



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

**GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA TÖREN YİYECEK  
İÇECEKLERİNİN TESPİTİ: ANTALYA DÖŞEMEALTI ÖRNEĞİ**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Sadık Can GAZELCİ**

**Danışman**  
**Prof. Dr. Şule AYDIN**

**NEVŞEHİR**  
**TEMMUZ - 2021**

## TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans hayatım boyunca eğitimim hakkında her türlü konuda bana yol gösteren, kıymetli bilgilerini benimle paylaşan, tezim hakkındaki danışmanlık süreci boyunca her zaman sorularımı açıklayıcı, bilgilendirici, öğretici, güler yüzlü ve samimi bir şekilde cevaplandıran, öğrencisi olmaktan memnuniyet duyduğum değerli danışmanım sayın Prof. Dr. Şule AYDIN'a saygı ve teşekkürlerimi sunarım. Tez çalışmamdaki literatür ve yöntem konularındaki tavsiyelerinden dolayı ve lisansüstü eğitimin devam ederken öğrenmek istediğim her konuda beni hiçbir zaman geri çevirmeyen sayın Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN, Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR, Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ, Dr. Eda ÖZGÜL KATLAV, Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN'e ve diğer hocalarıma şükranlarımı sunarım.

Şu an çalışmış olduğum kurum olan Antalya Bilim Üniversite'sindeki hocam sayın Prof. Dr. F. Bike KOCAOĞLU'na ve diğer hocalarıma tezim için göstermiş oldukları anlayış ve özen için teşekkür ederim. Lisans eğitiminden itibaren desteğini esirgemeyen, eğitimim ve iş hayatım için fikirler sunan hocam sayın Ali ÜNAL'a teşekkürlerimi arz ederim.

Meslek hayatım ve eğitim hayatım süresince her durumda yanımda olan, benden desteğini esirgemeyen, en az benim kadar fedakârlıkta bulunan, bana inancı tam olan, şimdiye kadar başardıklarım ve başaracaklarımın mimarı sevgili eşim Melda GAZELCİ'ye ve aileme sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca, lisansüstü eğitimindeki paylaşımlarından dolayı sınıf arkadaşlarıma da teşekkürü bir borç bilirim.

**Sadık Can GAZELCİ**

# **GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİNİN TESPİTİ: ANTALYA DÖŞEMEALTI ÖRNEĞİ**

**Sadık Can GAZELCİ**

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans, Temmuz 2021**

**Danışman: Prof. Dr. Şule AYDIN**

## **ÖZET**

Araştırmada, Antalya Döşemealtı'ndaki tören yiyecek içeceklerinin tespit edilip kayıt altına alınması ve gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmıştır. Döşemealtı'ndaki tören yiyecek içeceklerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının ekonomik ve sosyal katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda, yöredeki kültür hakkında bilgi sahibi olan 21 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak röportajlar yapılmıştır. Görüşmelerde törenlerdeki uygulamalar hakkında bilgiler toplanmıştır. Döşemealtı'nda yaşayan insanların hayatındaki önemli geçiş dönemi törenlerinde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin adı, nasıl ve kimler tarafından yapıldığı, kullanılan ekipmanlar ve malzemelerin tedariki, davetliler ve oturma düzenleri, yemeğin hikâyesi ve inanışlar ile katılımcıların yorumları değerlendirilmiştir. Yiyecek – içecekler dışında tören pratiklerindeki farklılıklar ve anlamları hakkında görüşler de derlenmiştir. Katılımcıların aktardıklarına göre törenlerde hazırlanan bir menü oluşturulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi turizmi, tören yiyecek içecekleri, Döşemealtı

**DETERMINATION OF CEREMONIAL FOOD AND BEVERAGES IN THE  
SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM: THE CASE OF ANTALYA  
DÖŞEMEALTI**

**Sadık Can GAZELCİ**

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences  
Department of Gastronomy and Culinary Arts, M. A, July, 2021**

**Supervisor: Prof. Dr. Şule AYDIN**

**ABSTRACT**

The aim of this study is to identify and record the ceremonial food and beverages in Antalya Döşemealtı and to bring them into gastronomy tourism. It is thought that bringing ceremonial food and beverages of Döşemealtı to gastronomy tourism is going to contribute both economically and socially. For purpose of this, interviews were conducted with 21 people knowledgeable about the culture in the region, using semi-structured interview technique. Information about the practices in the ceremonies was collected during the interviews. The following subjects were evaluated about food and beverages prepared in the important transition period ceremonies in the life of the people living in Döşemealtı. The subjects about food and beverages are; their names, how and by whom they were prepared or cooked, the supply of equipment and materials used, the guests and their seating arrangements, the story of the meal and beliefs and the comments of the participants. Except for food and beverages, opinions of participants about the differences in ceremonial practices and their meanings were also compiled. A certain menu was generated in the ceremonies according to the participants' point of view.

**Key words:** Gastronomy tourism, ceremonial food and beverages, Döşemealtı

## İÇİNDEKİLER

	Sayfa No.
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
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	xiii
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>

### BİRİNCİ BÖLÜM GASTRONOMİ VE TURİZM

1.1. Gastronomi Kavramı .....	4
1.2. Turizm Kavramı .....	6
1.3. Gastronomi ve Turizm İlişkisi .....	8
1.4. Gastronomi Turizmi Kavramı .....	10
1.5. Gastronomi Turisti Kavramı .....	13
1.6. Gastronomi Turizminin Gelişimine Etki Eden Faktörler .....	15
1.7. Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi Hareketleri .....	17

### İKİNCİ BÖLÜM TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİ

2.1. Tören Yiyecek İçecekleri Kavramı .....	21
2.2. İnsan Hayatındaki Önemli Geçiş Dönemleri .....	24
2.2.1. Ana Geçiş Dönemlerindeki Törenler ve Yiyecek İçecekler .....	25
2.2.1.1. Doğum Dönemi ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	26

2.2.1.2. Evlenme Dönemi ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	28
2.2.1.3. Ölüm Dönemi ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	29
2.2.2. Ara Geçiş Dönemlerindeki Törenler ve Yiyecek İçecekler .....	32
2.2.2.1. Bayramlarda İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	32
2.2.2.1.1. Ramazan Bayramı ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	32
2.2.2.1.2. Kurban Bayramı ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	34
2.2.2.2. Törenlerde İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	35
2.2.2.2.1. Sunnet Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	35
2.2.2.2.2. Asker Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	37
2.2.2.2.3. Nevruz Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	38
2.2.2.2.4. Hıdrellez Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler .....	40
2.3. Gastronomi Turizminde Tören Yiyecek İçecekleri ve Önemi .....	43

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### TÖREN YİYECEK İÇECEKCELERİ: DÖŞEMEALTI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

3.1. Araştırmanın Konusu .....	46
3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi .....	49
3.3. Araştırmanın Varsayımları ve Sınırlılıkları .....	50
3.4. Araştırmanın Yöntemi .....	51
3.4.1. Nitel Araştırmada Geçerlilik ve Güvenilirlik .....	52
3.4.2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme .....	55
3.4.3. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı .....	56
3.4.4. Veri Toplama Süreci .....	57
3.4.5. Verilerin Analizi .....	57
3.4.6. Bulgular ve Yorum .....	58
3.4.6.1. Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular .....	58
3.4.6.2. Döşemealtı Tören Yiyecek İçeceklerine İlişkin Bulgular .....	59
3.4.6.2.1. Doğum Dönemindeki Yiyecek İçecekler .....	60
3.4.6.2.2. Evlenme Dönemindeki Yiyecek İçecekler .....	63
3.4.6.2.3. Ölüm Dönemindeki Yiyecek İçecekler .....	66
3.4.6.2.4. Ramazan Bayramı Dönemindeki Yiyecek İçecekler .....	70

3.4.6.2.5. Kurban Bayramı Dönemindeki Yiyecek İçecekler .....	72
3.4.6.2.6. Sünnet Dönemindeki Yiyecek İçecekler .....	75
3.4.6.2.7. Asker Dönemindeki Yiyecek İçecekler .....	77
3.4.6.2.8. Nevruz ve Hidrellez Dönemlerindeki Yiyecek İçecekler .....	78
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>79</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>85</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>101</b>
<b>Ek 1. Görüşme Formu .....</b>	<b>101</b>
<b>Ek 2. Kaynak Kişiler .....</b>	<b>103</b>
<b>ÖZ GEÇMİŞ .....</b>	<b>104</b>

## KISALTMALAR VE SİMGELER

**Akt:** Aktaran

**Covid – 19:** Koronavirüs Hastalığı 2019

**K.:** Katılımcı

**TC:** Türkiye Cumhuriyeti

**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)

**Vb:** Ve benzeri

**Vd:** Ve diğerleri



## TABLÖLAR LİSTESİ

<b>Tablo 1:</b> Turizm Çeşitleri ve Şekilleri .....	8
<b>Tablo 2:</b> Nitel Araştırmaların İnanırcılığı İçin Kullanılan Yöntemler .....	53
<b>Tablo 3:</b> Dört Üçgenleme Tipinin Güçlü ve Zayıf Yönleri .....	54
<b>Tablo 4:</b> Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler .....	58
<b>Tablo 5:</b> Döşemealtı Tören Yiyecek İçecekleri .....	59
<b>Tablo 6:</b> Kaynak Kişiler (Katılımcılar) .....	103



## ŞEKİLLER LİSTESİ

<b>Şekil 1:</b> Antalya İli Haritası .....	47
<b>Şekil 2:</b> Antik Dönemde Antalya İli Haritası .....	48
<b>Şekil 3:</b> Tezin Araştırma Evreni, Çalışma Evreni ve Örneklemi .....	55
<b>Şekil 4:</b> Âdem ve Havva'nın Cennetten Kovulma Sahnesi İkonografisi .....	65



## GİRİŞ

İnsan hayatının belli dönemlerini oluşturan ve sadece bireyi değil, beraberinde yaşadığı kişiler ile toplumu da ilgilendiren çeşitli periyotlar bulunmaktadır. Bu periyotlar, ana geçiş dönemleri ve ara geçiş dönemleri olarak ikiye ayrılmaktadır. Ana geçiş dönemleri doğum, evlenme ve ölüm evrelerini kapsarken, ara geçiş dönemleri çeşitli dini ve milli kökenli tören ve kutlamaları içermektedir (Artun, 2019). Bu dönemlerin de kendi içerisinde öncesi, sırası ve sonrasında yapılan uygulamaları bulunmaktadır. Farklı dönemlerden oluşan ve insan hayatının önemli geçiş zamanlarını temsil eden bu dönemlerin ortak noktası birlik ve beraberlik içinde olmaktır. Bu dönemlerde sevinç, üzüntü ve yas gibi çeşitli sebeplerden dolayı yapılan toplanmalarda duygu paylaşımları amaçlanmaktadır. Çünkü, duygular ve hisler paylaşıldıkça daha anlamlı olmaktadır. Bu paylaşımın temel nedeni ise insanın sosyal bir varlık olmasıdır.

Çeşitli sebeplerle toplanılan geçiş dönemlerinde insanlar bir araya geldiğinde yiyecekler ve içecekler hazırlanarak gelen kişilere ikram edilmektedir. Hazırlanan bu yiyecek – içecekler, yerine ve dönemine göre farklılıklar gösterebilmektedir. Ayrıca, geçen zaman içerisinde de uygulamalar ve pratikler değişiklik gösterebilmektedir. Toplumsallığın ve insan ilişkilerinin ön planda olduğu bu törenler ve kutlamalardaki pratikler halk bilimine konu olduğu gibi gastronomi ve turizmi de ilgilendirmektedir. Yöresel zenginlikleri barındıran yerel uygulamaların tespit edilip turizme kazandırılması yöreye katma değer sağlayacaktır.

Belirli zamanlarda yapılan ve ikram edilen yiyecek – içecekler, yapıldığı günün amacına ve anlamına uygun olarak hazırlanmaktadır. Tören günlerinde özenle hazırlanan ikramlıklar, törenlere davet edilen kişilere sunulmaktadır. Tören yiyecek – içecekleri, sadece bir gıda ürünü değil aynı zamanda geleneksel değerleri de barındırmaktadır. Örneğin; doğum döneminde hem anne ve bebek için hem de ziyarete

gelenler için hazırlanan yiyecek – içecekler, kutlama niteliğinde paylaşımları oluşturmaktadır. Sosyal bir varlık olarak insanların değerlerini yansıtan ikramlıklar, bölgesel tanıtımda arz oluşturabilecek özgün unsurlardır. Bu yüzden, gastronomi değerleri göz önünde bulundurularak tören yiyecek – içecekleri gastronomi turizme kazandırılmalıdır.

Geniş bir kavrama sahip olan gastronomi, yiyecekleri ve içecekleri çok disiplinli bir yol ile bilimsel dallar eşliğinde inceleyen bir bilim dalıdır. Bu bağlamda gastronomi aşçılık, coğrafya, ziraat, tarım, ekonomi, işletme, gıda bilimi, kimya ve beslenme bilimi, psikoloji, tüketici davranışları, zihinsel algılar, tarih, sanat, halk bilimi, antropoloji ve sosyoloji gibi pek çok disiplinden beslenen bir alandır (Samancı, 2020). Törenlerde yapılan yiyecek – içeceklerin gastronomi kapsamında incelenmesi, yapılan uygulamaların neden – sonuç ilişkisini anlamamıza da yardımcı olacaktır.

Çalışmanın araştırma alanı olan Antalya ili Döşemealtı ilçesi bölgede göçebe olarak yaşayan Yörüklerin yerleşik hayata geçmeleri ile kurulmuş ve gün geçtikçe sınırları genişlemiş bir yerleşim yeridir (www.dosemealti.bel.tr, 2016). Kendilerine has kültürlerine göre Yörükler, yazın hayvanların otladığı yüksek yerler olan yaylaklara, kışın ise daha alçaklarda bulunan kışlaklara göç etmektedir (Erdem Nas, 2015). Bu göçebe hayatı bırakıp yerleşik hayata geçen halkın çoğunluğunun geleneklerine bağlı kalarak hayvancılık ile geçimini sağladığı bugün hala gözlemlenebilmektedir. Zamanla göç alan ilçede başka insanlar da ilçeye yerleşmiş ve ilçe nüfusu gün geçtikçe artmıştır. Kalabalıklaşan ilçede kaybolmaya yüz tutmuş Yörük kültürüne ait yiyecek – içeceklerin tespit edilmesi ve kayıt altına alınması ihtiyacı, daha önce araştırma yapılmamış Döşemealtı'nda bu çalışmanın yürütülmesinde önemli rol oynamıştır.

Döşemealtı'ndaki zenginlikleri ortaya çıkarmak amacıyla yapılan bu çalışmada gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içecekleri tespit edilmiş ve hem ulusal hem de uluslararası literatür taranmıştır. Döşemealtı ilçesinde düzenlenen törenler ve bu törenlerde hazırlanan yemekler tespit edilerek yapılan incelemeler derlenmiştir. Araştırma sonucunun başta yiyecek – içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri, Döşemealtı destinasyon yöneticileri, tur operatörleri ve seyahat acenteleri, halk bilimi ve gastronomi alanlarındaki araştırmacılara ve literatüre katkı sunacağı

düşünülmektedir. Ayrıca, bir destinasyon olarak Döşemealtı'nın tanıtım, pazarlama ve kalkınma çalışmalarında ulaşılan sonuçlar yol gösterici olacaktır. Tespit edilen tören yiyecek – içecekleri, turizm politikası olarak belirlenip gastronomi turizmi ürünü olarak kullanılmalıdır. Bu sayede, yöresel değerleri ve ürünleri özgün bir biçimde ziyaretçilere aktarmak mümkün olacaktır. Gastronomi turizminin bir turizm stratejisi olarak belirlenip uygulanması bölgesellikten çıkıp ulusallığa, hatta uluslararası faaliyetleri içeren konulara bir kaynak olarak kullanılabilir.

Bu çalışma üç bölümü içeren ana başlıklar ve ana başlıklar altında konuları derinlemesine açıklayan alt başlıklardan oluşmaktadır. Araştırmanın ilk bölümü ilgili literatür taraması sonucunda derlenen gastronomi, turizm, gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi turizmi, gastronomi turisti, gastronomi turizminin gelişimine etki eden faktörler ile Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi hareketleri konularını içermektedir. Araştırmanın ikinci bölümünde tören yiyecek içecekleri kavramı, gastronomi turizminde tören yiyecek içecekleri ve önemi, insan hayatındaki önemli ana ve ara geçiş dönemleri incelenmiştir. Araştırmanın üçüncü bölümünde Döşemealtı ilçesinin tanıtımı ile araştırmanın konusu, amacı ve önemi, varsayım ve sınırlılıkları, modeli, yöntemi, evren ve örnekleme, veri toplama yöntemi ve aracı, veri toplama süreci ile verilerin analizi aktarılmıştır. Üçüncü bölümün devamında, araştırmanın bulgular ve yorum başlığı altında Döşemealtı ilçesinde tespit edilen tören yiyecek içecekleri listelenmiş ve görüşmeler sırasında törenlere ait bilgiler analiz edilmiştir. Ayrıca, katılımcılara ait demografik bilgilere de bu bölümde yer verilmiştir. Araştırmanın sonunda ise elde edilen veriler hakkında sonuç ve önerilere yer verilmiştir.

## **BİRİNCİ BÖLÜM**

### **GASTRONOMİ VE TURİZM**

Bu bölümde, tezin kapsamını ve ilk bölümünü oluşturan gastronomi ve turizm kavramları, gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi turizmi kavramı, gastronomi turisti kavramı, gastronomi turizminin gelişimine etki eden faktörler ile Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi hareketleri açıklanmıştır.

#### **1.1. Gastronomi Kavramı**

Köklü bir geçmişe sahip olan gastronomi olgusunun, tarihsel süreçte ilk olarak Antik Yunanlılar tarafından kullanıldığı düşünülmektedir (Yurday ve Kınır, 2019). Tarihte ilk kez gastronomi kelimesi Antik Yunan döneminde milattan önce dördüncü yüzyılda Atinalı şair Arcestratus tarafından “Gastronomi” başlıklı şiirde kullanılmış olup Arcestratus’ tan bir asır sonra Atinalı Athenaeus’ un kaleminden “Bilgelerin Ziyafeti” (Banquet of the Learned) başlıklı eserde gastronomi sözcüğünün kökeni ve anlamı açıklanmıştır (Tekiner vd., 2019). Alan yazında ise gastronomi terimi ilk kez Fransız asıllı şair Joseph de Berchoux tarafından 1800 yılında akademik olarak kaleme alınmış ve “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” (Gastronomie ou l’homme Des Champs a Table) adlı eserde kullanılmıştır (Gürsoy vd. ’den akt. Yurday ve Kınır, 2019).

Gastronomi alanında resmi olarak yapılmış ilk yazın 1825 senesinde Jean Anthelme Brillat – Savarin tarafından yapılan “Tadın Fizyolojisi” (La Physiologie du Gout) kitabında yayımlanmış ve “The Physiology of Taste” olarak İngilizceye çevrilmiştir (Yılmaz ve Yönet Eren, 2019: 146). Yirmi beş yıl arayla yapılan bu iki çalışmadan sonra gastronomi ile ilgili üçüncü adım daha kısa zamanda gerçekleştirilip on yıl sonra

1835 senesinde Fransızca akademik sözlükte kelime tanımlanmıştır. Bu tanıma göre gastronominin iyi yemeği yeme sanatı olarak tanımlandığı ve o zamanlarda popüler olan gastronomların iyi yiyecek ve içecek peşinde olan sanatçılar olarak bilindiği belirtilmiştir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017). Bu tarihten itibaren gastronominin yıllar içerisinde daha detaylı olarak mercek altına alındığı ve alanla ilgili çalışmalar yapıldığı ve yapılmakta olduğu açıkça görülmektedir.

Etimolojik olarak incelendiğinde gastronomi kelimesi Yunanca “gastros” (mide) ve “nomos” (kanun, yasa) kelimelerinden türetilmiştir (Kivela ve Crotts, 2006). Buna ek olarak; seçme ve yeme pratiği olarak da tanımlanabilen gastronomi kelimesinin kökeni on dokuzuncu yüzyılın başlarında Fransızca “gastronomia” ve Yunanca “gastrologia” kelimesinden türetildiği belirtilmektedir (Altaş ve Acar, 2018).

Gastronomi kavramı; yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, üretilmesi, sunumu ve tüketilmesi ile gıdaların fizyolojisi ve mikrobiyolojisini kapsamaktadır (Yılmaz ve Yönet Eren, 2019: 144). Yiyecek ve içeceklerle ilgili hayatı sürdürme, sağlıklı yaşama, doyma ve doyurma hazzı gibi ihtiyaçlardan kaynaklanan gıdanın ilk aşamasından son aşamasına kadar geçen süreci ve aynı zamanda bir toplumun kültürel, dini, sosyal, ekonomik, coğrafi değerlerini barındıran üretim ve tüketim sistemi gastronomiyi kapsamaktadır (Eker, 2018). Bu temel ihtiyaçların neticesinde gastronomi ile ilgili öncü olarak beslenme ihtiyacından bahsetmek mümkündür. Beslenme; insanların kalıtsal ve bedensel özelliklerine, yaşlarına, cinsiyetlerine, meşguliyetlerine, yaşadıkları yerin özelliklerine ve çevresel koşullara göre ihtiyaç duyulan besinleri düzenli ve dengeli biçimde alabilmesidir (Akın vd., 2015). Bu ölçütler neticesinde beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için insanlar yemek yaparak gastronomi faaliyetlerinde bulunmaktadır.

Gastronomi, yemek yapmaktan çok daha fazlasıdır. Sadece yemek yapmak gibi basit bir yapıya indirgenemeyecek olan gastronomi; tarih, coğrafya, fizik, kimya, biyoloji, beslenme, tıp, tarım, pazarlama, ekonomi, sağlık, gıda mühendisliği, matematik, muhasebe, antropoloji, işletme ve turizm gibi alanları bünyesinde bulduran çok disiplinli bir alan olup bunlar gibi gıda ile ilgili olan bilimlerden de ayrı tutulmamalıdır (Seyitoğlu, 2019). Ayrıca gastronomi insanların neyi, nerede, nasıl, niçin, ne zaman

ve kiminle yedikleri sorularına verilecek cevapları inceleyen bir disiplin olup başta tarih ve sosyoloji olmak üzere pek çok bilim dalını ilgilendirmektedir (Altaş, 2017).

Farklı bilim dallarıyla iç içe olan gastronomi kavramının, sanattan uzak olmadığını da bilmek gerekir. Bir bilim dalı olarak gastronomi yiyecek içeceklerdeki estetik, güzellik ve kaliteyi incelemektedir (Batu ve Batu, 2018). Dahası, yiyecek içeceklerle ilgili olan tarihteki ve modern dünyadaki ilişkilerimizden çeşitli bilim dallarını ve kültürel etkilerini bünyesinde barındıran gastronomi; insan, gıda ve dünya arasında hem somut hem de soyut ilişkileri incelemektedir (Yüksel, 2019). Farklı bakış açısıyla ele alındığında, yiyecek içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirli bir sistematik düzen içinde hazırlanarak göze ve damağa hitap eder şekilde sunulduğu yemek kültürü veya sanatı (Özdemir ve Altınar, 2019); sağlıklı, düzenli, lezzetli ve hoş mutfak, yemek sistemi ve düzeni, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya yiyeceklerin yenmeye hazır hale getirilmesini sağlama olarak açıklanmaktadır (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017).

Gastronomi; dünyanın farklı coğrafyalarında, farklı ülkelerinde, hatta aynı ülke ve coğrafyanın kendi içinde dahi farklı biçimlerde algılanmakta ve sunulmaktadır (Tekiner vd., 2019). Bu farklılığın sebebi değişik kültürel değerlere sahip olmaktan kaynaklandığı gibi bu çeşitli kültürel değerler, alanın zenginleşmesine katkı sağlayarak olumlu ve bazen de olumsuz etkiler gösterebilmektedir. Yöresel ve bölgesel farklılıklar olduğu için düzen ve sistem çeşitlilik gösterse de yemeği hazırlama, pişirme ve sunma amacının hep aynı olduğunu söylemek mümkündür.

Tüm bu tanımlamalardan yola çıkarak ortak ifadelerin ışığında; gastronomiyi kültürlerin bir yansıması, yemeği başından sonuna kadar geçen süreç, yiyecek içecek deneyimiyle ilgili olduğu için belirli kuralları içeren bir bilim ve haz ile estetiğe dayandığı için bir sanat dalı şeklinde tanımlamak mümkündür.

## **1.2. Turizm Kavramı**

Turizm kavramının köklü bir geçmişe sahip olduğu kabul edilmektedir. Kelimenin köküne bakıldığında turizm “tornus” kökünden türetilmiştir ve çevreyi dolaşmak ve geri dönmek anlamına gelmektedir (Usta, 2014: 1). Bu bağlamda turizm kavramını



açıklarken dikkat edilmesi gereken ilk husus sürekli kalış şekline dönüşmeyen bir gezme, gidilen yerde geçici bir kalış ve sonra ikamet yerine dönüş şeklinde olmalıdır. Yani, turizm kelimesi başlangıç noktasına geri dönmek şartıyla yapılan seyahatleri tanımlamaktadır (Çakıcı, 2019: 2). Turizmi ilk kez 1905 yılında Guyer – Feuler “gittikçe artan hava değişimi ve dinlenme gereksinimleri, doğa ve sanatla beslenen göz alıcı güzellikleri tanıma isteğine; doğanın insanı tanıma isteğine, doğanın insanlara mutluluk verdiği inancına dayanan ve özellikle ticaret ve sanayinin gelişmesi ve ulaşım araçlarının kusursuz hale gelmelerinin bir sonucu olarak ulusların ve toplulukların birbirlerine daha çok yaklaşmasına imkân veren modern çağa özgü bir olay” şeklinde tanımlanmıştır (Kozak ve Bahçe, 2012: 1).

Kavram olarak turizm, bir ülkeye ya da bölgeye turist çekebilmek için yapılan teknik, ekonomik ve kültürel çalışmaların tümü; eğlenme, görüp tanıma ve dinlenme gibi amaçlarla yapılan geziler olarak tanımlanmaktadır (sozluk.gov.tr, 2020). Dünya Turizm Örgütüne göre turizm; insanların kişisel veya ticari/mesleki amaçlarla ülkelere veya olağan ortamlarının dışındaki yerlere hareketini gerektiren sosyal, kültürel ve ekonomik hareketler olup turizm harcamalarını içeren faaliyetlerle ilgilidir ve bu hareketleri yapan kişilere ziyaretçi (turist, gezici, sakinler veya yerleşik olmayanlar) adı verilir (www.unwto.org, 2020). Bir başka tanıma göre turizm; “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” olarak ifade edilmiştir (Usta, 2014: 10). Diğer bir yandan yirmi dört saati aşmayan hareketler de turizm faaliyeti olarak değerlendirilmekte ve günübirlik ziyaret ya da günübirlik turizm aktivitesi olarak adlandırılmaktadır. Günübirlik turizm aktivitelerine katılanlar olarak günübirlikçi, gittiği ülkede yirmi dört saatten daha az kalan veya ülkenin bir konaklama tesisinde bir geceleme yapmadan turizm faaliyetlerinde bulunan kişi şeklinde tanımlanmaktadır (Usta, 2014: 9).

**Tablo 1:** Turizm Çeşitleri ve Şekilleri

<b>Turizm Çeşitleri</b>	<b>Turizm Şekilleri</b>
Dinlenme (Rekreasyon)	Turistin Geldiği Yere Göre
Kültür	Turist Sayısına Göre
Spor	Seçilen Zamana Göre
İnanç	Süreye Göre
Fuar	Sosyal Niteliklere Göre
Siyaset	Ulaşım Amaçlarına Göre
Kongre	Örgütlenme Şekline Göre
Aile	Konaklama Biçimine Göre

**Kaynak:** Usta Ö (2014), Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım s. 11–12–13–14–15

Turizm kavramının farklı tanımları olduğu gibi çeşitlerine ve şekillerine göre farklı turizm türleri bulunmaktadır. Bu turizm türleri Tablo 1’de gösterilmiştir. Tabloyu daha detaylı açıklamak için turizm çeşitleri arasında dinlenme (rekreasyon) kapsamında sağlık turizmi, klimatizm, termalizm, üvalizm, mağara turizmi, yayla turizmi; spor kapsamında dağ turizmi, golf turizmi ve av turizmi bulunmaktadır.

Turizm şekilleri arasında turistin geldiği yere göre iç turizm ve dış turizm; turist sayısına göre bireysel turizm, kolektif turizm ve kitle turizmi; seçilen zamana göre yaz turizmi ve kış turizmi; süreye göre kısa süreli turizm ve uzun süreli turizm; sosyal nitelikler arasında yaş düzeyine göre gençlik turizmi ve üçüncü yaş turizmi ile gelir düzeyine göre lüks turizm, geleneksel turizm ve sosyal turizm; ulaşım amaçlarına göre karavan turizmi, gemi turizmi, yat turizmi ve demiryolu turizmi; örgütlenme şekline göre bağımsız turizm ve örgütlü turizm; konaklama biçimine göre otel, motel, pansiyon, tatil köyü gibi şekiller bulunmaktadır.

### **1.3. Gastronomi ve Turizm İlişkisi**

Turizm faaliyetlerine katılmak farklı amaçlarla mümkün olabilmektedir. Bunlar arasında tanıma amacıyla ve tanıtma amacıyla yapılan turizm aktiviteleri de yer almaktadır. Yapılan bu aktiviteler arasında gastronomiyi ve turizmi ilişkilendiren amaçlar arasında hem tanıma hem de tanıtma amacının bulunduğu söylenebilir. Çünkü insanlar, tanımak amacıyla bir yerden bir yere seyahat ederken; gastronomi değerleri tanıtılmak amacıyla fuar ve tanıtım etkinlikleri gibi farklı etkinlikler de sunulabilmektedir. Bu faaliyetler pazarlama amacıyla bölgeleri veya şehirleri

gastronomi destinasyonu yapmak için önemli role sahip olabilmektedir. Nitekim son yıllarda, gastronominin bir yörenin veya ülkenin tanıtımında kullanılabilecek en iyi araçlardan birisi olduğu belirtilmektedir. Buna ek olarak, sadece yiyecek içecek ürünü olarak düşünülmemesi gereken gastronomi, geleneksel ve kültürel değerlerin tanıtımında da önemli bir rol oynamaktadır (Tekiner vd., 2019).

Turizmin faydalarını artırmanın tamamlayıcı yollarından biri, turizm endüstrisinde kullanılan yöresel yiyecek içecek miktarını artırarak ekonomik bağlantıları genişletmektir (Telfer ve Wall, 1996). Bu bağlamda gastronomi ve turizmin ekonomik bir ilişkisi olduğu da söylenebilir. Ekonomik bağ çerçevesinde gastronomi ve turizm arasındaki ilişki o kadar kuvvetli ve geniştir ki; arazi, işgücü, sermaye rekabeti, ortak çalışma alanı gibi her iki sektörün de karşılıklı olarak birbirlerinden yararlandığı bir ortam oluşmaktadır (Telfer ve Wall, 1996). Aynı zamanda bu ilişkinin tarımı ve üretimi teşvik ettiği ve gastronomi ile turizmin bağlarını daha da güçlendiğini belirtmek mümkündür.

Turizm, uygulanan alana göre değişiklik göstermekte olup dönemsel ya da bütün bir yıl boyunca geçerli iş imkânları sunmaktadır. Bu yüzden, turizm istihdam yoluyla yöredeki ev sahibi toplumla ya da katılımcılarla doğrudan ve dolaylı bağlantılar kurarak iş fırsatı sunmaktadır (Telfer ve Wall, 1996). Aynı şekilde, gastronomi turizmi de sektörle doğrudan veya dolaylı bağlantısı olan kişilere ve kurumlara iş bulma şansı sağlamaktadır. Örneğin; otellerde, restoranlarda aşçı veya garson gibi doğrudan ilişkili iş imkânları bulmak mümkün olduğu gibi bu işletmelere tedarik sağlayan mağazalar, marketler ya da ulaşım şirketleri gibi dolaylı ilişkiye sahip kurumlarda da iş bulmak mümkündür.

Gastronomi ve turizm, yapılan araştırmalarda ve ifadelerden anlaşılacağı üzere tanıtım, istihdam ve ekonomi gibi çok yönlü ve karşılıklı katkı sağlayan bir ilişki içerisindedir. Gastronomi ve turizm kavramları çok disiplinli iki kavram olup yapılan tanımlardan yapılan çıkarımlar neticesinde bu iki kavramın kapsamı gün geçtikçe gelişmekte ve değişmekte olduğu söylenebilir. Bu gelişim ve değişimin içerisinde turizm faaliyetlerinden birisi olan gastronomi, turizm ile sürekli gelişen bir ilişki halindedir.

