve zamanlarından aldığımız için kahve ve tuz hediye edilmiştir. Araştırmanın bir diğer sınırlılığı ise, toplanan veriler 2021 yılı Mart, Nisan ve Ağustos aylarında yüz yüze ve telefonla görüşmelerle sınırlıdır. Maddi imkânların sınırlı olması, bazı köylerin mesafe olarak uzaklığı ve Covid- 19 pandemi salgınına bağlı olarak sokağa çıkma yasakları gibi olumsuzluklardan dolayı Yenice İlçe'sindeki bazı uzak köylerle görüşme yapılamamıştır.

3.3.Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmanın araştırma sorusu “*Çanakkale mutfağı gastronomik miras unsuru tören yiyecek içecekleri sürdürülebilir gastronomi turizmine katkı sağlamakta mıdır?*” ve “*Çanakkale mutfağı tören yiyecek içeceklerinin gelecek nesillere aktarılabilmesi için neler yapılmalıdır?*” şeklinde belirlenmiştir. Bu nedenle araştırmada nitel araştırma yöntemlerine başvurulmuştur. Nitel araştırma sosyal yaşamın ve insan davranışlarının altında var olan sebeplerini disiplinler arası gerçekçi ve bütüncül bir bakış açısıyla ortaya koyan, veri toplama araçlarından görüşme, gözlem, doküman analizi gibi araçların kullanıldığı ve derinlesine bilgi edinmeye imkan vermesi nedeniyle bu çalışmada başvuru araştırma yöntemidir (Gürbüz ve Şahin, 2018; Storey, 2007). Storey (2007), nitel araştırmanın, nicel araştırmaya göre bireylerin olaylara yönelik perspektiflerini keşfetmekte daha üstün olduğunu belirtmektedir. Dolayısıyla nitel yöntem kullanılan araştırmalarda, araştırılan konu hakkında derin bilgiye ulaşma gayreti bulunmaktadır. Bu yönüyle araştırmacı bir kâşif gibi hareket ederek kendi gayretiyle şekillendirdiği toplumsal sistemlerin izini sürer ve muhatabın kişisel bakış açısına önem verir.

Nitel araştırmalar gündelik yaşamın içinde yer alan olaylara odaklanmaktadır ve bu olayları herhangi bir değişikliğe uğratmadan inceleme amacı içindedir. Bu günlük ve modern yaşamın karmaşık doğasını incelemek için çeşitli bakış açıları bulunmaktadır

(Maxwell, 2008). Nitel araştırma yaklaşımlarından kültür analizleri (etnometoloji), durum çalışmaları, olgu bilimi (fenomonoloji), kuram oluşturma ve eylem araştırmaları gibi yaklaşımlar insana özel algı ve olayların, gerçeklikten ayrılmadan ve derinlemesine idrak edilmesini sağlamaktadır (Bogdan ve Biklen, 1997).

3.4.Araştırmanın Deseni/Tasarımı

Nitel araştırma deseni, araştırmanın sorunu ele alış biçimini belirleyen ve araştırmaların istikrarlı olmasına rehberlik eden bir stratejidir. Nitel araştırmalarda en sık kullanılan başlıca araştırma desenleri, olgu bilim (fenomonoloji), durum (örnek olay, vaka) çalışması, eylem araştırması, kuram oluşturma (gömüllü- temellendirilmiş kuram) araştırması, etnografik (kültür analizi) araştırmadır. Bunlara ek olarak bir başka araştırma tipi de saha taramasıdır. Fakat bu araştırma tipi niteliksel ve niceliksel şekilde olabilir (Ilgar ve Ilgar, 2013).

Bu çalışmanın araştırma deseni ise durum (örnek olay, vaka) çalışması olarak belirlenmiştir. Çünkü durum çalışması (örnek olay, vaka çalışması); sınırlı bir sistemin nasıl çalıştığı ve işlediği hakkında düzenli bilgi toplamak için çoklu veri toplama kullanılarak o sistemin etraflıca incelenmesini içeren metodolojik bir yaklaşımdır (Chmiliar, 2010). Bir başka tanıma göre, güncel bir vakayı, bir ya da birkaç olayı kendi asıl hayatları içerisinde araştıran, sınırların değişmez hatlarıyla belirli olmadığı, birden çok veri veya delil kaynağının bulunduğu durumlarda kullanılan bir araştırma desendir (Yin, 1984). Diğer taraftan Creswell (2007)'e göre durum çalışması, araştırmacının zaman içinde kısıtlanmış bir veya birkaç durumu birden çok kaynağı içeren veri toplama araçları (gözlemler, görüşmeler, görsel- işitseller, dokümanlar, raporlar) ile derinlemesine incelendiği, durumların ve bir duruma bağlı ana konuların tanımlandığı nitel bir araştırma yaklaşımı şeklinde tanımlanmıştır.

Birçok veri toplama yöntemi derinlemesine inceleme yapmak için kullanılmaktadır. Tek bir veri kaynağına dayanan araştırmalar derinlemesine araştırmanın geliştirilmesinde yeterli olmamaktadır. Bu nedenle durum çalışmalarında birbirini teyit eden veri çeşitliliği elde edebilmek için birden çok veri toplama yöntem kullanılmalıdır (Creswell, 2020). Bu nedenle yapılan araştırma hakkında derinlemesine inceleme yapabilmek ve bilgi elde edebilmek için sadece gastronomik miras unsuru tören yiyeceklerinin sürdürülebilir gastronomi turizmindeki rolü ve önemi durum olarak belirlenmiştir. Böylece yöre halkının görüşleri derinlemesine

incelenerek gastronomik bir ürün olarak tören yiyeceklerinin nasıl değerlendirildiğine ilişkin bilgilere ulaşılabileceği düşünülmektedir.

3.5.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Çalışmanın araştırma evreni Çanakkale ilinde yaşayan yerel halktan oluşmaktadır. Ancak evrenin tamamına ulaşmak zaman ve maddi açıdan zor olması nedeniyle örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Bu çalışmada olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden yargısal örnekleme yöntemi ile örneklem belirlenmiştir. Araştırmada Çanakkale'nin Yenice ilçesi örneklem olarak belirlenmiştir. Yenice Bölgesinin çok etnik yapılı yapısı bunun temel gerekçesidir. Yenice ilçesine, Türkiye Selçuklu Devleti sultanı II. Kılıç Arslan döneminde Yenice bölgesine Türkmen ve Yörük yerleşimleri başlamıştır (www.canakkaleyenice.gov.tr, 2022). Uzun yıllar yerleşik hayatı benimseyen bölgeye farklı etnik gruplarından göçler olmuştur. Buradan Yenice ilçesi Çanakkale ilindeki kültürel çeşitliliği yansıttığını düşünebiliriz. Bu nedenle araştırmanın amacına uygun olarak Çanakkale ili, Yenice ilçesi ve köyleri araştırma alanı olarak seçilmiştir.

Yenice ilçesinin bulunduğu bölgede yapılan arkeolojik çalışmalar sonucunda Cilalı taş devrinde yaşandığı ortaya çıkmıştır. Milattan önce Bitinler, Aşşuvalılar, Truvalılar, Hititler, Luviler, Dorlar, Lidyalılar, Persler, Bergama Krallığı ve Roma İmparatorluğu'nun nüfuz sahası içinde kalmıştır. Milattan sonra Roma İmparatorluğu'nun dağılmasıyla Bizans İmparatorluğu hâkimiyetine girmiştir. Daha sonra Çaka beyliği ve Karesi beyliği bu bölgeye hâkim olmuştur. İlçenin ilk yerleşimi Balıkesir ilinin Gönen ilçesine bağlı köy şeklindedir. Daha sonra 15.06.1936 tarihli ve 3012 sayılı Kanunla ilçe haline dönüştürülerek Çanakkale iline bağlanmıştır. İlçede turizm olarak yamaç paraşütü, dağ bisikleti, doğa yürüyüşü, doğa fotoğrafçılığı gibi aktiviteler yapılabilmektedir (www.canakkaleyenice.gov.tr, 2021). Araştırmada tespit edilen tören yiyecek ve içecekleri ilçe yönetimi tarafından sürdürülebilir gastronomi turizmi ürünü olarak tanıtımları yapılabilir ve bir pazarlama stratejisi olarak kullanılabilir olması açısından önemlidir. Bölgeye yapacağı katkılardan dolayı açıklanmış olan nedenler ve gerekçeler araştırmanın önemini oluşturmaktadır.

Yapılan bu çalışmada yargısal (amaçlı, rasgele) örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Bu örnekleme yönteminde, araştırmacının bilgisine, kişisel gözlemlerin ve araştırmanın amacına bağlı kalarak evrenin parçası olan ve araştırma sorunsalına

uygun geldiğini düşünölen belirli özellikleri taşıyan katılımcıların seçildiği örnekleme amaçlı (yargısal) örnekleme denir (Gürbüz, Şahin, 2018; Karacaoğlu, Çetin, 2015). Bununla birlikte araştırmada amaçlı (yargısal) örnekleme kullanarak önyargıyı azaltmak, inanırlık ve güvenilirliği arttırmak da amaçlanmaktadır (Baltacı, 2018). Buna bağılı olarak, yapılan bu çalışmada belirlenen örnekleme Çanakkale iline bağılı Yenice ilçesinde ve köylerinde yaşayan yerel paydaşlar arasından belirlenen kişilerden seçilmiştir.

Gastronomik miras unsuru tören yiyecekleri hakkında bilgi edinebilmek ve örnekleme yer alacak kişileri belirleyebilmek için köy muhtarlarına ve bölgeyi iyi bilen kişilere *“Bölgenin ya da köyün düğün, sünnet, köy hayrı gibi tören yiyecek içeceklerini kimler yapıyor, bu konuda bilgi alabileceğim birini önerebilir misiniz?”* şeklinde soru yöneltilerek katılımcılar belirlenmeye çalışılmıştır. Örnekleme yer alacak kişiler ile ilgili 40 yaş üzeri kişilerin bulunduğu liste oluşturulmuştur. Görüşme öncesinde katılımcıların uygun olup olmadıkları sorulmuş, belirledikleri saat ve günlerde görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca yapılan bu araştırmada katılımcıların bu sürece katılmasında gönüllülük esasına dikkat edilmiştir. Görüşmeye başlamadan önce katılımcılara görüşme hakkında bilgiler verilmiş ve izin alarak ses kayıt cihazı kullanılmıştır. 21 kişiden sonra verilen cevaplar birbirini tekrar etmeye başlamıştır. Örnekleme doyunluğuna ulaşmak için görüşmelere devam edilmiştir ve 26 kişiden sonra görüşmeler tamamlanmıştır. 26 kişiyle görüşme yapılmasının sebebi örneklemin doyunluğa ulaşmış olmasıdır. Nitel araştırmalarda örnekleme doyunluğ; görüşmelerden yeni bilgi elde edilememesi veri doyunluğunu göstermektedir. Örneğin, farklı katılımcılardan benzer bilgilere ulaşılması nitel araştırma doyum noktasına ulaşılmış olduğunu göstermektedir (Glaser ve Straus, 1967). Hem kişilerin verdiği cevaplar birbirine benzemiş hem de Covid-19 pandemisi nedeniyle örnekleme yer alması planlanan kişilerle görüşme yapılamamıştır. Araştırmaya katılan kişilerden 20 kişiyle yüz yüze görüşme yapılmış ancak covid-19 pandemisi nedeniyle 6 kişi ile de telefon ile görüşülmüştür. Yapılan görüşmeler 35-90 dakika aralığında sürmüştür.

3.6. Veri Toplama Aracı

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden veri toplama tekniğı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniğı ve doküman incelemesinden yararlanılmıştır.

Özellikle sosyal bilimler alanında yapılan araştırmalarda araştırmanın konusu hakkında kişilerin yaşanmişlıkları, farklı deneyimleri, tutumları, düşünceleri, niyetleri, tepkileri ve zihinsel algıları gibi gözlenemeyen bilgilere ulaşılmasında oldukça etkili bir yöntem olduğu belirtilmektedir. Bu çalışmada araştırmanın örnekleminde bulunanların, araştırma konusu hakkında bilgi, duygu ve fikirlerini açıklanmasında uygun bir teknik olması (Seidman, 2006; Baltacı, 2019, Türnüklü, 2000) nedeniyle yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile veriler elde edilmiştir.

Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu teknikte, araştırmacı önce görüşme formu hazırlar. Bu form görüşme yapılan ortama göre, konu başlıkları ve sayısına göre ve görüşmenin kayıt altına alınmasına rehberlik etmektedir. Bu görüşme formunu hazırlamanın amacı, farklı insanlardan benzer konular hakkında benzer bilgilerin elde edilmesidir. Böylelikle yarı yapılandırılmış görüşme formu araştırmacıya bu forma göre hareket etmesini sağlarken bununla birlikte ihtiyaç duyduğunda konuyu derinleştirebilmesine olanak sağlamaktadır (Gürbüz ve şahin, 2018). Bu araştırmada da belirli konuların atlanmaması için ve katılımcılarla yapılan görüşmelerin birbiriyle tutarlı olması bakımından bir görüşme formuna bağlı kalınmiştır. Bu sayede katılımcıların görüşleri alınmiş ve görüşme sırasında katılımcıların verdiği cevaplara göre ek sorular sorularak derinlemesine veri toplanması mümkün olmuştur.

Araştırmacının müdahalesi olmadan kayıt altına alınmiş yazılı, işitsel ve görsel materyaller doküman olarak adlandırılmaktadır. Araştırmalarda kullanılan doküman çeşitleri; katılımcıların kayıtları, reklamlar, haritalar, sanat eserleri, fotoğraflar, gazeteler, notlar, raporlar, anket verileri vb. olup çalışmalarda kullanılmak üzere araştırmacılara veri sağlamaktadır (Labuschagne, 2003). Araştırmanın konusuna uygun olarak literatür taramasını içeren doküman analizi, araştırmacının yaptığı görüşmeler ile diğer belgelerin sistematikleşmesini sağlar. Bu analiz yöntemi, araştırmacı için zaman ve kaynaklarda tasarruf sağlarken, incelenen bulguların sınıflandırılmasını ve yeni veri setleri oluşturulmasını kolaylaştırmaktadır (Guba ve Lincoln, 1994; Baxter ve Jack, 2008). Çalışmanın amacına uygun olarak hazırlanan görüşme formundaki sorular, doküman incelemesi sonucunda Yedigöz (2017) ve Gazelci (2021)'nin yaptıkları çalışmalardan yararlanılarak elde edilmiş ve araştırma

soruları uzmanlara sorulmuş, uzman görüşü alınmış olup buna göre bazı sorular eklenip bazıları çıkartılmıştır. Görüşme formu Ek-1 de yer almaktadır.

Görüşmeler katılımcıların istediği yerde ve saatte gerçekleşmiştir. Her görüşmeden sonra araştırmacı katılımcıya verdiği bilgileri söyleyerek onay almıştır. Bununla birlikte diğer görüşmelerden elde edilen bilgiler, katılımcıya söylenerek onay alınmıştır. Bunun nedeni unutulmuş olan bilgilerin katılımcıya hatırlayabilmesi için yardımcı olmaktır. Yapılan görüşmelerin kayıt edilmesinde üç yol kullanılabilir. Birinci yöntemde katılımcıdan izin alarak ses kayıt cihazları kullanılması. İkinci yöntemde görüşme sırasında not alınması ve üçüncü yöntemde görüşme bittikten sonra araştırmacı tarafından görüşme boyunca konuşulanların not edilmesidir (Merriam, 2013). Yapılan bu çalışmada görüşmeler sırasında katılımcıdan izin alarak ses kayıt cihazı kullanılmış bununla beraber görüşme esnasında araştırmacının uygun gördüğü kısımlar not alınmıştır. Böylece katılımcıların söylediklerine ilişkin notlar iki yöntem kullanılarak kayıt altına alınmıştır.

3.7.Araştırmanın Geçerlik ve Güvenilirliği

Bir araştırmada veri toplama araçları ve veri analizinde kullanılan yöntemlerin etkililiği, araştırmanın amacına ulaşmasındaki en önemli unsurlardan biridir. Yapılan araştırma sonucunda ulaşılan önemli bilgilerin geçerliği ve güvenilirliği araştırmanın başarısı ve araştırmanın kıymetli olması açısından önemlidir (Riley, Wood, Clark, Wilkie ve Szivas,2000: 99, Eryücel, 2018: 51). Nitel araştırmalarda çalışmayı yapan araştırmacıdan, çalışmada kullanılan veri toplama araçlarını test etmesi ve çalışmanın geçerliliği ve güvenilirliğini okuyucuya rapor etmesi beklenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Nitel araştırmalarda, araştırma sonuçlarının inandırıcı olması açısından güvenilirlik önemlidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Yapılan çalışmanın güvenilirliği; araştırma probleminin açıklanabilmesi için ortaya çıkan bulguların gerçeği yansıtıp, yansıtmadığı ya da ne derece yansıtabildiği ve farklı araştırmacılar tarafından uygulandığında aynı mı farklı mı sonuçlar doğuracağıyla ilgilidir (Baltacı, 2019; Yalın, 2020; Gay ve Airasion, 2000). Yapılan araştırmanın geçerli olabilmesi için öncelikle güvenilir olma şartını yerine getirmesi gerekmektedir. Nitel araştırmalarda güvenilirlik nicel araştırmalara göre biraz daha karmaşıktır. Nitel araştırmalar sosyal olaylara dayalı yapıldığı için, çalışma tekrar yapıldığında aynı bulgulara

ulaşılamayacağı çalışmanın başından kabul edilmelidir. “*Bu açıdan bir araştırmanın güvenilirliği: (1) zamana göre değişmezliği (süreklilik), (2) bağımsız uzmanlar veya puanlayıcılar arasındaki uyumu (puanlayıcı tutarlığı) ve (3) iç tutarlığının sağlanması ile mümkündür*” (Baltacı, 2019: 381).

Bu çalışmada güvenilirliği sağlamak için; veri toplama aşamasında kullanılan görüşme tekniğinin sonuçlarını doğrulamak amacıyla veriler test edilmiş, toplanan verilerin analizinde başka bir araştırmacının görüşü alınarak yanlılık azaltılmış ve elde edilen sonuçlar doğrulanmış, çalışmadaki veri toplama süreci, toplanan verilerin içeriği ve örnekleme çalışmada ayrıntılı bir şekilde anlatılmış ve toplanan verilerin analizinde bulgular, katılımcıların ifadeleri doğrudan alıntı olarak aktarılmış ve herhangi bir yorum eklenmemiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Bu çalışmada geçerlilik iki şekilde açıklanmıştır. Bunlar iç geçerlik ve dış geçerliktir. İç geçerliliği sağlamak için bu çalışmada LeCompte ve Preissle (1993) tarafından belirlenen beş madde uygulanmıştır (Sarioğlan, 2013). Aşağıda bu beş maddeye ve bu maddelere yönelik bu çalışmada neler yapıldığına yer verilmiştir.

- Düşük çıkarıma neden olan tanımlayıcılar kullanarak: Araştırma sonucunda çalışmadan elde edilen bilgiler ışığında çalışmayı okuyan bireye yorum olanağı bırakılmamıştır.
- Çoklu araştırma teknikleri kullanarak: Bu çalışmada görüşme ve doküman analizi veri toplama teknikleri kullanılmıştır. Tutarlı olup olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır.
- Katılımcı araştırmacılar kullanarak: Araştırma süreci boyunca sahada araştırmacı bizzat yer almış ve örneklemedeki katılımcıların da araştırmacının varlığından ve amacından haberi vardır.
- Verilerin pilot çalışmasını yaparak: Araştırmanın ilk olarak bir pilot çalışması yapılması ve buna göre gerekli düzenlemeler yapılmıştır.
- Verileri kaydetmek, saklamak ve yeniden düzenlemek için mekanik araçlar kullanarak: Görüşme esnasında katılımcı bilgisi doğrultusunda ses kayıt cihazı kullanılmış aynı zamanda araştırmacı tarafından gerekli görülen yerler not edilmiştir. Bu araştırmanın iç geçerliğinin sağlanması için yukarıda yazılan beş maddenin hepsi bu çalışmada gerçekleştirilmiştir.

Dış geçerlik ise; araştırmadan elde edilen sonuçların evrensel genellenebilirliği şeklinde ifade edilebilir. Sosyal olayların içinde buldukları ortama göre değiştiğini varsayarsak elde edilen hiçbir araştırma sonucunun başka bir duruma doğrudan genellenemeyeceği söylenebilir (Merriam, 2018; Baltacı, 2018; Guba ve Lincoln, 1994). Bununla birlikte araştırma sonuçlarının araştırma sorularıyla tutarlı olduğu ve benzer ortamlarda test edilebilmesinin olası olduğu görülmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda yapılan çalışmanın dış geçerliliğe sahip olduğu belirlenmiş olup, okuyucular tarafından dolaylı olarak genelleme yapılmasına olanak tanımaktadır.

3.8. Veri Analiz Stratejisinin Seçimi ve Verilerin İşlenmesi

Nitel araştırmalarda yapılan veri analizleri üretgenlik, çeşitlilik ve esneklik anlamlarına gelmektedir. Çalışmalarda kullanılan nitel araştırmalar birbirinden farklı özellikler taşıyabilmektedir. Bu yüzden araştırmacı veri toplamadan elde ettiği bulgulardan yola çıkarak var olan nitel araştırma analiz yöntemlerinden birini seçip buna göre bir analiz planı geliştirmesi gerekmektedir. Alan yazında nitel verilerin analizinde kullanılan farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Ama bu yaklaşımlarda üzerinde durulan en önemli nokta verilerin betimlenmesi ve elde edilen verilerden temalar çıkarmaktır. Alan yazında nitel veriler için farklı analiz yöntemleri bulunsa da genel olarak nitel verilerin analizinde betimsel analiz ve içerik analizi olarak incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Bu araştırmada görüşme metinlerinin veri analizi için önce betimsel analiz yapıp daha sonra içerik analizinden yararlanılacaktır.

Betimsel analiz, farklı veri toplama araçlarıyla elde edilen bulguların önceden belirlenmiş temalara göre özetlenip yorumlanması düzenlenmesi ve bu şekilde okuyucuya sunulmasını içeren bir nitel veri analiz türüdür (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 224; Yıldırım ve Şimşek, 2018). Betimsel analiz dört aşamadan oluşmaktadır. Bunlar; analiz için çerçeve oluşturma, tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi, bulguların tanımlanması ve bulguların yorumlanmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Buna göre yapılan alan araştırmasıyla tematik bir çerçeve oluşturarak katılımcı görüşlerini aktarıldı. Görüşmelerden yapılan alıntılarda kişi ismi yerine katılımcı 2 (K2), katılımcı 9 (K9) şeklinde parantez içinde belirterek kısaltma şeklinde kullanıldı.

Nitel araştırmalarda kayıt altına alınan bilgiler analiz edilirken, veri toplama aşamasında elde edilen verilerin ayıklanması, düzenlenmesi, anlamlı parçalara

ayrılması ve bu parçaların içinin anlamlı olacak şekilde yazılması gerekmektedir. Nitel araştırmalarda analiz, araştırılan konu hususunda toplanan ya da var olan verileri önce ayrıntılı parçalara ayırıp anlamlandırmayı (tümdengelim süreci) daha sonra bu parçaları yeniden bir araya getirerek sonuçlar çıkarmayı (tümevarım süreci) gerektirmektedir (Erdoğan, 2012:274).

Bertaux'a göre nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün en az 15 olması yeterli olmasına (Guest, Bunce, Johnson, Akumatey, Adeokun 2005: 61) rağmen bu çalışmada Çanakkale ili, Yenice ilçesi ve köylerinde ikamet eden 26 kişi araştırmaya veri sağlamıştır. Ses kayıt cihazı ile kaydedilen görüşmeler araştırmacı tarafından ilk olarak yazıya dökülmüştür. Veri toplamadan elde edilen bilgiler ilgili başlıklar altına eklenerek düzenlenmiştir. Her katılımcıdan alınan bilgi ilgili tema altına doğrudan alıntı ile toplanmış ve literatürden alıntılarla desteklenmiştir. Bu sayede, her katılımcının görüşü diğer katılımcıların görüşüyle uyumlu ve anlamlı hale gelmiştir. Diğer bir analiz çeşidi olan içerik analizi yapıldıktan sonra bulguların yazılmasına geçilmiştir. Bu çalışmada içerik analizi kullanılarak birbirine benzer olan katılımcı görüşlerinin belirlenen kavramlar ve temalara göre bir araya getirilmesi ve bu kavramların da okuyucunun kolaylıkla anlayabileceği şekilde yorumlanmıştır. (Strauss ve Corbin, 1990: 242; Uçkan Çakır, Şengül, Parmaksızoğlu, 2020).

Yapılan bu çalışmada veri toplama aşamasında kayıt edilen ses kayıtları veri analizi için deşifre edilerek Word belgesine aktarılmıştır. Daha sonra bu belgeler bilgisayara aktarılmış ve birkaç kez okunarak ve ilgili literatürden de yararlanılarak bir tema oluşturulmuştur. Daha sonra içerik analizinde betimsel analizde gözden kaçan uç noktalarda yer alan kavram ve temaları keşfedebilmek için bir kod şeması oluşturulmuştur. Oluşturulan bu kodlar bir araya getirilerek kategoriler oluşturulmuştur. Belirlenen kategoriler ilgili temanın altında yazılmış ve yorumlanmıştır.

3.9.Araştırma Bulguları

Bu bölümde katılımcılara ait demografik bilgiler ile törenlerde ki yiyecek-içecekler hakkında toplanan veriler gruplandırılmıştır. Katılımcılarla, törenlerde yapılan yiyecek-içeceklerin adı, yiyecek içeceklerde kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemi, yemeğin servisi ve sunumu, tören yemeklerinin katılımcılarda yarattığı duygu, tören yemeklerini gelecek kuşaklara nasıl aktardıkları ve anneanne/

babaannelerinin zamanıyla şimdiki tören yemekleri arasında fark görüp görmedikleri hakkındaki görüşleri sorulmuştur. Ayrıca, ulaşılan sonuçlar literatürden alıntılar yapılarak desteklenmiş ve yorumlar yapılmıştır.

3.9.1. Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular

Konu hakkında bilgi sahibi olan kişilere ulaşılarak bilgiler toplanmıştır. Tablo 1’de katılımcılara ait demografik bilgileri içeren bulgular derlenmiştir.

Tablo 1 Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Değişkenler	Gruplar	Frekans (f)
Cinsiyet	Kadın	19
	Erkek	7
	Toplam	26
Yaş	18 – 35	0
	36 – 45	3
	46 – 55	6
	56 - 65	3
	65 ve üzeri	14
	Toplam	26
Yaşadığı yer	Çanakkale/ Yenice İlçesi	4
	Torhasan Köyü Boynanlar Köyü	1
	Koruköy Köyü	1
	Hıdırlar Köyü	1
	Sofular Köyü	1
	Hamdibey Köyü	1
	Bekten Köyü	1
	Örencik Köyü	1
	Davutköy Köyü	2
	Karadoru Köyü	1
	Çal Köyü	2
	Karabey Köyü	2
	Reşadiye Köyü	1
	Gündoğdu Köyü	1
	Taban Köyü	1

	Bayatlar Köyü	1
	Sazak Köyü	1
	Arovacık Köyü	1
	Toplam	2
		26
Etnik Grup	Manav	8
	Yörük	6
	Pomak	4
	Muhacir	3
	Diğer (Roman, Gürcü, Türkmen)	5
	Toplam	26

Tablo 1’de katılımcıların cinsiyet, yaş ve yaşadığı yer hakkındaki bilgilere yer verilmiştir. Araştırmaya 19 kadın ve 7 erkek olmak üzere toplam 26 kişi katılım sağlamıştır. Köylerde tören yemeklerini yapan ya da yapımına yardım edenler çoğunlukla kadınlar olduğu için erkek katılımcının az olduğu düşünülmektedir. Katılımcılardan 3’ü 36- 45 yaş aralığında, 3’ü 56- 65 yaş aralığında ve 14’ü ise 65 yaş ve üzerindedir. Araştırmanın amacı gastronomik miras unsuru tören yiyeceklerini tespit edip sürdürülebilirliği için kayıt altına almak olmasından dolayı eski yemekleri bilen kişiler çalışmaya dâhil edilmiştir. Çalışmaya katılan bireylerden 4’ü Yenice ilçesinde, 2 Arovacık köyü, 2 Çal köyü, 2 Karadoru köyü, 2 Örencik köyü ve diğer köylerden 1 kişi olmak üzere katılım sağlanmıştır. Ayrıca çalışmaya katılan kişiler 10 yıl ve üzeri zamandır Yenice ilçesinde ve köylerinde yaşayan kişilerden oluşmaktadır. Bu katılımcıların 8’i Manav, 6’sı Yörük, 4’ü Pomak, 3’ü Muhacir, diğer kategorisi içinde 2’si Roman, 2’si Gürcü ve 1 tanesi Türkmen’dir

3.9.2.Yenice İlçesi ve Köyleri Tören Yiyecek İçeceklerine İlişkin Bulgular

Tablo 2’de Yenice ilçesi ve köylerinde kutlanan doğum, evlenme, ölüm, dini bayramlar, Hıdırellez, köy hayırları gibi törenlerdeki yiyecek içeceklerle ilişkin bulgular özetlenmiştir.

Tablo 2 Yenice İlçesi ve Köyleri Tören Yiyecek İçecekleri

Doğum	Çay, Türk kahvesi, amonyaklı beze pastası, akıka kurbanı, revani, pilav, kavurma, irmik tatlısı, pelte, tulumba tatlısı, sütlaç, zeytinyağlı sarma, kısır, sütlü çorba, lokum, karma, ekmek, börek, ayran, hoşaf, lohusa şerbeti, yoğurtlu makarna, tas kebabı, mısır ekmeği, yumurta, turşu, peynir, sodalı ekmek.
Evlenme	Kahvaltılıklar, sütlü çorba, mercimek çorbası, ezogelin çorbası, kelle paça çorbası, tavuklu şehriye çorbası, göce aşı, mısır bulguru, keşkek, tas kebabı, et yemeği, patlıcan/patates musakka, işkembe yahnisi, etli/etsiz nohut yemeği, etli/etsiz patates yemeği, kuru/taze fasulye, etli/etsiz pirinç pilavı, etli/etsiz bulgur pilavı, cacık, mangal, döner, hoşaf/komposto, çay, alkol, yoğurtlu biber, yoğurtlu hamur, közde patlıcan salatası, irmik helvası, tahin helva, baklava, tulumba, hoşmerim, peynir helvası, sütlaç, nedeşçe kırmısı, kabak tatlısı, basma helva, yaz helvası, tahin helva, pelte, saraylı, börek, yufka böreği, yağlı pide, halka, turşu, ekmek, çörek(lokum), et/ciğer kavurması, kavurma, ciğer kaşası, gül lokumu, kuru üzüm, mevsim salata, peynir, karniyarık, yoğurt ezmesi, patates kızartması, et suyu, sucuk ekmek, köfte ekmek, kızarmış tavuk/ tavuk kanadı, zeytinyağlı sarma, lahana sarması (kelem dolması).
Ölüm	Pide, lahmacun, tavuklu şehriye çorbası, sütlü çorba, mercimek çorbası, pirinç pilavı, bulgur pilavı, tas kebabı, et yemeği, tavuk sote, karniyarık, ayran, gödek, kıstırma, akıtma, soğanlı salçalı yemek, nohut, kuru fasulye, basma helva, irmik helvası, keşkek, gaşık helvası (un helvası), kemal paşa tatlısı, tulumba, peynir hoşmerimi, kabak tatlısı, yoğurtlu ıspanak, yoğurtlu biber, yoğurtlu makarna, lokum, soğan, tuz, bisküvi, patates salatası, hoşaf, şeker, turşu.
Ramazan Ayı	Bayramlık kesilen kuzudan ya da danadan kavurma, el yapımı cevizli baklava, saraylı, tel kadayıf, kabak tatlısı, biber dolması, zeytinyağlı sarma, lahana sarması, sütlü çorba, börek, yaş pasta, gödek, ekmek, halka, akıtma, peynir helvası, hoşmerim, sütlaç, şeker, lokum, kahvaltılıklar, çay, kahve.
Köy Nöbeti	Makarna, tokmak hamuru, mısır unu hoşmerimi, tarhana çorbası, mercimek, şehriyeli tavuk çorbası, bulgur pilavı, türlü, turşu, yoğurtlu biber, patates yemeği, yoğurtlu makarna, mısır unu helvası, hoşaf, sütlü çorba, saraylı, pilav, nohut, börek, kaçamak, fasulye kaçamağı, taze/kuru fasulye, akıtma, et yemeği, göce aşı, patlıcan musakka, saçaklı mantı, kemal paşa tatlısı, sütlaç, pelte, yufka mantısı, mevsim salata, kelem aşı, katlama, gözleme.
Kurban Bayramı	Kavurma, et haşlama, köfte, macır köftesi, ciğer kaşası, haşlama, güveç, ekmek, halka, un helvası, basma helva, zeytinyağlı sarma, lokum, yağlı pide, kahvaltılıklar, baklava, kabak tatlısı, biber dolması, kaçamak, mevsim salata, hoşaf, çay, kahve, şeker, peynir helvası.
Muharrem Ayı	Tuzlu aşure, tatlı aşure, gödek.

Sünnet	Keşkek, tas kebabı, et yemeği, nohut, patates yemeği, pirinç pilavı, irmik helvası, hoşmerim, komposto, hoşaf, turşu, gödek, ayran, yoğurtlu makarna, kemal paşa tatlısı, basma helva.
Hatim	Tavuk çorbası, keşkek, tavuklu pirinç pilavı, kuru fasulye, nohut, etli patates, irmik helvası, karışık turşu, ciğer kavurması, tas kebabı, komposto, hoşaf, yoğurtlu makarna, bulgur pilavı, ayran, un helvası, kemal paşa tatlısı, fırında tavuk.
Asker Uğurlama/ Karşılama	Keşkek, tas kebabı, mercimek çorbası, tavuklu şehriye çorbası, pirinç pilavı, nohut, kuru fasulye, komposto, irmik helvası, yoğurtlu makarna, bulgur pilavı, turşu, hoşmerim.
Hıdırellez	Izgara, mangal, gözleme, gödek, kartala, peynir helvası, pilav, kapama, oğlak çevirme, Hıdırellez yumurtası, akitma, kartala, yoğurt, peynir, ekmek.
Köy Hayrı	Keşkek, tavuklu şehriye çorbası, mercimek çorbası, sütlü çorba, pirinç pilavı, taze/kuru fasulye, hoşaf, ayran, irmik helvası, bulgur pilavı, yoğurtlu makarna, tas kebabı, turşu, et yemeği, mısır unundan helva, gödek, hoşmerim, yoğurt, aşure.

Kaynak: Araştırma sonucunda ulaşılan bilgilerden hazırlanmıştır.

Yukarıdaki tablo incelendiğinde törenlerde yapılan çoğu yiyecek içeceklerin benzer olduğu görülmektedir. Tabloda yer alan veriler aşağıdaki başlıklarda detaylı bir şekilde yorumlanmıştır.

3.9.2.1. Doğum Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Doğum insan hayatının ilk ana geçiş dönemi ve en önemli dönüm noktalarından biridir. Yeni bir hayatın başlangıcını simgelemesinden dolayı tüm dünyada mutluluk kaynağı haline gelmiştir (Koca, 2012: 58). Kültürümüzde dünyaya gelen her çocuk, aile ilişkilerinin ve akraba ilişkilerinin pekişmesi, aile soyunun devam etmesi anlamına gelmektedir. Sayının artması da nüfusun, dayanışmanın ve yardımlaşmanın pekiştirilmesi bakımından önemlidir (Çıblak Çoşkun, 2011: 1). Doğum yapan anneye yapılan ziyaretlerle birlikte ikramlarda başlamaktadır. Bu ziyaretler hem anneyi hem de bebeği görmek içindir. Ayrıca bu ziyaretlere lohusa ziyaretleri de denilmektedir ve genellikle ziyaretler gündüz yapılmaktadır.

Bu önemli ana geçiş dönemlerinden olan doğum dönemi törenlerinde Yenice ilçesi ve köylerinde ikamet eden bireyler tarafından hazırlanan ve ikram edilen yiyecek içecekler arasında; çay, türk kahvesi, amonyaklı beze pastası, akıka kurbanı, revani, pilav, kavurma, irmik tatlısı, pelte, tulumba tatlısı, sütlaç, zeytinyağlı sarma, kısır, sütlü çorba, lokum, karma, ekmek, börek, ayran, hoşaf, lahusa şerbeti, yoğurtlu

makarna(yoğurtlu hamur), tas kebabı, mısır ekmeği, yumurta, turşu, peynir ve sodalı ekmek bulunmaktadır. Aşağıdaki tabloda doğum geçiş döneminde söz edilen tören yiyecek içeceklerine ilişkin bulgular özetlenmiştir.

Tablo 3 Doğum Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri

Yiyecek içecekler	Gelenekler	Etnik köken	Devam edip/etmediği
Börek, yemek	Bebek görmeye giderken hediye olarak götürülmektedir.	Pomak, manav, muhacir.	Devam ediyor.
Gömme çörek	Bebek doğunca dağıtılmaktadır.	Pomak	Devam ediyor.
Karma	Bebek doğunca dağıtılmaktadır.	Pomak	Devam etmiyor.
Pilav, kavurma, tas kebabı, ayran, hoşaf, yoğurtlu hamur, çay, tulumba tatlısı, kahve, irmik helvası.	Bebek için kına, mevlit yapınca misafirler için hazırlanıp dağıtılmaktadır.	Hepsi	Devam ediyor.
Akika kurbanı	Bebek doğmadan önce adak adanırsa kesilen kurbandır.	Hepsi	Devam ediyor.
Sütlaç, pelte	Anneye süt yapması inancıyla götürülen tatlılardır.	Manav, Yörük, Gürcü, Muhacir	Devam ediyor.
Amonyaklı pasta, zeytinyağlı sarma, kısır, çay, Türk kahvesi	Yeni yaş kutlaması	Hepsi	Devam ediyor
Lahusa şerbeti, lokum	Bebek görmeye gelenlere dağıtılmaktadır.	Roman, Yörük, Manav.	Kısmen devam ediyor.
Yumurta	Kırk uçurma	Yörük	Devam ediyor.

Türk folklorunda anne ve bebeğe doğumdan sonra ilk kırk gün içinde al basması, al bastı, al karası, al kansı gibi tabirlerle bilinen bir hastalık musallat olduğu bilinmektedir (Artun, 2019). Al basması hastalığına neden olan şeyin kırmızı renkten korktuğu ve kırmızı rengin bulunduğu yere gelmediğine inanıldığından kırmızı renkte başörtüler, kırmızı renkte kuşaklar ve kırmızı yiyecek-içecekler yapılmaktadır (Gazelci, 2021). Doğum yapan anne için hazırlanan ve misafirlere ikram edilen lohusa şerbetlerinin de çoğunlukla kırmızı renkli yapılmasının nedeni bu yüzdendir ve özenle

hazırlanmaktadır. Katılımcıların görüşleri de çoğunluk lohusa şerbeti yaptıklarını belirtirken bazıları lohusa şerbeti yapmadıklarını belirtmişlerdir. “K.14, K.24: Ziyarete gelenlere şerbet dağıtılır. Genellikle vişne gaynatıp yapılır.” “K.11, K.13: Eskiden lohusa şekeri vardı kırmızı bi şeker onu eritip dağıtırladı.” şeklinde görüş bildirmişlerdir. İfadelerden lohusa şerbetinde kırmızı şekerin kullanılması ve kırmızı rengi vermesi için vişnenin kullanıldığı söylenebilir.

Yeni doğan bebeğin başındaki saça ve bu saçın yedi gün içerisinde kısmen ya da tamamen tıraş edilmesine akika denir. Allah’a şükür için kesilen kurbanı da akika kurbanı denilmektedir (Ünal, 2016). “K.18: Niyetlenen olursa bebek doğduktan sonra kurban keser.” K.14: Biz bebek doğunca akika kurbanı kestik. Bebeğin kırkı çıkınca bebeğe kurban adanır, kurban kesilir. Etinden kavurma yapılır. Pilav yapılır o öyle dağıtılır. Ama çok büyük hayır değil bu mahalleye dağıtılır bu yemek. Bu yemekte tatlı olmaz. İkili tabldot ya da üçlü tabldotla servisi yapılır.”

Doğum yapan anneye beslenmesinde önemli olan sütlaç ve pelte verilmektedir. Sütlaç ve pelte Türk mutfak kültürünün en eski sütlü tatlıları arasında yer almaktadır. Sütlaç kelimesinin kelime kökeni ve tatlının kendisi Türklere aittir. Sütlaç “sütlü aş” kelimelerinin zamanla kaynaşmasıyla son şeklini almıştır (Şavkay, 2000). Sütlaç, süt, pirinç ve şekerin pişirilmesi ile hazırlanırken günümüzde sade ve fırında pişirme şekli bulunmaktadır. Pelte (paluze) ise Selçuklu mutfağından günümüze kadar ulaşmış tatlıdır. Süt, şeker ve nişastadan yapılmaktadır. Selçuklu mutfağında yiyecek içecekleri tatlandırmak için pekmezin çokça kullanıldığı bilinmektedir ve bu tatlılardan biri de paluze tatlısıdır (Akin, Özkoçak, Gültekin, 2015). “K.1, K.22, K.4, K.10, K.21: Önceden yeni doğum yapmış kadına ziyarete giderken süt olsun diye pelte, sütlü aş ya da sütlü çorba götürülürdü.” “K.9: Pelte de, sütlü aş da gullanılan nedeşçeyi (nişasta) de kendimiz yapadık. Ev sahibi gadın da ziyarete gelene lokum dağıtırdı.” “K.3: Daha çok bebek görmeye gideken tatlı götürülür.” “K.18: Tatlı revani gibi şerbetli bi tatlı olurdu.”

“K.3: Çocuk doğunca yasin okuturuz. Yemek dağıtılır. Düğün yeme (yemeği) gada(kadar) çeşit olmaz ama 5 çeşit falan olur. Pilav, tas kebabı, tatlı, hoşaf, ayran, yoğurtlu hamur yapılır.” “K.14: Şimdiki bebek hayırlanda bi pilav, ayran bi de hazır tulumba tatlısı ya da irmik helvası veriliyo.” “K.25: Gelen misafirlere çay, kahve

ikram ederiz.” “K.10: Doğum günü kutlamalarında amonyaklı beze pastası, zeytinyağlı sarma, kısır yapılır. Mevlütle okunur, kınala yakılır.”

Doğumdan sonraki dönemde kırk gün boyunca anne ve bebek evden çıkmasına izin verilmez. Bebeğin kırkı çıktıktan sonra yıkanır ve bebek kırklanır (Gazelci, 2021). *“K.11, K.13: Çocuğun kırkı çıkınca bi akrabasına falan kırk uçurma götürülür. Bizde çocuğun göğsüne bi yumurta goruz bi de 40-50 lira para veririz.” “K.22, K.18: Eskiden de şimdide hayırlı olsuna giderken hediye götürürüz bi de yanına meyve suyu falan götürüz.” “K.6, K.20: Önceden bebek görmeye giderken yemek, börek götürülürdü. Şimdi öyle yok bi püsküt (bisküvi) alıp gidiyoz.” “K.4: Bebek gız olursa görme gideken çember götürürüz.”* Kız bebeğe çember (başörtüsü) götürülmesinin sebebi büyüdüğünde örtünmesinde kullanması için olduğunu söyleyebiliriz.

Diğer etnik gruplardan farklı olarak Pomaklarda karma, gömme çörek (sodalı ekmek), börek ve mısır unundan ekmek yapılmaktadır. *“K.18: Bebek olunca mısır unundan ekmek yapılır yanında gelenlere ayran dağıtılır.” “K.15: Bebek doğduğu gün gömme çörek yapılır. Bu çörek mayasız karlırdı (yoğurmak). İçine ekmek sodası (karbonat), su, tuz karıştırılır hamur yapılır bu sacın içine gonur. Iscak (sıcak) küllen ortası açılır, biraz üstüne kum dökülür (sıcak hızlıca saca geçmesin diye) sonra ekmen üstüne bi tepsi goyulur. Bu tepsinde üstüne kum dökülür içine gömülür ölece pişirilir. Çok lezzetli bi ekmektir u (o).”*

“K.15: Bebek doğduktan üç gün sonra doğum hayrı yapılır. Bu hayırda karma yapılır.” “K.17: Bebek doğan evde karma yapılır. 2-3 fırın ekmek yapılır. Köyden kadınlar toplanır. Bu taze ekmekleri ufak ufak dilerler(dilimlerler). Ayrı bi tavada tereyağı, zeytinyağı kavrulur üstüne su ve tuz konur. Bu yağlı su ekmeklerin üstüne gezdirilir. 2 gün köyden herkes akşam, gündüz bebek görmeye gelirler. Gelenler mutlaka bu karmayı yerler. Giderken de azcık yanlarına poşetin içine koruz evlerine götürürler. Bunun yanında ayran, turşu, peynir de verilir.” “K.20: Önceden bebek doğunca karma yapılırdı. Ekmekle kavrulur, üstüne de soğan kavrulup veriyoladı. Ama yok artık yapılmıyor.” Yıldırım Saçılık, Çevik ve Toptaş (2018), yaptıkları çalışmalarında Pomakların mısır unu kullandıklarını, göçüp geldikleri topraklarda mısır unundan başka un bulunmadığı daha sonra Türkiye’ye göçtüklerinde normal un kullanmaya başladıklarını belirtmişlerdir.

“K.17: Bebek görmeye gidenler börek götürürler. Bu börek kuru ya da taze yufkadan yapılır. İspanaklı, kabaklı, peynirli yapılır. Böreği herkes değil, sadece akrabalar götürür.” “K.16: Gelen böreklen içine ısırgan, gelincik, pırasa, ıspanak, ilibada (labada otu) goyarız. Bu otları incecik doğrarız. İspanak ve pırasalı daha yumuşak olur, güzel olur.” “K.15: Doğum yapınca o gada çok börek gelirdi ki o tepsileri raflara falan goyadık. Her yer börek tepsilenle dola galırdı (heryerin börek tepsisiyle dolması anlamında kullanılmaktadır). Tabi hepsini yiyemedin için akrabalara filan verilirdi. Börek tepsileri süslenip gelirdi.” Katılımcı görüşlerine göre yörede yetişen yenilebilir otların da mevsime uygun olarak tören yemeklerinde kullanıldığını söyleyebiliriz.

Lohusa ziyaretleri sırasında yapılan ve gelen kişilere ikram edilen kısır, çay, Türk kahvesi, revani, pilav, tas kebabı, kavurma, ayran, zeytinyağlı yaprak sarma, tulumba tatlısı, lokum gibi yiyecekler törensel anlam yüklenmeyen yiyeceklerdir. Bunlar ev içerisinde genellikle aile büyükleri tarafından hazırlanırken, bazen de komşuların yapıp getirmesi ile gelenlere ikram edilmektedir.

3.9.2.2.Evlenme Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsanların hayatındaki ikinci önemli ana geçiş dönemi evlenme dönemidir (Yeşil, 2014). Evlilik dönemi, evlilik öncesi, evlilik sırasında ve evlilik sonrasında düzenlenen törenlerden ve uygulamalardan oluşmaktadır (Gazelci, 2020). Aşağıdaki tabloda evlilik döneminde yapılan uygulamalar ve yiyecek içecekler özetlenmiştir.

Tablo 4 Evlilik Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri

Yiyecek içecekler	Gelenekler	Etnik köken	Devam edip/etmediği
Baklava, çerez, kola, tahin helva, yaz helvası, çörek, basma helva.	Kız isteme	Roman, Türkmen, Manav	Devam ediyor.
Lokum, çörek, basma helva, kuru üzüm, gül lokumu.	Düğüne misafir davet edilirken verilen yiyecek içecekler.	Yörük, Manav.	Devam etmiyor.

Basma helva, ekmek, çörek, baklava, saraylı	Düğünlere hediye götürülen yiyecek içecekler.	Yörük, Pomak, Manav.	Kısmen devam ediyor.
Et kavurma, kızarmış tavuk, baklava, çerez, zeytinyağlı sarma, salata, kelem sarması, ciğer kavurma.	Kına gecesi/ et alma geleneği.	Yörük, Manav, Pomak.	Devam ediyor.
Keşkek, tas kebabı, et yemeği, yoğurtlu hamur, yoğurtlu biber, etli/etsiz pirinç pilavı, etli/etsiz bulgur pilavı, hoşaf ya da komposto, etli/etsiz nohut yemeği, etli patates yemeği, tavuklu şehriye çorbası, karnıyarık, kuru/taze fasulye, baklava, ekmek, irmik helvası, turşu, mevsim salata.	Düğünde ikram edilen yiyecek içecekler.	Hepsi.	Devam ediyor.
Alkol, salata, peynir, et kavurma	Gelin alıcı.	Manav, Yörük.	Kısmen devam ediyor.
Buğday, göce aşı, paça çorbası, düğünden kalan yemekler ikram edilmektedir.	Duvak sabahı.	Yörük, Roman.	Devam etmiyor.

Evlilik öncesinde ailelerin tanışması, kız isteme, söz kesme ve nişan törenleri düzenlenmektedir. Katılımcıların ifadelerin göre etnik grubu roman olan “K.25: Kız istemeye giderken yemek olarak tatlılar yapıyoruz. Baklava, yani hemen hemen aynı tatlılar işte. Çerez, kola falan işte. Ama işte bizde bir tepsi götürülüyor. Üç, beş tepsi ya da on tepsi götürülüyor. Yengeler götürüyor bu tatlıları.” Etnik grubu türkmen olan “K.26: Kız isteme olanda tatlı gider başka bişey gitmez. Baklava yaptırılır özel. Helva yaptırılır. Tahin helva ya da yaz helvası olur bunlar. Eskiden de şimdi de öyle.” Etnik grubu manav olan “K.6: İlk kız sözlenince, nişanlanınca çörek (lokum), basma helva gidedi.” Görüldüğü gibi romanlarda kız istemede diğer gruplara göre daha fazla hediyeler götürülmektedir.

Nişan töreninde düğün yemeğine benzer yemeklerin yapıldığı ifade edilmiştir. “K.19: Nişanda ve söz de yapılan farklı bi yemek yok genelde düğünde yapılan yapılıyor.” “K.11: Düğünden önce erkek tarafından kız evine çeyizler gider. Kız evinde uzun uzun

ipler asılır, kızın çeyizleri bu iplere asılır herkes görme (görmeye) gelir çeyizleri. Böle (böyle) o çeyizle havada uçuşur her yerden görünür. Düğün hangi evde belli olur.” İfade edildiği üzere çeyizler iplere asılarak sergilendiği belirtilmiştir.

Katılımcılar düğünlere misafirler davet edilirken aynı köy içindeki misafirlere lokum ismi verilen çörek, basma helva ve lokum verilerek davet ettiklerini ve bu çöreklerin içine para koyduklarını belirtmişlerdir. “K.12, K9: *Akrabaları düğüne çağırırken lokum (çörek) verilir. Bu çörekle oğlan tarafından yapılır kız tarafına götürülür, kız tarafı onları misafirleri ünleken (davet ederken davetiye yerine köyün içindeki akrabalarına dağıtır) dağıtır. Oğlan evinden kız evine düğünden bir hafta öncesi pişcek malzemeleri götürürler, koç süslenir. Bu olaya pusat denir.”* “K.9: *Düğünlerde basma helva götürülür hediye olarak. Bi de düğünlere köydekile çağrılırken dağıtılır. Bu basma helvayı lokumun üstüne koyup köydekilere düğüne gelin diye verilir. Ama herkese de değil akrabalara verilir. Ya da bu lokumun üstüne gül lokumu gonurdu.”* “K.12: *Çöreklerin bazılarının içine para da konulurdu.”* “K.1: *Tee bundan 30 sene evvelsi. Düğünlede gelene bi avuç kuru üzüm bi de lokum verirdik. Yemekle pişene kadar aç kalmasın diye. Bi de düğünde biri hediye getirince geri lokum (çörek) verirdik.* “K.5: *Düğünde biri hediye getirince düğün sahibi de ona lokum verirdi. Ama şimdi öle bişi yok tabi.”* Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda misafirleri davet ederken verilen çörek ile düğüne gelen misafirlerin yemekler pişene kadar aç kalmasın diye verilen çörek aynıdır. Ama günümüzde böyle uygulamaların olmadığı belirtilmiştir.