#### 1.4. Gastronomi Turizmi Kavramı

Turizm, çeşitli kaynaklarda farklı tanımlara ve türlere sahip bir kavramdır. Bu farklı türler arasında alternatif turizm türleri bulunmaktadır. Tanım olarak alternatif turizm; turizm destinasyonun özelliklerine uygun, yerel düzeyde olumlu etkileri artırırken olumsuz etkileri en aza indiren küçük ölçekli, bireysel ziyaretleri ve yerel katılımı güdüleyen, uzun vadeli ve bütünsel süreçler ile turizm gelişimini destekleyen turizm biçimleridir (İlhan, 2019: 19). Gastronomi turizmi de Dünya Turizm Örgütü tarafından alternatif turizm olarak kabul edilmektedir. Alternatif turizm kapsamına giren gastronomi turizmi, bir yöreye özgü yemeği tatmak ya da yapılış sürecine tanık olmak amacıyla yapılan seyahatlerdir (Hall vd. 2003). Ayrıca, iyi ve güzeli aramak için yapılan turizm yolculuğunda gastronomi turizmi, güzel ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk olarak değerlendirilmektedir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017).

Tarihsel süreci göz önünde bulundurulduğunda gastronomi kavramının köklü bir geçmişe sahip olduğunu söylemek mümkündür. Gastronomi turizmi ise son yıllarda üzerinde çokça tartışılan ve farklı perspektiflerden yeni çalışmalar yapılan bilim alanı olarak değer kazanmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015). Bu durum, gastronomi turizminin değişmesine ve gelişmesine katkı sağlamaktadır. Gelişen ve değişen gastronomi turizmi kapsamında önceden ülkeler arası seyahat yapmak turizm faaliyetlerine katılmak olarak kabul edilirken, bu tanım zaman içerisinde değişikliğe uğradığından aynı il içinde yapılan seyahatler de gastronomi turizmi olarak nitelendirilmektedir (www.tursab.org.tr, 2014). Örneğin; özel bir yemeği tatmak için bir ilçeden başka bir ilçeye gitmek gastronomi turizmi dâhilinde kabul edilmektedir. Bu amaca yönelik gelişen yiyecek içecek sektörü ve artan restoran türleri sayesinde, yemek yeme ihtiyacının ev dışında giderilmesi insanların zamanlarını değerlendirmek için yapılan bir faaliyete bürünmüştür (Birdir ve Akgöl, 2015). Bu seyahatler aracılığıyla fizyolojik bir ihtiyaç olan yemek yeme ihtiyacını karşılamak için dışarıda yeme durumu bir rekreasyon aktivitesi olmuş ve gastronomi turizmine katkı sağlar hale gelmiştir.

Gastronomi turizmi, koruyucu ve sürdürülebilirliğe katkı sağlayan bir turizm çeşididir. Dünya genelinde bütün sektörler düşünüldüğünde sürdürülebilir çalışma alanlarının yaratılmasının gelecek için vazgeçilmez olduğu günümüz şartlarında, gastronomi

turizmi sürdürülebilirlik ile ortak yaşam ilişkisi olan bir turizmdir türüdür (www.unwto.org, 2020 s. 93). Çünkü gastronomi turizmi; geleneksel yollarla üretilen ürünlerin geleneksele bağlı kalınmasına, bu ürünlerin kaybolmasını önlemek için kayıt altına alınmasına ve belgelenmesine, kültürel değerlerin unutulmamasına, destinasyonlarda sürdürülebilir gastronomi turizmi düşüncesinin benimsenmesine ve uygulanmasına yardımcı olmaktadır. Bir destinasyonun sahip olduğu çekiciliklerin turizme kazandırılması, sürdürülebilir turizm avantajlarının türetilmesi, farklı turizm deneyimlerine sahip olmayı sağlayacak gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesi açısından gastronomi turizmi bölgelerin ya da ülkelerin hem ulusal hem de uluslararası olarak tanıtılmasında en önemli unsurlardan biri olarak nitelendirilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013).

Destinasyon pazarlaması, belirli bir bölgenin gelirlerini arttırmak, tanınmasını sağlamak ve kalkınmasını desteklemek amacıyla benimsenen bir aktivitedir (Serçek ve Serçek, 2015). Pazarlama ile ülkelerin veya destinasyonların sahip oldukları somut ve soyut turistik değerlerin korunup güncellenerek, genişletilerek ve tanıtılarak evrensel turizm pazarına sunulması mümkündür (Bulut, 2019). Gastronomi turizmiyle ilgili bu hususta destinasyonların tanıtımında ve özgün değerlere sahip olunmasında yöreye has yiyecek içecekler önemli rol oynamaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014). Bu bakımdan turizm faaliyetleri kapsamında ziyaret edilen alanlarda yöresel ürünler önemli bir çekicilik unsuru ve soyut kültürel mirasın somut olarak tanıtılması ve aktarılmasında önemli bir araçtır (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018). Gastronomi turizmi ise globalleşmenin işareti ve yerel kültürün temsilcisi olan yöresel gıdaları tanıtan, bölgesel ekonomiyi ve tarım faaliyetlerini geliştiren bir hizmet grubu olarak kabul edilmektedir (Akkaya ve Özcan, 2019).

Gastronomi turizmi; mutfak kültürlerini ön plana çıkaran, kültürlerarası alışverişi sağlayan, ekonomik ve toplumsal kalkınmaya da katkıda bulunan bir pazardır (Yun, Hennessey ve MacDonald, 2011). Destinasyonlardaki mutfak kültürü, bölgeye has kültürel özellikleri barındırdığı için bölgesel kalkınmada gastronomi turizmi önemli rol oynayabilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013). Akkaya ve Özcan (2019) tarafından yapılan çalışmada gastronomi turizminin ekonomik etkilerini şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Yerel ürünlerin tanıtılmasını, pazarlanmasını sağlamaktadır,
- Gelir ve istihdam fırsatı oluşturarak işsizliği azaltma etkisi bulunmaktadır,
- Toplumsal ve kültürel etkileşimi sağlamaktadır.

Gastronomi turizminde sunulan en özel değerler kuşkusuz özgün lezzetlerdir. Belirli bir bölgeye özgü olan gastronomi unsurları farklılık yaratmak için kullanılabilir. Dört mevsim uygulanabilir yapısının ve yapılabilecek etkinliklerin çok çeşitli olması birçok avantaj sağlamaktadır. Nitekim, Fransa ve İtalya gibi ülkeler ilk sıralarda olmak üzere turizm alanında gelişmek isteyen ülkeler tanıtım çalışmalarında mutfaklarını da önemli bir araç olarak kullanmaktadırlar (Zağralı ve Akbaba, 2015). Çünkü turizm, milletler ve ülkeler arasındaki ekonomik, siyasi ve sosyal iş birliğinde mühim bir vasıta olmakla birlikte, kültürel manada da toplulukların birbirlerini karşılıklı daha iyi tanımalarına vesile olup, ülkelerin tanıtımı ve hem maddi hem de manevi kazanç elde etmesi bakımından oldukça önemli çıkarlar sağlamaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014).

Turizmde gün geçtikçe artan rekabet ortamı ile bilinen deniz – kum – güneşin odak noktası olduğu kitle turizminin aksine tarihi değerlerin, ören yerlerinin, doğal güzelliklerin ve kültürel zenginliklerin bulunduğu iç bölgelerde de turizm talebi artmaktadır. Ayrıca, kitle turizminin insanlara ve doğaya karşı olan olumsuz etkilerinden dolayı bu etkileri azaltmak için alternatif turizm türlerine ihtiyaç olduğu belirtilmektedir (Şahin, 2013). Bu noktada gastronomi turizmi ihtiyacı karşılayan bir yapıdadır.

Türkiye, bölgelerinin farklı iklime sahip olması ve yöreden yöreye farklı ürünlerin ortaya çıkmasını sağlaması nedeniyle yemek çeşidi bol ve yöresel farklılıkları olan zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Dört mevsimin yaşandığı ülke coğrafyasında mutfak kültürü oldukça zengin olup yöresel yiyecek içecekler turistik ürün olarak destinasyonların tercihinde arz kaynağını oluşturmaktadır. Ayrıca, bir destinasyonda yeme içme aktiviteleri için bulunulduğunda, aynı zamanda o bölgeye ait diğer özellikleri de deneyimlemek mümkündür. Çünkü yemek bir toplumun kendisini ifade etmenin bir başka yoludur denilebilir.

Yiyecek içeceklerin üretimden tüketime kadar geçen sürecinin bir veya birkaç bölümüne tanık olmak ve bu alanla ilgili aktif çalışmalarda bulunmak gastronomi turizmi neticesinde oluşan bir durum olarak kabul görmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015). Örneğin; şarap yapmak üzere bahçeden üzüm toplamak ve şarap yapım aşamasında yer almak, talep edilen ve bağ bozum şenlikleri ile katılımcıları cezbeden bir aktivitedir. En bilindik bağ bozumu şenliklerden ikisi Kapadokya ve Bozcaada bağ bozum şenlikleridir. Ayrıca, yöreye ait ürünlerin, yöreye ait pişirme ve sunum teknikleriyle, yöresel bir mekânda deneyimlenmesi; destinasyondaki yemek kültüründen birçok ipucu taşımaktadır. Yüksek rakımlı doğayla iç içe bir restoranda “Mıhlama” isimli yemeğin bakır bir tava içerisinde yöresel peynir ve tereyağı ile yapılıp köy ekmeği ile servis edilmesi, Karadeniz Bölgesi’ndeki insanların hayat tarzlarını yansıtan izler taşımaktadır.

Gastronomi kavramının açıklanmasında pek çok bilim dalının katkısının yanı sıra; yiyeceği oluşturma sürecindeki bütün paydaşların katkısı ile yiyecek – içeceklerin ve ilgili faaliyetlerin deneyimlenmesi bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu faaliyetler kapsamında turizm aktivitelerine dâhil olan bireyler gastronomi ve turizm ilişkisi neticesinde gastronomi turizmine katılmaktadırlar.

### **1.5. Gastronomi Turisti Kavramı**

Gastronomi turizmi her geçen gün daha çok önem kazanmaktadır ve son yıllarda yapılan çalışmalardan da anlaşılacağı üzere turistlerin seyahat nedenleri arasında bir destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürünü tanımak ve yöresel gıdaları deneyimlemek bulunmaktadır. Turistler farklı kültürleri tanıma arzusu ile yöresel değerlere ilgi duymaya başlamış olup; kültürel mirasın yanı sıra yerel halkların kültürlerini de deneyimlemeyi isteyebilmektedirler. Yerel değerler arasında turistler yöresel yemekleri deneyimlemek istemektedirler. Çünkü turist zevk için seyahat eden kişidir ve bir destinasyona giden turistlerin çoğu için bu zevkin bir kısmı, ev sahibi kültürün yemeklerini deneyimleyerek ve tadını çıkararak elde edilmektedir (Blakey, 2011). Neredeyse tüm turistler; nerede konaklıyor olursa olsunlar ve kaldıkları yer yiyecek içecek hizmeti veriyor ya da vermiyor olsun, kaldıkları bölgedeki yerel yemekleri yemeyi tercih etmektedirler (Sormaz vd., 2016).

Ülkemiz gastronomi turizmi hakkında Şahin (2013) tarafından Kapadokya'ya gelen turistlerin kırsal turizme katılma nedenlerini araştıran bir çalışmada katılımcıların yaklaşık %62'si yerel yemek tadımı etkinliklerine katılmışlardır. Bir diğer çalışmada ise yabancı turistlerin Türkiye'de buldukları dönemlerde yiyecek hakkındaki tercihlerine ilişkin deneyimleri incelendiğinde turistlerin yaklaşık %73'ü gibi büyük çoğunluğunun sadece yerel yiyecekler sunan restoranları tercih ettikleri sonucu ulaşılmıştır (Birdir ve Akgöl, 2015). Bu çalışmanın sonuçlarına göre; çalışmaya katılan yabancı turistlerin Türkiye'yi ziyaret etmelerine yönelik nedenleri arasında Türk mutfağına özgü yemekleri tatma üçüncü sırada yer almaktadır. İlk sırada ise Türkiye tarihi ve Türkiye'nin doğal güzellikleri, ikinci olarak da Türk halkını tanıma isteği gelmektedir. Gelişen gastronomi turizmi düşünüldüğünde bu sıralamanın ilerleyen günlerde daha üst sıralara çıkma ihtimalinin olduğunu söylemek mümkündür. Dolayısıyla gastronomi turizmine olan talebin ve gastronomi turisti sayısının artacağını söylemek mümkündür.

Yun, Hennessey ve MacDonald (2011)'a göre gastronomi turisti çok yönlü tavra sahiptir. Bu nedenle iki ayrı tanım yapılmıştır. Tanımlardan ilkinde göre bir gastronomi turistinin gıda ve gıda ile ilgili katıldığı aktiviteler arasında; yemek tiyatrosuna katılmak, çiftçi pazarlarına katılmak, ülke fuarlarına katılmak, yiyecek içecek ve şarap festivallerine katılmak, yemek pişirme ve şarap kurslarına katılmak, yerel malzemeler sunduğu restoranlarda yemek, yüksek puan alan restoranlarda yemek, gurme yiyecekler için alışveriş yapmak, şarap/bira imalathanelerini ziyaret etmek, yiyecek içecek rotasında bir tura katılmak, çiftlikleri ve meyve bahçelerini ziyaret etmek ile gıda işleme tesislerini ziyaret etmek bulunmaktadır. Bu tanıma dayanarak gastronomi turizmi aktivitelerine katılan turistlerin; kasıtlı, fırsatçı, kazara ve ilgisiz olarak dört farklı davranış sergilediği belirtilmektedir. Aynı çalışmadaki diğer tanımda katılımcıların evde veya seyahat ederken yiyeceklerle ilgili tutumlarına yönelik hedefleri, yerel ve organik gıdaların tercihi, yemek pişirmeye olan ilgileri ve destinasyonlarda tanıdık yiyecek ve restoranların tercihi de dâhil olmak üzere gıda ile ilgili davranışları belirtilmekte olup mutfak dengeli, mutfak odaklı ve aşinalık odaklı olmak üzere üç ayrı turist sınıflandırılması yapılmaktadır.



Gastronomi turistini seyahate teşvik eden birtakım unsurlar bulunmaktadır. Bunlar Sarıışık ve Özbay (2015) tarafından yapılan çalışmada şu şekilde sıralanmaktadır:

- Farklı yiyecek-içecekleri tatma ve üretim sürecini görme,
- Değişik kültürlerin mutfak geleneklerini bizzat gözlemleyerek öğrenme,
- Yeni öğün sistemleri ve yeme stillerini keşfetme,
- Özel nitelikli bir yiyeceği tüketme isteği,
- Belli bir yöreye ait bir ürünü tüketme isteği,
- Belirli bir aşçının hazırladığı bir yemeği tatma isteği.

Teşvik edici sebeplerden faydalanarak gastronomi turistlerinin istek ve taleplerine cevap veren hizmet planlamak mümkün olacaktır. Ayrıca, destinasyon markalaşması ile belirli bir bölgenin yemek kültürünün ve gastronomik değerlerin bölgelere katkı sağlayacağı ve farklılık arayan turistlere hitap edeceği bir gerçektir (Serçek ve Serçek, 2015). Çünkü, gastronomi turistleri için gidilen destinasyondaki kültüre ait yeni ve özgün yiyecek içecekleri deneyimlemek oldukça önemlidir (Önçel, 2015).

#### **1.6. Gastronomi Turizminin Gelişimine Etki Eden Faktörler**

Gastronomi turizmini geliştirebilmek için sağlıklı beslenmeye verilen önemi artırmak ve mutfak kültürleri ile gastronomi kavramını daha iyi anlamak gerekmektedir (Özdemir ve Altınar, 2019). Değişen dünya şartlarında yeni trendler, yeni anlayışlar ve yeni keşifler yapılabilmektedir. Yapılacak olan yeniliklere ayak uydurmak doğrudan veya dolaylı yollarla hem gastronomi faaliyetinde bulunan kişilere hem de sektörde faaliyet gösteren paydaşlara düşmektedir. Bu paydaşlar arasında gastronomi turizminde doğrudan arz kaynağı oluşturanlar; tesisler, aktiviteler, etkinlikler ve organizasyonlardır (Sökmen ve Özkanlı, 2018). Tesisler arasında konaklama ve yiyecek – içecek tesisleri ile restoranlar, gastronomi turizmi ile ilgili diğer turizm türleri, günübirlik ya da belirli süreliğine yapılan etkinlikler ve bütün bunları düzenleyen organizasyonlar, arzı oluşturan temel kaynaklardır.

Gastronomi turizminin gelişimine yönelik yapılan çalışmalarda öneriler sunulmaktadır. Özdemir ve Altınar (2019) tarafından yapılmış olan çalışmada, gastronomi turizminin gelişmesine yönelik yapılan bazı öneriler şu şekildedir:

- Yılın her döneminde faaliyet yapabilmek için diğer turizm türleri ile ortak ilişkide bulunmak,
- Turistlerin destinasyon seçiminde tercih edilebilirliğini artırmak için yöresel ürünlerin pazarlamasını ve çekiciliğini artırmak,
- Sürdürülebilir politikalar uygulamak,
- Eğitimler ve bilgili çalışanlar aracılığıyla hizmet yerlerinde hijyen ve sanitasyon, gıda güvenliği, gıda ve personel temizliği, sağlıklı beslenme ilkelerine dikkat ederek kaliteli hizmet sağlamak,
- Bölgeye has yöresel lezzetleri belgelendirmek için coğrafi işaretlemelerinin yapılmasını ve tanıtımını yapmak.

Bu öneriler gastronomi turizmini geliştirecek ve uzun vadeli gelişime katkı sağlayacak tavsiyelerdir. Gelişime katkı sağlayacak kriterler göz önünde bulundurulduğunda; alternatif turizm gereğince ortak bir çalışma alanı oluşturmak, yöreselliği ön plana çıkarmak, sürdürülebilirliği sağlamak, hizmet kalitesini artırmak ve tanıtım politikalarını izlemek gastronomi turizminin gelişimine etki eden faktörler arasında yer almaktadır.

Gelişim faktörlerinden biri olan tanıtım konusunda yöre halkı, sektördeki tüm çalışanlar ve akademik çalışmalar büyük rol oynamaktadır. Bu yüzden ki son yıllarda gastronomi kapsamında çeşitli fuarlar, festivaller ve kongreler düzenlenmektedir. GastroAntalya Uluslararası Gastronomi Festivali, Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 8. Bilkent Turizm Forumu: Gastronomi Turizmi gibi örnekler gastronomi turizminin gelişimine önemli katkılar sunmaktadır.

Gastronomi turizmi tanıtımında rol oynayan gruplardan birisi de turist rehberleridir. Çünkü turist rehberleri turizmin her alanında yer alabilen tanıtıcı kişiler olmalarının yanı sıra bireysel veya grup halinde düzenlenen her turda turistlere yemekleri sırasında eşlik etmektedirler. Bu yüzden turist rehberleri gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamak ve arz kaynağı oluşturabilmek için mutfak kültürü, gelenek görenek ve uygulamalarını öğrenerek, geleneksel olarak yapılan fakat az bilinen, aynı zamanda korunması gereken tatların turistlere tanıtılmasını sağlamalıdır (İrigüler ve Güler,

2017). Tur sonrasında turistlerin olumlu ya da olumsuz izlenime sahip olmaları konusunda da etkin olabilen turist rehberleri, bu konuda da olumlu etki sağlamaya çalışmalıdırlar. Özellikle yabancı turistlere karşı olumlu izlenim oluşturmak yurt dışındaki turizm pazarında olumlu bir ülke imajı yaratmaya katkı sağlayacağı gibi daha sonraki zamanlarda destinasyon tercihlerinde avantaj elde ettireceği de düşünülmektedir.

Ülkelerin turizm potansiyellerini tanıtmaya politikaları arasında mutfak kültürlerinin ön plana çıkarılma düşüncesi her geçen gün daha çok yaygınlaşmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017). Türkiye’de en çok tur düzenlenen bölgelerden birisi olan Kapadokya Bölgesindeki yerel gastronomi ile ilgili Yılmaz (2017) tarafından yapılan çalışmaya göre yerel gastronominin önemini farkına varıldığı ve harekete geçildiği fakat bu hareketlerin yeterli olmadığı ve beklenen değerin verilmediği şeklinde bulgulara ulaşılmıştır. Yapılan hareketlerin yeterli gelmediği bağlamda ise yöresel olarak üretilen ve tüketilen yiyecek ve içeceklerin tanıtımının daha güçlü yapılarak potansiyel ziyaretçiler tarafından bilinirliğinin artırılması, bir turistik çekicilik olarak görülmesi, imaj, etkinlikler, ulaşılabilirlik ve turistik işletmeler unsurlarının da sağlanması gerekmektedir (Kılınç ve Kılınç, 2018). Bu yüzden, daha çok gelişim sağlamak için gastronomi turizmine daha fazla önem verilmeli ve konu hakkında araştırma ve çalışmaların sayısı arttırılmalıdır.

### **1.7. Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi Hareketleri**

Dünyada ve Türkiye’de azımsanamayacak bir uygulama alanına sahip alternatif bir turizm türü olan gastronomi turizmi, uygulandığı bölgenin ve yöre halkının kalkınmasına, imajına, tanıtımına stratejik olarak katkı sağlayan bir olgudur (Bucak ve Aracı, 2013). Bu yüzden dünyada bir milyarı aşan turist sayısının yaklaşık %90’ı destinasyon tercihi yaparken yemeğin çok önemli olduğunu belirtmekte ve seyahatlerini lezzet rotasyonlarına göre planlayanların sayısı gün geçtikçe artmaktadır (www.tursab.org.tr, 2014).

Dünyada gastronomi turizmi ile anılan başlıca ülkeler arasında Fransa, İtalya, İspanya gibi Akdeniz ülkeleri bulunmaktadır. Bu durumu destekleyen en önemli unsurlar arasında ise ülkelerin gastronomiyi turizm tanıtımı aracı olarak kullanmaları ve tüm

dünya çapında bilinen restoranları ile gastronomik ürünleri olduğu söylenebilir. Özellikle gastronomi terimlerinde Fransızca terimlerin çokça bulunması ve ilk yazılı kaynakların Fransızca olması Fransa'nın bir gastronomi ülkesi olmasını desteklemektedir. Hatta, gastronomi kelimesi ilk kez Fransa'da ortaya çıkmış ve 1800 yılında Joseph de Berchoux tarafından yayınlanan bir şiirde başlık olarak kullanılmıştır (Gürsoy vd. 'den akt. Yurday ve Kınır, 2019). Fakat TÜRSAB'ın 2014 raporuna göre gastronomi için en çok örgütlenen ve otel, restoran, seyahat acentesi, aşçılık okulu gibi faaliyetleri en çok yürüten ülke Amerika Birleşik Devletleri'dir (www.tursab.org.tr, 2014). Raporlara göre bu faaliyetler göz önünde bulundurulduğunda 94 ülkeyi kapsayan sıralamada Türkiye 23. sırada yer almaktadır. TÜRSAB'ın 2014 Gastronomi Turizmi Raporu'nda Türkiye'ye gelen turistlerin tüm harcama payının içerisinde %19'luk pay yeme ve içmeye ayrılmaktadır (www.tursab.org.tr, 2014). Diğer bir deyişle, 2014 yılında ülkemize gelen turistlerin harcamalarının yaklaşık beşte biri yemek için yapılmıştır. Fakat yurtdışına giden Türk turistlerin harcamaları, ülkemize gelenlere kıyasla daha fazladır. Harcamalarının yaklaşık %30'unu yeme içmeye ayıran Türkler, ülkemize gelenlere kıyasla yurt dışında daha çok para harcamaktadırlar. Turist harcamalarındaki değişimi inceleyen TÜİK verilerine göre ise 2019 yılındaki harcamalarda yıllık harcamanın yaklaşık %14'ü yeme-içme sektörüne yapılmıştır (data.tuik.gov.tr, 2019).

Türkiye'de gastronomi turizmi çalışmaları konusunda Gaziantep, Şanlıurfa ve Hatay gibi yemek kültürleri oldukça zengin olan illerin öncü durumda olduğu anlaşılmaktadır. Bu durumu destekleyen en önemli unsurlardan birisi sahip olunan coğrafi işaretli ürünlerin sayısıdır. Coğrafi işaret belirgin bir özelliği, bilinirliği veya diğer özellikleri açısından ait olduğu ülke, bölge, alan veya yöre ile özdeşleşmiş ürünü gösteren simgedir (ci.turkpatent.gov.tr, 2018). En çok coğrafi işarete sahip olan Gaziantep 50, ikinci sırada yer alan Şanlıurfa 31 ve üçüncü sırada yer alan İzmir 27 coğrafi işaretli ürüne sahiptir (ci.turkpatent.gov.tr, 2021). Yöresel ürünlerin çokluğunun ve belgelenmesinin neticesinde gastronomi turizmi daha etkin yapılabilmektedir.

Gastronomi şehri olma konusunda bir diğer unsur da "Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Kurumu" (UNESCO) "Yaratıcı Şehirler Ağında Gastronomi Şehri" unvanına sahip olmaktır. 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında Hatay ve 2019 yılında

Afyonkarahisar gastronomi alanında ülkemizdeki yaratıcı şehirler olarak belirlenmiştir (www.unesco.org.tr, 2021). Ayrıca UNESCO tarafından “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi” kapsamında 2011 yılında Geleneksel Tören Keşkeği, 2012 yılında Mesir Macunu Festivali, 2013 yılında Türk Kahvesi ve Geleneği, 2016 yılında İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği yer almaktadır (www.unesco.org.tr, 2021).

Gastronomi turizminin en özel lezzetleri arasında yöresel yemekler tanıtım faaliyetlerinde önemli temsilciler arasındadır. Bu yüzden yöresel yemekler tanıtım etkinliklerinde çokça kullanılmaktadır. Özellikle festival gibi düzenli aralıklarla yapılan etkinliklerle tanıtılan yöresel ürünler çok sayıda insana ulaşabilmektedir. Yıl içerisinde bir yöreye özgü ürünler düzenli aralıklarla yapılan etkinliklerle tanıtıldığında pek çok kişiyi o bölgeye çekebilmekte ve bölgesel kalkınmaya katkı yapılabilmektedir. Bu etkinliklerden birisi olan festivaller ekonomik, sosyal, çevresel ve kültürel tesirleri olan; yöre halkını, katılımcıları ve diğer paydaşları olumlu veya olumsuz etkileyebilen faaliyetlerdir (Sert, 2017).

Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi etkinlikleri olarak düzenlenen festivallere rastlamak mümkündür. Örneğin; İtalya Pizza Festivali, İspanya Domates Festivali, Alaçatı Ot Festivali, Manisa Uluslararası Mesir Macunu Festivali, Urla Enginar Festivali gibi adını duyuran festivaller ulusal ve uluslararası bilinirliğe sahip festivallerdendir. İtalya’da düzenlenen Pizza Festivali ilk olarak 1984 yılında düzenlenmiş fakat 1995 yılından itibaren yıllık kutlanmaya başlanmıştır (travelogueofkuntala.com, 2021). İspanya’nın Buñol isimli küçük bir köyünde gerçekleştirilen domates festivali 1945’ten beri yapılmakta ve yirmi binden fazla katılımcıyla yüz yirmi ton kadar domates eğlenceli kavgaya etmek amacıyla kullanılmaktadır (www.tomatofestivalspain.com, 2021). 2010 yılından beri düzenlenen Alaçatı Ot Festivali’nin son olarak on ikincisi Nisan 2021 de gerçekleştirilmiş, binlerce katılımcıyı ağırlamış ve Ege’ye ait otlar ile yapılan bir yemek yarışması düzenlenmiştir (www.ssc.com.tr, 2021). Manisa’da, şifa olarak kullanılan mesir macunu, festivalde yaklaşık üç ton kadar hazırlanmakta, Türkiye’nin her yerinden katılımcıları ağırlamakta ve bu gelenek 400 yılı aşkın süredir devam ettirilmektedir (www.manisa.gov.tr, 2021). Uluslararası Urla Enginar Festivali ise son

olarak Nisan 2021 tarihinde yedincisi düzenlenmiş ve son festival Covid–19 sebebiyle online olarak gerçekleştirilmiştir ([www.urlaenginarfestivali.com](http://www.urlaenginarfestivali.com), 2021).



## İKİNCİ BÖLÜM

### TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİ

Bu bölümde, tezin ikinci bölümünü oluşturan tören yiyecek içecekleri kavramı, gastronomi turizminde tören yiyecek içecekleri, insan hayatındaki önemli ana ve ara geçiş dönemleri açıklanmıştır. İnsan hayatındaki ana geçiş dönemleri olan doğum, evlenme ve ölüme ait özellikler belirtilmiştir. Ayrıca, ara geçiş dönemlerini içeren Ramazan ve Kurban Bayramları ile sünnet, asker, Nevruz ve Hıdrellez dönemlerindeki törenler hakkında bilgi verilmiştir.

#### 2.1. Tören Yiyecek İçecekleri Kavramı

Tören kelimesinin sözlükteki karşılığı “bir toplulukta, üyelerin belli bir olayı, kişiyi veya değeri ayırt edip sembolleştirmesi, bunların anlam ve önemini güçlendirilmesi amaçlarıyla düzenlenen hareket dizisi, merasim; anma, kutlama, nişan, evlenme, ölüm gibi sebeplerle yapılan toplantı, seremoni” anlamına gelmektedir (sozluk.gov.tr, 2020). Tören, düğünlerinde insan olan ve ağ bağlantıları geleneksel iletişim kanallarıyla sınırlı olmayan bir ağ protokolü gibidir (Ellison, 2007). Diğer bir deyişle, törenler ile ilgili topluluk kavramı ayrılmaz bir bağa sahiptir. Çünkü kalabalık ortamlarda insanların belirli amaçlarla toplandığı etkinlikler töreni oluşturmaktadır.

Türk kültüründe eski çağlardan beri birlikte yeme içme geleneği var olup, günümüzde Türk Mutfak kültürü ile ilgili bu adetler hala özel gün ve törenlerde yaşatılmaktadır (Solmaz ve Altın, 2018). Tarih boyunca Türkler beslenmeye önem vermişler ve yeme içme sosyal hayatlarında her zaman önemli bir faktör olmuştur; hatta söz konusu tören ve özel günler olduğunda yemekler değişiklik göstermektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Bu törenlerde ikram edilen yiyecek içecekler törenin anlam

ve önemine göre değişebilmektedir. Bu özel günler anlamına uygun şekilde tören ve adetlere uygun kutlanmakta ve törene uygun yemekler sunulmaktadır. Doğum, ölüm, düğün, gelenek – görenek, dini inanışlar gibi sebeplerle şekillenen farklı duygularla anılabilecek günlerde törene uygun yemekler sunulmaktadır.

Gelenek – görenek, örf ve âdetler bakımında oldukça zengin olan bir hazineye sahip olan Türk milleti, bu zenginliklerini kuşaktan kuşağa sözlü veya yazılı olarak aktarmıştır (Erol, 2015). Çoğunlukla sözlü olarak aktarılan zenginliklerden birisi de tören yemekleridir. Ülkemizin her bölgesinde tören yemekleri yapılmış ve pek çoğu kulaktan kulağa sözlü olarak günümüze kadar aktarılmıştır. Bu aktarımların yıllar boyunca toplumdaki sosyal hafıza ile kuşaktan kuşağa geçtiğini söylemek mümkündür.

İnsanlar için yemek sadece biyolojik bir ihtiyaç ve gıdayı oluşturan bir durum değildir (Beşirli, 2010). İnsanların, günde üç öğün ihtiyacı olan yemek haricinde özel bir hazırlık yapılarak toplu olarak yenen ve ikram edilen yemekler törensel yemekler olup doğum yemeği, düğün yemeği ve ölü yemeği törensel yemeklerden bazılarıdır (www.kulturportali.gov.tr, 2021). Bir yemeğe anlam katan temel unsurlar; yemekte kullanılan malzemeler, kullanılan teknikler ve yemeğin yapılış amacıdır. Beslenme ihtiyacının yanı sıra yemekler farklı anlamlarda farklı törenlerde hazırlanıp sunulmaktadır. Bu durumdan dolayı törenlerde yemek yeme ve ziyafet verme iç içe geçmiş olup, törenlere özgü bir mutfak ve yiyecek – içecek çeşitliliği ortaya çıkmıştır (Artun, 2001).

İnsanların yaşadıkları bölgeye göre kültür, din, yaşam tarzı, iklim gibi etmenler farklı olabildiği için topluluklara göre törenler ve törenlerde sunulan yemekler de bölgeden bölgeye farklılık gösterebilmektedir. Anadolu'nun iç ve güney bölgelerinde temel besin olarak tahıl kullanılırken, Marmara Bölgesi'nde sebze ve meyve tüketimi daha yaygındır. Örneğin; Kocaeli'nde kurutma, turşu ve komposto, Yarımca kirazı, Değirmendere fındığı, Kandıra yoğurdu, hindi dolması, ev peyniri, İzmit pişmaniyesi bu yörelerin adıyla özdeşleşmiştir (kocaeli.ktb.gov.tr, 2021). Karadeniz Bölgesi'nde Samsun mutfağında ise sebze ve çeşitli yabancı otlarla yapılan yemeklerin yanı sıra hamur işleriyle yapılan yemekler ağırlıktadır ve balık yemekleri, tavuk, ördek ve kaz



etiyle yapılan yemekler Samsun mutfağını zenginleştiren diğer ürünlerdir (karadeniz.gov.tr, 2021). Gaziantep mutfağına bakıldığında, tarımsal üretimdeki çeşitlik ve kültürel çeşitlilik bir araya gelince geniş bir yiyecek-ıçecek çeşidinin oluşmasına neden olmuştur. Yörede yetişen tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, Gaziantep fıstığı, onlarca farklı yöresel ot ve baharatlar ve et ürünleri yöreye özgü 400'den fazla yemeğinin oluşmasına sebep olmuştur (www.gastroantep.com.tr, 2021). Diğer taraftan temelinde göçebe yaşam ve hayvancılık faaliyetlerinin olduğu et, süt ve buğdaya dayalı olarak şekillenen kültürde İzmir mutfağı şekillenmiştir (izmir.ktb.gov.tr, 2021). İzmir'in Tire ilçesinde kuyu tandır, Tire köfte, her çeşit kavurmalık, haşlamalık, böreklik ot çeşitliliğine rastlanırken Seferihisar'da kuzu veya oğlak dolması, çeşitli börekler, tatlılar (sütlaç, oklavadan sıyırma, lor baklavası vb.), yaprak sarma ve kabak çiçeği dolması örneklerine rastlanmaktadır.

Türk toplumunda yemek önemli bir olgudur ve sosyal bağ kurmak için de bir araç olarak bilinmektedir. Törenler ise toplu ortamın oluşmasına vesile olduğu için tören yemeklerinin de sosyalleşmeye katkı sağladığını söylemek mümkündür. Doğumdan ölüme kadar geçen zaman boyunca özel günlerde, dini veya toplumsal kökenli bayramlarda, törenlerde, yiyecek – içeceklerin ikram edilmesi gerekli görülüp, sanki bir kurala bağlıymışçasına uygulanmaktadır (Güler, 2010).

İlk toplu yemek olan ve bir tören yemeği olarak nitelendirilebilecek yemek Orhun Abidelerinde görünen yuğ aşısı (ölü yemeği)'dir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig'inde, on birinci yüzyıla ait tören yemeği olarak; kündeke aşısı (düğün yemeği), sünnet aşısı (sünnet yemeği), at aşısı (ad, san alma yemeği), togum aşısı (doğum yemeği), koldaş aşısı (arkadaş yemeği), yoğ/yuğ aşısı (ölü yemeği) olmak üzere altı çeşit yemekten bahsedilmekte ve bu tören yemeklerine gidilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Hatta bu yemeklere verilen önem daha açık bir şekilde dile getirilmiş ve şunlar eklenmiştir: “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” demektedir (Arat 1991'den akt. Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007).

Dinsel, toplumsal ve kişisel olarak üç ana başlık altında toplanan törenlerde yemek yeme ve ziyafet verme birbirinden kopmaz bir bütündür (Artun, 2001). Artun (2011)'un Çukurova halk kültüründe törenler, bayramlar ve şenlikler üzerine yaptığı çalışmada törenler din, mevsim, resmi ve milli olarak kategorize edilmiştir. Dini bayramlar Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı; resmi günler ve bayramlar (30 Ağustos Zafer Bayramı, 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı, 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı, 19 Mayıs Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı); mevsimlik törenler Nevruz, Hıdırellez, koç katılımı, saya gezme (davar yüzü), döl müjdesi; göç (yazlak – kışlak) törenleri; askere uğurlama, asker karşılama törenleri; mevsimlik toplantılara bağlı eğlenceler olarak kış toplantıları eğlenceleri (sohbet toplantıları, davet toplantıları), yaz toplantıları eğlenceleri (yayla şenlikleri), yöresel şenlikler (güreşler) ve Âşık toplantıları şeklinde belirtilmiştir. Bu özel günlere ait yemekler yapılmakta ve sunulmaktadır.

Toplumları ve milletleri oluşturan unsurların başında gelen kültürel değerlerin içerisinde bayramların ve kutlamaların önemli bir yeri bulunmaktadır ve hemen hemen her toplumda karşılaşılan kutlama ve tören etkinlikleri hayatın vazgeçilmez parçalarından bazılarını oluşturmaktadır. (Erol 2015). Erol (2015) tarafından Bartın'da Özel Günler; Bayram, Tören ve Kutlamalar adlı çalışmada Bartın ilindeki bu özel günlere ait araştırma yapılmış ve yiyecek içecekler belirlenmiştir. Çalışmaya göre Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Yağmur Duası, Muharrem Ayı, Hıdırellez, Askere Uğurlama, Bettam Geleneği, Gemi Atması ve Çilek Festivali başlıkları altında toplanmış ve her özel güne ait yapılan özel yemeklerden bahsedilmiştir.

## **2.2. İnsan Hayatındaki Önemli Geçiş Dönemleri**

İnsanoğlunun hayatı boyunca yaşamış olduğu belirli dönemler bulunmaktadır. Geçiş dönemi, kişilerin bulunduğu sosyal çevrede köklü bir değişim esasına dayanarak bir önceki durumundan kopuşunu ve bir sonraki durum olan yeni bir yaşamsal sürecin başlangıcındaki eşiği ifade eder (Kayabaşı, 2016). Bu dönemler temel olarak ana ve ara geçiş dönemleri başlıklar altında toplanmaktadır. Doğum, evlilik ve ölüm insan hayatındaki “ana” geçiş dönemleri olarak kabul edilmiştir. Bu ana geçiş dönemlerine ilave olarak toplumsal kabullere ve algılayış biçimlerine bağlı olarak “ara” geçiş dönemleri de bulunmaktadır.

Ana ve ara geçişlerin her biri bulunduğu yöreye ait inanç, adet, töre, dini faktörler ve tören gibi gruplanarak söz konusu geçişleri ait olduğu kültürdeki kalıplara uygun olarak şekillendirmektedir (Artun, 1998). Geçiş dönemlerine ait uygulamalar, insanların beşikten mezara kadar hayatlarında sırasıyla meydana gelen değişikliklerin topluma ve çevreye tanıtılması, kabul ettirilmesi ve bireylerin bu değişikliklerin farkında olması amacıyla uygulanan ritüellerdir (Çınar, 2019). Bütün bunların ortak amacı, insanın bir dönemden başka bir döneme geçmesini ya da yeni dönemini kutlamak, kutsamak ve geçiş sürecinde yoğunlaştığına inanılan zararlı etki ve tehlikelerden korumaktır (Yeşil, 2014).

### **2.2.1. Ana Geçiş Dönemlerindeki Törenler ve Yiyecek İçecekler**

Türk Halk Kültüründe doğum, evlenme ve ölüm insan hayatındaki üç önemli ana geçiş dönemidir. Bu üç önemli geçiş evresinde birtakım âdetler, ayinler, törenler ile dinsel ve kimi yerde büyüsel işlemler kümelenmekte ve söz konusu geçişleri yönlendirmektedir (Yeşil, 2014). Bu geçiş dönemlerine ait yönelimler kişi merkezli olan ritüellerdir. Çünkü ritüellerinin temelinde kişinin durumundaki değişikliğe göre onu yeni duruma hazırlamak amaçlamıştır.

Durum değişikliğinde bir hazırlama söz konusu olduğu için geçiş dönemlerindeki önemli hususlarından biri gerçekleşecek olayın önceden bilinmesidir. Önceden bilinen olay için dönemin gerekliliklerine göre hazırlanılır. Bir doğumdan önce doğum olayının gerçekleşeceğine dair bilgilerden yola çıkılarak çeşitli hazırlıklar yapılır. Aynı şekilde evlenme hadisesi önceden bilinen ve hazırlıklar yapılan bir dönemdir. Ölüm için aynı durumu söylemek güç olsa bile hastalık gibi çeşitli durumlarda ölüme dair hazırlıkların yapıldığını da söylemek mümkündür. Yöreden yöreye farklılık göstermekle birlikte bazı durumlarda ölüm gerçekleşeceğine inanılır. Örneğin; gözleri devamlı yere bakan hastanın öleceğine, tavan çatırdayınca o evden ölü çıkacağına, bir evin üstünde baykuş öterse o evden ölü çıkacağına inanılır (Artun, 1998).

Bir kültüre ait tören yemeklerini sıralarken geçiş dönemleri yemekleri, doğumdan ölüme kadar yapılan yemekler ve bunlarla ilgili yapılan uygulamalar, kutsal günler, neşeli günler, istek/dilek sofraları, olarak sıralamak mümkündür (Güldemir ve Işık,

2011). Güldemir ve Işık (2011)'ın Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri üzerine yapmış oldukları çalışmada tören yemekleri sıralanmıştır. Bu çalışmaya göre geçiş dönemi yemekleri kapsamında doğum, kırk kovalama, diş hediği, sünnet, askere uğurlama, söz kesme, nişan, cumalık, nikâh, hamam günü, çeyiz asma, kına gecesi, düğün, nahıl övme, yüz açımı, düğünden sonraki gün, düğün haftası ve ölüm; kutsal günler kapsamında Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Kadir Gecesi, Aşure günü, Mevlit okutma; diğer törenler olarak da Hıdırellez, Nevruz, yağmur duası, yol sofraları–yemekleri, hacı uğurlama–karşılama belirtilmiştir.

### **2.2.1.1. Doğum Dönemi Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Doğum, hayatın üç önemli geçiş olayından biri olduğu için oldukça önemlidir. Doğum, dünyaya gelmek olarak adlandırılabilir bir başlangıç ve kutsal bir devamlılık, insan hayatındaki üç ana dönemden ilki olarak bilinmektedir. Doğum hem fizyolojik hem de evrensel bir olay olmasının yanı sıra bir o kadar da toplumsal bir özellik taşır. Biyolojik bir olgu olmasının yanı sıra aynı zamanda sosyal ve kültürel bir olgudur (Eğri ve Konak, 2011). Yeni doğan bir çocuk hem anne ve babası tarafından hem de akrabaları tarafından sevinçle karşılanır. Doğum, devamlılık ile ilişkilendirilen ve soyun devam etmesini sağlayan bir olgudur. Yeni doğan bir çocuk ailenin, akrabaların ve soyun sayısını artırmak; sayı artışı ise gücün ve dayanışmanın artması demektir (Yeşil, 2014).

Doğum sürecinde kadın farklı bir statüye geçtiği için toplumdaki yeri ve saygınlığı artmaktadır. Doğumdan sonra çift artık bir aile olur, annelik ve babalık dönemi başlar. Doğum eyleminde anne ve bebek zayıf düştükleri için doğum sonu dönemde anne ve bebeği korumak amacıyla çeşitli diyetler, aktiviteler, özel kurallar ve törenler bulunmaktadır (Eğri ve Konak, 2011). Geçiş dönemleri içinde en çok adet, inanç, ritüel doğum ile ilgilidir çünkü kadın gebe kaldığından itibaren kendisini ve çocuğunu korumak amacıyla bazı yiyeceklerden ve eylemlerden uzak durmak zorunda kalır (Beyaz, 2017).

Doğum öncesi süreçte, ilk olarak halk arasında evlenen çiftin çocuk yapması beklenir. Çocuk sahibi olup olmamak ile kısırlık durumu anlaşılır. Kısır olmayan ve çocuk sahibi olan çift neşe ile karşılanırken çocuk sahibi olamayanlar için çeşitli uygulamalar bulunmaktadır. Kısırlık olan durumdaki uygulamalar olağanüstü güçlerden

yararlanmalar, büyüklük işlemler, akılcı – gerçekçi ilaç ve onarma tipinde işlemler, dini pratikler ve tıbbi pratikler olarak sınıflandırılabilir (Karaaslan, 2011). Kısırlık söz konusu olduğunda çözüm ve gebe kalınması için halk arasında hastaneye başvurma, halk hekimliği yöntemleriyle geleneksel tedaviler uygulama ve yatır–türbe ziyareti, muska gibi dinsel–büyüsel yöntemlere başvurma olarak üç yola başvurulur (Artun, 2008: 137).

Kadının hamile kalmasıyla başlayan doğum öncesi süreçte, doğum anında ve sonrasında sembolleştirmeler yapılmaktadır. Kadının vücut şekli ve vücudundaki değişiklikler, yediği ve yemediği yemekler, tavır ve davranışlar, lohusalık dönemindeki kaçınmalar ve uygulamalar, çocuğun göbek bağına verilen anlamlar beden sembolizmi içerisinde ifade edilebilecek unsurlardır (Koca, 2017). Bunların arasında bir yiyecek veya içeceği tüketmek ya da tüketmemek önemli anlam taşır. Aşerme olarak nitelendirilen ve hamilelik döneminde anne adaylarının bir yiyeceği veya içeceği canının istemesi dikkat edilen bir dönemdir. Çoğunlukla gebeliğin ilk üç ayında görülen aşerme bazı anne adaylarında çok fazla olurken bazılarında hiç aşerme yaşanmayabilir. Aşerme, hamilelik sırasında yiyecekleri tüketme dürtüsü ve bir yiyecek özlemidir ve aşerilenlere göre bebeğin cinsiyeti de belirlenir (Alptekin, 2009). Genel kaniya göre ekşi aşerilirse kız, tatlı aşerilirse erkek bebek olacağına inanılır. Anne adayı bu aşamaya gelince bazı yiyecekleri yemeye bazılarını ise yememeye özen gösterir (Abu – Salih, 2020). Hamilelik sırasında diğer önemli bir husus da bebeğin cinsiyetidir. Bebeğin cinsiyetini etkileyeceğine inanılan adak ve kurban kesme gibi bazı âdetler gerçekleştirilir (Abu – Salih, 2020).

Doğum öncesi olduğu kadar doğum sırasına da büyük önem verilmektedir. Yeni doğum yapmış kadının ve bebeğin tehlike içerisinde olduğuna inanılır ve onları korumak için bazı uygulamalar yapılarak anne ve bebek yalnız bırakılmaz, bebek yıkanır ve tuzlanır (Saygı, 2017). Anadolu’da doğum yapan kadının ve çocuğun korunması için birçok inanış ve pratik vardır. Bunlar arasında kırklama, basıklık, al basması, lohusalık ve göbek kesme en yaygın inanç ve pratiklerdir (Artun, 2008: 147). Yapılan bu aşamalarla bebeğin özenle büyütülmesi ve her türlü tehlikelere karşı korunması için yeni bir dönemin başladığı söylenebilir.

Doğumdan hemen sonra yapılan ritüeller ve koruyucu davranışlar ile anne ve bebek kırk gün boyunca genellikle başkaları tarafında iyi şekilde bakılır. Bebeğin dünyaya gelmesinden sonra da yeni uygulamalar devreye girer. Bunlar arasında ad koyma, lohusalık dönemine ait inançlar, kırk dökme ve kırk uçurma, ad koyma, bebeğinin uykusunun kaçmaması için nazardan koruma, tırnak ve saç kesme, diş hediği gibi pratikler yer almaktadır (Bolçay, 2011).

### **2.2.1.2. Evlenme Dönemi ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

İnsan hayatındaki ana geçiş evrelerinden ikincisi evlenme dönemidir. Evlenmek, toplumundaki en küçük yapı taşı olan aileyi oluşturmak için atılan ilk adımdır. Toplum içerisinde bir doğumun gerçekleşmesi için önce evlenmek gerekmektedir. Ayırt edebilme yetisine sahip farklı cinslerden iki kişinin hukuken geçerli bir evlilik sözleşmesiyle bir araya gelmesi evliliği hukuki olarak açıklamaktadır (Kavak, 2018).

Bir soyun devam ettirilmesi için evlilik önemli bir konuma sahiptir. Tarih boyunca Türk toplumunda evlilik yoluyla ev – ocak sahibi olma, evlilikle birlikte çocuk sahibi olma, sosyal toplum ve bütünlüğün günümüze kadar devamını sağlama amaçlanmıştır (Uysal, 2009). Tarihte evlilik bir barış anlaşması işlevinde de kullanılmıştır. Kan bağı, evlilik ya da akrabalık yolu ile barış sağlama politikası olarak uygulanmıştır. Örneğin; Çin ve Türk tarihinde “He Qin Zheng Ce” politikası ile iki millet arasında evlilikler sağlanmıştır (Türker, 2013). Bu sayede milletlerarası barış için bir güvence oluşturulmuştur.

Evlenmenin öncesinde yapılan bir takım örf ve adetler bulunmaktadır. Bu örf ve adetler geçmişten günümüze değişim gösterse de bunların çoğu hala uygulanmaktadır. Uygulamalar adım adım ilerlemekte olup evlenme bir süreç halinde gerçekleşmektedir. Evlilikte ilk adım eş seçimi ile başlamaktadır. Eş seçimi denilince Anadolu’da çoğunlukla erkeğin kadını seçmesi anlaşılmaktadır (Çolak, 2012). Eş seçiminden sonra aşamalar halinde bir protokol izlenmektedir. Bu aşamalarla artık aileler arasında görüşmeler ve gerekli prosedürler yapılmaktadır. Dünür gitme, kız isteme, söz kesme, nişanlanma, çeyiz, davetiye dağıtma, gelin hamamı, kına gecesi, gelin alma, gelin indirme, nikah, düğün ve düğün ziyafeti, gerdek ve el öpme izlenen protokolü sırasıyla belirtmektedir (Çolak 2012; Artun 1998; Uysal 2009).

Evlenme biçimi tek çeşit olmayıp pek çok evlilik yöntemi bulunmaktadır. Bu çeşitliliğin temel sebebi evlenecek kişilerin toplumdaki farklı konumlarıdır. Yöresel faktörler, eğitim durumu, kültürel farklılıklar, sosyal ve ekonomik nedenler, endüstrileşme ve kentleşme çiftlerin oluşumunda en çok rol oynayan hususlardır (Sezen, 2005). Toplumsal yapı göz önünde bulundurulduğunda, Türkiye'de kültürel değişmelerin yoğun olduğu büyük şehirlerde tanışarak evlenme yaygınken, gelenekselliğin ön planda olduğu yerlerde farklı evlenme biçimleri bulunmaktadır. Bu değişkenliği belirleyecek olan gelenekler, din, etnik grup, coğrafi ve kültürel farklılıklar, refah seviyesi, eğitim ve kişisel değerlerdir.

Farklı evlenmeler farklı törenlerle kutlanmaktadır ve evlilik törenleri toplumdaki bireyler arasında gerçekleştirilen sözleşmenin, yeni bir toplumsal yapılanmanın ve dolayısıyla da topluluğun genel yasalarının sürdürüldüğünün de bir göstergesidir (Kara, 2009). Bu çeşitlilik tören yiyecek – içecekleri açısından da farklılıkları ve çeşitlilikleri yaratmaktadır. Örneğin; kırsalda yapılan bir düğün ile şehirde kapalı bir mekânda yapılan düğün arasında farklılıklar gözlemlenmektedir. Kırsalda planlanan evlilik törenleri daha uzun zaman diliminde geleneklere bağlı yapılabilirken, şehirde planlanan evlilik törenleri belli saatler arasında yapılması gerekmektedir. Bu zaman farklılığı ikramları da etkilemektedir. Kırsalda düğünler için kurban kesilip davetlilere bir günden fazla süren gelenekler ile yiyecek – içecek sunulmaktayken, şehirde bu süre genelde daha az olmaktadır.

### **2.2.1.3. Ölüm Dönemi ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Ölüm, insan hayatındaki ana geçiş evrelerinin üçüncü ve sonuncu dönemidir. İslam inancına göre önemli bir yere sahip olan ölüm olgusu ile insan öldükten sonra farklı ritüeller uygulanmaktadır. Ölüm, aynı zamanda toplumsal bir olaydır ve ölüm sonrasında yapılanlar yıllar boyunca süregelmiştir. Özellikle ölüm sonrası sunulan yemek, bilinen en eski tören yemeklerindedir. Ölen kişinin ardından yapılan ölü aşı, diğer bir adıyla yuğ aşı, defin törenleri ve ata kültüne bağlı en eski törenlerden biri olup Kâşgarlı Mahmud'un Dîvânu Lugâti't-Türk adlı eserinde de bahsedilmiştir (Koçak, 2013). Ölüm törenleri, acıya bir anlam katar, yas tutanlara toplumun desteği ve geride kalanlar için hayata tekrar bağlanmanın en uygun yöntemidir (Saunier – Leroy, 2007).

Yaşamsal fonksiyonların sona erışı olan ölüm, bir süreç olarak işlenmiştir. Ölüm öncesinde, ölüm sırasında ve ölüm sonrasında yapılanları belirleyici faktörler bulunmaktadır. Halk düşüncesine göre ölüm öncesinde ölümün habercisi olan birtakım olaylar ve durumlar bulunmaktadır. Bunlar arasında araç – gereçlerin kullanılışları, meteorolojik olaylar, hayvanların hareket ve sesleri, rüyalarda görülenlerle psikolojik ve fizyolojik değişiklikler çoğu zaman bir ölüm işareti veya ölümün bir önbelirtisi olarak yorumlanmaktadır (Örnek, 1971). Ölümü haber veren inançlar dışında ölüm anında, ölünün defin için hazırlanmasında ve defin sonrasında inanç ve uygulamalar bulunmaktadır.

Bir ölüm gerçekleşikten sonra ilk olarak bu olay duyurulmaktadır. Bu duyuru farklı ilanlarla, sala yoluyla, akraba ve tanıdıkların birbirleriyle iletişimi aracılığıyla olmaktadır. Daha sonra ölen kişinin nakli sağlanıp sağlık koşullarına uygun, din ve gelenekler çerçevesinde gömülmesi gerçekleşmektedir. Olağandışı bir durum olan salgın hastalık döneminde bu defin işlemleri daha titiz olarak yürütülmektedir. Örneğin; Mart 2020 tarihinde Çin’de başlayıp tüm dünyayı etkisi altına alan Covid – 19 salgını sonucunda Türkiye’de Diyanet İşleri Başkanlığına bağlı Din İşleri Yüksek Kurulu Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu’ndan görüş alarak “Salgın Hastalık Durumunda Cenaze Namazı ve Defin İşlemleri” konulu bir fetva yayınlamıştır. Yayımlanan fetvaya göre salgın hastalığın cenazeden bulaşma riskine karşı uzmanların tavsiyelerince gerekli tedbirler alındıktan sonra cenazenin usulünce yıkanıp kefenlenmesi ve defnedilmesi gerekmektedir (www.diyamet.gov.tr, 2020).

Ölüm sonrasında yapılan cenaze törenleri Türk toplumunda sıradan bir tören olarak görülmemektedir. Bu törenler, sadece ölüyü defnetmekten öte, toplumsal dayanışmayı ve dinamizmi oluşturmaktadır. Çünkü bu törenlerde paylaşım ve yardımlaşma gerçekleşmektedir. Yaygın olan bir duruma göre, ölü evinde ilk zamanlar yemek yapılmamaktadır ve komşular yemek yapıp getirmektedirler. Ölü evinde yemek yapılmayıp, ocak yakılmadığı için vefat haberi alındıktan sonra komşular, akrabalar ve tanıdıklar ölü evine giderek yardımcı olurlar ve en az üç gün boyunca yemek getiriler (Saunier – Leroy, 2007). Ölüm töreninde ikram edilen yemek ve insanların bir araya gelmesi bu törenin toplumsal ve sosyal bir olay olduğunu kanıtlar niteliktedir.



Bu törenin gerçekleştiği sırada olay ve olgular yavaş yavaş üzüntüden çıkıp eğlence ve sosyal hayatın gerektirdiği uygulamalar dönüşmektedir (Ersoy, 2002). Toplumdaki yeri belirgin bir kişiye ait cenaze töreninde ise geniş katılımın olduğu ve birden fazla törenin yapıldığı bilinmektedir. Dahası, bu cenaze törenlerinin insanlar arası iletişimde tören sayesinde tanışan ve hatta birbirine âşık olan insanların varlığı dahi belirlenmiştir (Ersoy, 2002). Bu durum cenaze törenlerin sosyal bir olgu olduğunu desteklemektedir.

Anadolu topraklarında ölen bir kişi dinsel törenler ve belirli günlerde hazırlanan yemeklerle anılır. Bunların başında ölünün kırkinci günü, elli ikinci günü, yıl dönümü olarak seneliği, daha seyrek olarak üçüncü ve yedinci günlerinde de ölen kişi belli bir biçimde anılmaktadır (Örnek, 1971). Bu anma törenlerinin ortak yönü olarak yemek verilmekte, helva dağıtılmakta, Mevlit okutulmakta ve dua edilmektedir. Bütün bu işlemler gerçekleşirken ölü evinde yas devam etmektedir. Yasın belirli bir süresi olmakla beraber yakını ölen kişi üzüntülü duygular taşımaktadır.

Yas süreci, üç ayrı dönem altında ayrılık (kişinin ölerək yakınlarından ayrılması), kenarda kalma (ölen kişinin ruhu için yapılan törenler) ve kabul etme (yastan çıkma) olarak belirtilmektedir. (Saunier – Leroy, 2007). Yas tutma durumu ölen kişinin yakınlığına, genç veya yaşlı oluşuna, erkek veya kadın oluşuna, kişiliğine, toplumsal yerine, çevresine, sayılıp sevilmesine, ölüm biçimine, başsağılığına gelenlerinin çokluğuna bağlıdır (Örnek, 1971). Yasla beraber ağıtlar dile getirilir ve ölen kişi genç ise daha çok yas tutulmaktadır. Ülkemizde Şehitler için duyulan üzüntü hem milli duygular içermekte hem de çoğunlukla genç oldukları için daha çok keder içermektedir. Bu durumdan en çok etkilenenler evlatlarını genç yaşta kaybeden anne babalar, kardeşler, dul kalan eşler, yetim çocuklardır ve bu süreç onların bilişsel, davranışsal, duygusal ve genel anlamda yaşam kalitelerini olumsuz olarak etkilemektedir (Sarı, 2018). İnsan hayatındaki diğer ana geçiş dönemleri gibi ölüm de öncesinde, sırasında ve sonrasında kişiyi ve çevresindeki insanların hayatlarını etkilemektedir.

### **2.2.2. Ara Geçiş Dönemleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

İnsan hayatını doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere ayıran üç ana geçiş döneminin haricinde bu dönemlerin aralarında geçen dönemler bulunmaktadır. Bu ara zamanlarda gerçekleşen hadiseler ara geçiş dönemlerini oluşturur. Ara geçiş dönemleri içerisinde bayramlar ve törenler yer almaktadır. Bayramlar ve törenler, dünyadaki bütün milletlerin ortak kültürel olguları olup bayramı ve töreni olmayan bir milletin varlığından söz etmek pek mümkün gözükmemektedir (Sönmez, 2016). Ara geçiş dönemleri arasında bayramlar olarak Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı, dini ve milli kökenli törenler olarak sünnet ile askere uğurlama ve asker karşılama törenleri, kutlama törenleri olarak da Nevruz ve Hıdrellez törenleri yer almaktadır (Yedigöz, 2017). Tarihi süreçle birlikte atalarımızdan günümüze kadar ulaşan ara geçiş dönemlerine ait geleneksel bayramlar ve törenler halkın yaşamında önemli bir yere sahiptir.

#### **2.2.2.1. Bayramlarda İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Bayramlar, tarih boyunca biçimlenmiş eski ve köklü olgulardır. Etimolojik olarak bayram, dini veya milli açıdan özel önemi olan ve topluca kutlanan gün; sevinç ve eğlence günü anlamına gelmektedir (islamansiklopedisi.org.tr, 2021). Bayramlar hem dini hem de milli kültürlerin etkisinde yıllar boyu şekillenmişlerdir. Bu yüzden, geleneksel oluşumlar olan bayramlar, tarih yolculuğunda ancak geçirmiş olduğu sosyo – kültürel gelişim ve değişim sürecine uyum sağlayarak günümüze kadar ulaşmışlardır (Sönmez, 2016). Ana geçiş dönemlerinde görülen sosyallik ve dayanışma bayramlarda da görülür. Bayram için hazırlık sürecindeki yardımlaşmalar ve bayram günleri boyunca yapılan karşılıklı ziyaretler en belirgin bayram ritüellerindedir. Ayrıca, iktisadi bakımdan da esnafa ekonomik katkı sağlayan bayramlar, Türkiye’de tatil geleneğinin oluşmasında büyük katkı sağlamıştır (Deniz, 2011).

##### **2.2.2.1.1. Ramazan Bayramı ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Ramazan Bayramı, diğer bir adıyla Şeker Bayramı, İslam aleminde oruç tutulan ay olan Ramazan ayı bittikten sonraki ilk üç gün boyunca kutlanan dini bir bayramdır. Hicri takvime göre Şevval ayının ilk üç gününde kutlanmaktadır. Bayramın ilk günü

cemaatle birlikte bayram namazının kılınmasının ardından bayramlaşmalar ve kutlamalar başlamaktadır.

Ramazan ayı boyunca, diğer dönemlerde de olduğu gibi sosyallik ve yardımlaşma oldukça önem arz etmektedir. Ramazan ayı, Müslüman toplumlar için paylaşımı ve iyimserliği normal zamanlardan daha da ön plana çıkarmaktadır (Gürbüz ve Şahbaz, 2019). Dayanışma oldukça geniş yelpazede yapıldığından her anlamda ihtiyacı olana yardımcı olma düşüncesi tüm insanları kapsamaktadır. Özellikle iftar sofraları için yardımlaşmalar yapılmaktadır. İftar vakti ile başlayan yemeklerin çoğunlukla tanıdık, eş dost ve akrabalarla birlikte yenmesiyle sosyal bir ortam sağlanmaktadır. Belediye gibi resmî kurumlar aracılığıyla da iftar çadırları kurularak herkesin iftar yapabilmesi için imkân sunulmaktadır.

Ramazan ayında gün aydınlanmadan önce yenen sahur ile gün batımına kadar yiyecek ve içecek tüketilmediği için iftar sofralarında özenme ve önemli bir hazırlık söz konusudur. Bunun sebebi temel olarak günde iki öğün beslenmenin olmasıdır. Diğer bir deyişle, besin alımı miktarında azalma olduğu için öğünlerdeki besin çeşitliliğinde artış görülmektedir. Yapılan besinlerdeki çeşitlilik toplumsal özelliklere, coğrafi bölgelerin özelliklerine, mevsime ve sosyo – ekonomik düzeye göre değişiklik gösterebilmektedir (Karaağaoğlu ve Yücecın, 1999).

Oruç döneminde az yenen öğünlerin aksine oruç bittikten sonraki bayram süresinde yapılan bayram ziyaretlerinde besin alımı ve öğün sayısı artmaktadır. Çünkü şeker, çikolata ve ikram edilen tatlıların tüketimi daha fazla olmaktadır. Fakat, güzel geçen ağırlama ve ziyaretler son yıllarda azalmakta olduğundan insanlar arasında “Nerede o eski Ramazanlar” şeklinde hayıflanmalar başlamıştır. Bunun en büyük sebeplerinden biri, toplumun en temel yapı taşı olan aile kavramında önceden geniş aileler mevcutken gün geçtikçe geniş aile sayısının az olması ve göç gibi sebeplerden dolayı aileler arasındaki mesafelerin artması olarak düşünülmektedir. “Nerede o eski Ramazanlar” ifadesini besleyen en bariz göstergelerden biri de Ramazan’ın sokaklardan evlere, apartmanlara hatta varlıklı ailelerde görüldüğü üzere sitelere çekilmesidir (Kesebir, 2016). Oysaki Ramazan ayı önceden aktif ve sosyal olarak sokaklarda yaşanmaktaydı.