Düğünden bir gün önce geline kına gecesi yapılmaktadır. Etnik grubu yörük, pomak ve manav olan katılımcılar kına gecesi bittikten sonra damat tarafına et almaya gidildiğini belirtmiştir. “K.9, K.18, K.1: *Kına gecesi oldi (olduğu) gün akrabalar yemeğe çağrılır. Keşkek için hayvan kesilmiş olur bir gün önce kına gecesi günü de hayvanın etle karışık ciğerini yemeğe çağırırız. Et/ ciğer kavurma yemeğin ismi. Bi de kına gecesinde oynamakla bittikten sona gelin ve arkadaşları erkek tarafına et alma gidele. Gideken yolda çalgıcıla çala unla(onlar/ oradakiler) oyna. Erkek evine gidince de gelinin kuzeni, yeğeni mani söyle. Erkek tarafı kızlara gavurma, gızarmış tavuk, çerez, zeytinyağlı sarma, kelem (lahana) sarması, salata, baklava falan verir. Kızla bunları alıp gelin evine gidele, ama saat 3-4 falan olur o saatte aldıkları yemekleri yiyip evlere dağılırla.”*

Katılımcı maniyi şu şekilde dile getirmiştir;

“İşte geldik kapınıza,

Selam verdik hepinize,

En güzel gelini getirdik size,

Ne verirsiniz bize.”

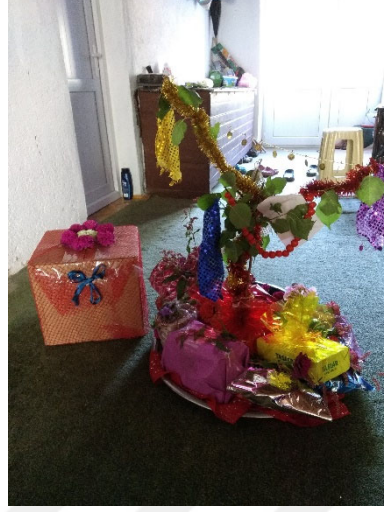
Düğünler, evlilik dönemindeki diğer törenlere göre daha kalabalık organize edilmektedir. Eskiden düğünler üç gün sürerken şimdilerde iki ya da bir gün yapılmaktadır. Katılımcıların ifadelerine göre düğün günü yemeklerin yapılması amacıyla para karşılığında aşçılar görevlendirilmektedir. Bu görevlendirmede aşçı tek başına çalışabildiği gibi ekibiyle gelerek de yemekleri yapabilmektedir. Yemeklerin servisinde genellikle düğün sahibinin akrabaları kepçelerle, kevgirlerle yemekleri misafirlere dağıtmaktadır. Bununla birlikte yemeklerde kullanılan malzemeler yöre pazarından, marketlerden ve kendi yetiştirdikleri ürünlerden yaptıklarını belirtmişlerdir.

“K.13, K.14: Düğünle üç gün sürerdi. Birinci gün cuma günü öğleden sonra başlar. Eskiden buğdayı kendimiz üretiyoduk. Buğdaylar getirilir. Evde keşkeklik buğday, bulgurluk buğday olarak ayrılır. Sonra gençler dibek başında toplanır, sonra biz bu buğdayları tokmaklarla dibekte döverdük. Dibek günü cuma günü akşamüstü olur. Aynı gün hayvanlar kesilir, sarmalar, börekler (yuka böriği), ekmekler o gün yapılır. Bi de düğünden önce rakı alırdık. Hamdibey’de bi amcamızın damıtığı vardı üzümünden rakı yapardı. Zamanında, ona giderdik tenekelerle rakı alırdık ondan. Sofralara derin toprak kaplar vardı onunla konurdu. Ordan maşrapayla alınır servis yapılırdı. Her masanın bir sakisi olurdu. Bizim gençliğimizde öyleydi. Gençlerin efe başı olurdu. Bayraktar vardı. Her şeyde düğünde falan Türk bayrağı çekilirdi o bayrak yere inmezdi. Gençler içki içerken sofralarına börek, sarma, gavurma gonurdu.” K.13 ve K.11 katılımcıları Örencik köyünden olup ifadelerine göre yakın bir köy olan Hamdibey köyünde önceden rakının üretimi yapıldığını öğreniyoruz. Şu an yörede küçük işletme şeklinde alkol üretimi yapan kimse bulunmamakla birlikte rakı servisini masanın başkanı diyebileceğimiz saki ismi verilen bir kişinin derin toprak kapların içinden maşrapayla yaptığını öğreniyoruz.

“K.13: Birinci gün aşam (akşam) düğün kutlaması yapılırdı bi de. Evinde ni vasa (ne varsa) duz(tuz), buğday, yoğurt, şeker, soğan, makarna, işte ni vasa evde düğün evine getirirdi köylüle. Düğün evi sahibi de malzeme getirenlere ikişer tane sara (sarmak) lokum (çörek) veridi.” Katılımcı ifadesinde düğün kutlaması ismi altında köylülerin düğün evine yemek yapmak için malzeme getirdikleri ve düğün sahibi de ekmek hamurundan yapılan ve üstünün yağlanarak pişirilen bir lokum ikram ettiği belirtilmiştir.

“K.13: İkinci gün yani cumartesi günü misafir ağırlama yapılır. Gelen misafirler köyün girişlerinde karşılanır davullarla işte klarnet olur ne bileyim keman olur ama çokçası(çoğunlukla) davul olur iki tane falan olur. Gençler öne dizilirler arkada misafir elinde dürü dediğimiz hediyeleri olur. Bu dürüde çörek (lokum), ekmek, baklava, saraylı sarılır (süslenir) götürülür. Basma helva Yenice tarafında daha çok geçiyo. Bizim burda yapılda hediye falan gitmez evlede yapılır. Dürüde götürülen ekmekler, çöreklerde özel ekmekler yani karanfil suyundan falan yapılır. Üzerine de susam dökülür bi de ekmeğin üstüne “ilvan” yapılır bilir misiniz? Kaşık ya da çatalın sapıyla ya da çay bardağıyla ekmeğin üstüne şekiller çizilirdi. Ekmeğin üstüne de bi çomak dikesin işte üç, beş lira esasın çomağa öle olurdu. Burda en önemlisi bu hediyeler davulla götürülürdü. Şimdi bi de gençler arasında öyle bi taksim olurdu ki mesela köyün iki girişi var gençler iki yola da giderlerdi bi de meydancılar olurdu. Meydancıların kollarında havluları olurdu onlar gelen misafirlere yemek sunarlardı. Keşkek, pilav, et yemeği, nohut, hoşaf, irmik tatlısı, bulgur pilavı gelen hediye baklavalarda servis edilir, bi de bunların yanında yoğurtlu makarna yaparız eskiden makarnasını kendimiz yapardık ama şimdi satın alıyoruz. Tatlı olarak genelde baklava ya da saraylı yapılır.” Katılımcı Örencik köyünden olup etnik grubu yörüktür. Öncelikle düğünlerde hediye olarak götürülen ekmeklere karanfil suyu kattıkları, susamdan ilvan denilen bir süsleme yaptıklarını belirtmiştir. Dürü denilen hediye götürme olayının davullarla olduğu ve ekmeğin üzerine bir dal parçası dikilerek onu süsleyip düğün evine bu şekilde hediyelerin götürüldüğü belirtilmiştir. Ayrıca gelen misafirlere yemek dağıtan gençlerin kollarına mendil bağlandığı belirtilmiştir. *“K.10: Düğünlede tepsilede basma helva yapılır süslenir hediye götürülür.”* Etnik grubu yörük olan bu katılımcının da ifadesi düğünlerde hediye olarak tatlı götürüldüğünün desteğidir. Ayrıca *“K.18: Bizim burda basma helva yapan yok.”* ifadesi etnik kökeni

pomak olan al köyünde basma helva yapılmadığını belirtmiştir. Aşağıdaki resim bir dr örneğidir.



Resim 2 Dr Hazırlığı

Kaynak: Tezi hazırlayan yazar tarafından çekilmiştir.

Katılımcı basma helva ve baklava tarifini şu şekilde dile getirmiştir. Ayrıca Hıdırlar köyünde mısır unundan yapılan basma helva diğer köylerde çoğunlukla buğday unundan yapılmaktadır. “K.3: *Basma helvayı mısırdan unundan yaparız. Basma helva tepsisinin altına ve üstüne ceviz gonur. Ben çok güzel yaparım. Mısır ununu önce sıcak sula ıslatırım. Sona odun ateşinde onu gavururum. Odun ateşinde çok güzel olur ya sobanın üstünde ya da dışarı ateş yakasın le olur. Sona mısır ununu gavurursun. Bu güzelce kızarcak ama. Bi taraftan da şerbetini yapasın. Sona şerbeti güzelce yedirirsin una. Bi yandan cevizleni gırasın. Bilendirdan geçirirsin böle incecik. Unu yoğurduktan sona ben elimlede yoğururum onu. Tepsinin içine önce cevizleri sona üstüne yoğurduğum hamuru sererim böle, üstünü bastırım. Unun üstüne gene cevizleri goyarım. Sona kes ye çok güzel olur tadı. Keşke olsa da size yedirsem. Buranın zaten en meşhuru basma helvası başka köyle böle bilmiyor. Bende annemden, nenemden öğrendim. Ama bu biraz meşakkatli oldinden gençle yapmıyo. Ben bunu kendimde çok sevedim yimesini ondan merak ettimde öğrendim. Basma helva şimdi düğünlerde yapılmıyo. Ama hediye olarak yapılıp tepsile götürülür. İsteyen gtriyo onu da kardeş okununca falan.”*

Etnik kökeni manav olan katılımcılar eskiden baklava hamurunun içine hamurunun daha tır tır olması için kl suyu koyduklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca K.2 ve K.3

ifadelerinde baklava tarifine yer vermiştir. “K.3: *Baklavayı yaparken içine yumurta, un, yağ, yoğurt, azcıkta kabartma tozu koyarım hamurunu gararım. Yoğurt goyasan daha güzel olur çıtır çıtır olur pişince. Sona hamuru nişastalan açarım. Ben cevizli severim. Bazısı fındık, fıstık falan da goyuyo ama ben cevizli severim. Eskiden kül suyu gonurdu ama şimdi sirke goyuyom.*” “K.2: *Baklavanın hamuruna iki yumurta, yoğurt, küllü su, kabartma tozu, sirke goyarız. Sonra kesiyon, fırınlıyon sonra da şerbetliyon.*”

“K.13: *Üçüncü gün yani pazar günü, işkembeden yemek yapılır. Biz o yemeğe işkembe yahnisi deriz. Bağırsakları da doğranıyo hayvanın ama her bağırsak değil tabi. Sarma, pilav, hoşaf, yoğurtlu hamur, nohut da yapılır. Üçüncü gün gelen misafirlere bu yemekle verilir. Bizde üçüncü gün keşkek yapılmıyor. Son gün gelin alıcı olur emme ikindiye gada da misafir gelir. Bizde gelin çıkartmakta çok müşkülath oluyo. Yatsı ezanına gadan falan sokaklada olurduk.*” Katılımcı düğünün son günü keşkek yapılmadığını belirtmiştir.

Gelin alıcıyı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir. “K.3: *Düğünün son günü yani Üçüncü günü gelin alıcı olur. Gelini aldıktan sonra köyün erkekleri bi sofraya sini alırlar bi de yanlarında çalgıcılı. Çalgıcılar çala gençle rakı, bira içele. Sofralanda da mezele olur. Salata, peynir, et kavurma falan olur. Gelini böyle böyle yavaş yavaş evine götürürler.*”

Düğünlerde yapılan yemekler çoğunlukla aynı olup keşkek, tas kebabı, et yemeği, yoğurtlu hamur (yoğurtlu makarna), yoğurtlu biber, etli/etsiz pirinç pilavı, etli/etsiz bulgur pilavı, hoşaf ya da komposto, etli/etsiz nohut yemeği, etli patates yemeği, tavuklu şehriye çorbası, karnıyarık, kuru/taze fasulye, baklava, ekmek, ırmik helvası, turşu, tulumba ve mevsim salata şeklindedir. Bu yemekler haricinde düğünü yapan kişinin ekonomik durumuna göre ya da köylerde çokça yetişen bitkilere göre farklılıklar olabilmektedir.

“K.14: *Düğünün geleneksel yemekleri keşkek, tas kebabı, nohut, yoğurtlu hamur, tavuklu şehriye çorbası, pilav, hoşaf ya da komposto, ırmik helvası şimdi genellikle hazır tatlı aliyola tulumba falan hoşşerim de yapanda var satın alanda var son zamanlarda bu yenicede meşhur oldu. Sonra bulgur pilavı olur. Ana yemek bunlar işte. Keşkek yoğurtlu hamur, pilav bunlar en meşhurlarıdır. Komposta yaş meyveden oluyo, hoşafıta kuru meyveden oluyo. Mevsimine uygun hangisi varsa ondan yapılır.*” “K.21,

K.15: Hoşaf erik, elma, kızılıcık kurusundan yapılır. Eski dilde kak denilir. Kaynatıp şekerleriz.” Kaktan yapılan hoşaf kurutulmuş armut, kırmızı/sarı erik, elma, kızılıcık, gibi meyvelerden elde edildiği belirtilmiştir. Komposto ise yaş meyveden yapıldığı belirtilmiştir.

Turşunun törenlerin başlıca yemeklerinden biri olduğu görülmektedir. Çeşit çeşit yapıldığı söylenebilir. Lahana turşusu, karışık turşu ve patlıcan turşusu bunların başlıcalarıdır. Ayrıca turşuyu yağlayıp tüketildiği belirtilmiştir. “K.21: Bizim köyde yapılan kelem (lahana) turşusunu bu civarda yapcak kimse yoktur. Törenlerde de iftar yemeği olsun, düğünde olsun turşu illaki olur.” “K.10: Bizim köyde turşu karışık yapılır. Patlıcan turşusu; patlıcanlan ganını çize açasın, içine biber ve sarımsak konur ipe bağlanır, gocuda (konserve) yerleştirirsin. Kelem turşusu sadece acı biber atarım havuç atmam, turşuyu bidondan çıkarınca yağlanır. İlle yağlarım ben.” “K.23: turşular olurdu önceden. Goca testiler olurdu. Kavun, karpuz, pancar dan turşular yapılyodu. Bu kavunların ve karpuzların küçükleri oluyor ya hani yeni doğmuş. Hani hışır deniliyo onu diyom. Onlardan yapılyordu. Goca goca testilere yapılyrdı.” Etnik kökeni gürcü olan katılımcı farklı farklı yiyeceklerden turşu yapıldığını belirtmiştir yapılan turşuları saklamak için özel büyük testiler kullanıldığını görmekteyiz.

Yemeklerin uzun saatler sıcak havada yenilebilir kalması için yapılan uygulama ifade edilmiştir. “K.14: Köy yemekleri genelde akşamdan yapıldığı için çok salça koyulmaz. Çok sebze de koyulmaz. Çünkü yemekler saatlerce beklediği için yemek bozulma yapıyor.” “K.22: Düğün sahibinin durumuna göre nohutu bazen kendi yetiştirip pişirir bazen de satın alıp pişirilir. Büyük kazanlarda pişirilir.” Katılımcının ifadesine göre Gündoğdu köyünde nohut yetiştirildiği sonucunu çıkarabiliriz. Bu tarım ürünü tören yemeklerine de yansımıştır.

K.21 katılımcı Sazak köyünden olup bölgede fasulye çok yetiştirilen tarım ürünüdür. Bu durum yöresel yemeklere de yansımıştır. “K.21: Bizim köyde kuru fasulye yapılır. Başka köylerde nohut yapılır ama. Bizim köyde fasulye yetiştirildiği için fasulye daha çok yapılır. Bu fasulyenin de mevsiminde bi tören vasa tazesı de yapılır. Zaten Sazak diyince fasulye aklına gelir insanlan (insanların).”

Düğünden önce köy kadınları toplanıp ekmek, börek, makarna yapıldığı belirtilmiştir. “K.14, K.9: Köy yerlerinde genellikle ekmeklerini, yoğurtlu hamurun makarnasını

kendileri yaparlardı satın alınmazdı.” “K.9, K.10: Bi de evvelden düğünden önce köyde kadınla düğün evinde toplanır beze açaladı. Düğünde de 2-3 kişi oturuvarı hep börek pişiri. Böreğin içine ıspanak, nane, cici bici, pırasa, ısırgan, gelincik falan yapaladı.” Katılımcıların bu ifadesinden eskiden olan dayanışmanın, birlik ve beraberliğin günümüzde kalmadığını, yemeklerde kullanılan malzemelerin çoğunluğunun marketlerden karşılandığını söyleyebiliriz. Ayrıca katılımcıların ifadelerinde de görüldüğü gibi yenilebilir otlar yöresel yemeklerde ve tören yemeklerinde kullanılmaktadır.

“K.9, K.1: Sona ekmekleri de kendimiz yapadık. Fırın fırın ekmek atılırdı. Tabi ekmek yapılıncı halka, yağlı pide de yapılırdı. Ama bunla çok yapılmaz ev insanları ya da akrabala yirdi. Gomşularada (komşu) un veridik unla da pişiriledi. Ekmekleri çavallara goyadık. Düğün sabahı 1-2 kişi oturur başına ekmekleri dileledi (dilimlemek). Bu dilinik ekmekle bi yaygınun içine sarılır sona poşetlere gonulup masalara ya da sinilen yanına gonur.” Katılımcıların bu ifadesinde komşuların unları toplayıp ekmek yaptıkları ifade edilmiştir. Burada imece usulü malzemelerin toplanması söz konusudur. Bununla birlikte yapılan ekmeklerin sinilerin içine, üstü kapalı şekilde örtülüp misafirlere dağıtılması bir servis şeklidir. Ayrıca yapılan taze ekmeklerin çuvallara doldurulduğu daha sonra dilimlenip misafirlere dağıtıldığını bu söylemden çıkarabiliriz.

Görüşmeler sırasında eskiden yapılan ve şimdi yapılmayan, nadiren yapıldığı ve ikram edildiği ifade edilen yemekler arasında pelte, nedeşte kırmacı, sütlü aş, kelle paça çorbacı, çay, döner, alkol, cacık, kavurma, patlıcan/ patates musakka, közde patlıcan salatası, ezmesi, patates kızartması, tavuk kanadı, sucuk ekmek, köfte ekmek, mangal, yoğurt ezmesi, ciğer kaşası ve mısır bulguru'dur.

Evlilik törenlerinde ikram edilen kahvaltılıklar, cacık, mangal, döner, çerez, çay, alkol, közde patlıcan salatası, baklava, sütlaç, nedeşçe kırmacı (nişasta kırmacı), pelte, yağlı pide, halka, gül lokumu, kuru üzüm, yoğurt ezmesi, patates kızartması, et suyu, sucuk ekmek, köfte ekmek, kızarmış tavuk/ tavuk kanadı, zeytinyağlı sarma ve lahana sarması (kelem dolması) gibi yiyecekler törensel anlam yüklenmeyen yiyeceklerdir. Bu yiyecekler toplu şekilde değil evde akrabalara hazırlanan yiyecekler arasındadır.

“K.21: Düğünlerde pelte şöyle yapılır. Düğün üç gün sürüyor ya bu düğünde toplu yemekte pelte yapılmaz. Ama diğer günlerin her öğününde yemek piştiği için bu yemeklerin yanında illa tatlısı olurdu işte o zamanda pelte olsun sütlü aş olsun yapılırdı. Ama bu pelte de kullanılan nişastayı da kendileri yaparlardı öle satın yoktu. Bir de bu nişastadan başka bi tatlı yapılırdı. Nedeşte kırmacı yapılırdı. Bu akide şekeri gibi parça parça olur. Şimdi bu jel şekerle varya onların kıvamında oluyo. Lokum gibi topak topak olur. Yani işte her öğünde bi tatlı yapılırdı.” Katılımcının ifadesine göre çok kalabalık olan mesela öğle saatinde verilen yemekte pelte ve sütlaç verilmediği ama evde olan misafirlere küçük sofralar kurulduğunda pelte ve sütlaç yapıldığını belirtmiştir. Ayrıca önceki dönemlerde nişastayı kendileri yaptıklarını ifade etmiştir.

“K.1: Patlıcan ve patates musakka, cacık yapılır. Tepsi tepsi fırına atarız. Kabak tatlısı da yapılıyor. İnce ince doğranır. Gaynatılır. Üstüne ceviz serpilir.” *“K.4: Tatlı olarak peynir helvası yapılır ya da yaz helvası, tulumba, tahin helva satın alınır.”* *“K.20: Düğünde olmazsa olmazımız ciğer kaşası. Ciğer kaşası illa yaparız içine mısır unu atarız. Gelen herkese ikram edilir.”* *“K.25: Bizde mesela sabah kalkınca kelle paça çorbası yaparız. Yaşlılar çorba yemek isterlerse çorba yerler ayrıca gençler içinde muhteşem kahvaltılar hazırlanır. Mangallar yakarız, dönerciler çağırırız, çaylar, içmek isteyenler içer (alkol) özgür insanlarız biz yaşamayı çok seviyoruz.”* *“K.1: Bu kelle paça çorbasını düğünün ya ilk günü ya da son günü yaparız.”* Kelle paça çorbasını etnik grubu roman ve manav olan katılımcılar düğünlerde yaptıklarını ifade etmişlerdir. *“K.24: Alkol vardır bizim düğünlerde, paraya acımazlar. Alkolün yanında soğuk mezeler olur. Mesela yoğurt ezmesi, patates kızartması, kavurma, tavuk kanadı, közde patlıcan salatası ya da ızgara işte ızgara türü olur.* K.24 ve K.25 roman olup düğünlerde alkol ikram ettiklerini ifade etmişlerdir.

Katılımcının etnik kökeni pomak olup bu yemeğin isminin pomakça da ‘Trana’ olarak ifade ettiklerini belirtmiştir. Ayrıca eskiden yemeklerde çok et kullanmadıklarını belirtmiştir. Eskiye göre günümüzde daha fazla çeşit yemek yapıldığını ise eski dönemlerdeki fakirlikten dolayı olduğu düşünülebilir. *“K.16: Önceden mısır bulguru yapılırdı. Taş değirmenler vardı. Mısırı öğütüp bulgur gibi pişirirdik. En çok bu yemek olurdu. Bi de hoşaf, turşu olurdu. Et yoktu etsiz olurdu yemekle. Kurbanda kesilen hayvanın iç yağlarını eritip dondururduk o yağlarla bu mısır bulgurunu yapardık. Bu yemeğe de ‘trana’ diyoz biz pomakça. Düğünlerde eskiden 3-4 çeşit yemek yapılırken,*

şimdilerde 8-10 çeşit yemek çıkıyor.” “K.3: Düğünlede en az 5 çeşit yemek olur.” K.25 katılımcı roman olup diğer etnik gruplara göre düğünden sonra gelen misafirlere tekrar yemek ikram ettiklerini, aç gönderilirse ayıp karşılanacağı belirtmiştir. “K.25: Gece düğünden geldiğimizde kimse arabalarına binip gitmez bizde. Gelenlerin yine karnını doyururuz gece, burda sucuk ekme olur, köfte ekme olur böyle şeyler yapıyoruz. İnsanlar uzaktan geldi yakından geldi değil, aç yatırmayız insanları biz. Çünkü çok ayıptır bizde.”

Geleneksel Türk mutfağının önemli lezzetlerinden biri keşkektir. Keşkeğin pişirilme şekli ve yemekte kullanılan malzemeler yöreden yöreye değişiklik göstermekle birlikte geleneksel keşkek yemeğinin dikkat çekici özelliği; belli başlı törenlerde herkesin katılımıyla, birlik ve beraberlik içerisinde yapılmakta ve tüketilmektedir (Teyin, 2020: 313). Köklü bir tarihe sahip olan keşkek Anadolu'nun pek çok yerinde görülmektedir. Yapımı meşakkatli ve lezzetli bir yemektir. Törenlerle bağdaşması da keşkeğe sembolik bir anlam yüklemektedir. “K.12: Bizde keşkek dana etinden yapılır. Ama önceden koyun etinden yapılmış.”

“K.13, K.21: Şimdi bizim köyde çok eskiden koyun keşke yapılırdı. Köyün gençleri düğünden önce düğünlük oduna giderlerdi. Gelen bu odunlarla düğünde yemekler yapılırdı. Keşkekleri pişirirken toprak kazılır içine meşe odunu, çıra falan atılır yakılır. Öyle keşkekle pişirilir. Bu toprağı kazıp içinde ateş yaktığımız yere orduluk denir. Bu orduluğun içinde çok güzel köz olur böle adam akıllı köz olur kazanlar üstlerine konur.” Katılımcıların ifadelerine göre Örencik köyünde düğünden önce köyün genç erkekleri düğünlük oduna gidip keşkekler için ve diğer yemeklerin pişirilmesi için odun getirdiklerini belirtmişlerdir. Keşkeği pişirme şekli ise orduluk denilen bir sistemdir. Orduluk; toprağın kazanların altına denk gelecek şekilde kazılıp içinde ateş yakılması ve üzerinde keşkeklerin pişirilmesine denilmektedir. “K.21, K.6, K.20: Ama şimdi kum atılıyo, kenarlana kum dökülüüyor ya da talaş öle altının yanması önleniyo. Şimdi de keşkek kazanları yanyana goyularak pişiriliyo. Keşkeğin üstüne et suyu koyulur.” Katılımcıların ifadelerinden iki farklı pişirme şekli olduğunu görebeyiz. Yukarıda belirttiğimiz gibi eskiden pişirme şekli orduluk iken, günümüzde ise yere kum ya da talaş atılır, üzerine keşkek kazanları yan yana sıralanır ve çevresinde odunlar dizilerek yakılır. Bu şekilde keşkekler uzun saatler kaynatılarak

pişirilir. Ayrıca keşkeğin servisinde üzerine et suyu koyulduğu ifade edilmiştir. Aşağıdaki resimler günümüzde keşkek pişirme şeklidir.



Resim 3 Keşkek Pişirme Görseli

Kaynak: Tezi hazırlayan yazar tarafından çekilmiştir.

“K.21: Sazakta bi kazana 7-8 kilo buğdaya 10 kilo gire. Ama Davutköyde 7-8 kilo buğdaya 20 kilo et gire. Davutköy keşkenin çok lezzetli olmasının sebebi odur. İyi pişip iyi dövülürse o keşkek sakız gibi oluyo o yüzden güzel olur. Ama bazısına göre bu keşkek ağır olur. Şimdi Türkiye'nin her yerinde keşkek yapılyo. Ama bana göre en güzel keşkek Yenice'nin merkez köylerinde yapılyo.”