### 2.2.2.1.2. Kurban Bayramı ve İkrâm Edilen Yiyecek İçecekler

Müslümanlar tarafından kutlanan dini bayramlardan birisi de Kurban Bayramıdır. Kurban Bayramı ve kurban kesmek, insanlar arasında sosyal dayanışmayı, yardımlaşmayı, toplumsal huzuru ve mutluluğu artıran önemli dini gün ve bayramlardır (Akgöz, Göral ve Gürsoy, 2014). Önem arz eden günler olduğundan, Ramazan Bayramı'nda olduğu gibi bu bayramda da çeşitli hazırlıklar yapılmakta ve özenli sofralar kurulmaktadır. Bayramın ilk günü cemaatle birlikte kılınan bayram namazının ardından bayramlaşmalar ve kutlamalar başlayıp kurbanlar kesilmektedir.

Kurban kesmek, sahip olduklarımız karşısında ihtiyaç sahiplerine yardımcı ve paylaşımcı olmanın tadına varma fırsatı, hayatın ve varoluşun gerçek anlamını unutan zihinler için öze dönüş çağrısı içeren bir hikmetler bütünüdür (www.diyanet.gov.tr, 2017). Kesilen kurbanlardan ihtiyaç sahibi olanlara kurban payı olarak etler dağıtılır, yardımlaşma sağlanır. Sosyal dayanışmayı pekiştiren, toplumun huzur ve mutluluğunu artıran kurban bu sebeple sevinçle karşılanmaktadır.

Ramazan Bayramı'ndan farklı olarak Kurban Bayramı'nın süresi daha uzundur. Hicri takvime göre belirlenen Kurban Bayramı dört gün boyunca kutlanmaktadır. Mevcut yasalara göre dört buçuk gün boyunca resmî tatil ilan edilen Kurban Bayramı hafta sonu ile birleştirildiğinde dokuz gün kadar tatil ilan edilmektedir. Bir haftadan daha fazla olan bu zaman dilimi ailelerinden uzakta, şehir dışında ve hatta ülke dışında olanlar için bir ziyaret imkânı sağlamaktadır. Bu sayede yollarda bir hareketlilik yaşanmaktadır. Uzakta olan ve sık görüşülemeyen akrabaların ziyareti dolayısıyla da evlerde daha özenli hazırlıklar yaşanmaktadır. Bu hazırlıklar özenle hazırlanan yemekleri ve bayram tatlısı adı altında bayram için çeşitli tatlıları kapsamaktadır. Örneğin; Karabük ve Antalya'da hoşmerim tatlısı Kurban Bayramı'nda ikram edilir ve bazı yörelerde kurban kesildikten sonra da kuyruk yağından helva yapılır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017).

Bir haftadan uzun süren resmî tatil boyunca ziyaretler haricinde bir turizm hareketliliğinin yaşandığı bilinmektedir. Zaman içerisinde farklılaşan toplumsal değerler neticesinde resmî tatil sürecini turizm aktivitelerine katılarak değerlendirenler

de bulunmaktadır. Bu yüzden, Kurban Bayramı'ndaki uzun resmî tatil sürecinde kampanyalı tatil ve paket turlara rastlamak mümkündür.

#### **2.2.2.2. Törenlerde İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Toplumsal bir kümede üyelerin bir değeri, kişiyi ya da olayı sembolleştirerek, bunların anlam ve öneminin güçlendirilmesi maksadıyla düzenlenen belli kurallar dahilindeki hareket dizisi veya toplantılar törenleri, diğer anlamıyla merasimleri oluşturmaktadır (toren.nedir.org, 2021). Belli bir durumu kutlamak için yapılan törenler yapılış amaçlarına göre farklı isimlerde düzenlenmektedir. Yıl içerisinde tüm zamanlarda yapılabilen kutlamaları oluşturan değerler arasında dini ve milli değerler ile mevsimsel özellikler yer almaktadır. Yapıldığı yöreye ait toplumsal yapıya göre farklılıklar gösterebilen merasimlerin ortak olarak yapıldığı başlıklar bulunmaktadır. Bunlar arasında, dinin etkisiyle yapılan sünnet törenleri, milli değerler neticesinde kutlanan askere uğurlama ve asker karşılama töreni, mevsimsel özellik ve bir karşılama kutlaması olarak nevruz ve bayram coşkusuyla kutlanan hidrellez sayılabilir.

Türk toplumuna ait törenlerde yemek yeme ve ziyafet verme ayrılmaz bir bütündür. Törenlerle ilgili davranış ve uygulamaların etkisiyle oluşan beslenme alışkanlıkları yapıldığı törenlere özgü bir mutfak dahilinde yiyecek içecek çeşitliliği ortaya çıkararak, gıdalarda kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılış biçimi törenin amacına göre belirlenmektedir (Artun, 2001). Örneğin; tüm Türkiye'de ortak olarak uygulanan askerden döndükten sonra kişi için kesilen adak veya kurban, daha önce adanmış yer olan evliya veya yatır ziyaretleri ile kesilerek dağıtılmakta ve ikram edilmektedir.

#### **2.2.2.2.1. Sünnet Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Dünya genelinde uzun zamandan beri sıkça uygulanan sünnet, ilk kez milattan önce 4000 yıllarında Mısır'da yapılmış olduğu kanıtlanmış ortak bir cerrahi operasyondur (Dunsmuir ve Gordon, 1999). Bu operasyon, sadece cerrahi olarak değil dinin bir gerekliliği olarak da uygulanmaktadır. Sünnet, aynı zamanda tedavi edici ve hastalık önleyici olmasından dolayı modern tıpta da yerini almıştır. İslam dininde erkek çocuklarının sünnet olması neticesinde yetişkinliğe geçmesi olarak algılanan durum tören eşliğinde kutlanmaktadır. Ara dönemlerden biri olarak kabul edilen sünnet

törenleri, insan hayatındaki diğer dönemlerde olduğu gibi yapıldığı yere göre farklılıklar gösterebilmektedir. Sünnet olan erkek çocuğun ailesi tarafından organize edilen törenler; ekonomik imkanlar, törenin yapıldığı yer ve yörelere göre bölgesel özellikler gösterebilmektedir.

Sünnet döneminde normal şartlar altında herhangi bir yaş sınırlaması olmamasına rağmen erkek çocukları genelde yedi yaş döneminde sünnet olmaktadır (Er, 2018). Sünnetin çocukluk döneminde yapılması uygun olduğu için bu yaşlarda uygulanması tavsiye edilmiştir (Şişman, 2001). Bu dönemde çocukların kendi törenini hatırlayabilecek yaşta olduğu bilinmektedir. Yedi yaş döneminde sünnet olan çocuk, bu dinsel törenin akabinde toplum içerisinde sosyal ve cinsel bir kimliğe sahip olup aynı zamanda arkadaşları arasında da statü kazanmış ve yetişkinlik dönemine geçmiş olur (Er, 2018). Bu yüzden sünnet, insan hayatındaki ana dönemler kadar önemli görülen ara dönemlerden biridir.

Ülkemizde yapılan sünnet törenleri, dini bir gerekliliğin yerine getirilmesinin yanı sıra bir sosyal statü göstergesi olarak da kullanılabilir. Maddi imkanları iyi olan ve sınıfsal sosyal yapıda üst konumda bulunan aileler, törenleri görkemli bir şekilde kutlarken, gelir düzeyi daha az olan aileler daha mütevazı törenlerle kutlamaktadırlar. Bu nedenle, sünnet törenleri, sünnet olan küçük erkek çocuğunun erkekliğe adım atmasının bir göstergesi olmasının dışında, çocuğun ailesi için de bir gövde göstergesi durumundadır (Kırımlı, 2010). Bu yüzden, Osmanlı döneminde şehzadelerin sünnet törenlerine azami ölçüde önem verilip uzun süren kutlamalar yapılmıştır. Konuyla ilgili en önemli örnek, 1582 yılında Osmanlı'nın on ikinci padişahı olan III. Murat'ın, Şehzadesi Mehmet için yaptığı sünnet düğünüdür ki, her gün farklı eğlence ve ziyafetlerle toplam 52 gün süren düğüne dönemin tüm yabancı devlet başkanları da çağırılmıştır (Özkan, 2003).

Kutlama ile geçen diğer törenlerde olduğu gibi, uzun yıllardan beri devam eden bir gelenek olan sünnet töreninde çocuklar özel kıyafetler giymektedir. Giyilen kıyafet ile uyum içerisinde bir takım oluşturulmaktadır. Bu takımın parçaları olarak ayakkabı, pantolon, gömlek, ceket, yelek, pelerin, fes veya taç, asa ve en önemlisi göğüs kafesi üzerine çapraz olarak ve üzerinde "Maşallah" yazan bir çeşit kuşak bulunmaktadır

(Sakallı, 2020). Sünnet olan çocuğun bu sünnet kıyafetiyle gezdirilmesi çocuğun erkeklığe adım attığını gösterişli bir yolla tüm çevresine duyurmak gibi bir mesaj taşımaktadır (Barutçu, 2015).

#### **2.2.2.2.2. Asker Törenleri ve İkrâm Edilen Yiyecek İçecekler**

Ülkemizde, yirmili yaşlara gelmiş her genç erkeğin askerlik çağı gelmiş olarak kabul edilmektedir. Askere gitmesinde bir engel olmayan ve gideceği yer belli olan gençler, asker olmak için gün saymaya başlar ve askerlik dönemine girmiş olurlar. Askerlik dönemi, delikanlının askere gideceğinin belli olmasından başlayıp, askere uğurlanması, ardından ağıt yakılması, şiirlere konu olması, gönderilen mektuplara ve karşılanmasına kadar geçen sürede geleneksel bir akış ve geçiş dönemidir (Artun, 2016). Bu dönem özellikle delikanlılar için çok önemlidir. Öncelikle sünnet olarak yetişkinliğe ilk adımı atan erkek çocuklar, askere gidip geldikten sonra artık yetişkin olmuş olurlar. Ara dönem olan askerlikten sonra ise hayatlarındaki ana dönemlerden biri evlenme dönemine girmiş olurlar. Çünkü Anadolu’da askerliği yapmış olmak ve bir iş sahibi olmak evlenebilmek için bir ön koşul gibi düşünülmektedir. Askerden döndükten sonra erkeklik inşasını tamamlaması için bir iş sahibi olmak ve evlenmek, iki ayrı toplumsal olgu ve aynı zamanda erkeğin hayatı boyunca da başarılı bir biçimde devam ettirmesi beklenen rollerdir (Barutçu, 2013). Diğer dönemlerde olduğu gibi askerlik döneminde de gelenekler, adetler ve ritüeller eşliğinde tören ve uygulamalar bulunmaktadır.

Askere uğurlama töreni yapılmadan önce delikanlı için bir hazırlık ve dinlenme evresi başlamaktadır. Konuyla ilgili yapılan bir çalışmada Artun (2016) bu evreyi ele almış ve bu süreçte gerçekleşen aşamaları belirtmiştir. Buna göre:

- Askere uğurlanacağı günden on beş gün önce bütün işlerden el çektirilen delikanlı dinlendirilir,
- Delikanlı, arkadaşları ve tertipleri ile gezer ve eğlenir,
- Akrabalar tarafından delikanlı davet edilir ve yemekler ikram edilir,
- Askere uğurlanacak delikanlıya “asker kınası” yakılır,
- Bir veda süreci olan bu süreçte delikanlı neredeyse hiç yalnız bırakılmaz.

Asker adayı için hazırlanan ziyafet ve sofralar aynı zamanda kutsal sayılmaktadır. Çünkü, vatan için yapılan görev kutsaldır ve bu kutsal göreve gidip vatani koruyan kişinin gönlü hoş tutulmalıdır (Fidan ve Özcan, 2019). Bu sebeple, davetlerde çoğunlukla asker adayının sevdiği yemeklerin yapılmasına dikkat edilmektedir. Uğurlama gününe gelindiğinde, Anadolu’da askere uğurlanacak delikanlı evinden ayrıldığı zaman konvoy eşliğinde ve süslenmiş arabalarla gezilir. Delikanlı bir tören ile ve davul zurna eşliğinde adeta bir bayram coşkusuyla uğurlanır. Çoğunlukla şehirlerin otogarlarında yapılan uğurlama sırasında delikanlı gelen kişilerle vedalaşır ve akrabalar tarafından delikanlıya harçlık verilir. Bu tören aynı zamanda milli kökenli olduğu için askere giden delikanlının omzunda Türk bayrağı asılı olur ve otobüs otogardan ayrılmadan önce İstiklal Marşı’nın okunması olmazsa olmaz bir gelenektir. Asker adayının bulunduğu otobüsün hareketine izin verilmeden önce asker yakınları tarafından İstiklal Marşı okunur, tekbirler ve nidalar eşliğinde delikanlı asker ocağına uğurlanır (Yiyin, 2009). Ayrıca, delikanlı arkadaşları tarafından havaya atılıp tutularak yüksek sesle “En Büyük Asker Bizim Asker” nidası dile getirilir.

Asker adayı olarak asker ocağına coşkuyla uğurlanan delikanlı, askerliği bittikten sonra memleketine döndüğünde yine coşkuyla karşılanır. Askerlik sonrasında bu karşılamada geleneksel olarak uygulanan pratikler bulunmaktadır. Bunlar arasında delikanlı için özenle kurulan sofralar ve delikanlı adına kesilen adak kurbanları yer almaktadır. Kurban, aileler tarafından asker çocuklarının sağlıklı biçimde dönmeleri için adanmaktadır (www.kulturportali.gov.tr, 2020). Bu yüzden, sağ salim dönen gençler için dualar eşliğinde kurban kesilir. Hayatındaki önemli bir ara dönemi geçirmiş olan delikanlı artık toplumda bir yetişkin ve olgun bir birey olarak kabul edilmiş olur. Toplumdaki itibarı yükselen ve cahillik sıfatından kurtulan genç, artık kültürel zenginliklerle dolu olan evlilik döneminin başlangıcına gelmiş olur (Yiyin, 2009).

### **2.2.2.2.3. Nevruz Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Etimolojik olarak Farsça kökenli bir sözcük olan Nevruz, yeni anlamına gelen “nev” ve gün anlamına gelen “ruz” kelimelerinin birleşiminden oluşmuş “yeni gün” anlamına gelen bir sözcüktür (Rayman, 2002). Nevruz, yeni gün olarak güzel adlandırılmış ve Anadolu’da bir çiçeğe de adını vermiştir. Karlar eridiğinde açan mavi



ve tonlarında renge sahip zarif bir çiçek olan Nevruz çiçeği, güzel görünümü ve tabiatın dirilişini sembol etmesi ile Anadolu halkının estetik duygusunu yansıtan türkülerde dile getirilmiştir (Karaman, 2008). Türk halk ozanı Aşık Veysel bir türküsünde Nevruz çiçeğine değinmiş ve seslendirmiştir. Türküde geçen sözler şöyledir: “Nevruz der ki ben nazlıyım, Sarp kayalarda gizliyim, Mavi donlu gök gözlüyüm, Benden âlâ çiçek var mı?”. Bu sözlerden de anlaşılacağı gibi Nevruz çiçeğinin zarıflığı ve güzelliği dile getirilmiştir.

Toprağın kış mevsimindeki uykusundan kalkması ile yeniden dirilişini alan Nevruz, baharın başlangıcı kabul edilmiştir ve baharın ilk günü bir bayram ve karşılama olarak tören eşliğinde kutlanılmaktadır. Türk toplumu, gece ve gündüz vakitlerinin eşit olduğu 21 Mart gününü yılın ilk günü olarak hesaplamış ve yıllarca bu kutlu günü Yeni Gün, Ulusun Ulu Günü, Ergenekon Günü ve Çağan gibi isimlerle yılbaşı olarak kutlamışlardır (Kafkasyalı, 2010).

21 Mart günü Kuzey Yarımkürede ilkbaharın başlangıcıdır ve ilkbahar ile havaların ısınması, karların erimesi, toprağın yeşermesi ve ağaçların çiçek açması tabiat için bir diriliş olarak görülmektedir. Bu diriliş, aynı zamanda bir bayram olarak görülmektedir. Bilinen en eski bayramlardan biri olan Nevruz, her ulusun kendi kültürel değerleriyle harmanladığı ve sembolleştirdiği, temel anlamda baharın gelişinin coşkuyla kutlandığı ve karşılandığı bir gündür (aregem.ktb.gov.tr, 2021).

Nevruz ile yeniden doğan sadece tabiat değildir. Aynı zamanda insanların ruh ve bedeni yenilenir; bu sayede zihin, duygular ve fikirlerin de yenilendiğine inanılır (www.kulturportali.gov.tr, 2018). Bu yüzden Nevruz’un, doğadaki dirilişin yanı sıra insanların umut ve dileklerini de temsil ettiğini söylemek mümkündür. Nevruz’un insana etkisi açısından bayram havasında geçen kutlamalarda insanların iyi niyetleri dışa vurulur, böylece şenlikler eğlenceli ve coşkulu geçer. Öyle ki; şenlikler sırasında insanlar arasındaki sohbet ve muhabbet yüreklerden taşar; nefes olur, ses olur, bedende hareket olur; dargınlık, küskünlük, hüznün bedenden çıkarılır, muhabbetin ateşine atılır (Karaman, 2008).

Diğer bir yandan ateş, Nevruz için önemli bir ritüeldir. Bulunduğundan beri ısınmak, korunmak, yemek pişirmek gibi temel ihtiyaçlarda kullanılan ateş, zaman içerisinde Nevruz törenlerinde yerini almış ve yeni bir anlam daha kazanmıştır. Bu bağlamda, ateş ve ateşe bağlı olan inançlar bulunmaktadır. Yapılan Nevruz kutlamalarında ateş yakılması ve üzerinden atlanması törenin temel ögesini oluşturur ve yakılan ateşe Nevruz Ateşi denilmektedir. İnançlar neticesinde ateş üzerinde atlanmaktadır ve ateşin üzerinden atlayan kişinin kötülüklerden, rahatsızlıklardan, hastalıklardan, kurtulacağına ve huzura kavuşacağına inanılır (Bekki, 2007).

Nevruz ile bağdaştırılan bir diğer konu ise tören sırasında oynanan oyunlardır. Törende hem çocuklar hem de yetişkinler tarafından oynanan oyunlar vardır. Grup halinde karşılıklı oynananlardan bireysel olanına kadar çeşitli oyunlar eşliğinde bayram coşkusu doruğa ulaşır. Tören meydanında at yarışları, cirit oyunları, güreşler, folklor gösterileri, horoz dövüşleri yapılır ve destanlar, türküler, maniler dile getirilir (Kafkasyalı, 2010). Bunların dışında rengarenk boyanan yumurtalar ile yumurta tokuşturma oyunu en bilinen oyunlardandır.

Nevruz Bayramı için yapılan tören yiyecek içecekleri de özenle hazırlanmaktadır. Yapıldığı yöreye göre değişmekle beraber çeşitli börekler, tatlılar, sarmalar, çay ve kahvelerin hazırlanması dışında kurban kesilerek toplu bir şekilde kırlarda yenmektedir (Önal, 2000). Yaygın olan bir geleneğe göre de tören yemeği olarak yapılacak yemeğin gerekli malzemeleri bir gün önceden küçük çocuklar tarafından ev ev dolaşarak toplanır ve tören alanında herkesten toplanan malzemelerle ortak bir yemek hazırlanır (Sağır, 2012). Toplanan malzemelerle hazırlanan yemeğin toplum içerisindeki paylaşımcılığı ve yardımlaşmayı temsil ettiğini de söylemek mümkündür.

#### **2.2.2.2.4. Hıdrellez Törenleri ve İkram Edilen Yiyecek İçecekler**

Anadolu kültüründe doğayla barışık ve uyum içinde yaşamak alışlagelmiş yaşam biçimidir. Çünkü Anadolu insanı doğa olaylarını takip etmiş ve mevsimsel değişimlere ve hareketlere göre yaşamıştır. Kışı rahat geçirebilmek için bahar ve yaz zamanında çalışan insanlar, hayatlarını idame ettirmek için mevsimsel iş planlaması yapıp ona göre çalışmışlardır. Günümüzde köyden kente göç arttığından, geçmişte daha çok bağlı olunan tarıma dayalı yaşamda baharın gelmesi önemli bir olaydır. Bahar ile

canlanan toprakta ekip biçmeler başlar ve insanlar üretime geçer. Baharın bu denli önemli olduğu ülkemiz topraklarında Hıdrellez, baharın bayramı olarak kutlanmaktadır. Daha derinlemesine incelendiğinde, Hıdrellez törenlerinde insanlar kendi yaşamlarının sorunsuz bir şekilde devamı için gereken tabiattaki ortamın yeniden gelmesini kutlarken; yaşlılar yeni bir yıla daha erişmelerini, yetişkinler geçinmeleri için gereken berekete kavuşmalarını, gençler ve çocuklar da eğlenebilmelerini kutlamaktadır (Güleç, 2011).

Bahar Bayramı, diğer adıyla Hıdrellez, halk arasındaki inanca göre Hızır ve İlyas peygamberlerin 6 Mayıs tarihinde buluştuğu ve halk takviminin başlangıcı olarak kabul edildiği gündür (Döğüş, 2015). Hıdrellez gününde, ölümsüzlüğe ulaşmış Hızır ve İlyas peygamberlerin bir gül ağacı altında veya su kenarında buluştuğuna inanılır (Kahraman ve Arıkan, 2015). Hızır ve İlyas peygamberlerin buluşmasının bahar müjdesi olmasının dışında arz ettiği başka bir önem de vardır. Hızır peygamberin karada, İlyas peygamberin ise denizde zorda kalanlara yardım ettiğine inanılır. Dahası, Hızır peygamber yapılabilecek bir şeyin olmadığı, umutların tükendiği zamanlarda çağrılan ve çağırıldığında muhakkak gelen bir kurtarıcı olarak kabul görmektedir (Küçük ve Silik, 2018). Bu yüzdendir ki halk arasında “Hızır gibi yetişmek”, “Kul sıkışmazsa Hızır yetişmezmiş” gibi sözler sıkça kullanılmaktadır.

Hıdrellez töreni, doğanın yeşerip canlandığı, insanın da bu tören aracılığıyla yeni yılın yeni baharından sağlık, refah, bolluk, bereket dileklerinde bulunduğu, mezar ziyaretleri yaptığı ve kurbanların kesildiği inanış ve uygulamalardan oluşmaktadır (Kumartaşlıoğlu, 2017). Bolluk ve bereketin simgesi sulak ve ağacın bol olduğu, içinde türbe de bulunan mesire alanları Hıdrellez törenlerinin organize edildiği yaygın mekanlardandır (Kahraman ve Arıkan, 2015). Bu yüzden, uygulamalar çoğunlukla ata kültürünün bir yansıması olan türbelerde yapılmaktadır.

Ata kültürü, hayattayken ruhsal yönü kuvvetli kişilerin öldükten sonra da insanlarla ilişkilerini sürdürdükleri ve halkını koruduklarına dayanan inançtır (Döğüş, 2015). Bu sayede, ölen atanın ruhsal varlığıyla hayattaki insanlar arasında ilişkinin sürdürüldüğüne inanılır. Bu inanış ile türbe veya yatır bulunan yerde kurbanlar kesilmektedir. Örneğin; Malatya Battalgazi'deki Hasan Basri Türbesi, Malatya

merkezdeki Kernek Baba Evliyası ve Malatya Darende'deki Somuncubaba Türbesi Hıdrellez kutlamalarının yapıldığı ata kültürüne dayanan yerlerdendir (Arslan, 2015). Ek olarak, uzun yıllardır hayatta olan dilek ağaçlarının olduğu köylerin belli tepelerinin de tören alanı olarak tercih edildiği de bilinmektedir.

Hıdrellez törenleri için önceden hazırlıklar yapılmaktadır. Bulut, Karacagil ve Çataloğlu (2017) tarafından yapılan bir çalışmada Hıdrellez hazırlıklarından bahsedilmiştir. Bu çalışmaya göre; önceden yaprak sarması, börek, pirinç pilavı, hoşmerim, kurabiye, çerez gibi yiyecekler hazırlanmaktadır. Tören gününde ise güne özel kuzu, oğlak ve keçi gibi hayvanlar kesilip pişirilir. Ayrıca, yapılan pratikler arasında gül dalına dileklerin bağlanması yer almaktadır. Örneğin; dilekler arasında ev sahibi olmak isteyenler taşlardan ev şekli yapar, çocuk sahibi olmak isteyen kadınlar sembolik beşikler yaparak bağlar. Denize kenarı olan yerlerde ise dilekler kumsala çizilmektedir. Son olarak, Hıdrellez gecesini evlerde pencerelerin önüne, tüm yıl boyunca parasız kalmamak için para konulur.

Kapağan (2019) tarafından yapılan Hıdrellez Bayramı ile ilgili bir diğer çalışmada ise hazırlıklar ve uygulamalar hakkında şu noktalara değinilmiştir: “Sabrın sonu selamettir” sözünden yola çıkarak “S” harfi ile başlayan yedi çeşit yemek hazırlanır. Bunlar; simit, su böreği, su muhallebisi gibi yiyeceklerdir. Bayram gününde toplu bir şekilde bu yiyecekler tüketilir. Tüketim sırasında bol bol dua edilir ve isteklerde bulunulur. Gül ağacının altına ev sahibi olmak isteyenler çubuklardan ev şekli yapar, araba sahibi olmak isteyenler çubuklardan araba yapar ve çocuk sahibi olmak isteyen kadınlar dalın dibine çocuk hırkası bırakır. Tören boyunca gençler ve çocuklar tarafından ip atlama oyunu da oynanır.

Hıdrellez törenindeki farklılar dikkate alındığında, Antalya iline ait çeşitli uygulamalar bulunmaktadır (www.cekulvakfi.org.tr, 2020). Örneğin; Kumluca ilçesindeki Yazır Köyünde Hıdrellez için salıncak kurulur ve salıncağa binenlerin göğsüne her yükseldiğinde günahlarından arındığına inanılır. Bir diğer uygulamada ise Korkuteli ilçesinde Hızır'ın gece evlerine ziyaret edip etmediğini öğrenmek isteyen halk, Hıdrellez gecesinde bir kabın içine un eler ve ertesi gün unun üzerinde iz olursa Hızır'ın o eve uğradığına ve bereket getirdiğine inanılır.

### **2.3. Gastronomi Turizminde Tören Yiyecek İçecekleri ve Önemi**

Gastronomi unsuru olarak yöresel yiyecek – içeceklerde farklılıklar görüldüğü gibi tören yiyecek içeceklerinde de yöreye göre farklılıklara rastlanabilmektedir. Yöresel ürünler üretildiği bölgenin kültürel özelliklerini temsil ettiği ve bölgenin coğrafi zenginliğini yansıttığı gibi, törenlerdeki ve tören yiyecek – içeceklerindeki farklılık da bölgeleri kültürel olarak temsil etmektedir. Törenler gastronomi açısından incelendiğinde yapılan yemek ve ikramlarının yörelerin yeme içme alışkanlıklarını yansıtarak yemek kültürü göstergesine dönüştüğü ve gastronomi turizmi açısından önem kazandığı görülmektedir (Sezgin ve Onur, 2017). Dolayısıyla tören yiyecek – içecekleri için bölgelerin törensel özelliklerini ve değerlerini yansıtacağını söylemek mümkündür.

Belirli bir yöreye ait mutfak, bölgede hangi gıdaların üretildiği, tüketildiği, bu gıdaların nasıl işlemler gördüğü ve bir yemeğin o yörede nasıl sunulduğu hakkında bilgi sahibi olmamıza yardımcı olmaktadır. Bu yüzden törenler ile ilgili gıdaların da törenlerin nasıl yapıldığıyla ilgili ipuçları barındırmakta olduğu söylenebilir. Bu unsurlar bir araya getirildiğinde, törensel değerlerin yiyecek – içeceklerle ilgili her unsurunu gastronomi ile bağdaştırmak mümkündür. Çünkü bir yöreye özgü törensel bir yemeğin yapılış aşamasını ve yemeği sunmak potansiyel bir gastronomi turizmi ürünü oluşturabilmektedir. Bu konuda ülkemiz açısından bakıldığında Türk mutfağı ve yöresel yemeklerin gastronomi turizmi alanında yaşanan rekabet açısından avantajlı bir konumda olduğu ve en verimli şekilde kullanılması gerektiği düşünülmektedir (Yurday ve Kınır, 2019).

Gastronomi açısından avantaj yaratmak ve yöresel değerleri zenginleştirmek için de tören yiyecek içeceklerinin gastronomi faaliyetleri arasında yer alması gerekmektedir. Yöresel zenginliklerin daha da genişletilmesi için bu ürünlerin restoranlarda uygulanması uygun bir adım olacaktır. Örneğin; geleneksel tören keşkeği yemeği kültürel bir değer olarak Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO)'nun 2011 yılı Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer almıştır (www.unesco.org.tr, 2011). Restoranlarda keşkeğin sunulması bir tören yemeğinin gastronomi turizmi ürünü olarak kullanılması yönünde iyi bir örnek teşkil etmektedir.

Keşkek, yapılışına ve içerisindeki malzemelerine göre yöreden yöreye farklılıklar gösterse de ülkemiz çapında yapılan geleneksel keşkeğin öne çıkan ortak özelliği ve benzerliği keşkeğin belirli törenlerde bir ritüel olarak toplu katılım, birlik, beraberlik ve yardımlaşma içerisinde hazırlanması ve tüketilmesi olarak karşımıza çıkmaktadır (Teyin, 2020). Sarı (2011)'nin yapmış olduğu Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmişi, Bugünü ve Yarını başlıklı çalışmasında keşkeğe pek çok anlam verilmiş ve özellikle düğün törenlerinde keşkek yapımının mevcut olduğuna değinilmiştir. Fakat aynı çalışmada zaman içerisinde keşkeğin sosyoekonomik ve yapısal değişime uğraması ile keşkeğin zengin yemeği haline dönüştüğü belirtilmiştir. Zengin yemeği olmasının sebebi keşkeğin yapımında kullanılan et, tereyağı ve buğday gibi pahalı ürünlerin çok miktarda kullanılmasıdır. İçeriğinin zengin olmasından dolayı keşkek yemeğine bir gastronomi turizmi unsuru olarak bakmak mümkündür. Çünkü bu tür özel yemekler restoranlarda sunulması turizme potansiyel oluşturmaktadır. Örneğin Kapadokya'da düzenlenen turlarda yemek olarak testi kebabının sunulması gibi keşkek de sembolik olarak sunum ve tercih potansiyeli olarak tercih edilebilecek bir yemektir.

Zaman içerisinde, sosyal ilişkilerin, etkileşimlerin geliştiği ve dayanışma ağının oluştuğu bir etkinlik ve organizasyona dönüşen yemek, bir kültürel biçim olarak festivallerde ve çeşitli törenlerde sunulmasına ilaveten, son yıllarda gastronomiye ilişkin deneyimin yaşandığı festivallerde ana unsur olarak yer almaya başlamıştır (Cömert ve Çetin, 2017). Festivaller, turist çekmek için kullanılacak en iyi etkinliklerden biridir ve somut ve somut olmayan kültürel mirasın korunmasına, istihdamı artırmaya, yerel ürünlerin satışının artmasına, altyapıyı ve üstyapıyı korumaya ve geliştirmeye ve barışın korunmasına katkıda bulunur (Yenipınar ve Yıldız, 2016).

Gıda konulu festivaller gastronomi turizminde önemli pazara sahiptir. 2012 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO) tarafından İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesine alınan Mesir Macunu Festivali de gastronomi turizmine potansiyel oluşturan tören yiyeceklerinden biridir. Çünkü Mesir Macunu Festivali Manisa'da Nevruz zamanında baharın müjdesi olarak uluslararası

bir festivalle kutlanır. Farklı bölgelerden ve ülkelerden gelen binlerce kişi, atılan macunları havada yakalayabilmek için birbiriyle yarışır; festival programı süresince mesir karma ve dağıtma törenlerinin yanı sıra geleneksel mesir korteji yürüyüşü, yemek yarışması, halk konserleri, çocuklara yönelik eğlenceler, tiyatro ve halk oyunları gösterileri gibi etkinlikler yer alır (www.manisa.gov.tr, 2021).

Ülkemiz dışında gastronomi turizminde kullanılan tören yiyecek içecekleri de mevcuttur. Tören yemekleri bir pazarlama unsuru olarak tercih edilmiş ve yıllardır kullanılmaktadır. Endonezya'nın Ternate kentinde yapılan bir çalışmaya göre tören yemekleri gastronomi turizminde potansiyel bir unsur olarak görülmüş ve ticari olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bu tören yemekleri toplamda beş farklı menü halinde seçilmiş ve Ternate ile sembolleştirilmeye çalışılmıştır (Dewi ve Heni, 2016). Konu ile ilgili yapılan tanıtımlar, stratejiler ve turistleri bilgilendirme düzeyi üst düzeyde yürütülmektedir. Ayrıca bu strateji ile mutfak sanatları ile ilgili rafine mutfaklardaki gıdaların hazırlanması, sunulması hedeflenmiş ve zengin bir menü grubunu tatması için gastronomi turistleri hedef pazar olarak seçilmiştir. Çünkü gastronomi turisti, gelir seviyesi yüksek, entelektüel, farklı kültürlerdeki mutfaklar deneyimlemeyi seven, seyahat etmekten hoşlanan, ürünleri ait olduğu yerde tüketmek isteyen, deneyimlerini paylaşma eğilimi olan ve diğer turistlere göre daha fazla harcama yapan kişidir (Şahin ve Ünver, 2015).

Gastronomi turizminin belirli bir zamanı olmayıp bütün yıl boyunca gerçekleştirilebilmesi, daha fazla harcama getirisinin olması ve diğer getirileri düşünüldüğünde, ürün çeşitliliği sağlamak için yörelerde tören yiyecek – içecekleri tercih edilip bölgesel özgünlük sağlanmalıdır. Nitekim, literatür incelendiğinde gastronomi turizminin sağladıkları arasında yerel lezzetlerin başka bir yerde tadılma olanağının bulunmaması, öncelikli amacının yöresel yemek kültürünü tanıma olması, turizmin sezonluk değil tüm yıla yayılmış halde olması ve gün içerisinde istenilen her saatte ve her türlü hava şartına rağmen deneyimlemeye elverişli olması şeklinde belirtilmektedir (Çalışkan, 2013). Aynı zamanda gastronomi turizmi, kültürel bir unsur olan tören yiyecek – içeceklerinin sürdürülebilirliğini sağladığı için gelecek nesillere aktarılması konusuna da destek olmaktadır.

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **TÖREN YİYECEK İÇECEKCELERİ: DÖŞEMEALTI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Bu bölümde, tezin üçüncü aşamasını içeren; tezin uygulama alanı Antalya iline bağlı Döşemealtı ilçesinin tarihi ve kültürel özellikleri, araştırmanın konusu, amacı ve önemi, varsayım ve sınırlılıkları ile araştırmanın yöntemini içeren nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik, evren ve örneklem, veri toplama aracı ve yöntemi, veri toplama süreci ve verilerin analizi yer almaktadır.

#### **3.1. Araştırmanın Konusu**

Geniş kapsamlı bir kavram olan gastronomi, sadece yemek ile ilgili değil aynı zamanda tarih, coğrafya, kültür, ekonomi ve halk bilimi gibi yemeğe ait pek çok değerini yansımasını da oluşturmaktadır. Böylesine zengin bir kapsamda gastronomi hareketlerini gerçekleştirmek alternatif bir turizm aktivitesidir. Bu hareketleri gerçekleştiren ve farklılıklar arayışında olan kişi de gastronomi turistidir. Tüketici davranışlarından biri olan destinasyonları ziyaret esnasında bir yöreye özgü yiyecek – içecekleri tüketmek, gastronomi turisti için cazip sebepler arasındadır. Bu sebepler dışında, bir destinasyona has yöresel yiyecek – içecekleri tatma ve üretim sürecine tanık olma, yeni öğün sistemlerini ve yeme stillerini keşfetme, farklı kültürlerin mutfak geleneklerini yerinde gözlemleyerek deneyimleme yer almaktadır (Sarışık ve Özbay). Bu bağlamda, bir yöreye özgü mutfak kültürünü turizm ürünü olarak yansıtabilme gastronomi turizmine yönelik önemli bir potansiyel oluşturacaktır.

Yenilikler peşinde olan gastronomi turistinin talebine karşılık olarak bir yöreye özgü tören yiyecek – içeceklerini belirleyip turizme kazandırmanın yeni bir güç oluşturacağı



düşünülmektedir. Bu çalışmada, Yörüklerin yerleşimiyle yurt edinilen Antalya'nın Döşemealtı ilçesindeki tören yiyecek – içkileri ele alınmıştır. Göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçen Yörük halkının mutfak kültüründe, geçmişten etkilenecek bugünün mutfağını oluşturduğu bilinmektedir. Bu yüzden, Döşemealtı halkının törenlerinde hazırladığı yiyecek – içecekleri günümüz uygulamalarını göz önünde bulundurarak tespit etmek bu araştırmanın konusunu oluşturmaktadır.

Şekil 1: Antalya İli Haritası



**Kaynak:** Antalya Defterdarlığı (2018) *Antalya İline Ait Memuriyet Mahalline İlişkin Duyuru*. <https://antalya.defterdarligi.gov.tr/2018/05/24/il-genelindeki-belediyelerin-memuriyet-mahalli/> (18.02.2021).

Türkiye'nin turizm başkenti Antalya, coğrafi konum olarak Anadolu'nun güneyinde, Akdeniz'in kuzey kıyısında yer alan M.Ö.158 yılında Bergama hükümdarı II. Attalos Fladelfs tarafından kurulmuş ve kendi adını alan körfezin etrafında konumlanmış bir kenttir (Armağan, 2005). Efsaneye göre, II. Attalos emrindeki askerlere yeryüzündeki cenneti bulmalarını emretmiş ve askerleri de Antalya'yı hükümdarın isteği olan yeryüzündeki cennet olarak keşfetmişlerdir. Şehrin bunun üzerine kurulduğu düşünülür.

Kuzeyinde; Konya, Isparta, Burdur, doğusunda; Mersin ve Karaman, batısında Muğla illeri olan Antalya'nın güneyi Akdeniz ile çevrilmiştir. Toplamda on dokuz ilçesi bulunan ve Türkiye'nin en büyük beşinci şehri olan Antalya, tarihi ve kültürel zenginlikleri ile ülkemizdeki önemli şehirlerimizdendir. Günümüzde, özellikle turizm açısından Antalya ili önem arz eden bir şehrimizdir. Kurulduğu tarihten itibaren

kültürel zenginlikle yoğrulan şehir, pek çok önemli değere sahiptir. Konumu ve coğrafi özellikleri açısından pek çok antik kente de ev sahipliği yapan; büyük, orta ve küçük ölçekli liman kentleri, kentler, askeri, yarı çiftlik ve kule yerleşimlerinden oluşan antik Likya, Pisidya ve Pamfilya bölgelerinde yer alan şehirde dağlık coğrafyada sarp tepelere konumlandırılmış antik kentlere ulaşmak mümkündür (likyayolu.ktb.gov.tr, 2021).

**Şekil 2:** Antik Dönemde Antalya İli Haritası



**Kaynak:** Tarih Kafası (2021) *Likya Tarihi* <https://kaskafasi.com/likya-tarihi> (22.05.2021).

Günümüzde Akdeniz Bölgesi illere ayrılmış bir biçimde konumlandırılmış iken, antik dönemde Antalya ili Likya, Pisidya ve Pamfilya olmak üzere üç ayrı bölgeden oluşmaktaydı (kaskafasi.com, 2021). Döşemealtı ilçesi de günümüzde Antalya iline bağlı iken antik dönemde ilçe merkezi Pisidya bölgesinde, il merkezi ise Pamfilya bölgesinde yer almaktaydı.

Antalya ve Anadolu arasında köprü konumunda olan karayolu bağlantılarına sahip Döşemealtı, Antalya'nın on dokuz ilçesinden biridir ve denize kıyısı yoktur. Antalya il merkezine on sekiz kilometre uzaklıkta olan Döşemealtı, tarih öncesi dönemlerden beri yerleşim yeri olarak kullanılmaktadır. Öyle ki, yaklaşık 500.000 yıllık geçmişe sahip Anadolu'nun ilk yerleşim yerlerinden biri olan Karain Mağarası buradadır. Karain'de yapılan kazılarda hem Neandertal hem de Homo Sapiens insan ırklarının yaşadığı dönemlerde kesintisiz olarak bir yerleşim yeri olarak kullanıldığı anlaşılan mağarada fil, aslan, suaygırı, zürafa gibi Anadolu'da nesli tükenmiş olan ve daha birçok hayvanın kemikleri bulunmuştur (www.dosemealti.bel.tr, 2016). Ayrıca, ilçede

Termessos Antik Kenti, Kocain Mağarası, Düzlerçamı, Antik Döşeme Yol, Ariassos Antik Kenti ve Evdirhan gibi tarihi yerleşimler de bulunmaktadır. Antik Döşeme Yol ilçenin adını almasında rol almıştır. Roma döneminde taşlarla döşenen antik yolun altında kalan yerleşim yerine Döşeme'nin altında kalan yer anlamında Döşemealtı denilmiştir (akt: Akpınarlı ve Arslan, 2018).

Tarihi zenginliklerinin yanı sıra kültürel zenginliklere de ev sahipliği yapan Döşemealtı'nda yaşayan ve büyük çoğunluğu yerleşik hayata geçen Karakoyunlu Yörükleri, göçer geleneğini sürdürmüş topluluklardan biridir (akt: Şirin, 1994). Döşemealtı'na ilk yerleşenlerden olan Yörükler göçebe yaşam sürmüş, hayvancılıkla uğraşmış, hayvancılık da günlük hayatta kullanılan pek çok ürüne kaynak oluşturmuştur.

Sosyal ve kültürel açıdan Yörükler, göçebe ve yerleşik hayatı birlikte devam ettirmiş topluluklardır. Yılın yarısını yüksek yaylalarda, diğer yarısını da daha alçak rakımlı yerleşkelerde geçiren Yörük insanı, yeme – içme kültürünü de bu taşınabilir hayata uyarlamıştır. Geçmişten beri çoğunlukla hayvancılık ile geçimlerini sağlayan Yörükler, yetiştirdikleri hayvanın etinden ve sütünden faydalanarak kendi kültürlerince üretimlerde bulunmuşlardır. Yaylardan toplanan otlar ile yapılan yemekler, et yemekleri ve etin saklanması, çeşitli peynirler ve sütün kullanımı Yörük kültüründeki gastronomi değerleridir. Bu yüzden, Döşemealtı'ndaki gastronomi kültürünü yansıtan tören yiyecek – içecekleri de keşfedilmesi gereken bir değerdir.

### **3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Araştırmanın amacı; gün geçtikçe unutulabilecek kültürel miras niteliğindeki tören yiyecek – içeceklerini tespit edip kayıt altına almak, gelecek kuşaklara aktarmak ve bu tören yiyecek – içeceklerinin turistik ürün olarak değerlendirilerek gastronomi turizmine katkı sağlamasını temin etmektir. Bu amaç doğrultusunda, Antalya ilinin Döşemealtı ilçesinde yaşayan Yörükler üzerinde nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla bilgi toplanmıştır. Belirlenen tören yiyecek – içeceklerinin gastronomi turizmine kazandırılması için bu yiyecek – içeceklerin otel mutfaklarında, fuar, şenlik ve festivallerde törensel ritüellerle hazırlanıp sunulması tanıtım ve pazarlanmasını hızlandırarak bilinirliğini arttıracaktır

(Yenipınar ve Yedigöz, 2015). Ayrıca bu çalışmanın; tur operatörlerine, seyahat acentelerine, gurme yazarlarına, konaklama ve yiyecek – içecek işletmelerine, halk bilim ve gastronomi araştırmacılarına, Antalya ili ve Döşemealtı ilçesi destinasyon yöneticilerine ve literatüre katkı sağlayacağı da düşünülmektedir.

Gün geçtikçe önem kazanan gastronomi turizminde yöresel gıdaların belirlenip turizm cenneti Antalya’da turistik ürün olarak kullanılabilmesi de bu çalışma için bir gerekçe oluşturmaktadır. Diğer taraftan, ilgili literatür incelendiğinde tören yiyecek – içecekleri hakkında Türkçe literatürde Döşemealtı’nda bir araştırma yapılmadığı görülmektedir. Bu çalışmayla Döşemealtı ilçesi tören yiyecek – içeceklerini tespit edip kayıt altına alarak gelecek kuşaklara aktarmak, literatürde yer alan önemli bir boşluğu doldurmak ve bu konuya dikkat çekerek daha sonraki çalışmalara kaynak oluşturmak araştırmanın önemini açıklamaktadır.

Karain ve Kocain Mağaraları gibi tarihin ilk zamanlarında yerleşilmiş bir alana ve tarihsel birçok değere ev sahipliği yapan Döşemealtı, keşfedilmeyi bekleyen bir hazine gibidir. Ülkemizin en çok turist ağırlayan Antalya ilinin bir ilçesi olması nedeniyle Döşemealtı bu yoğunluktan payını almaya hazır bir ilçe olarak düşünülmektedir. Nitekim, ilçeye ait yönetimler tarafından turizm tanıtımları önemli bir strateji olarak kullanılmaktadır. Şehir merkezine on sekiz kilometre mesafede olan Döşemealtı’nda, ilçeye ait tespit edilen tören yiyecek – içecekleri 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.

### **3.3. Araştırmanın Varsayımları ve Sınırlılıkları**

Araştırma dahilinde seçilen örneklem grubunun araştırmanın evrenini temsil ettiği ve kullanılan görüşme formunun konuyu ölçerken yeterli olduğu varsayılmıştır. Ayrıca, araştırma sürecinde görüşme formundaki soruların katılımcılar tarafından doğru ve gerçekçi bir şekilde cevaplandırıldığı da varsayılmıştır. Araştırmanın örneklemini kartopu tekniği ile belirlendiği için Döşemealtı’na yerleşmiş ve bağlı oldukları Yörük

geleneğini devam ettiren kişilerle görüşmeler yapılmıştır. Bu sayede, tören yiyecek – içeceklerini ve yöre kültürünü bilen kişiler ile görüşmeler yapılmıştır.

Araştırmada birtakım sınırlılıklar bulunmaktadır. Yapılan araştırma, Antalya Döşemealtı'nda ikamet eden ve tören yiyecek – içecekleri konusunda bilgi sahibi olan katılımcılarla sınırlandırılmıştır. Araştırma, Döşemealtı tören yiyecek – içeceklerini belirleyecek görüşme formundaki sorular ve bu sorulara cevap veren katılımcıların verdikleri yanıtlarla sınırlı kalmıştır. Hem konunun kapsamlı olması hem de yüz yüze görüşme tekniğinin vakit gerektirmesi veri toplama sürecinde zaman alıcı bir aktivite olmuştur. Bu durum, günlük hayatta yapması gereken işler olan katılımcıların görüşmeye çok istekli olmamalarına sebep olmuştur. Araştırmadaki diğer sınırlılık ise, toplanan verilerin 2021 yılı mart ayı içerisinde yapılan yüz yüze görüşmelerle sınırlı olmasıdır. Maddi imkânların kısıtlılığı, mesafelerin uzaklığı, Covid – 19 salgını, sokağa çıkma kısıtlamaları vb. olumsuzluklardan dolayı Döşemealtı'ndaki uzak köylere gidilememiştir.

### **3.4. Araştırmanın Yöntemi**

Nicel araştırma yönteminden farklı olarak nitel araştırma yönteminde, insanların kişisel özellik ve düşüncelerinin farklı ve derin doğasına odaklanma esas alınmaktadır. Bu bağlamda Baltacı (2019)'a göre; genelleme yapılan nicel araştırma yerine nitel araştırmada kaynağın derinliği ve özgünlüğü önemli olduğundan, çok sayıdaki örneklerle yapılan çalışmalar yerine daha küçük çalışma gruplarından elde edilen derinlemesine ve nitelikli verilere odaklanmak iki teknik arasındaki en temel farktır. Son dönemde yapılan araştırmalar incelendiğinde, sosyal bilimlerde artık tek bir araştırma yöntemiyle yapılan çalışmaların terk edilmeye başlandığı, insana dair olguları açıklamada nitel ve bazen de karma (hem nicel hem nitel kullanımı) yöntemlerin daha çok kullanılmaya başlandığını söylemek mümkündür.

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak katılımcılara konu hakkındaki görüşleri sorulmuştur. Daha önce yapılmış çalışmalardan yararlanılarak ve konu hakkında uzman halk bilimcilerinin görüşleri alınması neticesinde açık uçlu sorular ile hazırlanan görüşme formu, görüşme sırasında konunun akışına göre uygulanmış ve ayrıntılı notlar alınarak araştırmanın

derinlemesine incelenmesi amaçlanmıştır. Nitel yöntemle araştırılarak tasarlanmış çalışmalardaki konu hakkında derin bir kavrayışa ulaşma çabası, tezin yöntemini belirlemede rol oynamıştır. Bu sayede, araştırmacının bir kâşif gibi davranarak gerektiğinde soru eklemeleri yaparak ulaşılmak istenenin izini sürebilmesi ve katılımcının kişisel bakış açısına önem verebilmesi yol gösterici olmuştur (Karataş, 2015).

Araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşme formu, ne tam yapılandırılmış görüşme formları kadar katı, ne de yapılandırılmamış görüşme formları kadar esnek olmayıp, iki uç arasında yer almaktadır (Altunay, Oral ve Yalçınkaya, 2014). İki uç arasında bulunduğundan araştırmacıya esneklik imkânı sağladığı için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilirken önemli rol oynamıştır. Bu sayede, özel bilgi toplama amacıyla olan araştırmacı istenilen verilere ulaşmada en uygun yöntemi kullanmış olmaktadır.

Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu Ek 1’de sunulmuştur. İki sayfa ve üç bölümden oluşan formda ilk bölümde demografik bilgiler, ikinci bölümde sorular ve üçüncü bölümde törenler yer almaktadır. İkinci bölümde yer alan sorularla yöreye özgü tören yiyecek – içeceklerine ait tarihsel, kültürel değerler ve katılımcının yorumu değerlendirilmiştir. Üçüncü bölümdeki törenler arasında ise üç ana geçiş dönemi olan doğum, evlenme ve ölüm ile ara geçiş dönemlerinden Ramazan ve Kurban Bayramları, sünnet, asker uğurlama ve karşılama, Nevruz ve Hıdrellez törenlerinde yapılan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve sunulması gibi davranışsal ritüellere ulaşmak amaçlanmıştır.

#### **3.4.1. Nitel Araştırmada Geçerlilik ve Güvenilirlik**

Geçerlilik ve güvenilirlik, bir araştırmada ulaşılan sonuçların inandırıcı ve bilimsel bir çalışma olarak kabul edilmesi için en önemli ölçütlerdir (Başkale, 2016). Bu iki ölçütün nicel ve nitel araştırmalarda farklı olarak ele alındığı bilinmektedir. Çünkü, yapılan nitel ve nicel çalışmalarda araştırma yöntemleri farklıdır. Nicel araştırmalarda bir olgunun “ne derece var olduğuna” yönelen bir çalışma yapılırken, nitel araştırmalarda bir olgunun “varlığına ve anlamına” yönelik bir çalışma yapılmaktadır (Karataş, 2015). Tezin yöntemi olarak belirlenen, bilgiye ulaşmanın zor olduğu,

bütüncül bir bakış açısına ulaşmayı amaçlayan nitel araştırma yöntemi, insan hayatını ve sosyal hayatı anlamaya yönelik bir yöntemdir (Arastaman, Fidan ve Fidan, 2018).

Nitel araştırmaların inandırıcılığı için kullanılan yöntemlerde dikkate alınması gereken iç geçerlilik, dış geçerlilik, güvenilirlik ve objektiflik gibi faktörler bulunmaktadır. Bu faktörler; araştırmanın inanılır, aktarılabilir, güvenilir ve onaylanabilir olup olmadığını sorgulamaya yöneliktir. Faktörler için kullanılan yöntemler de araştırmanın şekillenmesini sağlamaktadır. Araştırmayı yönlendiren kriterler Tablo 2’de detaylı olarak sunulmuştur.

**Tablo 2:** Nitel Araştırmaların İnanırıcılığı İçin Kullanılan Yöntemler

Faktör	Nitel Versiyon	Yöntemler
İç Geçerlik	<i>İnanılrlık:</i> Sonuçlar inandırıcı mı?	* Uzun süreli etkileşim * Araştırmacı önyargılarını azaltma * Katılımcı teyidi * Üçgenleme
Dış Geçerlik	<i>Aktarılabilirlik:</i> Sonuçlar diğer kişi ve durumlara aktarılabilir mi?	* Amaçlı örneklem * Dahil etme/dışlama kriterleri * Ortamın ayrıntılı tanıtımı * Katılımcıların ayrıntılı tanıtımı
Güvenirlik	<i>Güvenilebilirlik:</i> Çalışma benzer koşullarda benzer katılımcılarla tekrarlandığında sonuçlar benzer mi?	* Denetleme yolu * Literatür * Araştırma yöntemlerinin ayrıntılı tanıtımı * Üçgenleme * Başka bir araştırmacının süreç ve sonuçları incelemesi
Objektiflik	<i>Onaylanabilirlik:</i> Önyargılar azaltılarak objektiflik artırıldı mı?	* Araştırmacı önyargılarını azaltma * Üçgenleme

**Kaynak:** Başkale H (2016) Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi* 9(1): 23–28.

Tablo 2’ de nitel araştırmaların inandırıcılığı için kullanılan yöntemler verilmiştir. Tabloya göre nitel bir çalışmanın güvenilir ve geçerli olması için aktarılabilir ve inanılır da olması gerekmektedir. Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak için, yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular hazırlanırken literatür taraması yapılarak daha önceki yapılan çalışmalar göz önünde bulundurulmuştur. Araştırmanın verileri, yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak elde edilmiştir. Bu sayede, katılımcı teyidi yapmak mümkün olmuştur. Görüşme formundaki araştırma soruları açık bir şekilde

ifade edilmiştir. Araştırmanın güvenilirliği ile çalışmadaki kavramsal çerçeveye bağlı kalınmıştır. Sonuç olarak, ulaşılan veriler ile literatürdeki çalışmalar karşılaştırıldığında benzerliklerin olması araştırmanın güvenilirliğini kanıtlar niteliktedir.

Üçgenleme, nitel çalışmalarda karşılaşılabilen aşırı öznel olma, genellenememe ve tekrarlanamama gibi sorunlara çözüm olarak oluşturulan bir stratejiler topluluğudur (Yaşar, 2018). Stratejik olarak üçgenlemede, veri toplarken bireysel görüşme, odak grup görüşmesi veya gözlem kullanarak farklı yöntemlerle doğruluğu arttırmak için konuya çoklu bakış açısı ile bakma imkânı sağlamaktadır (Işık ve Semerci, 2019). Bu yöntem ile kapsamlı veriye ulaşılarak güvenilirliği ve geçerliliği artırmak amaçlanmıştır.

**Tablo 3:** Dört Üçgenleme Tipinin Güçlü ve Zayıf Yönleri

Üçgenleme tipi	Güçlü yönleri	Zayıf yönleri
Veri kaynaklı	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kapsamlı veri</li> <li>* Benzer ve farklı verilerin bulunması</li> <li>* Araştırma verilerinin güvenilirliğinin artması</li> <li>* Olayın/fenomenin yaratıcı ve yenilikçi yönünün ortaya çıkması</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Çok miktarda veri nedeniyle yanlış yorumlama</li> <li>* Çok fazla veriyle baş etmede zorluk</li> <li>* Nicel sonuçlarda nitel verileri yerleştirmek</li> </ul>
Araştırmacı	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Birden fazla araştırmacının birden fazla yöntem hakkında uzman olması</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Araştırmacı önyargıları</li> <li>* Görüşmeler sırasında karmaşıklığa yol açması</li> <li>* Araştırmacının önyargıları nedeniyle uyumsuzluk</li> </ul>
Yöntem	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Araştırma sorusunu anlamaya yardımcı olan farklı türde bilgiye maruz kalma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Çok yöntemli araştırmalar pahalıdır</li> <li>* Anlatımsal ve sayısal verileri karıştırmada zorluk</li> </ul>
Teori	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bulguların kapsamlı analizi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Teorik çerçeve nedeniyle çakışmaların olması karışıklığa yol açar</li> <li>* Üçgenleme yöntemlerinin neden kullanıldığını anlamama</li> </ul>

**Kaynak:** Başkale H (2016) Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi* 9(1): 23–28.



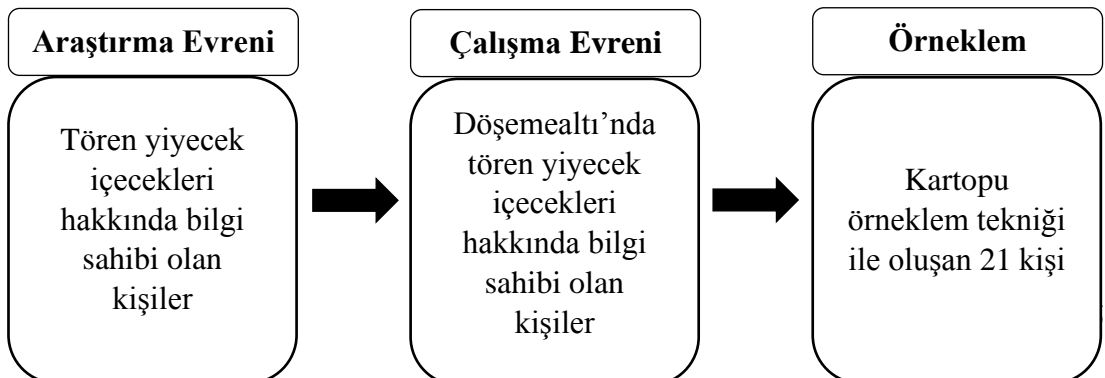
Tablo 3'te araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak için kullanılan üçgenleme yöntemi tiplerinin güçlü ve zayıf yönleri verilmiştir. Üçgenleme ile çalışmada birden fazla veri kaynağının, araştırmacının, yöntemin ve teorinin bir arada kullanılması mümkün olmaktadır. Bu sayede, en doğru bilgiye ulaşmak amaçlanmıştır.

### 3.4.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Evren, geniş içerikli ve kapsamlı bir kavram olup araştırma evreni ve çalışma evreni olarak iki ayrı sınıfa ayrılmıştır (Baştürk ve Taştepe, 2013). Araştırma evreni, araştırma sonuçlarının kuramsal olarak genellendiği genel evreni ifade etmektedir (akt: Baştürk ve Taştepe, 2013). Bu çalışmada, tören yiyecek – içecekleri hakkında bilgi sahibi olan kişiler araştırma evreni kapsamında düşünülmektedir. Çalışma evreni ise, araştırma evreninin daha dar hali ve çalışmanın amaçları doğrultusunda ve belirli gerekçelerle, birtakım ölçütlere göre sınırlandırılmasıyla oluşturulan ulaşılabilir evrendir (Akbulut, 2010). Bu doğrultuda, araştırmanın çalışma evrenini uygulama alanı olan Döşemealtı'nda yaşayan ve tören yiyecek – içecekleri hakkında bilgi sahibi olan kişiler oluşturmaktadır.

Belirli kurallara göre bir evrenden seçilen ve seçildiği evreni en iyi şekilde temsil ettiği kabul edilen küçük grup örnekleme oluşturmaktadır (Çaparlar ve Dönmez, 2016). Döşemealtı'nda yaşayan ve tören yiyecek – içecekleri hakkında bilgi sahibi olan kişilerden oluşan evren içerisinden kartopu örnekleme tekniği ile belirlenen ve 2021 yılının mart ayında ulaşılabilmiş 21 kişi, araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Araştırmaya katılanlar Döşemealtı'nda doğup yöresel kültür ile büyümüş olup, aynı gelenek ve göreneklere bağlı kalarak yöresel değerleri devam ettiren kişilerdir. Şekil 3'te tezin araştırma evreni, çalışma evreni ve örnekleme bir şema üzerinde açıklanmıştır.

**Şekil 3:** Tezin Araştırma Evreni, Çalışma Evreni ve Örneklemi



### 3.4.3. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı

İlgili literatür taranıp konu hakkındaki yapılmış araştırmalardan yararlanılarak, folklor uzmanı akademisyen destekli, güvenilir ve geçerli yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme, katılımcıların özgün bakış açısına erişmeyi, onların konu hakkındaki duygu, düşünce ve bilgilerini açıklayabilmesini ve hayat öyküleri hakkında bilgi edinmeyi sağlayan bir yöntemdir (Baltacı, 2019). Araştırmanın amacına ulaşabilmesi için görüşmeye kavramsal çerçeve hakkında detaylı bilgi edinilerek ve uygun ortamlar sağlanarak hazırlanmıştır.

Görüşme formu, yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak uygulanmıştır. Kartopu örneklem tekniği ile konu hakkında bilgili bir kişiye ulaşıldıktan sonra, bu kişinin tavsiyeleriyle diğer katılımcılar belirlenmiştir. Görüşmeler sırasında sorular anlaşılır bir şekilde ifade edilmiştir. İhtiyaç duyulduğunda konu hakkında derinlemesine bilgi edinmek için ek sorular sorulmuştur. Katılımcılarla görüşme sırasında ses kaydı da yapılmıştır. Bu sayede görüşmeler tekrar dinlenebilmiş ve aktarılan bilgilerden herhangi bir detayın gözden kaçmasına mâni olunmuştur. Katılımcıların görüşlerini desteklemek ve elde edilen verilerin doğruluğunu kanıtlamak için kuramsal destek sağlanmıştır. Diğer bir deyişle, görüşme anında aktarılan bilgilerin literatür ile uyuşup uyuşmadığı kontrol edilmiştir.

Veri toplamak için kullanılan görüşme formu iki sayfa ve üç bölümden oluşmuştur. İlk bölümde katılımcılara ait demografik bilgiler yer almaktadır. İkinci bölümde, konu derinlemesine sorgulayabilmek için hazırlanmış sorular bulunmaktadır. Bu sorular daha önceki çalışmalardan ve kuramsal çerçeve baz alınarak hazırlanmıştır. Törenlere ait yiyecek – içeceklerin adı, yapan kişiler, malzemeler ve hazırlama yöntemi, yemeği yeme ritüelleri, yemeğin hikayesi, davetliler, davet süreci ve katılımcının yiyecek içeceklerle ilgili kendi yorumu sorulmuştur. Üçüncü ve son bölüm ise insan hayatındaki üç ana geçiş dönemi olan doğum, evlenme ve ölüm ile ara geçiş dönemlerinden Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı, sünnet, asker uğurlama ve karşılama, Nevruz ve Hidrellez dönemlerini içermektedir.

#### **3.4.4. Veri Toplama Süreci**

Daha önce yapılmış benzer çalışmalar incelenerek ve halk bilimcilerden destek alınarak güvenilirlik ve geçerliliği sağlanmış hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu 2021 yılı mart ayı içerisinde Antalya Döşemeatı'nda ikamet eden kişilere yüz yüze görüşerek uygulanmıştır. Döşemeatı tören yiyecek – içecekleri hakkında bilgi sahibi olan bir kişiye ulaşıldıktan sonra kartopu örneklem tekniği ile bu katılımcının tavsiyesiyle diğer katılımcılara ulaşılmıştır. Bu teknik sayesinde birbirlerini tanıyan ve konuya hâkim kişilere ulaşmak mümkün olmuştur.

Katılımcılar ile kendilerine uygun olan saatte ve yerde randevu alınarak elverişli ortamlarda katılımcılarla görüşme sağlanmıştır. Görüşmeler sırasında notlar alınmış ve görüşme ses kayıt cihazıyla da kaydedilmiştir. Görüşme formunun araştırmacı tarafından yüz yüze uygulanması ve uygulama sırasında ihtiyaç duyulduğunda derinlemesine açıklama yapması veri toplarken en az kayıpla tamamlanmasını imkân sağlamıştır.

#### **3.4.5. Verilerin Analizi**

Araştırmada elde edilen veriler, önceden belirlenen başlıklar altında betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Betimsel analiz, çeşitli veri toplama teknikleri ile elde edilen bulguların önceden belirlenmiş temalar doğrultusunda yorumlanmasını ve özetlenmesini içeren bir nitel veri analiz türüdür (Özen ve Hendekçi, 2016). Bu yöntem, ulaşılan verilerin okuyucuya net ve çarpıcı bir şekilde sunulmasını amaçlanmaktadır.

Araştırma sonucunda toplanan veriler ilgili başlıklar altına eklenerek düzenlenmiştir. Görüşme soruları aynı zamanda bir tema olarak düşünülmüş ve toplanan veriler sayısal değerlerle anlamlandırılmıştır. Her bir katılımcının aktardığı bilgi ilgili tema altında toplanmıştır. Elde edilen verilerden birbiri ile uyuşanlar temalar altında gruplandırılmıştır. Bu sayede, her katılımcının görüşü birbiri ile uyumlu ve anlamlı olmuştur. Analiz işlemi tamamlandıktan sonra bulguların yazılmasına geçilmiştir.