Düğünden sonraki süreçte, düğünden sonraki ilk sabah geline “*duvak sabahı*” denilen bir tören yapıldığı belirtilmekle birlikte bu törenin eskiden yapıldığı artık gençlerin balayına gittiği için bu törenlerin yapılmadığı belirtilmiştir. “*K.25: Duvak sabahı biz paça deriz paça çorbası yapılır mutlaka. Ama önceden vardı bunlar şimdi ki kültürde yok. Aynı düğünmüş gibi çalgılar çengiler tutarız yine gelinler oynatılırdı. Şimdi yok bunlar.”* “*K.12, K.10, K.9: Duvak sabahı gelini görmeye gelenler olurdu. Gelene düğünden hangi yimekle (yemekler) galdısa (kaldıysa) u (o) yidirilirdi. Bi de gelin oynatılırdı. Gelin oynaken eline buğday gonulur, oynaken buğdayla dökülür evi bereketli olsun diye öyle yapılırdı. Birazda buğday başından aşı saçılırdı. Mahalleli gelini görmeye gelirler gelin oynatılır duvak sabahı göce aşu gelenlere yedirilir.”* Davutköy köyü, Torhasan Köyü ve Bekten köyünden olan katılımcıların etnik kökeni yörük olup, buğdayın bereket getirmesi için gelinin avucuna döküldüğünü

belirtmişlerdir. Yalçın Çelik (2010) yaptığı çalışmada Mengen’de de duvak sabahı kadınların gelini görmeye gittiklerini orada eğlenceler yapıldığı belirtilmiştir.

Ayrıca katılımcılar düğünlerde coşku içinde olduklarını düğün sahiplerinin sevincine ortak olduklarını belirtmişlerdir. Bir araya gelen misafirler kendi aralarında konuşurken hal hatır sorduklarını, bununla birlikte yemeklerini erkekler, kadınlar ayrı taraflarda bazen de karışık şekilde oturup ve tabldotlarda yenildiği belirtmiştir. Eskiden sinilerde aynı tabaklardan yemek yenildiğini belirtmekle birlikte günümüzde hala bazı köylerde siniler üzerinde aynı tabakta yemek yenildiği belirtilmiştir.

Yemeklere kullanılan malzemelerin çoğunluğunu marketlerden satın alındığı belirtilmiştir. Bununla birlikte yemek yapmak için kullanılan malzemeler kazan, tencere, kevgir gibi aletler olduğu belirtilmiştir.

3.9.2.3.Ölüm Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsan hayatındaki önemli ana geçiş dönemlerinden üçüncüsü ölüm dönemidir. Aşağıdaki tabloda ölüm döneminde yapılan uygulamalar ve yiyecek içecekler özetlenmiştir.

Tablo 5. Ölüm Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri

Yiyecek İçecekler	Gelenekler	Etnik Köken	Devam Edip/ Etmediği
Pirinç pilavı, ayran, gödek, soğan, tuz, kıstırma, pide, lahmacun, bulgur pilavı, akıtma.	Vefatın birinci günü.	Yörük, Pomak, Manav, Roman.	Kısmen devam ediyor.
Şeker, birküvi, lokum.	Ölünün yedisi çıkana kadar Kur’an-ı Kerimin okunması.	Pomak, Manav, Muhacir, Yörük.	Devam ediyor.
Cevizli/ fıstıklı irmik helvası, un helvası, mısır unundan yapılan helva.	Vefatın üçüncü ve yedinci günlerinde yapılan yiyecek içecekler.	Muhacir, Gürcü.	Devam ediyor.

Tavuklu şehriye çorbası, sütlü çorba, mercimek çorbası, pirinç pilavı, bulgur pilavı, tas kebabı, et yemeği, tavuk sote, karnıyarık, ayran, gödek (pişi), nohut, kuru fasulye, ırmık helvası, keşkek, gaşık helvası (un helvası), kemal paşa tatlısı, tulumba, peynir hoşmerimi, kabak tatlısı, yoğurtlu ıspanak, yoğurtlu biber, yoğurtlu makarna, bisküvi, patates salatası, hoşaf, turşu	Yedi, kırk ve elli iki hayırları.	Hepsi	Devam ediyor.
---	-----------------------------------	-------	---------------

Ölüm, vefat eden kişinin defin için hazırlanmasını, cenaze defin işlemleri sürecini, sonrasında taziye ziyaretlerine gelen misafirler ve belirli günlerde yapılan uygulamaları içeren ana geçiş dönemlerinden birisidir. Sosyal bir olay olan ölüm sonrasında bireyler arasında yardımlaşmaların yapıldığı Yenice'deki katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Kişinin vefat ettiği gün, defnedildiği gün, üçüncü gün, yedinci gün, kırkıncı gün ve elli ikinci gününde yapılan çeşitli yemeklerin yapıldığı dile getirilmiştir. Anadolu'da ölen kişiyi dini törenler ve yemeklerle anıldığı günler bulunmaktadır. Bunlar; kırkıncı, elli ikinci günleri ve yıldır bununla birlikte daha seyrek olarak üçüncü ve yedinci günleri yer almaktadır (Örnek, 1971). Artun (2001)'in yaptığı çalışmada Adana ilinde de aynı günlerde törenler düzenlendiği belirtilmiştir. Bahsedilen bu günlerde Yenice'de belli biçimlerde uygulamalar ve yemekler yapılmaktadır.

Vefat eden bir kişi olduğunda Yenice'de ve köylerinde bulunan camilerden sela okunup herkese duyurulduğu ifade edilmiştir. “K.25, K.9, K.18, K.5, K.7: Ölen insanın camilerden salasının okunduğu ve isminin de söylendiği belirtilmiştir. Cenazenin defin işleminden sonra cenaze evinde pilav, ayran ya da sadece gödek yapılıp dağıtıldığı ifade edilmiştir.” “K.15: Ölüm olunca önceden çok bişey yapılmazdı. Sadakası verilirdi. Ölünün arkasından soğan, tuz dağıtılırdı.” “K.14: Cenazelerde son zamanlarda burda gördüğüm pide, lahmacun olayı olduğu. Cenaze yerinde dağıtılıyo. Bi yere sipariş ediliyor vefatın olduğu gün hemen cenaze defnedilince dağıtılıyo. Bi de bizim köyde kıstırma dağıtılır. Bizim köyde daha çok cenazelede tatlı dağıtılır. Bi de cenazenin birkaç gün sonra gödek yaparlar. Peynir, gül reçeli ya da pekmez falan dağıtırlardı gödeğin yanında. Şimdi bu gelenek hala devam ediyor bazı yerlerde. Ama bazı yerlerde kalktı artık.” “K.1: Bulgur pilavı iki tava falan yapılır. Bi tavasını garılara (kadınlara) dağılır bi tavasını adamlara dağıtılır.” Katılımcıların ifadesinden

anlaşılacağı üzere pilav, ayran, pide, lahmacun ve diğer yemekler sipariş edilerek lokanta da ya da catering şirketinde yaptırılıp o şekilde dağıtıldığını söyleyebiliriz. Ama gödeği ev sahibinin yapıp dağıttığını belirtmekte fayda vardır. Ayrıca K.1'in ifadesine göre kadınlar ve erkeklerin ayrı oturarak yemek yenildiğini söyleyebiliriz.

Hamdibey köyünden olan katılımcı ve Karabey köyünden olan katılımcılar ölümün ilk gününde dağıtılan yemeği doğru bulmadığını şu ifadelerle dile getirmişlerdir. "K.5: *Şimdi una(ona) ben garşiyım(karşı olmak) yani. Şimdi cenaze ölmüş. Senin kendi acın var ölün var. Sonra biri gelir pirinç alıncak u alıncak bu alıncak diye başlıyola. Eskiden böyle bi adet yokmuş. Gomşula yemek yapıp 7 gün cenaze evine getirirlerdi. Yoktu öle pilav, ayran, helva falan. Onla sonadan çıktı.*" "K.6: *Şimdi ben bu işe çok gızıyom. Yakınımız öliyo hemen millet ganının(midesinin) derdine düşüyo. Bence yemek yapılması doğru değil. Ama yapılan yemek pilav, ayrandır.*"

"K.16: *Önceden akıtma pişirilirdi. Gelene akıtma verirdik. Gödek, helva yapılmıyodu.*" Bu katılımcı bir anısını da paylaşmıştır. "K.16: *Bubam rahmetli ölünce annem bi koca leğen akıtma yaptı. Hiç unutmuyom gelene sıcacık akıtma pişirip veriyoduk. Bir kişi yetiştiremezdi. İki üç kişi pişirirdi.*" Bu ifadeden kişilerin yardımlaşma içinde olduğunu çıkarabiliriz. Eskiden gödek ve helva yapılmadığını da ifade etmiştir.

Katılımcıların ölünün evine destek olmak için yemek götürdüklerini ifade edebiliriz. İfadeler doğrultusunda eskiden komşuların yemek götürdüğünü ama günümüzde bu uygulamanın olmadığını görmekteyiz. "K.3, K.21, K.3: *Ölünün evinde üç gün yemek pişmez. Bizim burda cenaze evine yimek gide. Onları hep gomşular getirir.*" "K.11, K.9, K.13: *Bundan on sene önceside cenaze evine, evinde ne pişiyorsa götürülürdü. Şimdi o da galmadı (kalmadı).*"

Ayrıca Çal köyünde ikamet eden katılımcı ölünün yedisi çıkana kadar her gün ölen kişinin evinde kuran-ı kerim okunduğunu ve çeşitli yiyeceklerin ikram edildiğini belirtmiştir. "K.18, K.21: *Yedi gün okumak yapılır. Her okumaktan sonra lokum, bisküvi, şeker, çorap falan dağıtırız.*" "K.20: *Ölünün arkasından üçüncü gün cevizli, fıstıklı irmik helvası yapılır.*" "K.22: *Biri öldükten sonra üçüncü günü ve yedinci günü helva kavururuz. İrmik helvası, un helvası ya da mısır unundan yapılan helva kavururuz. Kokusu öliye gitsin diye kavrulur.*"

Vefat eden kişinin ölümünün yedinci günü de yapılan yemekler bulunmaktadır. “K.16: Yedisinde sütlü çorba, tavuk çorbası, kabak tatlısı, soğanlı salçalı yemek, bulgur pilavı yapılıp dağıtılır.” Katılımcı soğanlı salçalı yemeğin yapılışını şu şekilde anlatmıştır. “K.16: Soğanı kavurup içine salça atılıyo hafifte sulandırılıyo öle yeniliyodu.” “K.2, K.10, K.1, K.24: Yedisinde gödek yapılır. Gödeğin yanında peynir, zeytin, reçel olur. Reçeli ya kendimiz yaparız veyahut ta bakkaldan alıveririz. Şeker dağıtılır. Yedisinde irmik helvası yapılır. Katılımcıların ifadelerinden yörede çoğunlukla ölünün yedisi çıktığında gödek yapılıp dağıldığı öne çıkmaktadır.

Vefat eden kişinin elli ikisi ya da kırkı çıkınca da maddi durumu uygun olanlar hayır yapılmaktadır. “K.7, K.21, K.16, K.10, K.24: Ölünün kırkı çıkınca ya da elli ikisi çıkınca hayır yapılır. Bu hayırda keşkek olmaz ama tavuklu şehriye çorbası, kuru fasulye, nohut, pilav, hoşaf falan yapılır. Bu hayırla da yapılan yemekle diğer derneklede de aynı olur. “K.3, K.1, K.14 K.22”: Büyük hayırında (elli iki ya da kırk hayırında) ille keşkek pişe. Yanında Sütlü çorba, mercimek çorbası, et yemeği, yoğurtlu makarna, yoğurtlu biber, yoğurtlu ispanak, tavuk sote, karnıyarık, turşu, tulumba, kemal paşa tatlısı, peynir hoşmerimi, irmik helvası yapılır büyük hayırında.” “K.1: Ama bunla öncedendi. Corona çıktından beri hiç bişey olmuyo.” “K.22, K.21, K.9: Şimdi corona çıkınca gödek yapılıp köylüye dağıtıveriyoz hayırla yapılmıyor.” Katılımcıların ifadelerinden anlaşıldığı üzere covid-19 ölüm törenlerini etkilemiştir. Hayırlarda bir araya gelinemediği için ölen kişi için gödek yapıp ya da yaptırıp dağıtılmaktadır. Ayrıca katılımcılardan bazıları kırk ve elli iki hayırlarında keşkek pişirdiklerini, bazıları pişirmediklerini ifade etmişlerdir. Burada maddi durumlarına göre keşkek yapılıp yapılmadığını söyleyebiliriz.

Etnik kökeni gürcü olan ve Gündoğdu köyünden olan katılımcı diğer katılımcıların görüşlerinden farklı olarak “K.22: Ölünün elli ikisi çıkınca hayır yapılmaz sadece kuran okunur” Şeklinde görüş belirtmiştir. Ayrıca K.12 ölüm törenlerinde özel bir yemeğin yapılmadığını, diğer tören yemeklerine benzer yemeklerin yapıldığını ifade etmiştir.

Etnik kökeni roman olan katılımcı bu hüznü günlerde birbirlerine olan desteklerini şu ifade ile dile getirmiştir ve bir anısını anlatmıştır. “K.25: Cenazelere giderken mesela biri çay götürür, biri bi teneke yağ götürü vesaire. Mesela benim kocam iki yıl oldu öleli. Ben evime iki yıldır ne bir yağ aldım ne bir çay-şeker aldım. Mesela bazıları

da para verir. Cenaze için lazım olur diye. Asla öyle 10 lira, 5 lira götürmezler ellerinden gelenin en iyisini götürmeye çalışırlar. Çünkü ellerinde olmadığını bilirler. Sizin en fakiriniz bizim en zenginimiz gibi oluyo. Ama birbirimizi çok destekleriz.” Katılımcıların çoğunluğu cenazeye gittiklerinde üzüntü duyduklarını çoğu zaman yemek yemediklerini belirtmişlerdir.

3.9.2.4. Ramazan Ayı Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsan hayatındaki ara geçiş dönemlerinden biri olan Ramazan Bayramı, diğer adıyla şeker bayramı olarak bilinen dönemdir. Ramazan bayramı, arife günü ve üç günlük bayram gününü kapsayan dört günden oluşmaktadır. Bununla birlikte Yenice ilçesinin köylerinde Ramazan ayında köy nöbeti ismi verilen sırayla iftarların yapıldığını görmekteyiz. Bu bölümde önce Ramazan Bayramında yapılan yiyecek içecekler daha sonra köy nöbetlerinde ve iftarlarda yapılan yemeklere yer verilecektir. Aşağıdaki tabloda Ramazan Bayramı döneminde yapılan uygulamalar ve yiyecek içecekler özetlenmiştir.

Tablo 6 Ramazan Bayramı Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri

Yiyecek İçecekler	Gelenekler	Etnik Köken	Devam Edip/Edmediği
Şeker, çikolata, ekmek, halka, akıtma, gödek, baklava.	Arife günü.	Manav.	Devam ediyor.
Sütlü çorba, börek, kahvaltılıklar.	Namaz olayı (Bir evden başka bir yere yiyecek içeceklerin götürülmesi).	Manav, pomak.	Kısmen devam ediyor.
Cevizli/fıstıklı baklava, saraylı, tel kadayıf, kabak tatlısı, biber dolması, zeytinyağlı sarma, lahana sarması, börek, yaş pasta, gödek, ekmek, halka, akıtma, peynir helvası, hoşmerim, sütlaç, şeker, lokum, çay, kahve.	Bayram günlerinde ikram edilen yiyecek içecekler.	Hepsi.	Devam ediyor.

Arife günü uygulamalarından bir diğeri ise mezarlık ziyaretleriyle vefat eden yakınları için Kur'an-ı Kerim okunduğu ifade edilmiştir. “K.3: Bayramın arife günü mezarlığa gideriz. Ölmüşlemize Kur'an-ı Kerim okuruz. Bizim köyde arife günü ikindi namazından sonra cami çıkışı **çocuklara şeker, çikolata** falan dağıtılır. Ama çocukla

o kada sevinirki bi görmen lazım. Çocukla eline poşet, sepet alır bakkallan önüne sıralanır. İnsanla da onlara şeker çikolata falan verir.”

“K.2, K.6, K.3: Bayramın arife günü ekmek, halka, akıtma, gödek, baklava yapıp komşulara dağıtırdık. Ekşi maya, tuz, un, ılık su hepsini garıştırıp ekmek yaparız. Bazıları içine pakmaya da atıyo ama biz atmayız. Gödeği de iki yumurta, az kabartma tozu, ekşi maya bunlardan az sıvık bi hamur yaparız. Hamuru az olduruyom gabarsın diye. Gızgın yağın içine topak topak alıp böle (eliyle gösterdi) ortasını açıp açıp atarız.” Katılımcılar ekmek yapımında ekşi maya kullandıklarını belirtmiştir.

İslam dinindeki bayramlardan biri olan Ramazan Bayramı sabahında cemaat ile kılınan bayram namazı sonrasında köy meydanlarında bayramlaşmalar da başlamaktadır. *“K.9: Ramazan bayramı sabahı bayram namazından sonra cami önünde bütün erkekler büyükten küçüğe doğru dizilir ve sırayla önce büyüklerin elleri öpülerek sıraya dizilir.”*

“K.10: Gelin gıza da namaza gidilirdi.” Namaz; Yapılan yemekler sini içinde bir evden başka eve götürülmesine denir. Ramazan bayramı sabahı da büyüklerin evlerine götürüldüğünü belirtmiştir. Bu ifadelerden Ramazan Bayramında bir evden başka bir yere sini içinde yemek götürülme olayına “namaz” ismini verdiklerini çıkarabiliriz.

“K.1: Önceden ramazan bayramı sabahı evleden camiye sofrı çıkadı. Allah ni vedise goyulur götürülürdü. Hinci(şimdi) çıkmıyo gali (artık).” “K.15, K.4: Camiye sinilele yemek götürmeye namaz denir. Sütli çorba, börek, peynir, zeytin evde ne varsa konur siniye. Bu adet hala devam ediyor şimdi kahvaltılık konuluyo ama önceden yemek konurdu.” Bayram namazından çıkan erkekler köy meydanında birlikte kahvaltı yaptıklarını belirtilmiştir. Ayrıca diğer öğünlerde de camiye sinilerle yemek çıkmaktadır.

“K.3: Bayram sabahı evlerde de kahvaltı hazırlanır güzel bi kahvaltı yapılır. Kahvaltı olarak değişik bişey yapılmaz peynir, zeytin, salça falan yapılır işte.” “K.14: Bol bol baklava yiyoz.” “K.24, K.19: Baklava, zeytinyağlı sarma, kabak tatlısı falan yapılır.”

“K.20: Böreği kabaklı, peynirli, ıspanaklı, otlı falan yaparız. Kabak böreğini de kuru ya da yaş bezeden yaparım. Kabakları yani turuncu bal gabanı(kabak) rendelerim içine de az şeker atarım fırında pişiririm.” “K.15: Beze(yufka) börenin içine peynir, güve otu(kekik), karabiber, patates (haşlanıp konulur) falan konur.” Katılımcı kekiği

kendileri dağdan topladıklarını belirtmiştir. Ayrıca patatesi kendileri yetiştirdiklerini belirtmiştir. Dolayısıyla tören yemeklerinde kullanılan malzemelerden bazıları yörede yetişen bitkilerdir.

Ramazan Bayramı'nın birinci, ikinci ve üçüncü günleri arasında bir fark olmadığı ve hazırlanan yiyecek içeceklerin üç gün boyunca gelen ziyaretçilere ikram edildiği dile getirilmiştir. "K.1: Saraylı yapılır. Cevizli yapadık. Tel gadayıf (kadayıf) ıslanırdı." Katılımcı saraylı tatlısını. Kuru ya da yaş bezeden yapılan baklavadan farklı şekerli börek şeklinde tanımlamıştır. "K.20: Eskiden saraylı bayramlarda yapılır. İçine şeker atılır. Önceden yapılırdı saraylı ama guru bezeden yapılırdı ama şimdi yok yapılmıyor."

Katılımcı kabak tatlısını şu şekilde anlatmıştır. "K.1, K.20: Ramazan ayı kış aylarına denk gelirse kabak tatlısı yaparız. Bayramlada da yaparız hayırlada da. Şimdi kaba dilim dilim kesiriz. Geniş bi tavaya goruz üsütünü şekerle doldururuz sona u sulanınca gaynatırız. Tabaklara goyduktan sona üstüne ceviz dökeriz." Kabak tatlısının servisinde ceviz kullandığını belirtmiştir. Bu ifadeden mevsimlerin tören yemeklerini etkilediği görmekteyiz.

K.21 yerel bir dondurma markasının sahibidir. Peynir helvası ve hoşmerim arasındaki farkı ticari işletme sahibi olarak şu şekilde anlatmıştır. "K.21: Şimdi peynir helvası ve hoşmerim karıştırılıyor. Bizim köyde ve Çanakkale de peynir helvası yapılır. O kızartılmış olan yine Çanakkale'ye özgü ama peynir helvası da Çanakkale'ye özgüdür. Hoşmerim Balıkesir bölgesine özgüdür. Peynir helvası Trakya ve Çanakkale bölgesine özgüdür."

Hoşmerim tatlısının ve peynir helvasının yapımı; "K.21: Şimdi hoşmerim; peynir alt suyundan yapar. Ticari olarak yapanlarda peynir alt suyundan yaparlar. Ama biraz daha kaliteli yapan sütü peynir mayalayıp hiç suyunu almadan o şekilde de yapar. Bu hoşmerimdir ve peynir alt suyundan yapılan hoşmerimin peyniri, lor peynirdir. Ama sütü peynir mayalayıp, suyunu süzüpte o şekilde yaparsa peynir helvası olur. Yani şöyle söyleyebilirim birinde on kilo süttten on beş kilo hoşmerim olurken birinden de on kilo süttten sekiz kilo peynir helvası çıkıyor. Şu an bizim burda yapılan peynir helvasını yaparken mayalanan peynirin suyu süzülür ve içine un, yumurta, şeker atılır. Şimdilerde biraz daha çoğaltmak için içine irmik atıyolar ama önceden atılmazdı. Ticari olarak düşünülürse bizde atıyoruz. Hoşmerimin içine de un atılır, irmik,

nişastada atılabiliyor.” Ayrıca katılımcı iş yerine gelenlere ve bu iki tatlı arasındaki farkı bilmeyenlere eğer vakti olursa tatlıların arasındaki anlattığını belirtmiştir.

Katılımcılar zeytinyağlı sarmanın tarifini şu şekilde ifade ettiler. “K.6: *Zeytinyağlı sarmanın içine kimyon, nane, maydanoz, pirinç, karabiber, domates salçası koyarım. Asma yaprana sararız.” “K.20: Zeytinyağlı sarmanın içine tavuk suyu da atarım ben çok güzel olur. Başka bol soğan atarım, maydanoz, dereotu, nane, kimyon, karabiber, domates salçası, falan koyarız bi de ben ince bulgurla pirinci gariştirip yaparım çok yakışıyor birbirine. Şimdi bulguru sade kendi yapasan dağılıyo pişince ama garişik yapasan dağılmıyo” “K.1: Kelem sarması ya da asma yaprandan sarma yaparım. Bi de vasa biber dolması yaparım. Yaşdan yaparım kurudan yapmam.” “K.20: Biber dolmasının içini de aynı iç yapıp doldururum. Biber dolmasının bazılarını yazdan derin dondurucuya bazılarını da iplere dizip güneşte guruturuz. Gurutulmuş dolmayı yapakende gaynak suda haşlıyon öle dolduruyon içini. Zaten içleni hep aynı yaparım.” Katılımcıların tercihine göre bazılarının yaş bazılarının kurudan yaptıklarını görmekteyiz.*

Ayrıca katılımcılara baklava da kullanılan malzemeler sorulduğunda şu şekilde cevaplamışlardır. “K.1: *Baklava; kül suyu, az limon, sirke, 2 yumurta, hamurun içine çok az ya limon sıkarım ya da sirke gorum. Kül suyunu 2 yemek kaşığı korum.”* Kül suyunu hamurun daha çıtır olması için koyduklarını ifade etmiştir. “K.6: *Kül suyu, 1 çay bardağının yarısına kadar kül goyarım ıslarım yani üstünü su doldururum. O kül dibine çöke suyuda beyaz beyaz olur zaten sonra onu koyarım içine.”* Şeklinde kül suyunu nasıl hazırladığını anlatmıştır. “K.18, K.20: *Baklava, 2 yumurta, yoğurt, yağ, un, kabartma tozu, sütle hamur yapılır. İçine ceviz koruz. Sonra şerbetlenir.”* Katılımcıların ifadelerine göre tarifler aşağı yukarı benzemekle beraber bazı katılımcılar kül suyu kullandıklarını bazıları kül suyunu kullanmadıklarını belirtmişlerdir.

K.18 katılımcı Ramazan Bayramında misafirler için yaş pasta yaptıklarını belirtmiştir. “K.18: *Yaş pastaya beze pastası da deniliyor. 2 yumurta, 1 su bardağı yoğurt, yarım su bardağı yağ, 1 su bardağı şeker, vanilya, kabartma tozu/ amonyok, un. Bunların hepsi hamur yapılır. 5 bezeye ayrılır hepsi tepsi büyüğünde fırında pişirilir. Sonra bezelerin arasına süt, kakao, un, şeker, nişastadan kakao yapılır. Her bezenin arasına bu dökülür öle yaparız pastayı.”* Derinlemesine inceleme sonucunda amonyağı

nereden aldıkları sorulduğunda köy marketinde satıldığını belirtmiştir. Amonyak yerine kabartma tozu da kullanılabilceğini belirtmiştir

“K.2: Önceden 2. gün akrabalar gelmeye başladılar. Her gelene sofraya konur. Evde ne varsa baklava, sarma, et koyulurdu. Geçen sene de bu sene de bayramla olmuyo artık coronadan kimse gelmiyor bayramlarda.” “K.18: Evlerimizde de yemek hep hazır olur. Aç gelen olursa hemen sofraya kurarız.” Katılımcıların ifadelerinden bayram süresince gelen misafirlere sofraya kurulduğu anlaşılmaktadır. Ek olarak Covid – 19 salgınından dolayı da bayram ziyaretleri yapılmadığı için, eski bayramlara olan özlem artmıştır.

Reşadiye köyünden ve Karadoru köyünden olan katılımcı Ramazan bayramında köylerinde et kestiklerini belirtmiştir. *“K.20, K.2: Ramazan bayramında ilk gün biz et keseriz. Sığır, oğlak keseriz. Ama herkes kesmez bir iki. Herkes yiyodu et. Camide bile kesiliyor keçi, koyun herkes alıyo etini götürüyo evine.”* Bu ifadelerden isteyen kişilerin Ramazan bayramında da hayvan kesildiğini öğrenmekteyiz. Katılımcıların çoğunluğu törenlerin çoğunluğunda beş, altı çeşit yemek yapıp ikram edildiğini belirtmişlerdir.

3.9.2.4.1. Köy Nöbetlerinde İkram Edilen Yiyecek İçecekler

Katılımcıların köy löbeti olarak telaffuz ettikleri bu törenin ismini köy nöbetinden geldiğini tahmin etmekteyiz. Çünkü *“K.1: Köy löbetleri önceden bütün yıl yapılırdı. Köyde gorcuyu vadi ondan camiye üç öğün yemek çıkardı.”* Katılımcının gorcuyu olarak ifade ettiği kişi köy koruyucusu olduğu tahmin edilmektedir. *“K.15: Önceden löbetlerde mutlaka camiye sınıyla sofraya çıkardı.” “K.6: Önceden ramazan ayında sıralan ev ev camiye sofraya çıkardı. Löbet deriz ona ama sadece ramazanın birinden otuz birine kadar olurmuş o.”* şeklinde görüş bildirmişlerdir. Dolayısıyla camiye yemek çıkması nöbetleşe olacağından bu törenin adı köy nöbeti olarak belirlenmiştir.

“K.3: Hala yapadık biz ramazan ayında ama şimdi pandemiden yapılmıyor. Kimde nöbet vasa bütün köylüyü çağırır yemeklede topluca pişirilir. Bi de iftardan sonra topluca camiye terefiye (teravih) gidedik.” “K.5: Herkes kendi bütçesine göre yemek yapardı. Yani şimdi fakirde olsa zengin yapma çalışıyo. Ondan değişik yemekle oluyo.” Katılımcı maddi durumu olan ya da olmayan kişilerin birbirlerinden görerek farklı yemekler yaptığını belirtmiştir. *“K.13, K.11: Bizim köyde daimi löbetimiz vardı. Bütün yıl her gün, camiye mutlaka sofraya gelirdi. Camilerin misafir*

odaları vardı. Löbet kimdeyse misafirin yatağını yorganını o verirdi.” Bu ifadeden köy nöbeti sırası hangi evdeyse köydeki misafirlerin ihtiyaçlarını o karşıladığı anlaşılmaktadır.

Katılımcı köylerde koruyucu kalmamasından dolayı köy nöbetlerinin artık yapılmadığını sadece Ramazan ayında iftar vermek için devam ettiğini belirtmiştir. “K.3: Önceden köyde gorcu (köy koruyucusu) olurdu ondan devamlı sofraya çıkardı. Şu on yıldır falan gorcu olmadı, löbetle yapılmıyor. Sadece Ramazan ayında hala devam ediyordu.”

“K.20, K.3: Çorba olarak **mercimek, şehriyeli tavuk çorbası, tarhana** yaparız. Çok eskiden hep **tarhana çorbası** yapılırdı tabii.” “K.4: Çorbalarda genellikle **sütlü çorba** yapılıyor. Sütlü çorbanın içine evde yapma hamur atılırdı. Çorbalık deniliyor özel ince kesilir. Erişteye benzer.” “K.21: **Kelem aşı** (kapuska) löbetlerde yapılırdı.” K.21 Sazak köyünde lahananın yetiştirildiğini bu yüzden yemeklerde kullanıldığını belirtmiştir. Ayrıca yemeklerde başlangıç olarak çorbanın ikram edildiğini görmeyiz.

Bu ifadeden sahurda camiye giden yemeklerin içinde katlama ve gözlemenin olduğunu çıkarabiliriz. “K.21: **Katlama, gözlemeyle** beraber yapılır. Onun hamuru biraz daha kalın yapılır. Biraz daha doyurucu olur. Ramazan ayında sahurda genelde yapılır. Katlama peynirle yapılır. Köy löbetlerinde sahurda yemek çıktığında katlama yapılırdı.”

Katılımcı **mısır unu hoşmerimi yemeğini** ve **tokmak hamurunu** şu şekilde anlatmıştır. “K.1: Mısır unu katlıca garılır (yoğurmak). Tepside yapılır altına yağ dökülür üstünüde tereyağı ya da gaymak dökülür. Undan sona unu ateşte kızartırsın. Altını üstünü çevirsin. İsirandan gıdılansın. Gıgırmızı olur çok datlı olur. Tuzlu yapılır.” Görüldüğü gibi ismi alışlagelmiş hoşmerim tatlısına benzese de tuzlu yapılan bir yemektir. Ayrıca isiran isimli araç gereç demirden bir spatulaya benzer bir gereç olduğu belirtilmiştir.

Tokmak hamurunun hazırlanışı şu şekilde anlatılmıştır. “K.1: Un ıscak suyla garılır. Çanak içine ya ince pinir(lor peynir= işimik piniri) veyahut normal (dilim peynir) piniri erendelesin. Unun üstüne gaşıklan dökesin hamuru. Unun ortasına gene dökesin pinir. Undan sonra tereyağını kızartırsın gırmızica olur. Gızardımı ateşten indirince

ascık su damlatıvarısın içine. Üstüne öle dökessin. Garıştırlmadan öle yirsin. Tereyağını gırmızıca gızartmazsan datlı olmaz.” “K.21, K.20: **Tokmak hamuru** genelde yörük köylende falan onu soğanla etle falan yapala. Ama bizim köyde sütle, kaymakla yapala. Tokmak hamurunu ya sadece unla ya da mısır unuyla karışık yapala. Sonra bu hamuru kaşıkla dökele (yani; kaşıkla şekil vererek tabaklara servisi yapılır). Ondan sona üzerine sütü kaynatıp dökele onun üzerine de tarhana yakılır o dökülür. Tarhananın içine isteyen olursa kırmızıbiberde atılabilir. (tarhana yakma: tereyağında ya da sıvı yağda tarhananın kızartılmasıdır) başka yerlede buna kaçamak da dirle ama bizde tokmak hamuru denir.” “K.6: **Tokmak hamurunun** malzemeleri un, su, tuz. Bunların hepsini garıştıırız böle katı bi hamır olur o. Üstüne et felen dökmeden yiyoz. Sadece çir dökeriz üstüne çok datlı olur. Çir de çiğ süttün üstünde gaymak toplanır unu toplip tokmak hamurunun üstüne döküp yiyoz. Düğünlerde olmaz evlede yapılır.” Katılımcının ifadesinden çiğ süttün üzerinden toplanan kaymağa “çir” ismini verdiklerini öğreniyoruz. Ayrıca ifadelere göre kaçamak ve tokmak hamuru aynı yemek olduğunu öğreniyoruz.

“K.20: **Kaçamak** malzemeleri mısır unu, su, tuz. Mısır ununu ıscak suyun içine goyuyon. Garıştıra garıştıra oluyo o ama kaçamak ciğer kaşasın göre daha katı oluyo. Sona onu gaşıkla bi tepsinin içine çıkariyosun üstüne salçalı soğanlı su da goyulabilir, pekmezde dökabilirsın, ette dökabilirsın öle yirsın işte.” Katılımcının bahsettiği ciğer kaşası yukarıda evlenme döneminde yer almaktadır. “K.20: Bi de kaçamamız yeşil fasulyedende olur. Yeşil fasulyeyi suda haşlasın üstüne azcık un çokçası mısır unu, tuz atılır kaçamak gibi garıştıra garıştıra pişirişin. Sona onu çana alırsın üstüne lor peynir dökessin çok güzel olur.”

K.18 katılımcı **tarhana** hamurunu ve **türlü** yemeğinin tarifini derinlemesine görüşmede vermiştir. **Türlü yemeği**; “K.18: Türlü: içine biber, patlıcan, patates, kabak, domates, soğan tuz, karabiber filen koyarız. Tepside yaparız üstüne de kapak kapatırız. Benim annem bu yemeğe kendi kendine pişen yemek diyo. Yani kendi suyunda pişer.” **Tarhana** hamurunun tarifini ve çorbanın tarifi; “K.18: Tarhana hamurunu yoğurt, un, ekşi maya, salça, biber haşlaması koyarım ama daha çok salça. Çorbayı pişirirken de soğan kavururum içine salça koyarım sonra üstüne su koyarım. Tarhanayı da ayrı bi kâse de soğuk suya ıslarım. Diğer salçalı su kaynayınca tarhanayı da içine atıp karıştıırım. Çok lezzetli olur.” Ayrıca başka bir katılımcılara

tarhana tarifi sorulduğunda içine koyulan malzemeler çoğunlukla aynı olup küçük farklılıklar olduğu görülmektedir.

Köy nöbetleri önceden yıl boyu yapıldığını daha sonraki zamanlarda sadece Ramazan Ayında yapılmaktadır. “K.9: **Göce aşı** genelde sabahları pişen bi yemek. Ama önceden köyde gorcu olurdu bi de şimdiki arabala falan olmadı için köye gelenle olunca caminin misafir odasında kalırladı. Günün 3 öğünü köy löbeti olan evden camiye sofrta çıkadı. **Göce çorbası olsun sütlü çorba** olsun bi de başka yemekle olurdu sinide öle 3 öğün sofrta çıkadı. Ramazan ayında olan löbetlede sahurda da yemek çıkadı.”

“K.2: **Saçaklı mantıya** biz sadece **mantı** diyoiz. Yağlanıp kızartılıyor. Üstüne **guru (kuru) fasulye, nohut, yoğurt, tavuk suyu, yoğurt** ya da sirkeli samsak yapıp dökeriz. **Sütlü kartala, gözleme, yuka mantısı** şimdi yapılmıyor ama önceden yapılırdı löbetlede şimdi bize zor geldi için yapması yapmıyoiz.” “K.14: Bi de **kesme mantı** vardı. O mantıyı fırında kurutuyosunda ondan sonra başka bişeyle ısıtyosun ya hani et suyuna falan. Mesela av etiyle de ıslanmış olabilir mesela yelve, bildircın, tatalı gibi kuşlardan et suyu yapılmış olabilir ya da nohut yapılış olabilir. Bu mantı için yapılan nohut salçasız yapılırdı.” Yapılan bu mantının farklı isimlerle bilindiğini çıkarabiliriz.

Çal köyünden olan katılımcı covid-19 başlamadan önce hala günümüzde bu geleneği sürdürdüklerini dile getirmiştir. “K.18: Corona çıkmadan önce hala bizim köyde ramazan ayında yapılırdı köy nöbetleri ama şimdi çıkamıyoiz bile dışarı löbet falan kalmadı. Önceden bütün yıl olurdu üç öğün yemek çıkardı camiye. Ramazan ayında sahurda falan yemek çıkardı.” Covid-19 pandemi sürecinin törenleri etkilediği görülmektedir.

Katılımcı K.14’e Annaneniz/Babanneniz/Annenizin zamanında yapılan tören yemekleri ile şimdiki tören yemekleri arasında fark görüyor musunuz sorusu yöneltildiğinde “K.14: Valla ananemin, babaannemin zamanında yapılan yemeklerle bizim bu yemeklere bakınca onların zamanındaki yemekler kalmadı artık. Artık örf adet kalktı. Her şey standarda bağlandı.” buna benzer olarak “K.16: Fark var. Çocukken kıtlık vardı. Şimdi her şey var çeşit çok. Önceden tarlalarda ekim yoktu. Ne kadar ekinin olursa o kadar unun olurdu onu yerdin.” Şeklinde görüş bildirmiştir. Bu ifadeden önceden günümüzdeki kadar tarım yapılmadığı bu yüzden yiyeceklerde bir

yetersizlik olduğunu söyleyebiliriz. Ayrıca katılımcılar törenlerde yemekleri pişirirken, servis ederken çok mutlu olduklarını, heyecanlı olduklarını belirtmişlerdir. Ayrıca tören yemeklerini gelecek kuşaklara aktarmak için gençlere öğrettikleri belirtilmiştir.

3.9.2.5. Kurban Bayramı Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsan hayatındaki ara geçiş dönemlerinden biri olan Kurban Bayramı, bayramdan önce olan arife günü ve dört günden oluşan bayram günleriyle birlikte beş günü kapsamaktadır.

Kurban bayramı sürecinde, Yenice’de kesilen kurbanın etinden **kavurma, et haşlama, köfte, macır köftesi, ciğer kaşası, haşlama** ve **güveç** yapıldığı belirtilmiştir. Ek olarak misafirlere ikram edilenler; **ekmek, halka, un helvası, basma helva, peynir helvası, zeytinyağlı sarma, lokum, yağlı pide, kahvaltılıklar, baklava, kabak tatlısı, biber dolması, kaçamak, mevsim salata, hoşaf, çay, kahve, şeker ve çikolata** gibi yiyecek içeceklerdir. Aşağıdaki tabloda Kurban Bayramı döneminde yapılan uygulamalar ve yiyecek içecekler özetlenmiştir.

Tablo 7 Kurban Bayramı Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri

Yiyecek İçecekler	Gelenekler	Etnik Köken	Devam Edip/Etmediği
Ekmek, halka, baklava, çörek, şeker, çikolata, yağlı pide, lokum (çörek).	Arife günü.	Yörük, Manav.	Devam ediyor.
Zeytinyağlı sarma, baklava, kabak tatlısı, basma helva, peynir helvası.	Bayram ziyaretine gelen misafirlere ikram edilen yiyecek içecekler.	Hepsi.	Devam ediyor.

Kurban Bayramı tören yemekleri incelendiğinde Ramazan Bayramı ile benzer yemeklerin yapıldığı belirlenmiştir. Aynı zamanda mezarlık ziyareti yapıldığı vefat eden yakınlar için Kuran-ı Kerimlerin okunduğu ifade edilmiştir. “K.9: *Kurban Bayramında da arife gününden bayram için hazırlıkla yapılır. Ekmekle halkala pişirilir. Ölmüşle ziyaret edilir. Mezarlıkta Kuran-ı Kerimler okunur.*” Boynanlar

köyünden olan K.1 Arife gününde yapılan bir uygulamayı şu şekilde anlatmıştır. “K.1: Arife günü ikindi namazından çıkınca caminin önünde çocuklara **çikolata, şeker** dağıtılır. Arife günü bayram için **Ekmek, lokum, yağlı pide** yapılır.”

Dini bayramlardan biri olan Kurban Bayramı sabahı cemaat ile kılınan bayram namazı sonrasında bayramlaşmalar başlamaktadır. “K.21: Bayram sabahı namazdan çıkınca caminin yanında sıra olunur. Bu bayramlaşmada kimse atlanmaz küsler barışır. Herkes bayramlaşır. Orda çocuklara kimisi para verir kimisi **şeker, çikolata** falan verir.”

Kurban Bayramı dört günü kapsamaktadır. Bayramın ilk günü diğer üç güne göre farklı olup bu ilk günde kurban kesebilecek durumu olanların kurban kestiği ifade edilmiştir. Diğer üç gün ise bir farklılık olmadığı belirtilmiştir.

Kurban Bayramının birinci günü kurbanlar kesilip yemekler yapıldığı ifade edilmiştir. Ayrıca kurban etinden **sucuk** ve **kıyma** yaptırmak için et ayrıldığı belirtilmiştir. “K.16: Kimi küçükbaş kimi büyükbaş keser. Önceden daha çok keçi kesilirdi. Bizim köy keçi seviyor. Şimdi de büyükbaş kesiyoz. Sığıra giriyoz. Sonra istediğimiz yemeği yaparız.” “K.2, K.3: Gurban etinden **gıyma (kıyma), sucuk** yaptırırız. Gurban bayramında yedi kişi bi sığıra gireriz. Kahvaltıda ille **gavurma (kavurma)** yaparız.” Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda eskiden daha çok küçükbaş hayvan kesilirken günümüzde büyükbaş hayvan kesildiği anlaşılmaktadır.

Kurban Bayramında maddi durumu olmayıp kurban kesemeyen varsa o aileyi de çağırıp hep birlikte yemekler yenildiği belirtilmiştir. “K.15: Gelen misafire mutlaka sofraya konulur. Köyde kurban kesmeyen aile varsa mutlaka kavurma yeme çağrılır, 2-3 sofraya konur birlikte yenir.” Ayrıca arife gününde maddi durumu olanların ölmüş kişiler içinde kurban kestiği belirtilmiştir. “K.24: Kurban bayramında hayvanların en güzelini kesmeye çalışırız. Bi de halin vaktin yerindeyse ölmüş babalara da kesilir. Arife gününden ölmüşlere kesilir yoksullara dağıtırsın. Kurban kesilince hısım akraba ne varsa buyrun hep beraber yiyelim içelim denir hep birlikte yenir.”

Düğün yapıldıktan sonra ilk Kurban Bayramında geline bir kurban kesilmektedir. “K.24: Bizde gelini aldıktan sonra ilk kurban bayramında kurban ona kesilir. Başka kimseye değil.” “K.14, K.10: Kurban işleri bittikten sonra **ciğeriyle etiyle beraber falan kavururuz**. Sabah bu kavurmayla beraber **kahvaltı** yapılır işte **peynir zeytin,**

çay falan. Akşamına etin durumuna göre güveç, haşlama falan yapılabilir. Kıyma mı istersin köfte mi istersin artık canın ne isterse.” Katılımcıların çoğunluğu et haşlamayı kemikli olarak ifade etmişlerdir.

Kurban Bayramı'nın ikinci günü akraba ziyaretleri ve bayramlaşmalar başlamaktadır. Ziyarete gelenlere kurban etinden yapılan yemekler ikram edilmektedir. Bununla birlikte katılımcılar çoğunlukla **zeytinyağlı sarma, baklava** ya da **kabak tatlısı** ikram ettiklerini belirtmişlerdir. “K.9: Bayram ziyaretine gelenlere eğer çok vakitleri yoksa yaptığımız tatlılardan işte bunlar **baklava** olur, **kabak tatlısı** falan ikram ederiz. Bi de yanında **çay, kahve** ne isterlese onu yaparız. Kabak tatlısı mevsimi göre yapılır. Gurban bayramı kış ayına denk gelirse öyle yapılır.”

Kesilen kurbanın her yerinin kullanıldığı ama günümüzde çoğunluğun kullanmadığı belirtilmiştir. “K.25: Kesilen kurbanın içkembesi, kellesi her şeyi kullanılıyor.” “K.19: Kesilen hayvanın eskiden her şeyi yeniliyordu hiç birşeyi zayi edilmiyordu. Ama şimdi yenilmiyo tabi. Hayvanın kellesini bile atıyorlar.”

Katılımcılar Kurban Bayramı ve Ramazan Bayramında misafirlere ikram etmek için yapılan yemeklerin çoğunlukla aynı olduğunu belirtmiştir. “K.7, K.8: İki bayramda da **zeytinyağlı sarma, basma helva, baklava** yaparız.” Ek olarak katılımcılar şu yemekleri saymışlardır. “K.1, K.2, K.4, K.5, K.18, K.21: **Biber dolması, kabak tatlısı, kavurma, haşlama et, kaçamak, mevsim salata, peynir helvası, un helvası.**”

Katılımcı bayramda yaptığı **un helvasını** şu ifadeyle görüş bildirmiştir. “K.16: Un helvası mısır unundan da buğday unundan da yapılır. Yani az mısır unu, mısır unundan az fazla buğday unundan karıştırıp helva yapıyorum. Sade mısır unu güzel olmuyo tırtırlı oluyo insanın ağzında.” Peynir helvası ya da peynir hoşmerimi aynı tatlı olup farklı isimlendirilmektedir. “K.9: **Peynir helvası** her evde yapılmaz. Herkes yapma (yapmayı) bilemez. Eski neneleden öğrenenle yapa evine gelene goyala (ikram etmek, yemeği misafirin önüne koymak) ya da evlene gönderirle. Bi de çoğunlukla inekleri, geyunları olanla yapa.” “K.22: **Peynir hoşmerimi**; süt peynir mayalanır, irmik, yumurta ve vanilya konur, sürekli ocak üzerinde karıştırılır. Rengi sarıya dönünce şeker ilave edilip indirilir.”

“K.22: Gurban etinden **gavurma** yaparız. Gurbanın ciğerinden etinden yaparız. Gavurmanın yanına **salata** yaparız. Şimdi kola alıyoruz ama evvelden **hoşaf** yapadık.

*Ben gurban bayramında **peynir höşmerimi** yaparım çocuklam gelinlem gelirken **baklava** getirir.”*

Pomak etnik kültüründen olan katılımcı kurban bayramında **kaçamak** yaptıklarını ve hazırlanışını görüşme sırasında belirtmiştir. “K.18: *Kaçamağı yapmak için su kaynatılır. İçine mısır unu ve tuz atılır. Karıştırırsa karıştırırsa pişirilir. Tepside de yapan olur. O böle topak topak olur. Etle yeriz.”*

Katılımcı Sazak Köyünden olup etnik kökeni muhacirdir. Derinlemesine görüşmede şu ifadeyi dile getirmiştir. “K.21: *Kurban Bayramında bizim köyde her evde takırtı duyulur. Baltayla kurban etinden kıyma yaparız. O kıymayla da **macır köftesi** yapılır. Bu köftenin içine atılan soğanlar büyük büyük doğranır. Yani yerken görünür ağza gelir ama çok güzel olur yemeğe doyamazsın. Köfteleri de saçta pişiririz. Bu macır köftesi normal günlerde de yapılır ama eskiden illaki takır takır her evden duyulurdu kurban bayramında onun sesi.”*

Reşadiye köyünden olan katılımcı diğer köylerde olmayan, düğünlerde ve kurban bayramında yapılan ciğer kaşasını bu ifadelerle anlatmıştır. “K.20: *Gurban (kurban) kesildi gün herkes yapa kaşasını çok meşhurdur. **Ciğer kaşasını** gurbanın ciğeriyle yaparız. Hem düğünde hem de kurban bayramında yaparız. Gelen herkese ikram edilir.” Katılımcıya ciğer kaşasının nasıl yapıldığı sorulduğunda şu ifadeyi eklemiştir. “K.20: *Önce ciğerleri küçük küçük dorasın. Sona iç yağıyla ciğeri büyük bi tavada gavuruyon. Ama iç yağını çok bol doğrarız. Guzu ciğerile yapasan daha çok güzel olur. Sona üstüne bolca ıscak su goyasın. Sonra 7-8 kilo mısır unu goyuyon üstüne öle öle oluyo bu. Reçel gibi ekmen üstüne sürülür. Hiç bişey yok içinde sadece tuz va.”**

Kurban Bayramında yoğun bir şekilde et yenilmektedir. Midelerinin bu hazımsızlıktan kurtulması için **ekşi kızılık hoşafı** yaptıkları belirtilmiştir. “K.2, K.13: *Kurban bayramında midelerimiz rahatlınsın diye **güveotu(kekik)** ve **gızılığı (kızılık)** ayrı ayrı gaynatıp (kaynatmak), birleştirip içeriz.” Katılımcı bu konudaki bir anısını paylaşmıştır. “K.13: *Ben küçükken kurban bayramında neneme gidedim bi gavurma yapadı bi de ak sulu et yapadı. Gidince sobasının üstünde goca bi gazan olurdu, içine de goca bi susak gaba goya. İçinde gızılık gaynatırdı. İçine hiç şeker atmazdı. Gidince hemen bi bardak ekşi gızılık hoşafı içedik. Önceden bayramdan bayrama et yendi için**

mideler et yiyince yorulur ekşime yapadı. İşte midele ekşime yapmasın diye nenem öle hoşaf içiridi bize. Midelemizi yatıştırırdı öle.”

Katılımcılar kurban bayramından öncede oruç tuttıklarını ifade etmişlerdir. Kurban Bayramı birinci gün kurban etiyle orucunu açarlar. Bu oruç açmak sabah da olabilir öğle vakti de. Kurban etinin pişirilme zamanına bağlı olduğu ifade edilmiştir. “K.10, K.22: Dokuz gün oruç tutulur. Onuncu gün kurban etiyle oruç açılır sabah ya da öğlen yenir.”

Çal köyünden olan katılımcılar diğer katılımcılara göre şu şekilde farklı bir uygulamadan bahsetmiştir. “K.18: Kurbanı kestikten sonra kim eti önce pişirirse **kavurmayı** onun evine gideriz. Sonra bütün mahalleyi gezeriz. Bayramlaşma yapılır.” “K.17: Sabah ilk kalkılır kurbanlar kesilir. Kavurma yapılır. İlk kimin evinde **kavurma** pişirse mahalleden o komşularını çağırır. Bütün gün mahallece ev ev gezilir.”

Kurban Bayramının ikinci günü köylerde “araplar” ismi verilen bir gelenek olduğu belirtilmiştir. Araplarda köy gençleri özel bir şekilde hazırlanıp köy meydanında tiyatro yapmaları ve köyün damatlarını suya atarak eğlence düzenledikleri belirtmiştir. Bu gelenek günümüzde hala devam etmektedir. Katılımcıların çoğunluğu Kurban Bayramında yapılan yiyecek içeceklerle Ramazan Bayramında yapılan yiyecek içeceklerin çoğunlukla aynı olduğunu belirtmiştir. Ayrıca, katılımcılar Covid-19 pandemi salgınından dolayı eski bayramların olmadığını ve eski bayramları özlediklerini dile getirmişlerdir.

3.9.2.6. Sünnet Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Sünnet töreni dini kökenli olup Yenice’de hazırlanarak ya da satın alınarak ikram edilen yiyecek içecekler arasında **keşkek, taskebabı, et yemeği, nohut, patates yemeği, pirinç pilavı, ırmik helvası, hoşmerim, komposto, hoşaf, turşu, gödek, ayran, yoğurtlu makarna, kemal paşa tatlısı, basma helva** yer almaktadır. Sünnet töreni olduğu günün akşamı sünnet düğünü yapılmaktadır ve katılımcıların ifadelerine göre sünnet düğününde ikram edilen yiyecek içecekler evlenme döneminde yapılan düğün ile aşağı yukarı aynıdır.