### 3.4.6. Bulgular ve Yorum

Bu bölümde, teze ait bulgular ve yorum başlığı altında katılımcılara ait demografik bilgiler ile törenlerdeki yiyecek – içecekleri hakkında toplanan veriler gruplandırılmıştır. Katılımcılarla, törenlerde yapılan yiyecek – içeceklerin adı, yiyecek – içeceği yapan kişiler, malzemelerin tedarik süreci, yemeği – içeceği hazırlama süreci, yemeğin – içeceğin servis ve sunumu, davet ve davetliler hakkındaki bilgiler ile yiyecek – içecek hakkındaki görüşler sorulmuştur. Ayrıca, ulaşılan sonuçlar literatürden alıntılar yapılarak desteklenmiş ve yorumlar yapılmıştır.

#### 3.4.6.1. Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular

Konu hakkında bilgi sahibi olan kişilere ulaşılarak bilgiler toplanmıştır. Tablo 4’te katılımcılara ait demografik bilgileri içeren bulgular derlenmiştir.

**Tablo 4:** Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Değişkenler	Gruplar	Frekans (f)	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	16	76,2
	Erkek	5	23,8
	Toplam	21	100,0
Yaş	18 – 25	1	4,8
	26 – 35	3	14,3
	36 – 45	5	23,8
	46 – 55	9	42,9
	56 ve üzeri	3	14,2
	Toplam	21	100,0
Yaşadığı Yer	Antalya/Döşemealtı	21	100,0
	Diğer	0	0

**Kaynak:** Araştırma sonucunda ulaşılan bilgilerden hazırlanmıştır.

Tablo 4’e göre katılımcıların yaşları 23 ve 69 arasında değişmekte ve yaş ortalaması 46’dır. Yüz yüze görüşme aracılığıyla alınan bilgiler dâhilinde görüşülen kişiler Döşemealtı’nda doğup büyüyen veya uzun zaman boyunca Döşemealtı’nda yaşayan kişilerden oluşmaktadır. Görüşme formunda dokuz başlık olarak gruplandırılan geçiş dönemleri, törenlere ait 10 ayrı soru ile detaylı olarak irdelenmiştir. Diğer bir deyişle,

dokuz tören için 10'ar soru sorularak toplamda 90 sorudan oluşan görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmelerin yapıldığı süreler değişiklik göstermiş olup ortalama otuz beş dakikada görüşmeler tamamlanmıştır.

### 3.4.6.2. Döşemealtı Tören Yiyecek İçeceklerine İlişkin Bulgular

**Tablo 5:** Döşemealtı Tören Yiyecek İçecekleri

<b>Doğum</b>	Akîka kurbanı, terbiyeli tavuk çorbası, tarhana çorbası, tavuklu pilav, zeytinyağlı yaprak sarma, diş dirgidi, peynirli börek, bisküvi, lokum, baklava, yaş pasta, perize, lohusa şerbeti, çay
<b>Evlenme</b>	Terbiyeli tavuk çorbası, kırmızı mercimek çorbası, tavuklu şehriye çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, tereyağlı keşkek (etli/etsiz), tas kebabı, et kavurma, pirinç pilavı, zeytinyağlı yaprak sarma, biber dolması, turşu, cacık, elma/ayva kompostosu, fıstıklı/cevizli irmik helvası, fıstıklı/cevizli un helvası, zerde, mevsim salatası, ayran, çay
<b>Ölüm</b>	Mayalı pişi, kıymalı pide, kuşbaşılı pide, terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, pirinç pilavı, mevsim salata, peynir-domates-zeytin gibi kahvaltılıklar, fıstıklı/cevizli irmik helvası, fıstıklı/cevizli un helvası, ekmek arası tahinli helva, ayran, çay, komşuların cenaze evine getirdiği yemekler
<b>Ramazan Bayramı</b>	Bayramlık kesilen kuzudan kavurma, mayalı pişi, peynirli poğaç, haşhaşlı çörek, el yapımı cevizli/fıstıklı baklava, tulumba tatlısı, tel kadayıf tatlısı, perde tatlısı, gazete tatlısı, sarı burma tatlısı, şeker, çikolata, lokum, bisküvi, kuruyemiş, çay, kahve
<b>Kurban Bayramı</b>	Mangalda kurban eti, et kavurma, yahni, sac kavurma, mayalı pişi, pirinç pilavı, el yapımı cevizli/fıstıklı baklava, tulumba tatlısı, tel kadayıf tatlısı, şeker, çikolata, lokum, bisküvi, kuruyemiş, çay, kahve
<b>Sünnet</b>	Terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, tereyağlı keşkek (etli/etsiz), pirinç pilavı, kıymalı pide,

	kuşbaşı pıde, fıstıklı/cevızlı ırmık helvası, fıstıklı/cevızlı un helvası, Mevlit şerbeti, kuruyemiş, mevsim salata, ayran
<b>Asker Uğurlama/ Karşılama</b>	Terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, tereyağlı keşkek (etli/etsiz), pirinç pilavı, kıymalı pıde, kuşbaşı pıde, fıstıklı/cevızlı ırmık helvası, fıstıklı/cevızlı un helvası, mevsim salata, ayran
<b>Nevruz ve Hidrellez</b>	Yörük kültürünün kısmi olarak devam ettirildiği Döşemealtı ilçesinde yaşam tarzı ve geçim kaynakları değıştiği için Nevruz ve Hidrellez kutlamaları yapılmamaktadır. Bu nedenle, incelemeye dahil edilememiştir.

**Kaynak:** Araştırma sonucunda ulaşılan bilgilerden hazırlanmıştır.

Tablo 5’te Döşemealtı’nda kutlanan törenlerdeki yiyecek – içecekler ilgili tören başlığı altında sunulmuştur. Bu yiyecek – içecekler hakkında bilgiler ilgili geçiş dönemi başlığı altında açıklanmıştır.

#### 3.4.6.2.1. Doğum Dönemindeki Yiyecek İçecekler

İnsan hayatındaki önemli ana geçiş dönemlerinden ilki olan doğum dönemi törenlerinde Döşemealtı sakinleri tarafından hazırlanan ve ikram edilen yiyecek – içecekler arasında **Akika kurbanı, terbiyeli tavuk çorbası, tarhana çorbası, tavuklu pilav, zeytinyağlı yaprak sarma, diş dirgidi, peynirli börek, bisküvi, lokum, baklava, yaş pasta, perize, lohusa şerbeti ve çay** bulunmaktadır.

Hastanede doğum yapan annenin eve gelmesinden itibaren başlayan ziyaretlerle beraber ikramlar da başlamaktadır. Yapılan bu ziyaretler hem bebek hem de anne içindir. Bu ziyaretlere ayrıca lohusa (loğusa) ziyaretleri de denilmektedir. Halk arasındaki inanışa göre yeni doğum yapan kadın asla yalnız bırakılmamalıdır. Bu yüzden gündüz ziyaretleri dışında anne ve bebek gece de yalnız kalmamaktadır.

Türk folklorunda al basması, al karası, al bastı, al kansı, al kızı gibi tabirlerle bilinen, çoğunlukla anne ve bebeğe ilk kırk gün içerisinde musallat olan bir hastalık bulunmaktadır (Artun, 2019). Al bastı hastalığına sebep olanın kırmızıdan korktuğu ve kırmızı rengin bulunduğu yere gelmediğine inanıldığından bu ilk kırk günlük

süreçte anne ve bebeği koruması için al (kırmızı) renkte kuşaklar, çeşitli taşlar, kırmızı baş örtüleri ve kırmızı yiyecek – içecekler yapılmaktadır. İkrâm edilen **lohusa şerbetlerinin** de çoğunlukla kırmızı renkli olmasının sebebi budur. Katılımcıların bahsettikleri de bu durumu desteklemektedir. “K.6 – K.8: Ziyarete gelenlere **lohusa şerbeti** ikram edilir, şerbeti yapmak için şeker, bal, su, çubuk tarçın ve kırmızı gıda boyası kullanılır.” Şeklinde görüş bildirmişlerdir. Görüşmelerde sorulduğunda hiç kimsenin Döşemealtı’nda meşhur olan nar meyvesini herhangi bir tatlandırıcı veya renklendirici olarak kullanmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Doğum yapan anne için hazırlanan **lohusa şerbeti** özenle hazırlanmaktadır. Şerbeti hazırlayan kişi bir aile büyüğü olup genellikle doğum yapan annenin kayınvalidesi, nadiren de kendi annesi olmaktadır. Hazırlanan yiyecek – içeceklerin tedarik edilmesi bebeğin babası tarafından ve en yakın marketlerden karşılanmaktadır. Doğum sonrasında tehlikeli olarak bilinen ilk kırk gün içerisinde yapılan bir diğer uygulama olarak **perize** hazırlanmaktadır. “K.11 – K.15: Lohusa anne için süt, nişasta ve şekerden oluşan beyaz renkte **perize** hazırlanır. Doğum yapan kadının vücudunu temizlediğine, doğum ağrılarını aldığına ve koruduğuna inanıldığı için kırk gün boyunca anneye **perize** içirilir.” Bu bağlamda, **perizenin lohusa şerbeti** gibi koruyucu özellikte ve anneye yardımcı olması amacıyla yapılması dikkat çekmektedir.

**Akîka**, yeni doğmuş bir bebeğin çıkan ilk saçlarına ve doğan bebek için Allah’a şükretmek amacıyla kesilen kurbana verilen isimdir. Genellikle doğumdan bir hafta sonra **akîka kurbanı** kesilmektedir (Ünal, 2016). “K.10: Maddi durumu iyi olan aileler **akîka kurbanı** keser. Kurbanı önceden herkes keserdi ama şimdi ekonomik sebeplerden dolayı, sadece durumu iyi olanlar kurban kesiyor. Kurban kesildikten sonra aile arasında pişirilerek gelen ziyaretçilere ikram edilmektedir.” Genellikle küçükbaş hayvanların **akîka kurbanı** için tercih edildiği dile getirilmiştir. Bu duruma sebep olarak, Döşemealtı’nın geçim kaynaklarından biri olan küçükbaş hayvan yetiştiriciliği sayesinde ilçede küçükbaş hayvana ulaşmanın oldukça kolay olduğunu söylemek mümkündür.

“K.4: Gündüz vakitlerinde hayırlı olsun ya da geçmiş olsun niyetiyle yapılan ziyaret sırasında eve gelenlere **yaş pasta, peynirli börek, bisküvi** ile **çay** ikram edilir.” “K.3:

Kısa süreli olan gündüz görüşmelerinde **çay** ve yanında tatlı olarak **lokum, baklava** verilir. **Baklava** önceden elde yapılırdı ama artık hazır alınıyor.” “K.2: Tatlı olarak **yaş pasta** yapılır. Doğum yapan annenin yakınları kendi evlerinde **yaş pasta** yapıp getirirler ya da hazır pasta alıp getirirler.” Tatlı ikramlıkların hazır olarak tedarik edilmesinin yanı sıra çoğunlukla **cevizli baklavanın** tercih edildiği dile getirilmiştir. Bunun sebebi, **cevizli baklavanın** diğer baklava çeşitlerine kıyasla daha uygun fiyatlı olması olarak belirtilmiştir. Lohusa ziyaretleri sırasında yapılan ve gelen kişilere ikram edilen **terbiyeli tavuk çorbası, tarhana çorbası, tavuklu pilav** ve **zeytinyağlı yaprak sarma** gibi yiyecekler törensel anlam yüklenmeyen gıdalardandır. Bunlar ev içerisinde genellikle aile büyükleri tarafından hazırlanırken, bazen de komşuların yapıp getirmesi ile gelenlere ikram edilmektedir.

Doğum sonrasındaki dönemde bebek doğduktan kırk gün sonra bebeğin yıkanması anlamına gelen bebeğin kırklanması yapılmaktadır. Hem annenin hem de bebeğin yıkandığı kırkinci günden sonra annenin lohusalık dönemi bitmektedir. Bebeğin yıkanacağı suyun da kutsal olarak düşünülmesinden dolayı suya ilave olarak birtakım eklemeler bulunmaktadır. “K.3: Bebek kırklanırken bir yumurta kırılarak yumurtanın boş kabuğuyla bir kaba kırk kez su konulur. Suyun içine kırk tane çakıl taşı atılır. Bu suyla bebek yıkanır.” Bebeğin yıkandıktan sonra dahi bu su atık olarak görülmeyip ayrı bir uygulaması bulunmaktadır. “K.4: Bebeğin kırklandığı su bir zeytin ağacının dibine dökülür. Zeytin ağacı uzun ömürlü olduğundan, bebek de uzun ömürlü olsun diye zeytin ağacı dibine bu su dökülür.” Bir diğer uygulamaya göre ise: “K.10: Bebeğin kırklandığı su, bebek güzel kokulu olsun diye gül ağacının dibine dökülür.” Buradan yola çıkılarak, bir ikram olarak sunulmasa dahi yumurtanın inanışlar doğrultusunda kullanıldığı dile getirilmiştir. Ayrıca, iki farklı uygulama olarak bebeğin yıkandığı suyun zeytin ağacı dibine ve gül ağacı dibine döküldüğü bilgisine ulaşılmıştır. Döşemealtı’nda doğum sonrasındaki süreçte yapılan uygulamalar arasında yiyecek içeceklerin ikram amaçlı değil, inanışlar doğrultusunda kullanıldığı da tespit edilmiştir. Buna göre: “K.6: Doğumdan sonra bebeğin tuzlanması sırasında tuz, bal ve pekmez karıştırılıp bebeğin her tarafına sürülür. Bebek tuzlu halde iki saat kundaklanarak bekletilir. İki saat sonra inek sütü ya da keçi sütüyle bebeğin üşümeyeceği sıcaklıkta bebek yıkanır. Bebek teninin kokmaması için tuzlanır ve yumuşak olması için sütle yıkanır.”



Anadolu kültüründe bebek ile ilgili ilkler önem arz etmektedir. İlk dişin çıkması, ilk saçın kesilmesi, ilk tırnağın kesilmesi, ilk adımlarla yürümek ve ilk kelimelerle konuşmak kutsal olarak kutlanmaktadır (Artun, 2019). **Diş dirgidi** ile bebeğin çıkan ilk dişi kutlanmaktadır. “K.5: Bebeğin ilk dişinin çıkması ile **diş dirgidi** yapılır, gelenlere ikram edilir. **Diş dirgidini** yapmak için buğday haşlanarak üzerine baharatlar eklenir. Bazıları buğdayı çeşitlendirmek için haşlanmış nohut ve fasulye de ekler. **Diş dirgidi** kaselelere konularak dağıtılır. Ziyaretçilerin bulunduğu yerde ortada bir masa üzerinde baharatlar konulur, herkes kendi istediği baharattan istediği kadar alır.” İlgili alanda yapılmış çalışmalar incelendiğinde **diş hediği, diş buğdayı** gibi isimlerle aynı amaç ve yöntemlerle yapılan bu yemeğe Döşemealtı’nda **diş dirgidi** denilmektedir.

#### **3.4.6.2.2. Evlenme Dönemindeki Yiyecek İçecekler**

İnsan hayatındaki önemli ana geçiş dönemlerinden ikincisi olan evlenme dönemi törenlerinde Döşemealtı sakinleri tarafından hazırlanan ve ikram edilen yiyecek – içecekler arasında **terbiyeli tavuk çorbası, kırmızı mercimek çorbası, tavuklu şehriye çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, tereyağlı keşkek (etli/etsiz), tas kebabı, et kavurma, pirinç pilavı, zeytinyağlı yaprak sarma, biber dolması, turşu, cacık, elma/ayva kompostosu, fıstıklı/cevizli irmik helvası, fıstıklı/cevizli un helvası, zerde, mevsim salatası, ayran ve çay** bulunmaktadır.

Evlenme dönemi; evlilik öncesi, evlilik sırası ve evlilik sonrasında düzenlenen törenleri ve uygulamaları içermektedir. Evlilik öncesinde kız isteme, söz kesme ve nişan törenleri düzenlenmektedir. Döşemealtı’ndaki uygulamalarda evde yapılan kız isteme, söz kesme ve nişan törenlerinde ev içerisinde imece usulü yapılan yemekler sunulmaktadır. “K.7: Nişan töreni aile arasında olur, sadece yakın akrabalar davet edilir. Nişana gelenler bir ev içinde toplanılır ve bir tarafta erkekler, başka bir tarafta kadınlar oturur.”

Nişandan hariç olarak yapılan düğünlerde, iki gün boyunca devam eden ve evlenme gününden bir gün önce kına gecesi düzenlenerek hem kız tarafı hem de erkek tarafının bir arada eğlenip gelin ve damada kına yakıldığı ifade edilmiştir. “K.6: Buradaki evler çoğunlukla avlusu geniş olan müstakil evler olduğu için müsait yerlerde ev önlerinde kına gecesi ve düğünler düzenlenir.” “K.10: Düğün salonları olmasına rağmen ev önü,

pazar yeri gibi açık alanlarda düğünler yapılır.” Düğün töreni yapabilecek alanların bulunması sebebiyle kına geceleri ve düğünlerde uygun olan ev önleri ve açık alanlar tercih edilmektedir.

Düğünler, nişanlara kıyasla daha kalabalık olarak organize edilip kına gecesi ile iki gün sürmektedir. Düğün günü yapılacak olan yemekler için katılımcıların dile getirdiğine göre para karşılığında aşçılar görevlendirilmektedir. Bu görevlendirmede aşçı kendi ekibiyle birlikte gelerek yemeklerin hazırlanması, servisi, bulaşık ve temizlik işlerini yerine getirmektedir. Yemekler için kullanılan malzemelerin yöre pazarı, marketler veya kendilerine ait tarlalardan ya da yetiştirdikleri hayvanlardan tedarik edildiği belirtilmiştir. “K.21: Kendi yetiştirdiğimiz tavuklardan çorba yapılır, kendi yaptığımız tereyağı yemekler kullanılır.” “K.1: Aşçılar düğün yerine kendi ekipmanlarıyla gelip yemekleri yapar, düğün sahibi sadece tüp gaz alır.” Buna göre aşçıların taşınabilir ocaklar ile gaz ateşinle yemekleri hazırladığı anlaşılmaktadır.

Aşçıların hazırladığı yemekler bir menü şeklinde sabitleşmiş olup **terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut/kuru fasulye, pirinç pilavı, fıstıklı/cevizli irmik helvası ve mevsim salata** yer almaktadır. Bu menü haricinde düğün yapan kişinin ekonomik durumuna göre değişiklikler bulunmaktadır. “K.10: Durumu iyi olanlar düğünde kurban kesip **pilav üstü kavurma** yapar.” Ayrıca, “K.3: Çorba olarak genellikle **tavuk çorbası** yapılırdı ama artık **mercimek çorbası** da yapılır.” “K.8: **Etli nohut** dışında **etli kuru fasulye** yemeği de yapılır.” Görüşmeler sırasında nadiren yapıldığı ve ikram edildiği ifade edilen yemekler arasında **zeytinyağlı yaprak sarma, dolma, turşu, elma/ayva kompostosu, zerde tatlısı**, özellikle yaz aylarında **cacık** ve **çay** yer almaktadır.

Düğün yemeği olarak bir yörenin meşhur ve meşakkatli yemeklerinin seçilmesi bilindik bir pratiktir (Artun, 2019). Köklü bir tarihi olan **keşkek**, Anadolu'nun pek çok yerinde karşılaşılan yapımı zahmetli ve bir o kadar da lezzetli bir yemektir. Aynı zamanda törenlerle bağdaştırılması **keşkeğe** sembolik bir anlam da kazanmıştır. “K.1: Ekonomik durumu iyi olanlar **etli keşkek** de yaparlar. **Etli keşkek** yapılacağı zaman kuzu kesilir.” “K.19: Eskiden damat buğdayı olarak **keşkek** yapılırdı ve buğday taş dibeklerde dövülürdü ve çok sevilen bir yemektir.” Buğdaydan yapılan **keşkek** yemeği

Neolitik dönemden kalma bir gıda olarak bilinmektedir. Aynı zamanda buğday ve keşkek, Anadolu için çok önemli bir gıda kaynağı olmakla beraber mitolojiye de konu olmuştur.

**Şekil 4:** Âdem ve Havva'nın Cennetten Kovulma Sahnesi İkonografisi



**Kaynak:** Demir N S (2020) Panofsky Ölçeğinde Karşılaştırmalı Âdem ve Havva İkonografisi *Akademi Sosyal Bilimler Dergisi* 7 (21): 107–126.

Bir rivayete göre Âdem ve Havva'nın yasak meyveyi yiyerek cennetten kovulmasına sebep olan bu yasak meyvenin buğday olduğu ve buğdaydan yapılmış **keşkeği** yiyerek cennetten kovuldukları söylenmektedir. Dahası, I. Ahmet Falname' sinde bu cennetten kovulma sahnesi bir minyatür ile gösterilmiştir. Şekil 10'daki minyatürde; alev şeklinde haleler içerisinde Âdem ve Havva, arka tarafta kapıda bekleyen Cebrail, cennetin sembolü olan tavus kuşu, dışarıda bekleyen ve şeytanı simgeleyen bir yılan ve Havva'nın elinde tuttuğu başaklar görülmektedir. Falname' ye göre bu başaklar cennetten kovulmalarına sebep olan **keşkeğin** yapıldığı ve yasak meyve olan buğday başaklarıdır (Demir, 2020).

Evlenme törenlerine davet edilen kişiler arasında yakın akrabalar ve davet edilen misafirler bulunmaktadır. “K.7: Yakın akrabalar oku ile davet edilir. Oku ile, yakın akrabalara kıyafet gibi hediyeler verilir. Diğerlerine ise kart olarak basılmış davetiyeye düğün bildirilir. Kız tarafı kendi yakınlarına oku verir, erkek tarafı kendi yakınlarına oku verir.” Yapılan görüşmeler ile “oku” olarak ifade edilenin yakın akrabalara gömlek, kazak, etek, şalvarlık kumaş, havlu, yazma/eşarp atlet ve çorap gibi hediyeler alınıp verilmesi anlaşılmıştır. Oku verilen kişilere ayrıca davetiye kartı verilmemektedir. Buna göre, oku alanlar düğün sahibinin yakın akrabası olan kişiler, davetiye alanlar düğüne davet edilen diğer misafirler olarak açıkça birbirinden ayırt edilebilmektedir.

Düğünlere davet edilenler için yemek yenilecek alanda masa ve sandalyeler kiralanarak geçici bir oturma düzeni ayarlanmaktadır. “K.7: Misafirler aileleriyle birlikte masalarda otururlar. Yemekler kâse ve tabaklarla masada ortaya getirilir ve ailedekiler ortadan yemekleri yerler.” Normal şartlarda aile üyelerinin birlikte ve ortadaki kaplardan yemek yediği belirtilmiş olmasına rağmen Covid – 19 salgını sonucunda düğün yapılabilen dönemlerde tek kullanımlık tabaklarla servis yapıldığı ifade edilmiştir. Bazen de kadın ve erkeklerin ayrı yerlerde oturarak yemek yediği belirtilmiştir.

Düğün sonrasındaki süreçte, gelinin aileye alışması için ve kendi hanesi içerisinde huzurlu olması için temennilerde bulunulduğu dile getirilmiştir. “K.7: Gelin damat ayrı evde oturacak olsalar bile düğünden bir sonraki günde gelin, damat ve ailedeki diğer kişilerle birlikte yemek yerler. Evde olanlardan yapılan rastgele yemeklerle gelin damat, ailesiyle birlik beraberlik içinde olsun diye toplu yemek yerir.” Şeklinde ifade edilmiştir.

#### **3.4.6.2.3. Ölüm Dönemindeki Yiyecek İçecekler**

İnsan hayatındaki önemli ana geçiş dönemlerinden üçüncüsü olan ölüm dönemi törenlerinde Döşemealtı sakinleri tarafından hazırlanan ve ikram edilen yiyecek – içecekler arasında **mayalı pişi, kıymalı pide, kuşbaşılı pide, terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, pirinç pilavı, mevsim salata, peynir – domates – zeytin gibi kahvaltılıklar, fıstıklı/cevizli irmik helvası, fıstıklı/cevizli un helvası,**

**ekmek arası tahinli helva, ayran, çay ve komşuların cenaze evine getirdiği yemekler** bulunmaktadır.

Ölüm, cenazenin defin için hazırlanmasını, cenaze defin işlemleri sürecini ve sonrasında taziye ziyaretleriyle beraber belirli günlerdeki uygulamaları içeren ana geçiş dönemlerinden birisidir. Toplumsal bir olay olan ölüm sonrasında insanlar arasında yardımlaşma yapıldığı Döşemealtı'ndaki uygulamalarda katılımcıların hepsi tarafından ifade edilmiştir. Kişinin ölümünün akabinde; defnedildiği gün, üçüncü gün, yedinci gün, kırkınıcı gün ve elli ikinci gününde çeşitli uygulamalar ve ikramların yapıldığı dile getirilmiştir. Anadolu'da ölünün dinsel törenler ve yemeklerle anıldığı belli günler arasında yaygın olarak kırkınıcı, elli ikinci günleri ve yılı; daha seyrek olarak da üçüncü ve yedinci günleri yer almaktadır (Örnek, 1971). Döşemealtı'ndaki uygulamalarda bahsi geçen bu günlerin hepsinde belli biçimlerde uygulamalar yapılmaktadır.

Küçük bir yerleşim olan Döşemealtı ilçesinde bir kişi öldüğü zaman belediye tarafından ve camiden okunan sala ile tüm ilçeye duyurulmaktadır. "K.1 – K.3 – K.5 – K.7 – K.10 – K.16: Ölen bir kişi olduğu zaman camiden okunan sala yoluyla ve belediyeden ilan edilir, cenazenin defninden sonra cenaze evine belediye tarafından **kıymalı pide** ve **ayran** gönderilir." "K.1: İlçe belediyesinin bir hizmeti olarak 150 – 200 kişiye yetecek kadar **kıymalı kapalı pide** ve **kapalı ayran** cenaze evine gönderilir." Belediyenin bu hizmeti ile 150 – 200 kişilik **pide** ve **ayran** tedarikini hem yeterli hem de yetersiz olarak değerlendiren katılımcılar bulunmaktadır. Buradan yola çıkılarak, tanıdık sayısının çok olması ve cenaze evine gelen ziyaretçi sayısı ile orantılı olarak **pide** ve **ayranın** yetip yetmeme durumunun değişiklik gösterdiği yorumunu yapmak mümkündür. Ayrıca, ekonomik durumu iyi olan kişiler tarafından kuşbaşılı pide yaptırılarak ilk gün ikram ettikleri de belirtilmiştir.

Diğer yandan, ilçe merkezine yakın olan bir köyde, köy sakinlerince ortak olarak alınmış seyyar bir **ay** arabası, masalar ve sandalyeler olduğu belirtilmiştir. "K.6: Cenaze olduğu zaman caminin önünde olan köy meydanında taziye yerine masa ve sandalyeler kurulur, **ay** arabası getirilir, gelenlere **ay** ikram edilir. Köyden olan ama

başka yerde yaşayıp ölenler köye defnedilmek üzere geldiğinde kimsenin evine gitmesine gerek kalmadan bu sayede taziye yerinde ihtiyacı olan her şeyi bulur.”

İlçe merkezinde definden sonra aynı gün cenaze evinde yöreye has ortası delik **pişi** yapıldığı katılımcıların hepsi tarafından belirtilmiştir. “K.4: Cenaze defnedildikten sonra eve gelinir, **mayalı pişi** yapılır.” Bu **pişiyi** yapan kişinin ev sahibi olduğu ifade edilmiştir. “K.17: Cenaze evinde ilk üç gün **pişi** yapılır ve yine ilk üç gün komşular tarafından ev yemekleri yapılarak cenaze evine getirilir.” “K.19 – K.20 – K.21: Cenaze evinde yapılan **pişi** özellikle ateş yakılarak üzerinde büyük bir tencerede pişirilir.” Yapılan bu uygulamada çoğunlukla yadırganan bir durum olmamasına rağmen bazı katılımcılar bu durumun uygun olmadığını belirtmiştir. “K.7: Cenaze evinde aynı gün **pişi** yapılmaması gerekir. İnsanlar hem yaşlı hem de **pişi** yapıyor, o acıyla **pişi** yapmak uygun bir durum değildir.” şeklinde yorumda bulunulmuştur. Yapılan bu yorumda acı ve yas içinde olan cenaze evi sakinlerin **pişi** hazırlaması hakkında olumsuz bir eleştiri yapılarak, herhangi bir yemek yapılmasının gerek olmadığı tekrarlanmıştır.

Cenaze ziyaretlerinde sürelerin kısa olduğu da belirtilmiştir. “K.10: Birinci günde taziye için cenaze evine gelen kişiler çok kalmazlar, kadınlar bir yerde erkekler başka bir yerde oturur.” Ziyaretçilerin oturma düzenlerinde kadın ve erkeklerin farklı yerlerde oturduğu, kadınların çoğunlukla evde, erkeklerin ev önünde sandalyede oturduğu aktarılmıştır. Kış aylarında ise kadın ve erkeklerin ev içerisinde fakat farklı odalarda oturduğu belirtilmiştir.

Ölüm gününden ilk olarak üç gün sonra yakın akrabalar tarafından toplanıldığı ve dualar edildiği ifade edilmiştir. “K.1 – K.5 – K.6: Öldükten üç gün sonra akrabalar toplanır, dua edilir, Kur’an – ı Kerim okunur, helva kavrulur.” **Çam fıstıklı irmik helvası** üçüncü günde yapılan **helva** olarak katılımcıların değindiği tek **helva** tarifi olarak belirlenmiştir. “K.7: **Helvayı** evin gelini, gelin yoksa ölen kişinin kızı yapar.” Anadolu’daki yaygın bir uygulamaya göre ise cenaze evinde hatim duası okutulur ve oradaki en yaşlı kadının yaptığı **irmik helvası** dağıtılır (Saunier – Leroy, 2007). Yöredeki marketlerden tedarik edilen **helva** malzemeleri, evdeki mutfaklarda büyük tencerelerde kavrulup gelen kişilere ikram edilmektedir. Ölümün yedinci gününde “yedisi” olarak ifade edilen bir toplanma gerçekleştirilmektedir. “K.1: Üçüncü günde

ne yapılırsa yedisinde de o yapılır.” “K.7: Yedisinde Kur’an – 1 Kerim okunur, **helva** kavrulur.” Buna göre, yedinci günde dua edilir, Kur’an – 1 Kerim okunur ve **çam fıstıklı irmik helvası** yapılır. Cenaze törenlerinde yapılan **helva** ölümün bir simgesi gibi bir işlev görmektedir (Saunier – Leroy, 2007).

Anadolu’daki toplumsal ritüellerde ve uygulamalarda kırkıncı gün önemli bir anlama sahiptir. Bu doğrultuda, Döşemealtı’nda doğum döneminde olduğu gibi ölüm döneminde de kırkıncı gün diğer günlere kıyasla daha kapsamlı uygulamalar içermektedir. Kırkıncı gün, definden kırk gün sonra tamamen cenaze sahibi tarafından organize edilen ve diğerlerinden geniş tutulan bir gün olup bugünden sonra birçok kimse yastan çıkmaktadır (Ersoy, 2002). “K.10: Kırkıncı hatim duası okunur.” Bugüne kadar kutsal kitaptan okumalar yapılırken, kırkıncı günde Kur’an – 1 Kerim’in tamamen okunmuş olduğu belirtilmiştir. Bir başka uygulamada ise “K.3: Kırkıncı Yasin – i Şerif okunur.” şeklinde belirtilmiştir.