İslam dininde her erkek çocuğu sünnet ettirilmektedir ve bu sünnet merasimi bir düğün ile kutlanmaktadır. Toplumumuzda bu sünnet merasimleri bir şölen havasında gerçekleşmektedir (Artun, 2019). “K.21: Bizim köyde düğünle **sünnet** önceden

birleşik yapılırdı. Aileden birinin düğünü olunca sünnet olacak oğlanında sünneti yapılıverirdi. Şimdi aynı düğün gibi oluyo akşam çalgı olur aynı düğün yemeği gibi yemek yapılır ama sünnet bir gün oluyo.” Bu ifade düğün olduğu zaman sünnet olacak çocuk varsa onun da sünnetinin yapıldığı belirtilmiştir. Diğer bir katılımcı eskiden sünnet törenlerinin topluca yapıldığını belirtmiştir. *“K.11:Sünnetle önceden toplu olurdu. Yemek olarak **nohuttan** daha çok **patates yemeği** yapılır. Keşekte her zaman yapılmaz. Önceden sadece **gödek** yapılırdı.”*

Sünnet hastanede yapıldığı gibi evlerde de yapılmaktadır. Evlerde yapılan sünnet de bir uygulama dile getirilmiştir. Bu uygulamanın manav, yörük ve romanlarda olduğu belirtilmiştir. *“K.9, K.24: Sünnetlerde sünnet olacak çocuk evin tek çocuğuyusa sünnet olurken onunla birlikte de horoz kesilir. Zaten bu yörüklerde manavlarda da var.”*

Sünnet töreninde de yemeklerin siparişe yapılabildiği bununla birlikte sünnet düğününün olduğu evde de piştiğini söyleyebiliriz. Aşçılar kendi ekipmanlarıyla yemekleri yapabildikleri gibi köyün ya da tören sahibinin tencere, kazanlarını kullanarak yemek yapabilmektedirler. Yemek yenilen masa ve sandalyeler kiralanmaktadır. Sünnet törenin olacağı köyün kooperatifinde masa, sandalye varsa makul bir fiyata kullanılabilir. *“K.18, K.5, K.12: Önceden her şey daha iyiydi. Sabaha karşı 10-15 kişi toplanır **helvayı, keşkeği** pişirirlerdi. Ama artık sipariş veriliyor **tulumba tatlısı, ayran falan hazır geliyor.**”*

Katılımcılar kendi yaptıkları sünnet törenini şu şekilde anlatmıştır. *“K.25: Dana kesmiştim ben. Yemek, **kavurmalar** yapıyosun. Kına gecesinde falan yemekler yapıldı. **Keşkek, tas kebabi** sabahına **kelle paça** yapmıştım, akşamına gelen misafirlerime sadece **çorba, salata, pilav** falan yapmıştık. Yemeklerin yanına **tarator** yapmıştık. Tarator, sirkeli oluyo. Biberi kaynatıyosunda sirkeli falan yapıyorsun ya öle yaparız.”* *“K.14: : Valla sünnet yaptığımızda **keşkek** yapmadık. **Tas kebabi** yaptık. Tatlımız vardı **höşmerim tatlısı, pilav, ayran** vardı o kadar işte.”* Son zamanlarda sünnet düğünü yapan kişilerin çok masraf yapmamak için pilav-ayran yaptırdıkları belirtilmiştir. *“K.9: Artık çoğu insan da **pilav, ayrana** döndü gibi çok masraftan kaçmak için biraz ona yönelme var gibi.”*

Basma helva düğünlerde olduğu gibi sünnet düğününde de sadıçlar tarafından hediye götürülmektedir. *“K.1: **Basma helva** hem düğünde hem de sünnette yapılırdı. Biz*

beyaz undan yaparız ceviz atarız. Unu gavurusun (kavurmak) sona galburdan (tel süzgeç) geçirirsin altına da üstüne de ceviz gonur.”

Aşçılık mesleğini icra eden katılımcıya “Tören yemeklerini gelecek kuşaklara nasıl aktarıyorsunuz?” sorusu yöneltildiğinde “K.14: Bizim sektör çok sıkıntılı. Hakikaten yani. Şimdi bana sorarsan benim bi tane çırağım bile yok. Benim çocuklarım bile istemiyor. Ben usta çıraklık ilişkisinden geldim. Benim babam, dayım aşçıydı onlardan başka ustalarım da vardı ben böyle öğrendim mesleği. Artık sulu yemek kültürü çoğu yerde kalktı. Mesela ben izmire gitim hastaneye. O hastanenin çevresindeki oluşumlar hiç hoşuma gitmedi. Lahmacun, pide, fast food çok dükkân vardı. İç kısımlara girince yok Mardin mutfağı, yok Niğde Kayseri mutfağı gibi dükkânlar açılmış ama onun dışında sulu yemek yapan bi lokanta göremedim ben. Onun haricinde bi çırak yok. Gelecek kuşaklara aktaramıyoruz.” Şeklinde ifade bildirmiştir. Bu ifadeye benzer olarak diğer katılımcılarda gelecek kuşakların çoğunluğunun yemek yapmaya pek merakı olmadığını bazı kişilerin yemekleri öğrendiği bazılarının öğrenmediğini belirtmişlerdir.

3.9.2.7. Hatim Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Dini kökenli törenlerden biri olan Hatim töreninde Yenice’de hazırlanana ve ikram edilen yiyecek-içecekler arasında **tavuk çorbası, keşkek, tavuklu pirinç pilavı, kuru fasulye, nohut, etli patates, ırmik helvası, karışık turşu, ciğer kavurması, tas kebabı, komposto, hoşaf, yoğurtlu makarna, bulgur pilavı, ayran, un helvası, kemal paşa tatlısı** ve **fırında tavuk** bulunmaktadır.

Kışın okula giden çocuklar yaz tatilinde camiye Kuran kursuna gitmektedirler. Burada yaz boyunca dini eğitim alan ve Kuran-ı Kerimi hatim eden çocuklara hatim töreni yapılmaktadır. Çocuklar topluca camide Kuran-ı kerimden ezberledikleri ayetleri okurlar. Aynı zamanda isteyenler hatim törenlerini kendi evlerinde yapabilirler. Hatim törenlerinde Kuran-ı Kerimden ayetler okunmakla birlikte ilahiler ve mevlitler de okunmaktadır. “K.21: Bizim köyde okullar kapanınca köyün çocukları camiye okuma giderler. Sonra okulların açılmasına yakın topluca hatim yapılır. Genelde yemekler caminin bahçesinde yapılır. Topluca yapılır. Çocuklar camide ezberlerini okuduktan sonra köyde geze geze yumurta toplarlar. Hatimlerde köy çocuklarını okutan hocaya

*hatim bittikten sonra anneleri kıyafet, **baklava, basma helva** falan götürürlerdi. Bi de altın ya da para da götürülür.”*

Törende sadece öge yemeği ikram edilir. Eğer hatim töreni için hayvan kesilmiş ise bir gün önce akrabalar davet edilir ve **ciğer kavurması** ikram edilir. “K.9: *Hatimle bi gün olur. Öğleye yimek çıka. Bazen hatim çocukların hepsinin de evinde yemek çıka bazen de hatim çocukların aileleri topluca camide yemek veriledi.*” Katılımcı bazen törenlerde bulgur ve pirinç karışık pilav yapıldığını belirtmiştir. “K.1: *Hatimlede ekseri keşkek, **pirinç bulgur garışık pilav, hoşaf, nohut** olu.”*

Hatim yapan çocuklar tören bittikten sonra toplanırlar ve bir yumurta sepeti alıp köyden yumurta toplamaya çıkmaktadırlar. Köy içinde gezerken her evin önünde ilahi söyleyerek ev sahibinin hatim çocuklarına yumurta, para vermelerini isterler. Toplanan yumurtalar köy bakkalına ya da köylülerden almak isteyenlere para karşılığı satılmaktadır. Toplanan paralarla hatim çocukları bir evde toplanıp yemek yerler. “K.9: *Camide okumakları okuduktan sona çocukla köyden yumurta toplama çıkala. Köyde ilahi söylye söylye gezerler her eve girip Yumurta istele, kimisi para verir kimisi yumurta verir.*” Diğer katılımcı hatim törenini şu şekilde anlatmıştır. “K.15: *Toplu yemekler yapılır. Camide on tane hatimci çocuk varsa bunların yemekleri topluca yapılır. Hatimci çocuklar çıkar ilahi söylye söylye köylüden yumurta, para, sofr a bezi falan toplarlardı.*”

Katılımcı topluca yapılan hatim törenlerinde ayrı evlerde yemek yapılırsa ziyaretçilerin her evde yemek yiyemedikleri için tören sahibinin yemekleri az yaptıklarını belirtmiştir. “K.18: *Camide çocuklar on iki kişi hatim yaptığı için her evde farklı yemekler pişiyor. Herkes her evde yemek yiyemeyeceği için yemekleri az yaparız.*” Ayrıca katılımcılar diğer törenlerde olduğu gibi yemekleri catering şirketlerine ya da özel tuttıkları aşçılara yaptırdıklarını belirtmiştir. “K.23: *Şimdi yemekler evde de pişmiyor. Sanayide başka yerlerde yemek fabrikaları var ya oraya yaptırıyolar. Nohut, kuru fasulye falan yapılyo. Hatimlerde toplu yemek yapılyrdı. Camide yapılyrdı hatimler topluca. Kızlara falan daha camideyken omuzlarına basma falan atılırdı.*”

Hatim töreni bir gün sürmektedir. “K.5: *Hatimle bir günde olup bitiyö.*” Hatim töreninde de sünnel töreninde olduğu gibi düğünlerde yapılan yemeklerle çoğunlukla aynı yemekler yapıldığı belirtilmiştir.

3.9.2.8. Asker Uğurlama ve Karşılama Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Milli kökenli törenlerden biri asker uğurlama ve karşılamadır. Yenice’de hazırlanan ve ikram edilen yiyecek içecekler arasında **keşkek, tas kebabı, mercimek çorbası, tavuklu şehriye çorbası, pirinç pilavı, nohut, kuru fasulye, komposto, irmik helvası, yoğurtlu makarna, bulgur pilavı, turşu ve hōřmerim** bulunmaktadır. Diğer törenlerde hazırlanan ve ikram edilen yiyecek içecekler ile karşılaştırıldığında, bu törende de hazırlanan yiyecekler evlenme ve sünnel dönemde yapılan yemeklerle aynı menüden oluşmaktadır.

Türkiye’de milli duygular barındıran bir olgudur. Askerlik genç erkeklerin olgunluk çağına geçmesi ve evlenebilmeleri için ön koşul sayılmaktadır. Bu nedenle askerlik yapmaya giderken de askerlik dönüşü de coşkulu şekilde kutlamalar yapılmaktadır (Gazelci, 2021).

Katılımcıların çoğunluğu misafirlere pilav ve ayran ikram edildiğini belirtmiştir. Bunlara ek olarak nohut yapılabildiği de belirtilmiştir. “K.20: *şimdi asker mevlitlerde eskisi gibi yemek yapmıyola sade nohut pilav yapılyola. Ya da pilav ayran yapıyola*”

Roman olan katılımcı asker uğurlamalarını şu şekilde anlatmıştır. “K.25: *Keşkek yapılmıyör. Oynuyorlar zıplıyorlar öyle uğurluyoruz. Tas kebabı, pilav, tatlı olarak da kişinin tercihine bağlı hōřmerim, helva yapılyör belli olmıyör o. Asker düğününe gidenler baklava götürürler baklava da dağıtırlar. Mesela o düğünlerde mercimek çorbası yaparız biz.*”

3.9.2.9. Nevruz ve Hıdırellez Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Çanakkale ili Yenice ilçesi, büyük çoğunluğu yerleşik hayata geçmiş farklı etnik grup ailelerden oluşmaktadır. Yerleşik hayata geçilmesiyle devam eden hayvancılık ve tarım önemli geçim kaynağıdır.

Yenice ilçesinde yapılan görüşmelerde Nevruzun kutlanmadığı, Hıdırellez’in kutlandığı belirtilmiştir. Bu dönemde yapılan yiyecek ve içecekler **ızgara, mangal, gözleme, gödek, kartala, peynir helvası, pilav, çerez, kapama, oğlak çevirme,**

hıdırellez yumurtası, akıtma, kartala, yoğurt, peynir ve ekmek'tir. Aşağıdaki tabloda Nevruz ve Hıdırellez döneminde yapılan uygulamalar ve yiyecek içecekler özetlenmiştir.

Tablo 8 Nevruz ve Hıdırellez Döneminde Yapılan Tören Yiyecek İçecekleri

Yiyecek İçecekler	Gelenekler	Etnik Köken	Devam Edip/Etmediği
Akıtma	Yağmur duası.	Pomak.	Devam etmiyor.
Kartala	Hastalıklara şifa olması.	Yörük.	Devam etmiyor.

Katılımcılar Hıdırellez kutlamalarını şu ifadelerle belirtmiştir. “K.6: *Hıdırellez’i 6 Mayıs’ta kutlarız. Önceden köydeki genç oğlanla ardıç toplaladı ateş yakılır akşam ateşten atlama gidedik. Yemek türü olarak şimdi ızgara, mangal falan yapılıyor. Başka köylerde olduğu gibi bizim köyde kartala yapılmıyor.*” Ayrıca günümüzde devam etmeyen bir uygulamadan bahsedilmiştir. “K.6: *Önceden köyün oğlanları oğlak keserlermiş fırında pişeken oğlanla da fırının başında oynamış. Ama artık yapılmıyo bunla.*” “K.9: *Önceden Hıdırellez’de peynir helvası yapılırdı.*” Katılımcılar Hıdırellez’de oğlak çevirme ve oğlak kapama yaptıklarını ve hazırlama şeklini ifade etmişlerdir. “K.11, K.13: *Erkekler arasında oğlak çevirme yapardık. Közün üzerinde, malum sıırığa takıp çeviriyoruz. Oğlak kızarıırken sadece üzerine ara ara zeytinyağı sürülürdü. Tuzu yerken atılır. Gene kapama yapılırdı. Oğlak eti iri baş doğranır, altına soğan (aykırı doğrama deriz biz yuvarlak yuvarlak), patates, büber, damates goyulur, üstünede oğlak eti gonur. Baharat olarak kekik, tuz, karabiber falan goyulur ama çok az bi de içine çok az su ve yağ goyulur. Daha önce yakılan ateşin közünü açarız içine tepsini doyarız, üstüne de bi tepsi goyulur ama üste goyulan tepsi alttaki tepside büyük olacak güze kapatcak ağzını. Sonra üstüne közü yığıyoruz. Bu kapama bakır tepside yapılır. Külün içine bu tepsi gömülür tepsinin üstüne de ince bi kum dökülür ki ateş hemen oğlan üstünü yakmasın diye. Sonra 3 saat falan pişer. Ateş doğrudan tepsiye temas ederse yakar.*” K.5 de bu ifadeye uygun olarak köyde oğlak çevirme yaptıklarını belirtmiştir.

Erkekler bu şekilde kutlama yaparken kadınlar da kendi aralarında başka bir yemek yaptıklarını belirtmişlerdir. “K.13: Gızla da toplanır. Kendi aralanda yumurta pişirile. **Hıdırellez yumurtası** diriz (deriz) ona. Bi tepsinin içine yağ gonur, yumurtala girilir hiç gariştirilmaz yani o yumurtala patlatılmaz. Üstüne karabiber, sarımsak falan atılır. O yumurtanın altı böle yanık gibi olur on dakika falan pişe, çok datlı olur. Biz oğlanlara Hıdırellez yumurtası verirdik oğlanla da bize ya kapama veriledi ya da oğlak çevirmesi veriledi.” Kadınlar erkekler arasında yapılan yemeklerden alışveriş yapıldığı belirtilmiştir.

Katılımcı Hıdırellezde yapılan uygulamayı belirtmiştir. “K.25: Ben Mayısın 5’inde çaya giderim. Orda namaz kılarım, dua ederim, dilek dilerim, sabahleyin çiğın üstünde sabah namazı kılarım tekrar dilek dilerim. Evler çizerim, eve giderken karınca toprağı toplarım. Yedi yuvadan toplarım. Karınca çok çalışkan olduğı için onun toprağını evimize, çantamızın içine, iş yerimize falan koyarız bereket olsun diye.”

Hıdırlar köyünden olan katılımcı Hıdırellez kutlamasını şu şekilde anlatmıştır. “K.3: Hıdırellez saba (sabahı) erkenden galkarız(kalkmak). Küçük bi çömlek olur gızla (kızlar) toplanırız u (o) çömlen içine herkes küçük bişeyini atar kimisi yüzüğünü kimisi tokasını ata sonra onu akşamdan gül dalının altına topra gömedik. Sabahleyinde en erken gün doğmadan galkılır o çömlek alınır. Bi de çiğ toplanırdı. Bi dua edilirdi. Kimi taş goyadi üç katlı, beş katlı diye dilek tutadı. Sona akşama ardıç topladık. Meydanda yakadık, ışıklandırdık, müzik açadık öle ateşten hoplanırdı. Bi de oturuduk topluca çömlin içinden biri bi tane eşya alırdı rasgele kimin goydiki çıktısa ona mani söylenirdi. Şimdi yok. Bi de falım sakızı alırdık herkes falında çıkanı okurdu çok güzel olurdu. Kendi aramızda para toplip **pilav** yapadık, **çerez** alırdık. Şimdiki gençlede nerde bi telefon ellende.” Katılımcı günümüzde gençlerin bu uygulamaları yapmadıklarından yakınmıştır. Ek olarak şu ifadeleri belirtmiştir. “K.3: Hıdırellez sabahı erkenden galkıp otları üstünden çiğ topladık. Sona da o çiğle **yoğurt, ekmek, peynir** mayaladık. Eskiden malle aralanda **yufka** açılır gelen geçene dağıtılırdı ama şimdi yapılmıyor. **Çerez** alırız bakkaldan öle herkes toplanır yiriz.” Eskiden kutlanan Hıdırellez günlerinin sabahında çimlerim üzerinden çiğ toplayıp bunlarla yoğurt, peynir mayaladıklarını belirtmiş olup, günümüzde bu uygulamayı yapmadıkları belirtilmiştir. Günümüzde mayaların daha kolay ulaşılabiliyor olması bu uygulamanın kaybolmasına neden olabileceğini söyleyebiliriz. Buna benzer uygulamanın Örencik

köyünde de yapıldığı belirtilmiştir. “K.13: Çok eskiden Hıdırellez sabahı çok erken kalkıp yapraklardan çiğ toplanır “damızlık” yaparlardı.” Bu ifadeden yapraklardan çiğ toplama işlemine “damızlık” ismi verildiğini öğreniyoruz. Koruköy köyünden olan katılımcı aynı uygulamadan bahsetmiştir. “K.2: Çok eskiden soğanın cücünden damızlık çıkarılmış. Onla yoğurt mayalalamış. Ama bu damızlık çıkarma çok eski bizim nenelemiz zamanında oluyodu. Çok nadir vadır onu bilen.”

Hıdırellez de yapıp ikram edilen **gödekle** birlikte ikram edilen yiyecekler şu şekilde belirtilmiştir. Bu ifadeden hayvancılıkla uğraşan yöre halkının peynirleri kendilerinin yaptığını çıkarabiliriz. “K.4:**Göden** yanına **reçel** konulur. Üzüm pekmezi yapılır. Zeytin, peynir, bal konulur yapılır. Peynir inek ve koyun sütünden yapılıyor.”

Katılımcıların bazıları önceden ateş yakılıp üstünden atlandığını ama günümüzde bu uygulamanın devam etmediğini bazı köylerde ise devam ettirildiği belirtmiştir. Aynı zamanda bazı köylerde hala ateşten atlama uygulaması devam etmektedir. “K.2, K.18, K.1: Paskelli yapaladı. Ardıçları toplaladı. Gençle sona ateş yakıp üstünden atlaladı.” Gündoğdu köyünden olan katılımcı ateşten atlamanın bir inanışa göre yapıldığını belirtmiştir. “K.22: Baharı karşıladıkları için hastalıklar olmasın diye ateşten atlama olur.” K.2 ve K.1 in ifadelerine göre ateşten atlama uygulamasına “paskelli” ismi verildiğini öğreniyoruz. Paskelli isminden paskalya’ya çağrışım yapmaktadır. Ülkemizde Hıdırellez 5-6 Mayıs’ta kutlanırken, paskalya ise 17 Nisan’da kutlanmaktadır. Tarihlerinde birbirine yakın olması iki ismin benzerliğini ortaya koymaktadır.

Koruköy köyünden olan katılımcı Hıdırellez kutlamalarını şu ifadelerle anlatmıştır. “K.2: Çıkadık ev ev gezedik yumurta toplama. Çocuklar eskiden beri hıdırellezde yumurta topla. Hala yumurta topluyo köyün çocukları. Köylü çocuklara **taze sarımsak, zeytin, peynir, ekmek, yumurta, para** verir. Ama şimdiki çocuklar para istiyola. Yumurta verince para istiyoz biz diyola. Bi de kapılarına gidince mani söylerler. Bu mani;

Çam dibinde tilki

Anasının ilki

Veren sağ olsun

Virmiyenin gaynası ölsün.” Şeklinde belirtmiştir.

Karadoru köyünden olan ve etnik grubu pomak olan katılımcı Hıdırellez’de yağmur az yağmış ise yağmur duası yapıldığını belirtmiştir. “K.16: *Yağmur yağmazsa yaza karşı çoluk çocuk toplanır yağmur duası yapılırdı. Bayram gibi olur çok kalabalık olurdu. Çocuklar bütün köyü gezip malzeme toplarlardı. Un, yağ verilirdi. Köyün koca karıları yani yaşlıları her çeşmenin başına gider her çeşmenin başında **akıtma** yapardık.*”

Buna benzer olarak Bekten köyünde de hastalıklara şifa olması inancıyla “kartala” ismi verilen bir uygulamadan bahsedilmiştir. “K.10: **Kartala** 3 yol çatında köylü toplanır. Galın (kalın) beze yapılırdı sacın üstünde pişirip pişirip dağıtıldı. Yukala (yufka) açılır yağlanır yoldan geçene verilirdi. Sütlen ayçiçek yağını bi de tuzu karıştırıp yukalara sürülüp verilirdi. Cuma günleri yapılırdı. Bahar ayında yapılır hıdırellezde hastalıklara şifa olsun diye yapılır dağıtılır.” Torhasan köyünden olan katılımcı **kartalayı** şu şekilde ifade etmiştir “K.9: *Hıdırellezde köyde **kartala** yapılır. Mahalle arasında kadınla toplanıp yuka yapala gelene geçene yağlip verile bazende çanan içine süt goyup yufkaları içinde islip(ıslamak) öle(öyle) yirle. Kartala zamanı köyün çocukları hocaya okuma(Kur’an-ı Kerim kursu) gideledi. Kartala günü okumak çocukları mezarlığa gidele(gitmek) önden kızla arkadan erkekler duala okuyup ilahi söyleledi mezarlığın çevresini üç kere dolaşip kartalanın olca mahalleye yemeğe gelirdi. Okumak çocukları gelmeden kimse o yufkadan yemek yemezdi. Bu kartala köydeki üç mahallede yapılır. Üç hafta boyunca her hafta bi mahallede olurdu. Her hafta da okumak çocukları mezarlığa giderlerdi.*”

K.15 çok eskiden yapılan bir uygulamayı ifadesinde belirtmiştir. “K.15: *Çok önceleden köyün çobanlara börek verilirdi. Bu börekle peynirli, ıspanaklı, şekerli, sade olurdu.*” Bazı katılımcılar Hıdırellez’i kutlamadıklarını günlük yemekler yapıldığını belirtmiştir.

Katılımcılara “Tören yemekleriyle ilgili anı, öykü, gelenek, inanç ve uygulamalar var mı varsa nedir?” sorusu yöneltildiğinde “K.22: *Yağmur duasında “sütlü bezdirme” yaparız. Ama doğduğum köyde Kovancı da yapılyo bu hayır. Sütlü bezdirmenin malzemeleri köyden toplanır. Mahalle aralarında yapılır. Allah’tan yağmur istenir.*” Katılımcı Sütlü Bezdirme tarifini şu şekilde anlatmıştır. “K.22: *Malzemeleri; su, tuz,*

un karılır. Bu hamur açılır. Sacta pişirilir. Sonra sütün içine tuz ve yağ atılır. Bezeleri ıslayıp sıcak sıcak yenir. Bezeler hamur olmadan yenilmesi önemlidir.”

3.9.2.10. Muharrem Ayı Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Müslümanların kutsal saydıkları önemli günlerden biri de aşure günüdür. Hicri takvimin birinci ayı olan Muharrem ayında aşure yapılmaktadır (Bozkuş, 2008). Yenice ilçesinde yaşayan katılımcıların hepsi Muharrem ayında aşure yaptıklarını ve komşularına dağıttıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların çoğunluğu aşurelerini tatlı ve içine tarifine uygun evde hangi malzemeler varsa onlardan yaptıklarını sadece bürülce koyulmadığını belirtmişlerdir. “K.21: *Valla içine her şey konuluyor. Şekerli yapılıyor. Bürülce çok koyulmaz başka yerlerde ama ben bizim köyde bürülce bile koyulduğu gördüm.” “K.7, K.8, K.19, K.26: Nohut, buğday, fasulye, üzüm, kayısı, incir, şeker, bakla ne varsa hepsini pişiriyon şekerini katıyon öyle yapıyoruz.”*

Diğer katılımcılardan farklı olarak etnik kökeni Pomak olan katılımcılar aşureyi hem tuzlu hem de tatlı olarak yapılmaktadır. Tuzlu aşurenin içine kurban etinden ayrılmış olan kavurma koyduklarını belirtmişlerdir. Ayrıca yavaş yavaş tatlı aşurenin daha fazla yapılmaya başlandığını belirtilmiştir. “K.17: *İki tür aşure yaparız. **Tatlı aşurenin** içine şeker, nohut, fasulye, keşkeklik buğday, bakla falan evde ne varsa atarız. Bu tatlı aşureyi son zamanlarda yapmaya başladık eskiden yoktu bu. Üstüne nar, ceviz koyulur. Yaptıktan sonra komşulara dağıtırız. **Tuzlu aşurenin** içine tatlı aşureyle aynı şeyler atılır içine sadece şeker yerine tuz atarız. Bi de aşure için kurban eti ayırırız. Tuzlu aşurenin içine bolca kurban etinden yapılmış kavurma atarız. Üstüne nar, ceviz koyulmuyor. Yaptıktan sonra komşulara dağıtırız.” “K.18: *Şimdilerde gençler aşurenin tatlısını yapmaya başladı ama eskiden falan hep tuzlusunu yapırdı.”**

3.9.2.11. Köy Hayırları Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Köy hayırlarında yapılan yemekler şu şekildedir; **keşkek, pirinç pilavı, kuru fasulye, hoşaf, ayran, irmik helvası, bulgur pilavı, yoğurtlu makarna, tas kebabı, turşu, et yemeği, mısır unundan helva, tas kebabı, tavuklu şehriye çorbası, mercimek çorbası, hoşmerim, yoğurt, aşure, sütlü çorbadır.**

Köy hayırları baharın gelmesiyle birlikte köylerde yapılmaya başlanmaktadır. Bazı köyler topluca camide yaparken bazı köylerde bu şekilde yapılmamakta sadece Ramazan Ayında iftar şeklinde bütün köy davet edilerek yapılmaktadır.

Köy hayırlarında para toplanmakla birlikte imece usulü köydeki evleri tek tek gezerek kim ne kadar, ne vermek istiyorsa toplanarak hayır yapılmaktadır. “K.21: *Mesela bizde şimdi köylü hayırları şöyle oluyo. Muhtar falan bi maliyet çıkarıyorlar. Sonra açıklanıyo işte her haneye bu fiyat düşüyor diye öyle para toplanıyor. Ama hayır yapmak isteyen yine yapıyo un olsun fasulye olsun vermek isteyen verir.*” Bekten köyünden olan katılımcı köy hayırlarındaki uygulamadan bahsetmiştir. “K.10: *Evvelden davul çala çala köylüden tabak, çanak, un tolanırdı.*

Davutköy köyünde köy hayırlarında yapılan yemeklere koyulacak tuza bir gün önceden bereket duaları okunduğu derinlemesine görüşmede öğrenilmiştir. “K.12: *Köy hayırlarında yapılan keşkekler için bir gün önceden köy kadınlarına kullanılacak olan tuzlar dağıtılır ve köy kadınları tuzlara bereket duaları okur o tuzlar yemeklerde kullanılır.*”

Etnik grubu pomak olan ve Çal köyünden olan katılımcılar köy hayırlarında yapılan benzer bir uygulamadan bahsetmiştir. “K.17: *Traktörle köye çıkılır kimin neye durumu varsa onu verir. Kimisi çorap, kimisi pomak eşyası, kimi yumurta, ekmek, un, bulgur ne gönlünden koparsa onu verir köylü halkı. Sonra bu malzemeler camiye götürülür. Muhtar camide bu toplanan malzemeleri açık arttırmayla yine köylüye satar. Gelen para köy hayırlarında kullanılır. Ayriyetten her haneden belli bi miktar para da toplanır. Geçen sene 100- 150 lira para toplanmıştı. Köy hayırı topluca yapılıyo.*” Katılımcılar gelen misafirler için ekmekleri ve yoğurtları kendileri yaptıklarını belirtmiştir. “K.15, K.10: *Önceden satın ekmek olmadıktan her ev ekmek yapıp hayır yerine götürürdü. Herkes evinde yoğurt çalar. Hayır yerine bu yoğurtlar götürülür orda ayran yapılır. Ayranı da sabalan yayıkla döverdük hayır yerine götürürdük. Pilav bazen yapılırdı bazen yapılmazdı ama şimdi pirinçten yapılıyo. Herkes evinden yemekle getirirdi. Durumuna göre her evden yemek yapılır hayır yerine götürülürdü kimisi 1 sofraya yapar kimisi 3-4 sofraya yapardı. Bu yemekler etlerden ayrı olurdu. Her ev köy meydanında gelenleri öyle doyururdu.*” “K.18: *Burada yoğurt çalar ifadesi yoğurt mayalamak anlamında kullanılıştır.*

Arovacık köyünden olan katılımcılar köy hayrını su hayrı için yaptıklarını belirtmişlerdir. Çünkü köyelerine giden su boruları sıklıkla patladığını bu yüzden köyde hep su sıkıntısı olduğu için yapılmaktadır. “K.8, K.7: Köyde para toplala. Camide hayır yapala su hayrı yapala. Bizim köyde sula yok. Pazarköyden geliyor sula. Borula da patli patliveriyo. Ondan su hayrı yapala.”

Reşadiye köyünden olan katılımcı köy hayırlarını topluca yapmadıklarını belirtmiştir. “K.20: Aynı düğün yemeklerini yapıyoruz. Şimdi bizim köyde kimse kimseden bir kilo malzeme almaz yani ortak malzeme alıp hayır yapılmaz. Herkes kendi hareminde yapar hayrı. Yani köydeki her evin hayrı farklı gün oluyor. Şimdi bizim köyde birinin hayrı olunca civar köylerin minarelerinden bağırtılır. Reşadiye’de böyle böyle bir şahsın hayrı vardır diye gelmek isteyen gelir. İlk önce gelen misafirle doyurulur. Sonra köydekiler yir(yer).” Köy hayırlarına ve diğer törenlere misafirler davet edilirken diğer köylerin cami hoparlörlerinden seslendirme yaptıklarını belirtmişlerdir. Hamdibey köyünden olan katılımcı köy hayrı yapmadıklarını isteyen kişilerin kendileri hayır yaptıklarını belirtmiştir. “K.5: Bizim köyde köyden malzeme toplanmaz. Herkes kendisi yapıyor hayrını. Yani para toplanıp topluca bir hayır yok her ev tek tek yapar.”

Sofular köyünden olan katılımcı eskiden köylerinde yapılan köy hayırlarını şu şekilde anlatmıştır. “K.4: Ev ev bulgur, un, çanak toplanırdı. Evvelden herkeste çok mal olurdu herkes oğlak verirdi, koyunu olan koyun verirdi ama çokçası oğlak verirdi köy hayırlarında 70-80 tane hayvan olurdu, çayın kenarında keseledi. Bu etlele olurdu yemekle.” Koruköy köyünde ise yapılan hayrı katılımcı şu şekilde anlatmıştır. “K.2: İnek ya da geyik kesilir ya da köylüler horoz verir onu gaynatıp yemeklede kullanırlar. Topluca yapılıyor. Bazısı para verir bazısı malzeme verir. Köy hayırlarında yardım etmek için gideriz. Yemek kurtarmak için. Hayırlarda bazen aşuredede yapılıyor.”

“K.13: Eskiden her köyün hayır kazanları, tavaları, çanakları vardı hayırlarda yemekler onlarda pişerdi. Hala var ama çok kullanılmıyor artık.” Bu ifadeden yemeklerin kazanlarda yapıldığını ve yemeklerin çanak ismi verilen tabaklarda sini üzerinde aynı tabaktan yenildiğini söyleyebiliriz. Törenlerde kadınlar ve erkekler ayrı yerlerde oturmaktadırlar. Ayrıca etnik grubu Pomak olan katılımcılar törenlerde bir araya geldiklerinde kendi aralarında pomakça konuştuklarını belirtmişlerdir.

Araştırma bulgularına göre yemekleri yapan kişilerin bölgede bulunan aşçılardan olduğu gibi catering, lokanta gibi işletmelere de yaptırıldığı belirtilmiştir. Yemek yapmak için kullanılacak kazan, tava gibi araç gereçler bazı köylerde muhtarlık tarafından alınıp kullanılmakta, bazende kişilerin sahip oldukları araç gereçler kullanılmaktadır. Törenlerde yapılacak yemeklerin mazlemeleri çoğunlukla bölgede bulunan maeketlerden, toptancılardan alışveriş yapıp aldıklarını belirtmişlerdir. Sadece bölgede yetişen fasulye, nohut, kabak, buğday, mısır, biber, domates, lahana, kızılıcak gibi yiyecekleri törenlerde yemeklerinde kullandıklarını belirtmişlerdir. Dolayısıyla mevsimlerin törenlerde yapılacak yemek türlerini etkilediğini söylenebilir. Örneğin Kurban ya da Ramazan Bayramlarının kış mevsimine denk gelmesi çoğunlukla kabak tatlısı yapıldığı belirtilmiştir. Ayrıca görüşmeler sırasında katılımcılara tören yemeklerini hazırlarken ve dağıtırken ne hissettikleri sorulmuştur. Katılımcı cevaplarına göre mutlu olduklarını, yaptıkları yemeklerin sevdiğinde çok sevindiklerini belirtmişlerdir.

İkram edilen yören yemekleri önceden yerde oturarak sinilerde ve aynı tabaktan yediklerini belirtilirken son yıllarda plastik tabldot ile yemeklerin dağıtıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca kadınlar ve erkekler ayrı kısımlarda oturabildikleri gibi farklı kısımlarda da oturmaktadır. Örneğin; köy hayrı, ölüm gibi törenlerde ayrı oturulurken, düğün, sünnet ve hatim gibi törenlerde karışık oturabildiklerini belirtmişlerdir. Törene ilk kim katılırsa yemeklerin ilk onlara ikram edildiği belirtilmiştir. Görüşme sorularında törenlerde ne konuşulduğu sorulduğunda, birbirlerine hal hatırlarını sorduklarını belirtmişlerdir. Derinlemesine görüşmeler sırasında katılımcılara *“Anneanneniz/babaanneniz zamanında yapılan tören yemekleriyle şimdiki tören yemekleri arasında fark görüyor musunuz ?”* soruna katılımcıların çoğunluğu büyük fark gördüklerini belirtmişlerdir. Nedeni ise eskiden kıtlık olduğu, şimdiki gibi malzeme bolluğu olmadığı belirtilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplumların kültürel zenginlikleri içerisinde mutfak kültürü bulunmaktadır. Mutfak kültürünü oluşturan unsurlar ise içinde barındırdığı lezzetlerdir (Arvas, 2013). Söz konusu mutfak kültürünü inceleyen bilim gastronomidir. Gastronomi bilimi sayesinde farklı kültürlerin ve devletlerin yiyecek içecekleri arasındaki farklılıkları ve benzerlikleri bir arada görmek mümkündür. Yöresel mutfak kültürlerinin araştırılması, geçmişteki kaynakların incelenmesi ve geleneksel yiyecek içeceklerin günümüz mutfağına aktarılması gibi konuları içeren gastronomi turizmi, turistlerin destinasyonu ziyaret etmelerinde etkili olan çekiciliği arttırmak ve sürdürülebilirliği sağlamak açısından önemlidir (Eren, 2007). Gastronomi turizmiyle birlikte bölgede yöresel ürünlerin yapılarak sürdürülebilirliğinin sağlanması için ürünlerin korunması sebebiyle kayıt altına alarak yerel ürünlerin korunması ve geliştirilmesine yardımcı olmaktadır. Bu sayede bölgenin yerel yemek mirası korunarak yerel ekonominin kalkınmasıyla bölgenin turistik çekiciliği artırılabilir (Ak, 2022).

Yerel ürün, bir bölgeye ya da yöreye ait üründür. Bölgelerde var olan yerel ürünler destinasyonun ekonomik olarak gelişimi için kullanılabilirler. Yerel gıdaların kullanımı, yiyecek içeceklerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında oldukça önemlidir. Gastronomi turizmi, bir destinasyonun sürdürülebilir turizm anlayışının ortaya çıkmasına, yerel yemeklerin hazırlanmasında ve ikram edilmesinde benzersizliklerinin korunmasına ve söz konusu bu ürünlerin kayıt altına alınabilmesine olanak sağlamaktadır. Böylelikle bölgenin yemek mirası korunarak sürdürülebilir olmasına katkı sağlamış olmaktadır. Ayrıca yerel ekonominin kalkınmasına katkı sağlayarak kültürel lezzetlerin tanıtımı için turistik çekicilik artırılabilir.

Yöresel yiyecek içecekler, toplumsal aidiyetin oluşmasına katkı sağlayarak, kültürel ve gastronomik mirasın sürdürülebilmesi olarak da görülmektedir. İnsan davranışları bir takım birlikteliklerle kurumsallaşmış oluşumlardır. Söz konusu bu oluşumlar dinsel ve dinsel olmayan ritüellerdir. Ritüellerin günlük hayatta düzenlenmesinde yemekli

seramonilerin önemli bir yeri vardır. Bahsedilen bu ritüeller ve seramoniler bir toplumu diğer toplumlardan ayıran temel davranışlardır. Türk mutfağı içeriği, yiyecek içecek çeşitliliği ve kültürel özellikleri bakımından turizm endüstrisi için önemlidir. Anadolu'da zengin kültürel miras içerisinde gelenek ve ritüelleriyle birlikte günümüze kadar gelmiş çok sayıda yemek ve yemek adeti bulunmaktadır (Samancı, 2018). Yiyecek içecek kültürünün zengin mirası turizm pazarlaması açısından doğru değerlendirilmelidir. Bu sebeple Anadolu yerel yemeklerinin yapımı, ikram edilmesi geleneklere, örf adetlere ve ritüellere bağlı olarak yapılan yiyecek içeceklerin unutulmaması ve tanıtımının yapılması Türk yiyecek içecek kültürünün korunması, sürdürülebilir olması açısından önemlidir.

Çanakkale ili tarihi, doğası, coğrafi konumu ve kültürel özellikleri nedeniyle turizm açısından önemlidir. Bu nedenle yiyecek içecek kültürünün turizm endüstrisinde ön plana çıkartılması ve alternatif turizm çalışmalarının sürdürülebilirliğine katkı sağlaması söz konusudur. Yiyecek içecek kültürünün gelecek nesillere aktarılabilmesi ve turistik ürün olarak görülebilmesi için Çanakkale'de faaliyet gösteren konaklama işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri, belediyeler, valilik, yükseköğretim kurumlarına ve yerel halka önemli görevler düşmektedir. Bölgeye gelen turistlere yerel yemek kültürünün tanıtımı için yiyecek içeceklerin üretim basamakları açık hale getirilerek birlikte hazırlama imkânı verilebileceği gibi ziyaretçilere turistik geziler sonrasında destinasyonu hatırlatacak yerel ürünlerin satışları da yapılabilir. Bölgedeki yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemekleri de barındıran menülerin hazırlanması tavsiye edilebilir.

Çanakkale eğlenmeyi seven, hüznüleri yaşayan yiyecek içecek kültürüne sahip bir ildir. Tarih boyunca bölgede savaşların olmasından dolayı büyük sıkıntılar yaşanmıştır. Bölgede yaşayan halk sevinçlerini, hüznlerini yemeklerle paylaşmıştır. Törenlerin yemekli olması yapılan törenlerin kültürel dokusuyla halkın birbirine olan saygı ve sevgilerini arttırmıştır. Çanakkale tören yiyecek içeceklerini geleneksel yapıyı bozmadan alternatif turizm ürünü olarak sunulması bölgeye gelen turistlere deneyimleme imkânı sunarak unutulmaz anlar yaşatacaktır.

Çanakkale iline bağlı Yenice ilçesi gelişmekte olan destinasyondur. Gelişim sürecinde olan destinasyonun yöresel özelliklerini kaybetmemesi gerekmektedir. Çünkü Çanakkale'nin en büyük yüz ölçümüne sahip ilçesi olması ve bitki çeşitliliği açısından

zengin olması bölgeyi doğa turizmine açık hale getirmiştir. Bölgede kısmen doğa sporları yapılmaktadır. Yüzyıllardır yerleşik hayat yaşanan bölgede birçok farklı etnik gruplar birlikte yaşamaktadır. Zamanla birbirleriyle etkileşim halinde olan topluluklar yemek kültürleriyle de birbirlerini etkilemiş ve etkilenmişlerdir. Buna ek olarak son yıllarda Yenice kırmızıbiberi coğrafi işaret almıştır. Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistler için turistik ürün olarak yöresel salça yapıp satan küçük işletmeler bulunmaktadır. Yerel yönetimlerin katkısıyla yerel halk için yöresel yiyecek içeceklere coğrafi işaret tescili alarak korunması ve markalaşması sağlanabilir. Ek olarak gastronomik miras turizmi kapsamında Unesco'ya başvurular yapılabilir. Yapılan bu çalışmada Çanakkale ili, Yenice ilçesi tören yemeklerini gelecek kuşaklar için kayıt altına almak amaçlanmıştır.

Çanakkale il kültür ve turizm müdürlüğü sayfasında bulunan yöresel yemeklerle, bu araştırma bulguları arasında gözle görünür bir farklılık bulunmaktadır. Buradan halk mutfağında yer alan yemeklerin özel günlerde yapılan yemeklerden farklı olduğu söylenebilir. Böylece tören yemeklerinin gün geçtikçe bir ziyafete dönüştüğü anlamına gelmektedir (Yalçın Çelik, 2010: 138).

Araştırma bulgularına göre törenlerde çoğunlukla aynı yemeklerden bahsedilmiştir. Söz konusu bu yemeklerden bir menü örneği verilebilir. Örneğin; şehriyeli tavuk çorbası, pilav, etli nohut, hoşaf, turşu, yoğurtlu hamur, ırmik helvası, keşkek. Katılımcıların ifadelerine göre menü de keşkek varsa pilav, pilav varsa çoğunlukla bu iki yemeğin yapılmadığı belirtilmiştir.

Araştırmanın bulguları incelendiğinde Yenice ilçesinde yapılan törenler; doğum, evlilik, ölüm, Ramazan Ayı, Kurban Bayramı, Muharrem Ayı, sünnet, hatim, asker uğurlama/ karşılama, Hıdırellez, köy hayrıdır. Törenlerde ortak yapılan yemekler, şehriyeli tavuk çorbası, mercimek çorbası, pirinç pilavı, bulgur pilavı, keşkek, etli nohut, etli patates, tas kebabı, yoğurtlu hamur, ırmik helvası, hoşmerim, turşu, gödek, aayran, yoğurt ve hoşaf gibi yiyecek içeceklerdir. Ama unutulmaya yüz tutmuş, devam ettirilmeyen yiyecek içeceklerde bulunmaktadır. Bunlardan bazıları; göce aşısı, tuzlu aşure, pelte, macır köftesidir. Bu araştırmaya konu olan tören yiyecek içecekleri, bölgenin yeme içme alışkanlıklarını ve mutfak kültürünü yatsıtması bakımından gelecekte yapılacak çalışmalar için kaynak özelliği taşımakla birlikte sürdürülebilir gastronomi turizmi paydaşları için öneriler sunmaktadır.

Çalışmadan elde edilen bulgular ışığında şu öneriler sıralanabilir:

- Yıllık sürdürülebilir turizm yapısı oluşturmak için yöresel tören yemekleri çerçevesinde gerekli araştırma, planlama, geliştirme, tanıtım ve pazarlama çalışmaları yapılabilir,

- Bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerini gözden geçirip yörenin sahip olduğu yemek kültürü doğrultusunda eklemeler yapmaları teşvik edilebilir,

-Yerel yönetimler Çanakkale mutfağını tanıtıcı seminer, panel ve kurslar açmalı ve açılmasını teşvik etmelidir, söz konusu kurslara yaşlı ve orta yaş insanların katılımını teşvik edilebilir. Böylelikle gelecek nesiller yerel yemekleri öğrenebileceklerdir.

-Halk eğitim kurslarında kurslar düzenlenerek yöresel yiyecek içeceklerin hazırlanması sağlanmalıdır. Bu sayede yöresel yiyecekler gelecek kuşaklara aktarılabilir,

- Yöresel mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanmasında yeni nesiller çok önemlidir. Bu kapsamda sadece gençlerin katılım sağlayabileceği Çanakkale mutfağı üzerine eğitim ortamları, kurslar ve uygulama merkezlerinin açılması ve bu merkezlere katılım sağlanması teşvik edilebilir. Ayrıca çocuklar için Çanakkale ilinde eğitim verilen kreş, ana sınıfı ve ilkokul gibi eğitim merkezlerinde sabah kahvatasında ve öğle yemeklerinde yöresel yemekler verilebilir.

- Geleneksel yapıyı koruyan yiyecek içecek işletmelerine ödüller verilebilir,

-Çanakkale mutfağını tanıtıcı kaynak sayısı artırılarak bu kaynakların belirli zamanalarda zenginleştirilerek güncellenmesi ve yerel halka dağıtılması sağlanabilir.

- Çanakkale de bulunan yerel medyada yöresel yemeklerle ilgili çeşitli tanıtım ve görsel faaliyetlere yer verilerek bölge mutfağı hakkında bilinç düzeyinin artışı sağlanabilir.

-Düzenlenecek festivaller ile geleneksel Çanakkale mutfağına olan ilgi canlandırılmalıdır.

Yapılan bu çalışma sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında gastronomik miras unsuru tören yemeklerinin rolü ve önemi araştırılmış olup araştırma içeriği, konu ve uygulanan yöntem bakımından bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmada sadece

Çanakkale ili Yenice ilçesi mutfağına ait tören yemekleri araştırılmış olup Türk mutfağına katkı sağlayan diğer bölgeler dâhil edilmemiştir. Ayrıca, araştırmaya uzun yıllar Çanakkalede yaşayan yerel halk dâhil edilmiştir. Bu çalışma Covid- 19 tedbirlerinden sonra Çanakkale ilinin tamamını kapsayacak şekilde yapılırsa farklı sonuçlar elde edilebilir. Çünkü Çanakkale ilinde birçok etnik grup bir arada yaşamaktadır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda Çanakkale ilinin bütününde yapılması ve bütün etnik gruplarla görüşmeler yapılması geleneklerle, tören yemekleri arasındaki ilişkiyi ön plana çıkartabilir. Ayrıca unutulmaya yüz tutmuş yemekler kayıt altına alınabilir. Bu araştırma yapılırken Mart, Nisan ve Ağustos aylarında görüşmeler yapılmış ve tamamlanmıştır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda yıl boyu araştırma yapılırsa daha genel bilgiler elde edilebilecektir. Gelecekte yapılacak çalışmalar da Türk mutfağının diğer mutfaklarında aynı soruları kullanarak araştırılması önerilebilir. Ayrıca Çanakkale mutfağına ait yiyecek içeceklerin yurtiçinde ve yurtdışında tanınırlığının ortaya konması gelecekte yapılacak çalışmalar için bir araştırma konusu olabilir.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu A, Durlu Özkaya F (2021) Özel gün ve tören yemekleri: ethnic foods dergisi üzerine bir inceleme. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel* 4(2): 248- 257.
- Ademoğlu A (2022) Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Ak S (2022) Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel mutfağın önemi: Mustafapaşa örneği. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Nevşehir.
- Akbaba A, Kendirci P (2016) Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. İçinde Özdoğan ON (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Akgül, U. (2010) Sürdürülebilir kalkınma: Uygulamalı antropolojinin eylem alanı. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi* 24: 133-164.
- Akın G, Özkoçak V, Gültekin T (2015) Geçmişten Günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi* 30: 33-52.
- Aksu C (2011) Sürdürülebilir kalkınma ve çevre. *Güney Ege Kalkınma Ajansı* 33.
- Aktaş A, Özdemir B (2005) *Otel işletmelerinde Mutfak Yönetimi* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Alptekin AB (2009) Ceyhun'dan Ceyhan'a Evlenme ile ilgili bazı kavramlar (kalın, saç, okuntu, aşerme, toy) üzerine. *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi Prof. Dr. Hüseyin AYAN Özel Sayısı* 39: 307–321.

- Andarabi FF, Hassan A (2019) *Nevruz Ritüellerinde Sembol Tatlılar* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Arıcı S, Bayram Ü (2021) Gastronomi turizmi ve ilişkili kavramlar. İçinde Şengül S Kurnaz A (Ed.). *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Artun E (1998) Tekirdağ Halk kültüründe geçiş dönemleri- doğum evlenme ölüm. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi* 9(10): 85-107.
- Artun E (2001) Adana'da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor Dergisi* 13(49): 27-37.
- Artun E (2011) Çukurova halk kültüründe törenler, bayramlar, şenlikler. *Fethiye III. Uluslararası Türk Kültürü Kurultayı*. Fethiye, Muğla, Türkiye. 21-23 Mart.
- Artun E (2019) *Türk Halkbilimi* (Karahan Kitabevi Yayınları, Adana).
- Arvas A (2013) Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies* 6(1): 229-239.
- Aslan FP, Güldemir O, Işık N (2019) Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri. İçinde H Muşmal, E Yüksel, MA Kapar (Ed.). *Karaman Araştırmaları II* (Palet yayınları, Konya).
- Aşure malzemeleri nelerdir, nasıl yapılır? Tam ölçülü aşure tarifi ve yapımı için püf noktaları, Hürriyet, Haber Giriş: 07.08.2021 - 11:32, <https://www.hurriyet.com.tr/gundem/asure-nasil-yapilir-asure-malzemeleri-kac-cesit-olmalı> (24.07.2022).
- Ateş U (2014) Gastronomi turizminin Çanakkale turizmine katkısı. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Ayhan KÇ, Taşlı CT, Özkök F, Tatlı H (2020) Land use suitability analysis of rural tourism activities: Yenice, Turkey. *Tourism Management* 76, 103949.

- Baltacı A (2018) Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 7(1): 231–274.
- Baltacı A (2019) Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 5(2): 368-388.
- Bramwell B, Lane B (2012) Towards innovation in sustainable tourism research. *Journal of Sustainable Tourism* 20(1): 1-7.
- Baxter P, Jack S (2008) Qualitative case study methodology: Study design and implementation for novice researchers. *The qualitative report* 13(4): 544-559.
- Baykal D, Çimen H (2015) Sürdürülebilir turizm ve ekoturizm sertifikaları. Akdu U, Çalık İ (Ed.), Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi bildiriler kitabı içinde: 10-21. Gümüşhane Turizm Fakültesi, Gümüşhane.
- Beşirli H (2010) Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor* 22(87):159-169.
- Beyaz D (2017) Doğum ritüelinin demonik varlığı: Gelincik basması. *III. Uluslararası Genç Halkbilimciler Sempozyumu Bildirileri kitabı* (Hacettepe Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü Yayınları: 2, Ankara).
- Bogdan R, Biklen SK (1997) *Qualitative research for education* (Allyn ve Bacon Boston, MA).
- Bolçay E (2011) Erzurum’da doğum öncesi, doğum sonrası ve çocukluk dönemiyle alâkalı gelenekler. *Kastamonu Eğitim Dergisi* 19(2): 587–600.
- Bozkuş M (2008) Aşure günü, Muharrem matemi/orucu ve Sivas'ta aşure uygulamaları. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 12 (1):33-61.
- Brillant-Savarin JA (2015) *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (Oğlak Yayıncılık, Türkiye).
- Bucak T, Aracı ÜE (2013) Türkiye’de Gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 16(30): 203–216.