“K.6: Kırkıncı günde katılımcı sayısı da daha geniş olur, yakın akrabalar ve tanıdıklar davet edilir.” Katılımcılar daha kalabalık olduğu için hazırlanan yemek miktarı ve çeşidi de daha fazla olmaktadır. “K.1: Tıpkı düğün törenlerinde olduğu gibi kapsamlı olarak **terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut/etli kuru fasulye, pirinç pilavı, mevsim salatası, irmik helvası** ve **ayran** hazırlanır. Davetli sayısının çokluğundan dolayı yemekleri hazırlamak için düğünlerdeki gibi aşçı görevlendirilmektedir. Aşçılar cenaze evine kendi ekipmanlarıyla gelip yemekleri yaparken, tüp gaz temini ev sahibi tarafından yapılmaktadır.” Bu durumda aşçıların düğünlerdeki gibi taşınabilir ocaklar ile gaz ateşinle yemekleri hazırladığı anlaşılmaktadır. Davetlilerin ağırlanması da düğün törenlerindeki gibi olduğu belirtilmiştir. Buna göre, evin önüne masa sandalye kurularak gelen kişiler burada ağırlandırmaktadır. “K.7: Kadınlar ve erkekler ayrı otururlar, gelenler yemeklerini yiyip giderler. Uzun süreli kalan olmaz, en son sadece akrabalar kalır.” Yemekler hakkındaki görüşler sorulduğunda bazı katılımcılar tarafından ortak olarak dile getirildiğine göre: “K.6 – K.7: Düğün yemekleri bir tarafa ölüm yemeklerinde bu kadar yemek ve ikram olmamalıdır. Çünkü orada bir yas vardır, asıl amaç yemek değil yas olmalıdır.” Tarihteki ilk tören yemeği olarak nitelendirilebilecek toplu yemeğin bir ölü yemeği (yuğ aş) olduğundan Orhun Abidelerinde bahsedilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Buna rağmen, K.6 ve

K.7'nin görüşleri derinlemesine sorgulandığında kırkıncı günde yapılan yemeğe gelen kişilerin yası ikinci planda tutup yemek amacıyla geldiği şeklinde yorum yapılmıştır.

Bir kişinin ölümünden sonra ilk bir yıl dolmadan yapılan en son uygulama elli ikinci günde yapılmaktadır. “K.3: Bugünde, üçüncü ve yedinci günlerde olduğu gibi yakın çevre ve akrabalar tarafından dualar edilib Kur'an – 1 Kerim okunarak ve **çam fıstıklı irmik helvası** kavru olarak dağıtılır. Ev içerisinde sesli olarak dualar ve Kur'an – 1 Kerim okunur.” Ayrıca, elli ikinci günden sonra cenazenin toprak altındaki vücudunun kemiklerinden ayrılmaya ve toprağa karışmaya başladığına inanıldığı söylenmiştir.

Ölüm tarihi üzerinden bir yıl geçtikten sonra kabir/mezar kaldırma işlemi yapılmaktadır. “K.10: Bir sene sonra Mevlit okunur ve kabir kaldırma işlemi yapılır.” Mevlit okuma, sadece Hz. Muhammed'in doğum gününde değil vefat, düğün, sünnet, hatim, asker uğurlama ve yağmur duası gibi çeşitli maksatlarla geçmişten günümüze devam eden bir gelenektir (Eroğlu, 2010). Bu yüzden, ölüm tarihi üzerinden bir yıl geçtiğindeki yapılan anmada Mevlit okunduğu belirtilmiştir. Mezar kaldırma işlemi için bir yıl beklenmesinin de bir gerekçesi bulunmaktadır. Bir insan öldükten sonra hem günah kabul edildiği için hem de ölen kişiyle irtibatı erkenden kesmemek için bir sene içerisinde mezarı yapılmamaktadır (Karaoğlu, 2003). Bu duruma istinaden bir yıl sonra kabir kaldırma işlemi yapılmaktadır. Ölüm tarihinin ilk yıl dönümünde ölen kişinin mezarının etrafını mermer ile çevirip toprak ilave ederek; mezar taşına isim, doğum tarihi, ölüm tarihi ve bazen de cümle veya sözcüklerin yazılması kabir kaldırmak olarak ifade edilmiştir.

#### **3.4.6.2.4. Ramazan Bayramı Dönemindeki Yiyecek İçecekler**

İnsan hayatındaki ara geçiş dönemlerinden biri olan Ramazan Bayramı, diğer adıyla şeker bayramı olarak bilinen dönem, bayramdan bir gün önceki arife gününü ve üç bayram gününü kapsayan toplam dört günlük bir süreçtir. Bu süreçte, Döşemealtı'ndaki Ramazan Bayramlarında; **bayramlık kesilen kuzudan kavurma, mayalı pişi, peynirli poğaç, haşhaşlı çörek, el yapımı cevizli/fıstıklı baklava, tulumba tatlısı, tel kadayıf tatlısı, perde tatlısı, gazete tatlısı, sarı burma tatlısı, şeker, çikolata, lokum, bisküvi, kuruyemiş, çay ve kahve** hazırlanarak ya da satın alınarak ziyarete gelenlere ikram edilmektedir.



“K.10: Ramazan Bayramı’nın arife gününde **pişi** yapılarak dağıtılır, mezarlık ziyareti yapılır ve dualar okunur.” Yöreyle has mayalı hamur ile hazırlanan, ortası delik ve kızartma yöntemiyle yapılan **pişilerden** hazırlanarak arife gününde komşulara dağıtıldığı belirtilmiştir. Arife günü uygulamalarından bir diğeri ise mezarlık ziyaretleriyle vefat eden yakınları için Kur’an – 1 Kerim okunduğu ifade edilmiştir.

İslam dinindeki bayramlardan biri olan Ramazan Bayramı sabahında cemaat ile kılınan bayram namazı sonrasında bayramlaşmalar da başlamaktadır. “K.5: Bayram namazı sonrasında caminin avlusunda cemaat sırayla bayramlaşır. Daha sonra eş, dost, akraba ziyaretleri yapılır.” “K.6 – K.8: Bayramlarda çocuklar ev ev gezerek hem şeker toplarlar hem de büyüklerin ellerinden öperek harçlık alırlar.”

Üç bayram gününü kapsayan 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 – K.2 – K.5 – K.6 – K.10: Bayramda ikramlık **haşhaşlı çörek, peynirli poğaç, baklava, tel kadayıf, tulumba, lokum, şeker, çikolata, bisküvi, çerez, çay** ve **kahve** hazırlanarak gelen ziyaretçilere sunulur.

Tıpkı cenaze ziyaretleri gibi bayram ziyaretine gelen kişiler de uzun süreli kalmadığından bir yemek hazırlamak yerine atıştırmalık gıdaların hazırlandığı katılımcıların ortak ifadelerinden biridir. Çoğunlukla **peynirli börek**, nadiren de olsa **haşhaşlı çörek** yapılarak bayram ziyaretindeki kişi için **çay** veya **kahve** ile ikram edilmektedir. Bu ikramlıkların evin hanımı tarafından evdeki fırınlarda çoğunlukla elde açılan yufkalardan hazırlandığı belirtilmiştir. “K.4: Eskiden herkes elde yufka açardı ama artık pek açan kalmadı, **börekler** hazır yufkalardan marketten alınarak yapılmaya başlandı.” Ayrıca, marketten satın alınan yufkalarla da **börekler** hazırlandığı dile getirilmiştir.

Hazır yufka alınması durumu aynı şekilde bayramların vazgeçilmez ikramlarından biri olan tatlı hazırlamak için de tercih edildiği belirtilmiştir. Farklı tatlı çeşidi olarak **baklava, tel kadayıf, tulumba, perde, gazete** ve **sarı burma tatlılarının** ikram edildiği Döşemealtı’nda bu tatlıların nadiren elde yapıldığı, çoğunlukla hazır

baklavalık yufka satın alınarak tatlı hazırladığı ya da tamamen hazır olarak satın alınıp ikram edildiği beyan edilmiştir. “K.9: Tatlı yapmak hem zahmetli olduğu için hem de maliyeti yüksek olduğu için artık hazır tatlı alıyoruz.” Zamandan ve paradan tasarruf yapmak maksadıyla tatlıların hazır satın alındığına değinilmiştir. Bir diğer tasarruf unsuru ise **cevizli baklavanın fıstıklı baklava** veya diğer çeşitlere kıyasla daha uygun fiyatlı olmasından dolayı tercih edilmesidir. Yapılan **kadayıf tatlılarının** ise sade olarak hazırlandığına değinilmiştir. Bayram sofralarını zenginleştirmek ve yapılan sohbetleri güzelleştirmek için de **kuruyemiş, şeker, çikolata, lokum ve bisküvinin** masalarda yer aldığı belirtilmiştir.

Bayram ziyaretleri, bayramların neşeli ve anlamlı geçmesinde önemli rol oynayan, sadece bayramlarda yapılan gezmeleri içermektedir. Fakat, katılımcıların çoğu bayram ziyaretlerinin eskisi gibi olmadığını, komşuluk değerlerinin azaldığını, göçlerden dolayı bazı komşularını bile tanımadıklarını ifade ederek, “Nerede o eski bayramlar!” diyerek neşeli ve coşkulu bayram günlerine olan hasretlerini yansıtmışlardır. Ek olarak, günümüzde hala etkisi süren Covid – 19 salgınından dolayı da bayram ziyaretleri yapılmadığı için, eski bayramlara olan özlem artmıştır.

#### **3.4.6.2.5. Kurban Bayramı Dönemindeki Yiyecek İçecekler**

İnsan hayatındaki ara geçiş dönemlerinden biri olan Kurban Bayramı, bayramdan bir gün önceki arife gününü ve dört bayram gününü kapsayan toplam beş günlük bir süreçtir. Hatta ülkemizde Kurban Bayramları çoğunlukla hafta sonu tatili ile birleştirilerek dokuz günlük bayram tatili dönemini oluşturmaktadır. Dokuz günlük bayram tatili oluşturulduğunda, ülkemizdeki turizm hareketleri hız kazanmakta ve memleketinden uzak olan kişiler memleket ziyaretleri gerçekleştirmektedirler. Bu durum, Döşemealtı’nda yaşayan aileler tarafından da dile getirilerek bayram tatilinde başka yerlerdeki akrabaların memleketlerine geldiği belirtilmiştir.

Kurban Bayramı sürecinde, Döşemealtı’nda kesilen **kurbanın etinden yapılan mangal, et kavurma, yahni, sac kavurma, mayalı pişi, pirinç pilavı, el yapımı cevizli/fıstıklı baklava, tulumba tatlısı, tel kadayıf tatlısı, şeker, çikolata, lokum, bisküvi, kuruyemiş, çay ve kahve** hazırlanarak ya da satın alınarak ziyarete gelenlere ikram edilmektedir. “K.10: Kurban Bayramı arifesinde **pişi** yapılarak dağıtılır,

mezarlık ziyareti yapılır ve dua okunur.” Ramazan Bayramı’nda olduğu gibi mayalı hamur ile hazırlanan, ortası delik ve kızartılarak yapılan **pişiler** hazırlanarak arife gününde komşulara dağıtılmaktadır. Arife günü uygulamalarından bir diğeri ise mezarlık ziyareti yaparak vefat eden yakınlar için Kur’an – 1 Kerim okunduğu ifade edilmiştir.

İslam dinindeki bayramlardan biri olan Kurban Bayramı sabahında cemaat ile kılınan bayram namazı sonrasında bayramlaşmalar başlamaktadır. “K.5: Bayram namazı sonrasında caminin avlusunda cemaat sırayla bayramlaşır. Daha sonra eş, dost, akraba ziyaretleri yapılır.” “K.6 – K.8: Ramazan Bayramı’ndaki gibi çocuklar ev ev gezerek hem şeker toplarlar hem de büyüklerin ellerinden öperek harçlık alırlar.”

Dört bayram gününü kapsayan Kurban Bayramı’nın birinci günü diğer günlerinden farklı olup diğer üç gün arasında bir fark olmadığı belirtilmiştir. Kurban Bayramı’nın ilk gününde kurban kesebilecek durumda olan kişilerin kurbanlarını kesmektedirler. “K.2: İlk gün insanlar kurban kesmek ile uğraştıklarından dolayı bayram ziyaretleri yapılmamaktadır.” “K.2 – K.6: İlk gün kesilen kurbandan bir miktar et ayrılarak **mangal** yapılır ve kurbanı kesenler arasında yenir.” Böylelikle, yapılan **mangal** sadece kurbanı kesenler arasında yenilmektedir. “K.21: Kurban etinden **sac kavurma** yapılacağı zaman ateş yakılarak üzerinde yapılmaktadır.” Çoğunlukla ilk gün bayram ziyareti olmadığından **mangaldan** başka kişilere ikram edilmemekte ve hem **mangalı** yapan hem de yiyenin kurban sahipleri olduğu dile getirilmiştir. Ayrıca, kurban etinden olan payların ayrılarak ihtiyaç sahiplerine kurban payı olarak et dağıtıldığı belirtilmiştir. Türkiye’deki yaygın olan geleneğe göre kurban payı olan etler çiğ olarak dağıtılmaktadır fakat kurban payının pişmiş olarak dağıtıldığı ya da toplu olarak pişirilerek yenildiği yerler bulunmaktadır (Artun, 2019).

Kurban Bayramı’nda ziyaretler ve bayramlaşmalar ikinci gün başlamaktadır. Bayram ziyaretine gelen kişiler için kurban etinden hazırlanan yemekler sunulmaktadır. “K.1 – K.2 – K.3 – K.4 – K.5 – K.6 – K.7: İkinci gün kurban etinden **kavurma** yapılır, kavurma pilavın üzerine konularak ziyaretçilere ikram edilir.” “K.20: Kavurma yapıldığında baharatlarla lezzetlendirilir. Özellikle dağlardan toplanan dağ kekiği ile yapılan **kavurmanın** tadı bir başka olur.” Buradan yola çıkarak, yemek yaparken

kullanılan baharatları doğal olarak toplayıp kullanan kişilerin olduğu görülmektedir. Kurban etinden çoğu zaman **kavurma** hazırlanarak ikram edildiği katılımcıların ortak ifadelerinden biri olmuştur. Pişirilen **kavurmanın** ise **pirinç pilavı** ile sunulduğu belirtilmiştir. İkinci gün ile başlayan ziyaretler boyunca ikram edilen diğer yiyecek içecekler arasında **baklava, tel kadayıf, tulumba, şeker, çikolata, lokum, bisküvi, çerez, çay** ve **kahve** hazırlanarak ya da satın alınarak ziyaretçilere ikram edilmektedir. Bu ikramlıkların evin hanımı tarafından evdeki fırınlarda çoğunlukla elde açılan yufkalardan hazırlandığı belirtilmiştir.

“K.4: Önceden yufkalar evde yapılırdı ama artık pek yufka açan kalmadı, börekler hazır yufkalardan marketten alınarak yapılmaya başlandı.” Dolayısıyla, marketlerden satın alınan yufkalarla **börek** yapılmaktadır. Ramazan Bayramı’nda olduğu gibi Kurban Bayramı’nda da hazır yufka alınarak bayramların olmazsa olmazı tatlılar hazırlanmaktadır. **Cevizli baklava, tulumba** ve **tel kadayıf** tatlıları ikramlık hazırlanmaktadır. Döşemealtı’ndaki Kurban Bayramı’nda artık tatlıların çoğunlukla pastanelerden hazır alındığı ya da baklavalık yufka satın alarak tatlının hazırlandığı dile getirilmiştir. Bunun sebebi olarak da “K.9: Tatlı yapmak hem zahmetli olduğu için hem de pahalı olduğu için artık hazır tatlı alınır.” Maddiyat açısından ve zamandan tasarruf yapmak amacıyla tatlıların hazır satın alındığına değinilmiştir. Ek olarak, diğer tatlı çeşitlere kıyasla **cevizli baklavanın** daha uygun fiyatlı olmasından dolayısıyla **cevizli baklava** satın alınmaktadır. Yapılan **kadayıf** tatlılarının ise sade olarak hazırlandığına değinilmiştir.

Katılımcıların çoğu, Kurban Bayramı ziyaretlerini de Ramazan Bayramı ziyaretleri gibi değerlendirmiştir. Diğer bir deyişle, günümüzdeki Kurban Bayramlarının eski bayramlar gibi olmadığını, komşuluk ilişkileri azaldığı için ziyaretlerin de azaldığını ve hatta göçlerden dolayı gelen bazı komşularını tanımadıklarını beyan ederek, yine “Nerede o eski bayramlar!” hasretlerini yansıtmışlardır. Son olarak, güncel bir hadise olan Covid – 19 salgınından dolayı da bayram ziyaretleri yapılmadığı için, önceki bayramlara olan özlem artmıştır.

#### 3.4.6.2.6. Sünnet Dönemindeki Yiyecek İçecekler

Dini kökenli törenlerden biri olan sünnet törenlerinde Döşemealtı'nda hazırlanan ve ikram edilen yiyecek – içecekler arasında **terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, tereyağlı keşkek (etli/etsiz), pirinç pilavı, kıymalı pide, kuşbaşılı pide, fıstıklı/cevizli ırmık helvası, fıstıklı/cevizli un helvası, Mevlit şerbeti, kuruyemiş, mevsim salata** ve **ayran** yer almaktadır. Sünnet töreni bir düğün niteliğinde olduğu için sünnet düğünü yiyecek – içecekleri evlenme düğünü yiyecek – içecekleriyle neredeyse aynıdır.

Müslüman olan her erkek çocuğu sünnet ettirildiğinden sünnet merasimi bir düğün ile kutlanmaktadır. Toplumumuzda, aileler erkek çocuklarının sünnet olmasına oldukça önem verdikleri için sünnet merasimleri bir şölen havasında gerçekleştirilmektedir (Artun, 2019). “K.6: Sünnet düğünleri oldukça eğlencelidir. Döşemealtı'ndaki sünnet merasimlerinde çalgı ve eğlence ön planda olur.” Sünnet olmanın yaşı ve düğün zamanı için belirli bir kural olmamasına rağmen, genellikle bahar ve yaz aylarında okul çağına gelen çocuklar sünnet ettirilir. “K.5 – K.2: Sünnet olmaları için genellikle çocukların 5, 6, 7 veya 8 yaşlarında olması beklenir. Çoğunlukla bu yaşlardaki çocuklar sünnet ettirilir. Fakat, yeni yeni başlayan bir duruma göre hastanede yeni doğan bebekler evlerine taburcu edilmeden önce sünnet ettiriliyor. Okul çağına geldiğinde ise düğünü yapıyor.” Bu görüşü destekleyen diğer katılımcıların söylemlerinden de yola çıkarak okul çağındaki çocuğun hem bilinçli olarak acı çekmesini hem de korkmasını önlemek için bebekleri hastanedeyken sünnet ettirmenin tercih edildiği anlaşılmıştır.

Sünnet düğünü kutlamaları ailenin maddi imkânlarıyla doğrudan ilişkilidir. Yemekleri hazırlamak için evlenme düğünlerinde olduğu gibi bir aşçı kendi ekipmanlarıyla yemekleri yapar ve kiralanan masa ve sandalyelerden oluşturulan düğün alanında yemekler ikram edilir. “K.7: Misafirler masalara aile olarak gruplar halinde otururlar. Yemekler kâse ve tabaklarla masada ortaya getirilir ve yemekler ortadan yenir.” Normal şartlarda aile üyelerinin ortadaki kaplardan aynı yemeği yediği belirtilirken, Covid – 19 salgını nedeniyle düğün yapılabildiği zaman tek kullanımlık tabaklarla servis yapıldığı ifade edilmiştir. Oturma düzeni olarak da bazen kadın ve erkeklerin ayrı yerlerde oturarak yemek yediği belirtilmiştir.

Yemekler için kullanılan malzemeler yöre pazarlarından, marketlerden, bahçelerde yetiştirilen ürünlerden ve yetiştirilen hayvanlardan tedarik edilmektedir. “K.21: Tıpkı evlilik düğünlerinde olduğu gibi kendi yetiştirdiğimiz tavuklardan çorba yapılır, kendi yaptığımız tereyağı yemekler kullanılır.” “K.1: Aşçılar düğün yerine kendi ekipmanlarıyla gelip yemekleri yapar, düğün sahibi sadece tüp gaz alır.” Sünnet törenlerinde de aşçıların taşınabilir ocaklar ile gaz ateşinle yemekleri hazırladığı anlaşılmaktadır.

Aşçıların hazırladığı yemekler klasik bir menü haline gelerek; **terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut/kuru fasulye, pirinç pilavı, fıstıklı/cevizli irmik helvası ve mevsim salata** hazırlanmaktadır. Ayrıca, “K.3: Çorba olarak **tavuk çorbasının** haricinde **mercimek çorbası** da yapılmaktadır.” Görüşmeler sırasında nadiren yapıldığı ve ikram edildiği ifade edilen yemekler **arasında tereyağlı keşkek (etli/etsiz), kıymalı pide, kuşbaşılı pide, fıstıklı/cevizli un helvası, Mevlit şerbeti ve kuruyemiş** yer almaktadır. Törensel ve sembolik bir anlam kazanan **keşkek** yemeği, sünnet törenlerinde de karşımıza çıkmaktadır.

Sünnet çocuğunun kıyafetiyle ayırt edici olması ve düğün başlamadan önce konvoy eşliğinde gezdirilmesi de katılımcıların ortak ifadelerindedir. “K.5: Konvoy yapılarak çocuk gezdirilir ve sünnet arabası süslenir.” Bir diğer kıyafet unsuru da okudur. Oku, düğüne davet edilecek yakın akrabalara alınan gömlek, kazak, etek, şalvarlık kumaş, havlu, yazma/eşarp atlet ve çorap gibi hediyeleri ifade etmektedir. Oku alan kişiler ayrıca davetiye kartı almamaktadırlar. Buna göre, oku alanlar düğün sahibinin yakın akrabası olan kişiler, davetiye kartı alanlar ise düğüne davet edilen diğer misafirleri tanımlamaktadır.

Sünnet törenlerinde bir ayırt edici unsur olarak Mevlit okunduğu belirtilmiştir. Bilindiği üzere Mevlit okuma, sadece Hz. Muhammed’in doğum gününde değil vefat, düğün, sünnet, hatim, asker uğurlama ve yağmur duası gibi çeşitli maksatlarla geçmişten günümüze devam eden bir gelenektir (Eroğlu, 2010). Bu yüzden Mevlit ile yapılan düğünlerde **Mevlit şerbetinin** de ikram edildiği aktarılmıştır. “K.19 – K.21:

Mevlit şerbeti aşçı tarafından büyük bir kazanda hazırlanır, malzemeleri aktardan alınır. Şerbetin içerisine çam fıstığı ya da yer fıstığı konulur.”

#### **3.4.6.2.7. Asker Dönemindeki Yiyecek İçecekler**

Milli kökenli törenlerden biri olan asker uğurlama ve karşılama törenlerinde Döşemealtı'nda hazırlanan ve ikram edilen yiyecek – içecekler arasında **terbiyeli tavuk çorbası, etli nohut, etli kuru fasulye, tereyağlı keşkek (etli/etsiz), pirinç pilavı, kıymalı pide, kuşbaşıli pide, fıstıklı/cevizli irmik helvası, fıstıklı/cevizli un helvası, mevsim salata** ve **ayran** bulunmaktadır. Diğer törenlerdeki yemekler ile karşılaştırıldığında, bu törendeki yemekler de aynı temel menüden oluşmaktadır.

Türkiye’de askerlik yapmak milli duygular içerdiği için kutsal sayılan bir olgudur. Hal böyle ki; askerliğini yapmamış insan yarım sayılır (Artun, 2019). Genç erkeklerin olgunluk çağına geçip evlenmeleri için bir ön koşul gibi görülmektedir. Çünkü, çoğu yerde askerliğini yapmayana kız vermezler (Avcı ve Arıcı, 2020). Bu denli bir öneme sahip olduğu için de askere giden genç için hem giderken hem de dönüşünde coşkulu kutlamalar yapılmaktadır.

Askere gidecek gençleri uğurlarken yapılan coşkulu törenlerde eğlence ön plandadır. “K.3: Yapılan asker eğlencesine yaranlık denir.” Yaranlık, bir düğün edasıyla yapılarak yiyecek – içecekler hazırlanıp ikram edilir. Yemeği hazırlama durumu eğlenceye katılacak kişi sayısına göre belirlenmektedir. Eğer az kişi katılacak olursa yemekler ev içerisinde imece usulüne göre hazırlanmaktadır. Ancak, katılımcı sayısı çok olacak ise yine düğünlerdeki düzen uygulanmaktadır. “K.2: Asker için düğünlerdeki gibi toplu yemek verilir.” Böylelikle, para ile görevlendirilen bir aşçı kendi ekipmanlarıyla eğlence yerine gelerek yemekleri hazırlamakta, kiralanmış masa sandalyelerin dizilerek oluşturulduğu mekânda yemekler sunulmaktadır. Yaranlıkta dikkat çekici olan bir unsur katılımcılardır. Askere gidecek gencin yakın akrabası dışında çoğunlukla gençler eşlik etmektedir.

“K.2: Askere gitmeden bir gün önce askerin avuç içine kına yakılır, gideceği sabah evden çıkarken bir ekmeği paylaşarak bütün aile fertleri aynı ekmeği yerler. Bu şekilde asker ailesiyle helalleşmiş olur.” “K.1 – K.2 – K.5: Askerin gideceği günde

yakın akrabalar ve gencin arkadaşları ile otogara gidilerek genç uğurlanır. Bazen davul ve zurna ile oyunlar oynanır. Otogara giden arabalara ve gencin omzuna Türk bayrağı asılır. Askere otogarda miktarı önemli olmaksızın harçlık verilir. Bu harçlığa uğur parası denilir. En büyük asker bizim asker, nidalarıyla asker havaya atılır. Genç askerden dönene kadar evinde de Türk bayrağı asılı olur.”

Askerden dönen genç için yine kutlamalar yapılmaktadır. Genellikle yapılan bir uygulama olarak asker adına kurban kesilmektedir. Kesilen kurban imece usulü hazırlanarak gelen kişilere ikram edilmektedir. Ayrıca, askerliğini yapıp gelen gencin, artık toplum içerisinde bir yetişkin olarak yerini aldığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

#### **3.4.6.2.8. Nevruz ve Hıdrellez Dönemindeki Yiyecek İçecekler**

Antalya ili Döşemealtı ilçesi, büyük çoğunluğu yerleşik hayata geçmiş Yörük ailelerinden oluşmaktadır. Yerleşik hayata geçmiş olsalar bile Yörükler için önemli bir geçim kaynağı olan hayvancılık ilçede pek çok aile tarafından devam etmektedir. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliği olarak yapılan hayvancılık, Yörük ailelerin yaşam tarzlarını devam ettirdiklerinin bir kanıtıdır.

İlgili literatür incelendiğinde, Yörüklerin yaşam tarzları için mevsimler önemli bir rol oynamaktadır. Yaz ve kış mevsimleri, Yörüklerin göç zamanları belirlemektedir. Bu yüzden, baharın gelmesi de bir o kadar önem arz etmektedir. Baharı müjdeleyen Nevruz ve baharın bayramı olan Hıdrellez ülkemizde takip edilmekte ve kutlanmaktadır. Bu günlerde yapılan uygulamalar da devam ettirilmektedir.

Döşemealtı ilçesinde yaşayanların ne Nevruz'u ne de Hıdrellez'i kutladığı belirtilmemiştir. Diğer bir deyişle, Nevruz ve Hıdrellez kutlamaları yapılmamaktadır. Sebebi sorulduğunda ise insanların hayvancılığı sadece geçim kaynağı olarak yaptığı, bu yüzden kutlamaların yapılmadığı dile getirilmiştir. Oysaki, Yörük geleneklerinden devam ettirilen uygulamaların bulunduğu bir yaşam tarzında bahar kutlamalarının da yapılıyor olması beklenmektedir. Buradan yola çıkılarak, Yörük kültürünün yaşatıldığı Döşemealtı ilçesinde bu kültürün kısmi olarak devam ettirildiğini söylemek mümkündür.



## SONUÇ VE ÖNERİLER

Köklü bir geçmişe sahip Anadolu yiyecek – içecek kültürü, insanlık için zengin ve eşi olmayan kültürel bir hazinedir. Bu zengin kültürel birikimin korunup bir sonraki kuşaklara aktarılması için sürdürülebilir bir hal alması elzemdir. Gün geçtikçe değişen yeme – içme alışkanlıklarına rağmen bu değişimin olumlu yönlerinden faydalanıp olumsuz etkileri önlenmelidir. Bu noktada gıdaya gösterilen saygı artırılmalı hem tüketiciler hem de üreticiler doğal, sağlıklı ve değerinde ürünlere ulaşabilmelidirler. Ayrıca, yöresel zenginliklere sahip çıkılmalı ve devamlılığı için özen gösterilmelidir. Teknolojiden de faydalanılarak kayıt altında olmayan bilgiler kayıtlanmalı ve özüne sadık kalınarak günümüz şartlarında güncellemeler yapılmalıdır.

Antalya ili, bulunduğu coğrafi konumu itibariyle tarih boyunca ilgi gören ve yaşam alanı olarak seçilmiş bir yerdir. Karain ve Kocain Mağaralarının bulunması, bölgenin Paleolitik çağdan beri kullanıldığını kanıtlamaktadır. Antik dünya göz önünde bulundurulduğunda ise, Antalya ilinin bulunduğu bölgede pek çok antik kent bulunmaktadır. Likya, Pisidya ve Pamfilya bölgeleriyle Antalya ilinin bulunduğu bölge antik kentler cenneti gibidir.

Araştırma alanı olan Döşemealtı ilçesinde, Karain Mağarası ve Büyük İskender'in Anadolu seferi sırasında kontrol altına alamadığı kent olan Termessos Antik Kenti bulunmaktadır. Buradan yola çıkılarak, Döşemealtı'nın bulunduğu bölge, coğrafi konumu ve iklim özellikleri sayesinde insan hayatının ilk izlerinin rastlanmasından beri hep gözde bir yaşama ya da şehirleşme mekânı olarak tercih edildiğini söylemek mümkündür. Günümüzde ise, Türkiye'nin turizm başkenti olarak bilinen Antalya iline ilgi oldukça yoğundur. Bu yoğun ilginin başlıca sebepleri arasında turizm sektörü önemli bir rol oynamaktadır.

Turizmin pek çok türünün yapıldığı Antalya’da deniz – kum – güneş üçlüsü haricinde diğer alternatif turizmlere de yönelmek gerekmektedir. Çünkü sınırlı olan kaynakların tüketimi çoğaldıkça yeni arayışlar içerisinde olunmaktadır. Aksi halde artan turizm faaliyetleri sonucunda ortaya çıkan kaynaklarının aşırı kullanımı veya tükenmesi, doğal yapının bozulması ve kirlilik gibi sorunlar turizmin gelişmesine engel olacaktır (Ayaş, 2007). Deniz – kum – güneş turizminde de kaynaklar sınırlıdır ve bu yüzden alternatif turizm farklı kaynaklara yönelmeyi sağlamaktadır. Bu sayede, sadece yaz aylarında değil tüm yılı olumlu etkileyecek turizm hareketlerini gerçekleştirmek mümkün olacaktır.

Antalya ili, çeşitli turizm kaynaklarını sağlayabilecek kültürel, doğal, tarihi değerlere, nitelikli işgörenlere ve alt yapı imkânlarına sahiptir (Sarı, 2008). Aynı imkânlarla Döşemealtı ilçesinin de sahip olduğunu söylemek mümkündür. Bu yüzden, Döşemealtı’nda alternatif turizm ile on iki ay sürdürülebilecek turizm uygulamaları yapılabilecek durumdadır. Bu bağlamda, ön plana çıkarılması gereken gastronomi turizmi önemli bir potansiyel oluşturmaktadır.

Antalya’da bulunan yüksek hizmet standartlarındaki çoğu otelin restoranında ve birkaç kuşak boyunca sürdürülen restoran işletmelerinde gastronomi turizminin dikkate alındığını gözlemlemek mümkündür. Bu restoranlarda hem dünya çapında bilinen yemekler hem de yöresel ürünler sunulmaktadır. Örneğin; Akdeniz mutfağını yansıtan zeytinyağlı yemekler ve coğrafi işaret ile tescillenen Antalya tahinli kabak tatlısı üçüncü kuşak tarafından işletilen Yedi (7) Mehmet isimli restoranda sunulmaktadır (www.7mehmet.com, 2021). Diğer restoranlar arasında da bu yöreselliğe önem verenler bulunmaktadır.

Turizmine katkı sağlayan işletmeler restoranlarla sınırlı kalmamalı ve bir yörede bulunan özel yiyecek – içecekler de gastronomi turizme kazandırılmalıdır. Turizm hareketlerinden sadece ülke olarak değil iller, ilçeler, kasabalar ve hatta köyler olarak faydalanmak mümkündür. Bu doğrultuda, tören yiyecek – içecekleri ve yöresel ürünler gastronomi turizminde kullanılacak ürünler yaratan değerlerdir. Örneğin; somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan Türk kahvesi kavurma ve dövme aşamaları

turistlerin beş duyu organıyla deneyimleyebileceği ve daha çok haz alabileceği bir aktivitedir (Yedigöz, 2012). Aynı doğrultuda, köylerde yapılan ve bazı turistik turlarda eşlik edilen pekmez yapımı da beş duyuya hitap eden bir pratik olarak görülmektedir. Kapadaokya'daki turlarda çömlek yapımını tecrübe ederek çömlek satın almak gibi yiyecek – içeceklerde de deneyimlenen ve yapılışına şahit olunan ürünlerin turistler tarafından daha çok satın alınacağı düşünülmektedir. Çünkü gastronomi, yerel kültürleri tanımak için bir araç, kişiler için yeni yiyecekleri deneyimlemek ve satın almak için bir imkân, destinasyon tercihlerinde ve tekrar ziyaret etme niyetlerinde etkileyici bir unsurdur (Yılmaz, 2017).