- Bucak T, Ateş U (2014) Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *International Journal of Social Science* 28: 315-328.
- Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). *Türkiye Kültür Portalı, Bursa, Geleneksel Mutfak*. www.bursa.ktb.gov.tr, (21.07.2022).
- Can M (2009) *Kültürel Miras ve Müzecilik* (Kültür ve Turizm Bakanlığı).
- Chang RC, Kivela J, Mak AH (2011) Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When east meets west. *Tourism Management* 32(2): 307-316.
- Chmiliar I (2010) Multiple-case designs. In A. J. Mills, G. Eurepas, E. Wiebe (Eds.), *Encyclopedia of case study research*: 582-583. USA: SAGE Publications.
- Clarke J (1997) A Framework of Approaches to Sustainable Tourism. *Journal of Sustainable Tourism* 5(1): 224-233.
- Creswell JW (2002) Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative. *Prentice Hall Upper Saddle River, NJ*.
- Creswell JW (2007). *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches* (2. Baskı). USA: SAGE Publications.
- Creswell JW (2020) *Nitel Araştırma Yöntemleri* (Siyasal Kitabevi, Ankara).
- Cottrell SP, Vaske JJ, Roemer JM (2013) Resident satisfaction with sustainable tourism: The case of Frankenwald Nature Park, Germany. *Tourism Management Perspectives* 8: 42-48.
- Cömert M, Özkaya FD (2014) Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(2): 62 - 66.
- Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). *Yöresel yemekler*. <https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70471/yoresel-yemekler.html> (14.05.2022)
- Çakıcı C (2019) *Genel Turizm* (Detay Yayıncılık, Ankara).

- Çalışkan C (2011). Sürdürülebilir turizm gelişiminin nesiller arası etki boyutunun algılanması: Alanya örneği. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay.
- Çalışkan O (2013) Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies* 1(2): 39-51.
- Çavuşoğlu M (2011) Gastronomi turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma İçinde N. Avcı, Ö. Kürşat (Editörler), *I. Uluslararası IV. Ulusal Egridir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı: 527-538* (Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi, Isparta).
- Çavuşoğlu İ, Çalışkan V (2015) Kültürel coğrafya açısından bir inceleme: Çanakkale ilinde geleneksel köy hayırları. *Coğrafyacılar Derneği Uluslararası Kongresi Bildiriler Kitabı*, 21-23 Mayıs 2015, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Çavuşoğlu M, Çavuşoğlu O (2018) Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 2 (1): 347-359.
- Çelik D (2010) Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Milli Folklor* 86: 127-139. Erişim adresi: <http://www.millifolklor.com/Yayin/86>
- Çelik N (2014) Sürdürülebilir turizm uygulamalarının turizm talebi üzerine etkileri: Muğla örneği. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.
- Demir B (2019) Sürdürülebilir turizm hareketi olarak slow food: Germiyan örneği. Yüksek Lisans tezi, Ege Üniversitesi sosyal bilimler enstitüsü, Turizm Rehberliği Ana Bilim Dalı, İzmir, Türkiye.
- Demir C, Çevirgen A (2006) *Turizm ve çevre yönetimi: Sürdürülebilir gelişme yaklaşımı* (Nobel Yayın, Ankara).
- 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.

- Düzgün E, Durlu-Özkaya F (2015) Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1): 41-47.
- Edgell DL, Allen MD, Smith G, Swanson JR (2007) *Tourism Policy and Planning: Yesterday, Today and Tomorrow* (Elsevier Ltd, London).
- Emrealp S (2005) *Yerel gündem 21 el kitabı* (IULA-EMME Yayını, İstanbul).
- Eğri GB, Konak A (2011) Doğum sonu dönem ile ilgili geleneksel inanç ve uygulamalara dünyadan ve Türkiye'den örnekler. *Journal of World of Turks* 3(1): 143–155.
- Erdoğan İ (2012) *Positivist metodoloji ve ötesi: Araştırma tasarımları, niteliksel ve istatistiksel yöntemler* (Erk Yayın Evi, İstanbul).
- Eren S (2007). Türk mutfağı ve Haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin Haccp bilgilerinin ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu* 10-11 Nisan, Antalya, Türkiye.
- Erol G, Alaşhan A (2020). Özel Günlerdeki geleneksel yemek anlayışının gastronomi açısından değerlendirilmesi: Ürgüp örneği. *Turkish Studies-Social Sciences* 15(8): 3521 – 3538.
- Erol M (2004) Köy Hayırları'nın yapısal ve işlevsel özellikleri üzerine bir inceleme gökçalı köyü örneği. *Türklük Bilimi Araştırmaları* 16: 111-126.
- Erol SŞ (2015) Bartın'da Özel günler; bayram, tören ve kutlamalar uluslararası karadeniz havzası. *Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi* 1(1): 43–68.
- Esen Ş (2015) Hükümet ve siyasi parti programlarında “Turizmde Sürdürülebilirlik” kavramı. İçinde U Akdu, İ Çalık (Ed.), *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi bildiriler kitabı*: 112-121 Gümüşhane Turizm Fakültesi, Gümüşhane.
- Fox R (2007) Reiventing the gastronomic identity of crotian tourist destinations. international. *Journal of Hospitality Management* 26(3): 546-559.

- Garrod B, Fyall A (1998) Beyond the rhetoric of sustainable tourism? *Tourism Management* 19(3): 199-212.
- Gazelci SC (2021) Gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içeceklerinin tespiti: Antalya Döşemealtı örneği. Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Nevşehir, Türkiye.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). *Türkiye Kültür Portalı, Gaziantep, Geleneksel Mutfak*. www.gaziantep.ktb.gov.tr (21.07.2022).
- Gay LR, Airasian P (2000) Educational research: competencies for analysis and application. Merrill an imprint of Prentice Hall, Upper Saddle River, New Jersey, Columbus, Ohio.
- Glaser BG, Strauss AL (1967) *The Discovery of Grounded Theory* (Aldine de Gruyter, New York).
- Gössling S, Hall CM, Weaver DB (2009) Sustainable tourism futures perspectives on systems, restructuring and innovations: 1-19. In (Ed. Gössling S, Hall CM, Weaver DB) *Sustainable Tourism Futures* (Routledge, New York).
- Guba EG, Lincoln YS (1994) Competing paradigms in qualitative research. *Handbook of qualitative research* 2(105):163-194.
- Guest G, Bunce A, Johnson L, Akumatey B, Adeokun L (2005) Fear, hope and desirability bias among women at high risk for HIV in west Africa. *Journal of Family Planning and Reproductive Health Care* 31(4): 285-287.
- Güler S (2007). Türk Mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler: 18-28.
- Güler S (2010) Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 26(1): 24-30.

- Gülhan G (2007) Doğal ve kültürel değerlere sahip alanlarda turizm potansiyellerinin saptanması ve değerlendirilmesi: Selçuk ve çevresi örneği. Yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Güneş G, Ülker Hİ, Karakoç G (2008) Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. 2. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal etkinlikler*, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Gürbüz S, Şahin F (2018) *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri felsefe- yöntem-analiz*. (Seçkin kitabevi, Ankara).
- Halıcı N (1997) Anadolu bayramlarında beyaz renkler, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları* 20: 65-67.
- Halıcı N (2009) *Siniden Tepsiyeye Klasik Türk Mutfağı* (Usaş Yayınları, İstanbul).
- Halıcı N (2015) *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri* (Oğlak Yayıncılık, İstanbul).
- Hatipoğlu A (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hughes G (1995) The cultural construction of sustainable tourism. *Tourism Management* 16(1): 49-59.
- Hu HH, Parsa HG, Self J (2010) The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospitality Quarterly* 51(3): 344-362.
- Ilgar MZ, Ilgar SC (2013) Nitel bir araştırma deseni olarak gömülü teori (Temellendirilmiş kuram). *İZÜ Sosyal Bilimler Dergisi* 2(3): 197-247.
- Iomaire MMC (2018) Recognising Food as part of Ireland's Intangible cultural heritage. *Folk Life* 56(2): 93-115.

- Işıldar P (2016) Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. İçinde H Kurgun, DB Özşeker (Ed.). *Gastronomi ve Turizm* (Detay Yayıncılık, Ankara): 46-64.
- Kahraman N, Türkay O (2006) *Turizm ve Çevre* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Karacaoğlu K, Çetin İ (2015) İş Yükü ve rol belirsizliğinin çalışanların tükenmişlik düzeyleri üzerine etkisi: Afad örneği. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler E-Dergisi* 5: 46-69.
- Kaşlı M, Cangül D, Köz NE, Ekici A (2015) Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi* 2148-404X, 2: 27-46.
- Kavak AK (2018) Evlilik birliğinin korunması. Yüksek Lisans Tezi, Çankaya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Özel Hukuk Anabilim Dalı, Ankara.
- Kaya O (2015) Yöresel yiyecekler, turizm ve sürdürülebilirlik. İçinde U Akdu, İ Çalık (Ed.), Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi bildiriler kitabı: 636-644. Gümüşhane: Gümüşhane Turizm Fakültesi.
- Kayabaşı OA (2016) Taşeli Yöresi tahtacılarının geçiş dönemlerinde mitolojik unsurlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 78: 139–158.
- Kızıldemir Ö, Öztürk E, Sarıışık M (2014) Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14(3): 191–210.
- Kızılırmak İ, Keskin M (2015) Sürdürülebilir turizm çerçevesinde bölge kalkınma ajanslarınca hazırlanan bölge planlarına yönelik bir inceleme: Doka örneği. İçinde U Akdu ve İ Çalık (Ed.), Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı: 166-176. (Gümüşhane Turizm Fakültesi, Gümüşhane).
- Kivela J, Crotts CJ (2005) Gastronomy tourism, *Journal of Culinary Science and Technology* 4 (2-3): 29-55.

- Kivela J, Crofts CJ (2006) Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality, Tourism Research*, 30 (3): 354-377.
- Koca SK (2012) Türk kültüründe sembollerin dili. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Koca SK (2017) Türk kültürünün gelecek kuşaklara aktarılmasında sembollerin önemi (Doğum geçiş dönemi örneği). *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi* 5(11): 530–554.
- Kocaboyun H (2009) Antalya Kaleiçi yerleşiminin doğal, kültürel ve tarihi miras olarak incelenmesi ve alanın turizm açısından sürdürülebilir kullanımı. Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta.
- Kocaeli İl Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022). *Kültür, Yöresel Yemekler*. www.kocaeli.ktb.gov.tr (21.07.2022).
- Korkmaz GE (2004) Sûrnâmelerde 1582 şenliği. Yüksek Lisans Tezi, Bilkent Üniversitesi, Ankara.
- Körpe R (2008) Yenice ve çevresinde yapılan arkeolojik yüzey araştırmaları, yenice ilçe değerleri. *Çanakkale İl Değerleri Sempozyumu*: 306.
- Köseler S, Koçhan B, Atsız N, Sünnetçioğlu S (2021) Çanakkale'de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 3(4): 1533–1551.
- Kumartaşlıoğlu S (2017) Edremit ve Burhaniye tahtacılarında Hıdırellez. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*: 20-37.
- Kuter N, Ünal HE (2009) Sürdürülebilirlik kapsamında eko turizmin çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkileri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi* 9(2): 146-156.

- Küçük E, Saatçi G (2022) Yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması üzerine bir araştırma: Çanakkale örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 6(1): 184-201.
- Kütahya İl Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022). *Bayramlar ve Törenler*. <https://kutahya.ktb.gov.tr> (24.07.2022).
- Kvale S (1996) *InterViews: An introduction to qualitative research interviewing*. Thousand Oaks: Sage.
- Labuschagne A (2003) Qualitative research: Airy fairy or fundamental? *The Qualitative Report* 8(1).
- Mandal M (2018) Türkiye’de Sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesinde mutfak şeflerinin rolü. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Maxwell JA (2008) Designing a qualitative study. *The Sage handbook of applied social research methods* (2): 214-253.
- Merriam SB (2013) *Nitel araştırma: Desen ve uygulama için bir rehber*, çev. S. Turan (Nobel Yayın Dağıtım, Ankara).
- Meydan Uygur S, Baykan E (2007) Kültür turizmi ve turizmin kültürel varlıklar üzerindeki etkileri. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi* (2): 30-49.
- Mızrak M, Aydoğdu A, Yaşarsoy E (2017) Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği. *Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, 1. Sürdürülebilir Turizm Kongresi*: 999-1009.
- Nepal KS (2000) Tourism in protected areas the nepalese himalaya. *Annals of Tourism Research* 27 (3): 661-681.
- Nilsson JH, Svard AC, Widarsson A, Wirell T (2011) Cittaslow’ eco-gastronomic heritage as a tool for destination development. *Current Issues en Tourism* 14(4): 373-386.

Nutku Ö (1987) *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği (1675)* (Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara).

Onaran B (2014) *Sürdürülebilir Pazarlama* (Detay Yayıncılık, Ankara).

Ozmehmet DE (2008) Dünyada ve Türkiye'de sürdürülebilir kalkınma yaklaşımları. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi* 3(12): 1853-1876. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/jyasar/issue/19124/202943>.

Öncül K (2019) Kültürleşme açısından Türk kültüründe sünnet. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi* 7 (20): 123-129.

Öney H (2013) *Gastronomi Turizmi*, Bahçe A.S. (ed.) Alternatif Turizm, (Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir).

Örnek SV (1971) *Anadolu Folklorunda Ölüm* (Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara).

Örnek SV (2000) *Türk Halkbilimi* (Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara).

Özdemir F, Güngör B (2016) Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 190-199.

Özdemir G, Dülger Altın D (2019) Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 12(1): 1-14.

Özden Ö (2006) Türk Ramazan Kültürü. *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 30: 83-109.

Özen ME (2008) Çanakkale Yenice-agonya evleri tipolojisi, Yenice ilçe değerleri. *Çanakkale İl Değerleri Sempozyumu*: 306.

Özkan Ç (2020) Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında somut olmayan kültürel miras unsuru: Hıdırellez pilavı üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 4(1): 361-373.

- Özlu Z (2014) Osmanlı sarayında aşure geleneği. *Milli Folklor Dergisi* 26(101): 269-280.
- Öztürk B, Güven S (2020) Gastronomiye Giriş. İçinde, Akbaba A, Çetinkaya N (Ed) Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Pelit E, Baytok A, Soybalı HH (2015) Sürdürülebilir turizm mi? Turizmde sürdürülebilirlik mi? Kavramsal bir tartışma. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi* 6 (14): 39-58.
- Riley M, Wood RC, Wilkie E, Szivas E (2000) *Researching and writing dissertations in business and management* (Thomson Learning, United Kingdom).
- Sabbağ Ç, Boğan E (2019) Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. İçinde M. Sarıışık, G. Özbay (Ed.). Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Sahilimizin miras lezzetleri; Hoca nöbetleri, Bağımsız Günlük Gazete Kastamonu, Haber Servisi-2 Ekim 2021. (24.07.2022 tarihinde ulaşılmıştır.)
- Santich B (2004) The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management* 23: 15-24.
- Sarioğlan Bostan A (2013) Tork, açısal momentum ve kepler yasalarına ilişkin yapılan öğretim ortaöğretim onbirinci sınıf öğrencilerinin anlam oluşturma süreçlerine etkisi. Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir.
- Seidman I (2006) Interviewing as qualitative research: A guide for researchers in education and the social sciences. Teachers college press.
- Sevimli Y, Sönmezdağ AS (2019) Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm Ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)* E-Issn: 2602-4462 1(2): 18–28.
- Sezen L (2005) Türkiye’de Evlenme Biçimleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi Prof. Dr. Şinasi Tekin Özel Sayısı*: 185–195.

- Sezgin AC, Karaman EE (2021) Yeme İçme Kültürü Etrafında Oluşan Halk İnanışları. S. Kılıç (Ed.), *Halkbilimi Bağlamında Türkiye’de Yeme-İçme Kültürü* (Eğitim Yayınevi, Konya).
- Sezgin AC, Onur M (2017) Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*: 203-214.
- Sharpley R (2000) *Tourism and Sustainable* (Exploring the Theoretical, Development)
- Solmaz Y, Altın DD (2018) Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 1(3): 108–124.
- Sönmez TG (2016) Geleneksel Bayramların Halk Hayatındaki Rolü Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi 7: 143–147.
- Stabler JM, Goodall B (1997) Environmental awareness, action and performance in the guernsey hospitality sector. *Tourism Management* 18 (1): 19-33.
- Storey L (2007) Doing Interpretative Phenomenological Analysis. In E. Lyons, A. Coyle (Eds.). *Analysing Qualitative Data In Psychology*. :51-64. (SAGE Publications, Los Angeles).
- Strauss A, Corbin J (1990) *Basics of qualitative research*. Sage Publications.
- Sünnetçioğlu S, Özkök F (2017) İyi, güzel, özgün yemeğin peşindeki yolculuk: gastronomi. *Journal of Awareness* 2(3): 585–596.
- Sürücüoğlu MS, Özçelik AF (2007) Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. Ankara, Türkiye. Eylül 10 – 15.
- Swarbrooke J (1999) *Sustainable Tourism Management*. (CABI Publishing, London).
- Şavkay T (2000) *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları*. (Şekerbank ve Radikal Yayıncılık, İstanbul).

- Şimşek H, Yıldırım A (2011) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (Seçkin Yayıncılık, Ankara).
- T.C. Yenice Kaymakamlığı (2021). *İlçemiz Tanıtım Bilgileri*. <http://www.canakkaleyenice.gov.tr> (02 Eylül 2021).
- T.C. Yenice Kaymakamlığı (2022). *Eski Tarihlerden Günümüze*. <http://www.canakkaleyenice.gov.tr/eski-tarihlerden-gunumuze> (11 Ağustos 2022).
- Telfer DJ, Wall G (1996) Linkages between tourism and food production. *Annals of Tourism Research* 23(3): 635–653.
- Teyin G (2020) Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* 4(2): 313-321.
- Tezcan M (1997) Yemek kültürü üzerinde dinsel etkiler. İçinde K. Toygar (ed.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*:139-146 (Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara).
- Tolungüç A (1999) *Turizm Olgusu ve Türk Turizmi* (Mediacat, Ankara).
- Tomlin EWF (1959) Kültür nedir? *Türk Yurdu Mecmuası* 7(10): 31-32.
- Tuna M (2007) *Turizm, Çevre ve Toplum* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Tuncel NB, Tuncel NB, Güneşer O, Engin B, Yaşar K, Zorba NN, Karagül-Yüceer Y (2010) Ezine peyniri II. olgunlaşma süresince proteoliz düzeyi. *Gıda* 35: 21-26.
- Türkay O, Genç K (2019) *Gastronomi Turizmi*. İçinde Sarıışık M (Ed.). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. (Detay yayıncılık, Ankara).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2022). *Gastronomi*. www.tdk.gov.tr (29.06.2022).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2022). *Hatim* www.tdk.gov.tr (17.07.2022).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2022). *Sünnet*. www.tdk.gov.tr (17.07.2022).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2022). *Sürdürmek*. www.tdk.gov.tr (29.06.2022).

- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2022). *Sürmek*. www.tdk.gov.tr (29.06.2022).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2022). *Tören*. www.tdk.gov.tr (19.07.2022).
- Türk H, Şahin K (2014) Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 1(2): 1-17.
- Türker A, Çelik İ (2012) Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik alternatif öneriler. *Yenifikir* 9: 86-98.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). *Coğrafi İşaretler Portalı*. www.turkpatent.gov.tr (17.07.2022).
- Türkiye İstatistik Kurumu (2022) İlçe Nüfusu <https://www.tuik.gov.tr/> (13 ağustos 2022).
- Türnüklü A (2000) Eğitim bilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi* (24): 543-559.
- Uçkan Çakır M, Şengül S, Parmaksızoğlu E (2020) Sinema perdesinde gastronomi görüntüsü: yemeğin sosyolojik yansımaları. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 8 (4): 3173-3191.
- Undp (2015) 13 Haziran 2022 tarihinde <http://www.tr.undp.org/content/turkey/tr/home/post-2015/sdg-overview/> adresinden alınmıştır.
- UNWTO (2022) *Glossary of tourism terms*. <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>(05.07.2022).
- Usta Ö (2014) *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Ünal M (2016) Osmanlı toplumunda akika geleneği: Ahmed Münib Efendi'nin "Risâle-İ Akıka" adlı eseri. *Akademik Bakış Dergisi* 53: 154–165.
- Vehkamâki S (2005) The Concept of Sustainability in Modern Times. İçinde Sustainable use of renewable natural resources: from principles to practices. Ed.

- A. Jalkanen, P. Nygren (Ed.) Helsinki: University of Helsinki Department of Forest Ecology Publications: 34.
- Westering J (1999) Heritage and gastronomy: The pursuits of the new tourist. *International Journal of Heritage Studies* 5(2):75-81.
- Wikipedia (2022) *Cross training*. <https://en.wikipedia.org/wiki/Cross-training> (11 Ağustos 2022).
- Wikipedia (2022) *Çanakkale Yenice haritası* https://tr.wikipedia.org/wiki/Çanakkalenin_ilçeleri (13 ağustos 2022).
- Wikipedia (2022) *Offroad*. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Off-road> (11 Ağustos 2022).
- Wikipedia (2022) *Ramazan Bayramı*. <https://tr.wikipedia.org> (24 Temmuz 2022).
- Wise TA (2001) Economics of sustainability: the social dimension-overview essay. J. M. Harris, T. A. Wise, K. P. Gallagher, N. R. Goodwin(Ed.) , A Survey of Sustainable Development: Social and Economic Dimensions, Island Press, 37: 47-57.
- Yalın G (2020) Kaybolmakta Olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi örneği. Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Yavuz C (2015) Turizmde sürdürülebilirlikte halkla ilişkiler çalışmalarının önemi. U Akdu, İ Çalık (Ed.), Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi bildiriler kitabı içinde (ss.72-81). Gümüşhane: Gümüşhane Turizm Fakültesi.
- Yavuz M, Özkanlı O (2019) Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 3 (2): 279-301.
- Yedigöz R (2017) Turizmde Tören Yiyecek ve İçeceklerinin Rolü: Mersin İli araştırması. Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Mersin.
- Yenice Belediyesi (2022). *Tarihçemiz*. www.yenicebelediyesi.bel.tr (14.07.2022).

- Yenipınar U, Yedigöz R (2015) Geçmişin anılarını taşıyan tören yemeklerinin turistik ürün potansiyeli açısından değerlendirilmesi: Mersin örneği. *I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğilimler ve Göstergeler*. Konya, Türkiye.
- Yerasimos M (2011) Evliya Çelebi seyahatnamesinde yemek kültürü (Kitap Yayınevi, İstanbul).
- Yeşil Y (2014) Türk dünyası'nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum* 3(9):117-136.
- Yıldırım A, Şimşek H (2008) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. bs.) (Seçkin Yayınları, Ankara).
- Yıldırım A, Şimşek H (2018) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (Seçkin Yayıncılık, Ankara).
- Yıldırım Saçılık M, Çevik S, Toptaş A (2018) Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(1): 300-319.
- Yılmaz G, Akman S (2018) Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6 (4): 852-872.
- Yin R (1984) *Case Study Research: Design And Methods* (Sage Publications, California).
- Yurday İY, Kınır S (2019) İstanbul'da bulunan birinci sınıf restoranların mönülerinin gastronomi turizmi kapsamında karşılaştırmalı analizi üzerine bir araştırma: Tripadvisor örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 10(20): 318-341.
- Yurtseven HR (2011) Sustainable gastronomic tourism in Gökçeada (Imbros): Localand authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science* 1(18): 17-26.

Yüncü HR (21 Temmuz 2009) Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.

Zağralı E ve Akbaba A (2015) Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma Journal of Yasar University 10(40): 6633–6644.



EKLER

EK 1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

1. Kaynak Kişinin Bilgileri

- Ad/ Soyad :
- Doğum Yeri ve Tarihi (Doğum Yeri Farklı Olabilir):
- Yaşadığı Yer (Köyün, İlçenin Adı):
- Ne kadar zamandır orada yaşıyor?

2. Özel günler için yörenizde yaptığımız törenler nelerdir?

Tören Yemekleri İle İlgili Derlenecek Genel Bilgiler:

1. Tören yemeklerinin ve içeceklerinin adı nedir?
2. Yemeklerde kullanılan malzemeler nedir?
3. Pişirme yöntemi nedir? Pişirmede kullanılan araç ve gereçler nedir?
4. Tören yemekleri ile ilgili sofraya geleneği nelerdir?
5. Tören yemekleriyle ilgili anı, öykü, gelenek, inanç ve uygulamalar var mı varsa nedir?
6. Törenlerde kaç çeşit yemek pişirilmektedir?
7. Törenlerde kimler davet edilir yemekler ilk kime ikram edilir?
8. Törenlere katılan kişiler yemek yerken nasıl davranırlar/otururlar/ konuşurlar?
9. Tören yemeklerini gelecek kuşaklara nasıl aktarıyorsunuz?
10. Anneniz/Babanneniz/Annenizin zamanında yapılan tören yemekleri ile şimdiki tören yemekleri arasında fark görüyor musunuz?

EK 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu Katılımcıları

Evren ve örneklem: Çanakkale İli Yenice İlçesi

1.	Katılımcı	1952	Boynanlar Köyü	Manav
2.	Katılımcı	1951	Koruköy Köyü	Manav
3.	Katılımcı	1976	Hıdırlar Köyü	Manav
4.	Katılımcı	1941	Sofular Köyü	Manav
5.	Katılımcı	1939	Hamdibey Köyü	Manav
6.	Katılımcı	1975	Karabey Köyü	Manav
7.	Katılımcı	1978	Arovacık Köyü	Manav
8.	Katılımcı	1956	Arovacık Köyü	Manav
9.	Katılımcı	1952	Torhasan Köyü	Yörük
10.	Katılımcı	1952	Bekten Köyü	Yörük
11.	Katılımcı	1952	Örencik Köyü	Yörük
12.	Katılımcı	1961	Davutköy Köyü	Yörük
13.	Katılımcı	1958	Örencik Köyü	Yörük
14.	Katılımcı	1971	Yenice İlçesi	Yörük
15.	Katılımcı	1947	Karadoru Köyü	Pomak
16.	Katılımcı	1953	Karadoru Köyü	Pomak
17.	Katılımcı	1971	Çal Köyü	Pomak
18.	Katılımcı	1979	Çal Köyü	Pomak
19.	Katılımcı	1945	Taban Köyü	Muhacir
20.	Katılımcı	1974	Reşadiye Köyü	Muhacir
21.	Katılımcı	1961	Sazak Köyü	Muhacir
22.	Katılımcı	1955	Gündoğdu Köyü	Gürcü
23.	Katılımcı	1956	Yenice İlçesi	Gürcü
24.	Katılımcı	1951	Yenice İlçesi	Roman
25.	Katılımcı	1973	Yenice İlçesi	Roman
26.	Katılımcı	1979	Bayatlar Köyü	Türkmen