Araştırmanın yapıldığı yer olan Döşemealtı ilçesinde, insan hayatındaki önemli ana ve ara geçiş dönemleri incelenerek bu dönemlerde yapılan tören yiyecek – içeceklerine ulaşılmıştır. Ulaşılan sonuca göre kısmi yöresel olarak hazırlanan yiyecek – içecekler bulunmaktadır. Yörük kültürünün kısmi olarak yaşatıldığı ilçede, yaşam tarzını oluşturan ve hayvan yetiştiriciliği yapan insanlar geçimini bu hayvanlardan sağlamaktadırlar. Yöre halkı hayvanlardan elde edilen süt ve kendi yaptıkları süt ürünlerini satarak gelir elde etmektedirler. Fakat tören yiyecek – içeceklerinde süt kullanılan sadece bir içeceğe ulaşılmıştır. **Perize** adı verilen süt, nişasta ve şekerden oluşan beyaz renkli içecek lohusa annenin ağrısını dindirmek için kırk gün boyunca anne tarafından tüketilmektedir.

Yörük geleneğine sahip ilçe sakinleri, Yörükler için önem arz eden mevsim değişimelerindeki değerlere artık kıymet vermemektedir. Yazları hayvanları otlatmak için çıkılan yaylaklara gidildiği zamanlarda baharın gelmesini bekleyen insanlar, artık bahar gelmesi durumunu olağan karşılamaktadırlar. Bu yüzden, baharın habercisi olan Nevruz'u ve baharın bayramı olan Hıdrellez'i kutlamamaktadırlar. Görüşmeler sırasında önceden bahar kutlamaları yaptıklarını söyleyen katılımcılar, değişen hayat şartlarından dolayı artık bahar kutlamalarını yapmamaktadır. İnsanların farklı işlerde çalışmaları, ailede hem kadım hem de erkeğin farklı işlerde çalışması, yerleşik hayatın getirdiği düzen, önceden geniş aileler varken artık çekirdek ailelerin olması ve komşuluk değerlerinin azalması gibi nedenler toplumsallıktan uzaklaşma sebebi olarak görülmüş ve bahar kutlamaları için gereken topluluk sağlanamadığı için de kutlama yapılmadı sonucuna ulaşılmıştır.

Döşemealtı'nda ilçeye ait bir değer olarak yetiştirilen ve meşhur olan nar meyvesi bulunmaktadır. Ancak, araştırma kapsamında nar kullanılarak yapılan herhangi bir tarife rastlanılmamıştır. Kırmızı renkte olan ve rengini kolaylıkla salabilen nar meyvesi bir renklendirici olarak dahi kullanılmamaktadır. Katılımcıların dile getirdiği genellikle kırmızı renkli olan **lohusa şerbetini** yaparken gıda boyası kullanılmaktadır. Fakat gıda boyası yerine doğal renklendirici olarak ilçenin meşhur narlarından faydalanmak mümkündür.

İlçe sakinleri, nar yetiştiriciliği yaparak hasattan sonra kendi nar ekşilerini yapmaktadırlar. Nar ekşisi yapımı bir gastronomi turizmi faaliyeti olarak değerlendirilebilir. Tıpkı Türk kahvesinin, pekmezin ve çömleğin yapım aşamaları gibi narın da hasadından itibaren nar ekşisi yapım aşamalarını turistlerin deneyimlemesini sağlamak yöreye has ayırt edici bir değer potansiyelindedir. Bu sayede, doğal nar ekşisinden daha fazla gelir elde etmek ve üreticilere bir iş fırsatı sağlamak mümkün olacaktır. Döşemealtı'nda zeytin yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Yöre halkı nar ekşisinde olduğu gibi kendi zeytinyağlarını da üretmektedir. Turistlerin zeytinyağı üretim aşamalarını deneyimlemesini sağlayabilecek bir sürece tanıklık etmesi yine gastronomi turizmi kapsamında farklı bir deneyim sağlayacaktır. Ayrıca, ilçede bulunan Antalya Organize Sanayii Bölgesinde gıda ile ilgili fabrikalarda ürünlerin işlenme aşamasını göstermek üzere fabrika gezileri de düzenlenebilir. Bu tür faaliyetler Döşemealtı gastronomi turizminde gelişim sağlanabilir.

Görüşmeler sırasında Döşemealtı'nda toplulukla beraber yenilen tören yemeklerinde tek bir menü ortaya çıkmıştır. Bu menü doğal ve taze olarak hazırlanılarak bir turistik tur sırasında turistlere öğle veya akşam yemeği olarak ikram edilebilir. İlçeye yönelik yapılacak turizm faaliyetleri sonucunda, bir turist kafilesini ilçeyi gezip yemek molası verdiğinde bu menü sunulabilir. Acenteler tarafından hazırlanacak bir Gastronomi tur planı ile ilçeye has değerlerden faydalanmak ve bu turu bir turizm stratejisi olarak kullanmak mümkündür. Oluşturulacak gastronomi rotası ile Yörük kültüründeki yiyecek – içecekler orijinal şekilde sunulabilir. Bu sayede sürdürülebilirliğe de katkı sağlama imkânı olacaktır. Menüyu sunmak için oluşturulacak restoran alanını yaparken de Yörük kültüründen faydalanılabilir. Yörük çadırlarından oluşturulacak bir restoranda, törenlerde hazırlanılan **terbiyeli tavuk çorbası, etli kuru fasulye ya da**

**etli nohut, pirinç pilavı, etli keşkek, mevsim salata, fıstıklı irmik helvası ve ayrandan** oluşan bir menü sunulabilir. Hatta ilçeye has olan nardan bir şerbet yapılarak turistlere nar şerbeti de ikram edilebilir. Bu şekilde Döşemealtı'na ait değerler ön plana çıkartılarak destinasyonlar arasından farklılaşma sağlanabilir. Çünkü, bu çalışmanın amacı doğrultusunda sadece yiyecek – içecekleri tanıtmak değil aynı zamanda yöreselliği yerinde deneyimlemek esastır.

Döşemealtı gastronomi rotası oluşturulduğunda ve tur planlandığında ilçeye has kültürel değerler de tanıtılabilir. Örneğin; Döşemealtı'nın bir başka meşhur olan ve kaybolmaya yüz tutmuş değeri de halılardır. Doğal kök boyalarından ve yöreye has düğümlerden oluşan Döşemealtı halısının tekrar üretilmesi sağlanabilir. Yörüklere has göçebe yaşamın bir getirisi olarak küçük ebatlarda da örülen Döşemealtı halıları, turistlerin ulaşabileceği bir şekilde satışa sunulabilir. Bir kurs ortamı oluşturularak halıyı örmeyi bilenler, yeni adaylara halı hakkında her şeyi aktararak daha fazla kişinin ilçe halısını dokuyabilmesi sağlanabilir. Dahası, halı dokuma teknikleri hakkında kayıtlar oluşturulup bu yöresel katkı sonraki kuşaklara aktarılabilir. Bu sayede, bir istihdam da yaratılarak işsizliğe katkı sağlamak mümkündür. Kursta yapılan halılar internet üzerinden de satışa çıkarılabilir. Halı satış alanı olarak, Yörük çadırından yapılabilecek restoran alanları da kullanılabilir.

Döşemealtı gastronomi rotası ile gastronomi turuna ek olarak ayrıca kültürel değer olan törenlerin sembolik uygulamalarını organize edip, törenlere turistlerin eşlik etmesini sağlamak yerinde deneyim için eşsiz bir fırsat sağlayacaktır. Tıpkı otellerde uygulanan çeşitli temalar eşliğindeki geceler gibi tema olarak Yörük kültüründen faydalanabilir. Otellerde düzenlenen “Türk Geceleri” gibi Döşemealtı'nda da “Yörük Geceleri” organize edilip nişan, kına gecesi ve düğün gibi sembolik törenleri uygulamak ve törenlerde ikram edilen yiyecek – içecekleri sunmak yöresellikte önemli rol oynayacaktır.

Tez konusunun “Gastronomi Turizmi Kapsamında Tören Yiyecek İçeceklerinin Tespiti: Antalya Döşemealtı Örneği” olarak seçilmesi Antalya'nın kuzeyinde yer alan ve denize kıyısı olmayan ilçede yerel tören yiyecek – içecek kültürünün tespit edilip gastronomi turizmine katılması ve turizm tanıtımlarına katkı sunması amaçlandığı için

bu çalışma önemlidir. Yapılan bu çalışma Covid – 19 salgının yaşandığı dönemde yapılmış ve Döşemealtı ilçesinde uzun süreli yaşayan ve ilçede doğup büyüyen kişiler ile görüşülmüştür. Bundan sonraki yapılacak çalışmalarda salgın gibi sağlığı tehdit eden bir unsur olmadığı zaman daha çok katılımcıya ulaşılabilir. Daha çok katılımcı sayısı ile eşit dağılımlı kadın ve erkek portföyüne ulaşmak amaçlanabilir. Yapılacak olan benzer çalışmalarda derinlemesine görüşme teknikleri uygulanabileceği gibi anket formu uygulamaları da yapılabilir. Farklı uygulamalar sonucunda ulaşılacak verilerin de farklı olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca araştırmada ulaşılan örneklem hacmi daha da büyütülebilir ve il genelinde ya da Türkiye genelinde de uygulamalar yapılabilir. Yapılan bu çalışma, diğer çalışmalar için bir model oluşturabilir.



## KAYNAKÇA

- Abu–Salih H (2020) Ürdün’deki Doğum Adetleri Üzerine Bir Karşılaştırma (Amman–Samsun Örneği) *AHBV Akdeniz Havzası ve Afrika Medeniyetleri Dergisi* 2(1):10–21.
- Akbulut Y (2010), *Sosyal Bilimlerde SPSS Uygulamalar* (İdeal Kültür Yayıncılık, İstanbul).
- Akgöz E, Göral R ve Gürsoy Y (2014) Yenilik Kapsamında Turistik Ürün Çeşitlendirmesi ve Kurban Bayramı Örneği *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 31: 1–12.
- Akkaya A ve Özcan C C (2019) Türkiye’de Gastronomi Turizminin Ekonomik Etkilerinin İndeks Değerlendirmesi *Uluslararası Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma Dergisi* 6(32): 251–267.
- Akpınarlı H F ve Arslan P (2018) Kuş Motifinin Özellikleri ve Kuş Motifli Döşemealtı Halıları *Uluslararası Folklor Akademi Dergisi* 1(3): 273–286.
- Altaş A ve Acar Y (2018) Bibliometric Profile of the Postgraduate Dissertations Written in the Field of Gastronomy. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdaribilimler Fakültesi Dergisi* 10(3): 1–10.
- Altunay E, Oral G ve Yalçınkaya M (2014) Eğitim Kurumlarında Mobbing Uygulamalarına İlişkin Nitel Bir Araştırma *Sakarya University Journal Of Education* 4(1): 62–80.

- Antalya Defterdarlığı (2018) *Antalya İline Ait Memuriyet Mahalline İlişkin Duyuru*.  
<https://antalya.defterdarligi.gov.tr/2018/05/24/il-genelindeki-belediyelerin-memuriyet-mahalli/> (18.02.2021).
- Arastaman G, Fidan İ Ö ve Fidan T (2018) Nitel Araştırmada Geçerlik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 15(1): 37–75.
- Armağan A (2005) XVI. Yüzyılda Antalya *Tarih Araştırmaları* 8 Dergisi 14(36): 93–111.
- Arslan M (2015) Kutsal ve Seküler Arasında: Hıdırellez ve Türbe Kültürleri Çevresinde Gelişen Eğlence Kültürü *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi* 5(10): 91–104.
- Artun E (1998) Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm *Bir, Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi* 9(10): 85–107.
- Artun E (2001) Adana’da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü *Milli Folklor Dergisi* 13(49): 27–37.
- Artun E (2008), *Türk Halkbilimi* (Kitabevi Yayınları, İstanbul).
- Artun E (2011) Çukurova Halk Kültüründe Törenler, Bayramlar, Şenlikler *Fethiye III. Uluslararası Türk Kültürü Kurultayı*. Fethiye, Muğla, Türkiye. 21–23 Mart.
- Artun E (2016) Çukurova Halk Kültüründe Eğlence *Atatürk Kültür Merkezi Bartın Üniversitesi Uluslararası Edebiyat ve Toplum Sempozyumu*. Bartın, Türkiye. 28–30 Nisan.
- Artun E (2019) *Türk Halkbilimi* (Karahana Kitabevi Yayınları, Adana).
- Avcı M ve Arıcı A F (2020) Millî Kimliğin İnşasında Geleneğin Rolü: Mustafa Kutlu Örneği *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi* (21): 305–321.
- Ayaş N (2007) Çevresel Sürdürülebilir Turizm Gelişmesi *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 9(1): 59–69.



- Baltacı A (2019) Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 5(2): 368–388.
- Barutçu A (2013). Türkiye’de Erkeklik İnşasının Bedensel ve Toplumsal Aşamaları. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kadın Çalışmaları Anabilim Dalı, Ankara.
- Barutçu A (2015) Ucundan Azıcıkla Atılan Sağlam Temel: Türkiye’de Sunnet Ritüeli ve Erkeklik İlişkisi *Masculinities: A Journal of Identity and Culture* 3: 129–155.
- Başkale H (2016) Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi* 9(1): 23–28.
- Baştürk S ve Taştepe M (2013), *Evren ve Örneklem. Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, (Vize Yayıncılık, Ankara). 129-159.
- Batu A ve Batu H S (2018) Historical Background Of Turkish Gastronomy From Ancient Times Until Today. *Journal of Ethnic Foods* 5: 76–82.
- Bekki S (2007) Ateş Etrafında Oluşan Halk İnanışları ve Nevruz Ateşi *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 41: 249–254.
- Beşirli H (2010) Yemek, Kültür ve Kimlik *Millî Folklor* 22(87): 159–169.
- Beyaz D (2017) Doğum Ritüelinin Demonik Varlığı: Gelincik Basması *Hacettepe Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü Yayınları* 2: 39–46.
- Birdir K ve Akgöl Y (2015) Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi* 3(2): 57–68.
- Blakey C (2011) Consuming place: Tourism’s gastronomy connection *University of Hawai’i at Hilo: Hawai’I College of HOHONU* 10: 51–54.
- Bolçay E (2011) Erzurum’da Doğum Öncesi, Doğum Sonrası ve Çocukluk Dönemiyle Alâkalı Gelenekler *Kastamonu Eğitim Dergisi* 19(2): 587–600.

- Bucak T ve Aracı Ü E (2013) Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 16(30): 203–216.
- Bulut M, Karacagil Z ve Çataloğlu S (2017) Düünden Bugüne Hıdırellez Pratikleri. 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Gelenek Görenek ve İnançlar*. Ordu, Türkiye, Kasım 20–23.
- Bulut S H (2019) Ulusal Gastronomi Kimliğinin Geliştirilmesi ve Turistik Tanıtımında Karşılaşılan Sorunlar *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi* 5(1): 60–65.
- Cömert M ve Çetin K (2017) Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 10(54): 1092–1101.
- Cömert M ve Sökmen A (2017) Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* 14(3): 6 – 26.
- Çakıcı C (2019) *Genel Turizm* (Detay Yayıncılık, Ankara)
- Çalışkan O (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(2): 39–51.
- Çaparlar C Ö ve Dönmez A (2016) Bilimsel Araştırma Nedir, Nasıl Yapılır? *Turk J Anaesthesiol Reanim* 44: 212–218.
- Çevre ve Kültür Değerlerini Koruma ve Tanıtma Vakfı (2020) *Doğanın Uyanışı: Hıdırellez*. <https://www.cekulvakfi.org.tr/haber/doganin-uyanisi-hidirellez> (18.02.2021).
- Çınar Z (2019). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi’nde Nitel Çalışma. Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Konya.
- Çolak A (2012). Hadis Temelli Anadolu Düğün Âdetleri *Gümüşhane Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 1: 147–188.

Demir N S (2020) Panofsky Ölçeğinde Karşılaştırmalı Âdem ve Havva İkonografisi  
Akademi Sosyal Bilimler Dergisi, 7 (21): 107–126.

Deniz Ö (2011) Cumhuriyet Döneminde Tatil Kavramı ve 1935 Tarihli Ulusal Bayram  
ve Genel Tatiller Kanunu *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi* 11(23):  
57–72.

Dewi T ve Heni PRS (2016) Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City *Advances  
in Economics, Business and Management Research* 28: 90–96.

Döğüş S (2015) Anadolu’da Hızır-İlyas Kültü ve Hidrellez Geleneği *Türk Kültürü ve  
Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 74: 77–100.

Döşemealtı Belediyesi (2016) Döşemealtı Tarihçesi  
<http://www.dosemealti.bel.tr/tr/m/dosemealti/tarihcesi.html#:~:text=%C4%B01%C3%A7emiz%3BAd%C4%B1n%C4%B1%20D%C3%BCden%20C5%9Felalesini%20besleyen,ile%20K%C4%B1rk%C3%B6z%20E2%80%93%20Yenik%C3%B6y%20olarak%20kurulmu%C5%9Ftur.> (27.05.2021).

Döşemealtı Belediyesi (2016) *Karain Mağarası*.  
<http://www.dosemealti.bel.tr/tr/m/tarihi-yerler/karain-magrasi.html>  
(18.02.2021).

Dunsmuir W D ve Gordon E M (1999) The History Of Circumcision *British Journal  
of Urology International* 1: 1–12.

Eğri G B ve Konak A (2011) Doğum Sonu Dönem ile İlgili Geleneksel İnanç ve  
Uygulamalara Dünyadan ve Türkiye’den Örnekler *Journal of World of Turks*  
3(1): 143–155.

Eker G Ö (2018) Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek  
Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma. *Millî Folklor Uluslararası  
Kültür Araştırmaları Dergisi* 30(120): 170–183.

Ellison C (2007) Ceremony Design and Analysis. *Technical Report 2007 IACR ePrint*:  
399.

Er B (2018) Kütahya İlinde Doğum ve Sünnet Yatağı Hazırlama Geleneği *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi* 6(28): 1281–1298.

Erdem Ö, Mızrak M ve Kemer A K (2018) Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 3(1): 44–61.

Erdem Nas G (2015) Yörük Kültüründe Düğün-Ölüm Âdetleri ve Adlandırmaları (Anamur Örneği) *Journal of Turkish Language and Literature* 1(2): 25–32.

Eroğlu S (2010) Edebî Bir Tür Olarak Mevlitler – Şekil Özelliklerine Dair Bazı Değerlendirmeler *Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(18): 125 – 142.

Erol S Ş (2015) Bartın’da Özel Günler; Bayram, Tören ve Kutlamalar *Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi* 1(1): 43–68.

Ersoy R (2002) Türklerde Ölüm ve Ölü ile İlgili Rit ve Ritüeller *Milli Folklor Dergisi* 54: 86–101.

Fidan S ve Özcan F (2019) Gastronomi Kenti Gaziantep’te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 12(67): 65–80.

Gastronominin Tarihle Harmanlandığı Şehir: Gaziantep (2021) *Gaziantep Mutfağının Ana Hatları*. <http://www.gastroantep.com.tr/yemek-icecek.php> (03.01.2021).

Güldemir O ve Işık N (2011). Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri 1. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu 6. Cilt: 151 – 176*. Nevşehir, Türkiye. 16–19 Kasım.

Güleç M M (2011) Kutsal ve Profan Unsurların Bir Arada Yaşatıldığı Kutlamalar *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi* 3(4): 65–72.

Güler S (2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 26: 24–30.

- Gürbüz S ve Şahbaz A (2019) Ramazan Ayı ve Dini Bayramların Bist 100 Endeksine Etkileri: Piyasa Anomalilerinin İncelenmesi *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi* 15(4): 951–964.
- Hall M C, Mitchell R ve Sharples L (2003) Consuming Places: The Role Of Food, Wine And Tourism İn Regional Development. *Food Tourism Around The World: Development, Management And Markets* :25–59.
- Işık E ve Semerci Ç (2019) Eğitim Alanı Nitel Araştırmalarında Veri Üçgenlemesi Olarak Odak Grup Görüşmesi, Bireysel Görüşme ve Gözlem *Turkish Journal of Educational Studies* 6(3): 53 – 66.
- İlhan İ (2019), *Alternatif Turizm* (Detay Yayıncılık, Ankara). Editörler: Aydın Ş ve Eren D
- İrigüler F ve Güler M E (2017) Tourist Guides' Perceptions on Gastronomic Tourism in Turkey *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(1): 3–19.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021) *İzmir Mutfağı*. <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77474/izmir-mutfagi.html> (03.01.2021).
- Kafkasyalı A (2010) Türk Dünyasında Nevruz Geleneğine Toplu Bakış *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 6(2): 149–172.
- Kahraman N ve Arıkan R (2015). Orta Asya'dan Bilecik'e Hıdırellez *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi* 15(1): 13–28.
- Kapağan (2019) Karabük'te Hıdırellez Bayramı ile İlgili İnanış ve Kutlamalar *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi* 13: 34–43.
- Kara Ç (2009) Evlenme Geleneğinin Temel Dinamikleri *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi* 2(3–4): 333–343.
- Karağaoğlu N ve Yücecan S (1999) Oruç Tutan Bireylerin Ramazan'da ve Ramazan Bayramı'nda Besin Tüketim Durumları *Beslenme ve Diyet Dergisi* 28(1): 29–38.

Karaaslan M (2011). Kaşkay Türklerinde Doğum Çevresinde Gelişen İnanç ve Pratikler *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 6(3): 1435–1448.

Karadeniz Kültür Envanteri (2021) *Samsun Halk Kültürü*.  
<https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-4/#nesne0> (03.01.2021).

Karaman R (2008) Anadolu’da Nevruz Kutlamaları *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 7(13): 129–145.

Karaoğlan H (2003) Pazarcık Yöresi Alevilerinde Ölüm ve Ölü ile İlgili Uygulamalar *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 1(2): 37–52.

Karataş Z (2015) Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi* 1(1): 62–80.

Kavak A K (2018). Evlilik Birliğinin Korunması. Yüksek Lisans Tezi, Çankaya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Özel Hukuk Anabilim Dalı, Ankara.

Kayabaşı O A (2016) Taşeli Yöresi Tahtacılarının Geçiş Dönemlerinde Mitolojik Unsurlar *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 78: 139–158.

Kesebir E (2016) Nerede O Eski Ramazanlar? Halit Fahri Ozansoy, Cenap Şahabettin ve Sezai Karakoç’un Hâtıraları Işığında Ramazan Ayı *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 9(46): 133–142.

Kılınç O ve Kılınç U (2018) Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(Special issue 3): 394–410.

Kırımlı Y (2010) Yetişkin Olmaya İlk Adım “Sünnet” *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi* 24: 19–35.

Kızıldemir Ö Öztürk E ve Sarıışık M (2014) Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14(3): 191–210.

Kivela J ve Crotts J C (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30(3): 354–377.

Koca S K (2017) Türk Kültürünün Gelecek Kuşaklara Aktarılmasında Sembollerin Önemi (Doğum Geçiş Dönemi Örneği) *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi* 5(11): 530–554.

Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021) *Yöresel Yemekler*. <https://kocaeli.ktb.gov.tr/TR-69203/yoresel-yemekler.html> (03.01.2021).

Koçak K (2013) Türk Kültür Tarihinin Bin Yıllık Başyapıtı: Kutadgu Bilig'den Bugüne Ulaşan Gelenekler *Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi* 4(13): 56–66.

Kozak A M ve Bahçe S (2012), *Özel İlgi Turizmi* (Detay Yayıncılık, Ankara).

Kumartaşlıoğlu S (2017) Edremit ve Burhaniye Tahtacılarında Hıdırellez *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 20(37): 275–291.

Kuntala's Travel Blog (2021) International Food Festival – PizzaFest <https://travelogueofkuntala.com/international-food-festival-pizzafest/#:~:text=The%20Pizzafest%20is%20celebrated%20every,enormous%20options%20of%20pizza%20delicacies> (22.05.2021).

Küçük M A ve Silik C E (2018) Hıdırellez Kültüründen Dinî Ritüelli Bir Spora: “Kırkpınar Yağlı Güreşleri” *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD)* 4(1): 83–96.

La Tomatina Festival (2021) *Quick Facts About La Tomatina Festival* <https://www.tomatofestivalspain.com/> (22.05.2021).

Önal M N (2000) Muğla'da Nevruz *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 1(2): 183–197.

Önçel S (2015) Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(4): 33–44.

- Örnek S V (1971), *Anadolu Folklorunda Ölüm* (Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara).
- Özdemir G ve Altın D D (2019) Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 12(1): 1–14.
- Özkan N (2003) Bir İtalyan Arşiv Belgesine Göre Şehzade Mehmet'in Sünnet Düğünü (1582) *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* 4(4): 89–110.
- Rayman H (2002) Nevruz ve Türk Kültüründe Renkler *Milli Folklor Dergisi* 7(53): 10–15.
- Sağır A (2012) Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı *Turkish Studies – International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 7(4): 2675–2695.
- Sakallı E (2020) Ahıskalı Türklerde Sünnet Geleneği *Folklor Akademi Dergisi* 3(2): 332–346.
- Samancı Ö (2020) Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 31(1): 92–95.
- Sarı C (2008) Antalya'nın Alternatif Turizm Kaynakları, Planlama Yaklaşımları Ve Öneriler *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 16: 12–45.
- Sarı E (2011) Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmiş, Bugünü ve Yarını *Milli Folklor Dergisi* 23(90): 185–194.
- Sarı E (2018). Şehit Ailelerinin Yas, Duygulanım Şiddeti Sosyal Bozulma ve Ptsb Düzeyleri ile Sosyo–Demografik Değişkenler Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: Tarsus Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Psikoloji Anabilim Dalı, Mersin.
- Sarıışık M ve Özbay G (2015) Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 26(2): 264–278.



- Saunier-Leroy, M-H. (2007). Yemeğin Ebedi Niteliği Üzerine: Cenaze Yemekleri *Yemek ve Kültür Dergisi* 10: 68–77.
- Saygı E (2017) İnebolu Halk Kültüründe Doğum Âdetleri *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi* 10(20): 263–276.
- Serçek G Ö ve Serçek S (2015) Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizmin Yeri ve Önemi *Journal of Tourism Theory and Research* 1 (1): 22–40.
- Sert A N (2017) Festivallerin Yerel Halk Üzerindeki Sosyal Etkileri: Beypazarı Örneği *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 38: 187–199.
- Sevimli Y ve Sönmezdağ A (2017) Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi* 1(2): 18–28.
- Seyitoğlu F (2019) Gastronomy students' internship experience: benefits, challenges, and future career, *Journal of Teaching in Travel & Tourism. Journal of Teaching in Travel & Tourism* 19(4): 285–301.
- Seyitoğlu F ve Çalışkan O (2014) Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(4): 23–35.
- Sezen L (2005) Türkiye’de Evlenme Biçimleri *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi Prof. Dr. Şinasi Tekin Özel Sayısı*: 185–195.
- Sezgin A C ve Onur M (2017) Kültür Mirası Düğün Yemekleri’nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (ERZSOSDE) ÖS* (4): 203–214.
- Solmaz Y ve Altın D D (2018) Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 1(3): 108–124.
- Sormaz Ü vd. (2016) Gastronomy in Tourism *Procedia Economics and Finance* 39: 725–730.

Sökmen C ve Özkanlı G (2018) Gastronomi Turizmi Alanyazınının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(2): 99–127.

Sönmez T G (2016) Geleneksel Bayramların Halk Hayatındaki Rolü *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi* 7: 143–147.

SSC Tur (2021) Alaçatı Ot Festivali 2021 <https://www.ssc.com.tr/alacati-ot-festivali-turlari> (22.05.2021).

Sünnetçioğlu S ve Özkök F (2017) İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness* 2(3): 585–596.

Sürücüoğlu M S ve Özçelik A F (2007) Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. Ankara, Türkiye. Eylül 10 – 15.

Şahin G G ve Ünver G (2015) Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(2): 63–73.

Şahin S (2013) Turistlerin Kırsal Turizme Katılma Nedenleri: Kapadokya’ya Gelen Turistlere Yönelik Bir Araştırma. 14. *Ulusal Turizm Kongresi*. Kayseri, Aralık 5–8.

Şirin N (1994). Döşeme Altı Halıları. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.

Şişman B (2001) Samsun Yöresinde Geçiş Dönemleriyle (Doğum, Sünnet, Evlilik ve Ölümle) İlgili Yaşayan Halk İnançları ve Bunlara Ait Uygulamalar *ERDEM İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi* 13(39): 445–470.

T.C. Cumhurbaşkanlığı Diyanet İşleri Başkanlığı (2017). *Kurban Bayramı*. <https://www.diyamet.gov.tr/tr-TR/Kurumsal/Detay/10349> (14.02.2021)

T.C. Cumhurbaşkanlığı Diyanet İşleri Başkanlığı (2020). *Din İşleri Yüksek Kurulu’ndan Cenaze İşlemleriyle İlgili Yeni Açıklama*.

<https://www.diyanet.gov.tr/tr-TR/Kurumsal/Detay/29470/din-isleri-yuksekkurulundan-cenaze-islemleriyle-iligili-yeni-aciklama> (13.02.2021)

T.C. Kùltür ve Turizm Bakanlığı (2021). *Likya Medeniyeti*.  
<https://likyayolu.ktb.gov.tr/TR-236122/likya-medeniyeti.html> (18.02.2021).

T.C. Kùltür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Mùdùrlùđù (2021).  
*Nevruz Nedir?*. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12646/nevruz-nedir.html>  
(16.02.2021).

T.C. Manisa Valiliği (2021). *şifa şehri Manisa, Uluslararası Mesir Macunu Festivali*.  
<http://www.manisa.gov.tr/sifa-sehri-manisa-uluslararasi-mesir-macunu-festivali> (09.01.2021)

Tarih Kafası (2021) *Likya Tarihi* <https://kaskafasi.com/likya-tarihi> (22.05.2021).

TDK (2020). *Türk Dil Kurumu Sözlükleri*. <https://sozluk.gov.tr> (15.11.2020)

Tekiner İ H vd. (2019) Gastronomide Evrensel Dil: Bilim ve Mühendislik “Eleştirel Bir Bakış”. *Aydın Gastronomi Dergisi* 3(2): 75–85.

Telfer D J ve Wall G (1996) Linkages between tourism and food production. *Annals of Tourism Research* 23(3): 635–653.

Teyin G (2020) Kùltürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* 4(2): 313–321.

Tören Nedir (2021) *Tören Nedir*. <https://toren.nedir.org/> (15.02.2021).

TÜİK (2019) *Turizm İstatistikleri, IV. Çeyrek: Ekim–Aralık ve Yıllık, 2019*.  
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turizm-Istatistikleri-IV.Ceyrek:-Ekim-Aralik-ve-Yillik,-2019-33669> (21.05.2021)

Türk Patent ve Marka Kurumu (2021) *Coğrafi İşaret Nedir?*  
<https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir>  
(22.05.2021).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2021) *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri*  
<https://ci.turkpatent.gov.tr/> (22.05.2021).

Türker N (2013). Han Hanedanlığı Döneminde Hunlarla Yürütülen He Qin Politikası (Akrabalık ile Sağlanan Barış Politikası) ve Sonuçları. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doğu Dilleri ve Edebiyatları (Sinoloji) Anabilim Dalı, Ankara.

Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (2021) *Bayram*.  
<https://islamansiklopedisi.org.tr/bayram> (14.02.2021).

Türkiye Kültür Portalı (2018). *Nevruz*. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/nevruz>  
(16.02.2021)

Türkiye Kültür Portalı (2020). *Kırklareli Askere Uğurlama Geleneği – Kırklareli*.  
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kirklareli/kulturatlasi/askere-ugurlama-gelenegi> (16.02.2021).

Türkiye Kültür Portalı (2021). *Törenselleşen Yemekler*.  
<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/torensel-yemekler> (03.01.2021).

TÜRSAB (2014). *TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu 2014*.  
[https://www.tursab.org.tr/e-dergi?pdf=apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu\\_12302\\_3531549.pdf](https://www.tursab.org.tr/e-dergi?pdf=apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf) (15.07.2020).

Uluslararası Urla Enginar Festivali (2021) *Uluslararası Urla Enginar Festivali*  
<https://www.urlaenginarfestivali.com/> (22.05.2021).

UNESCO (2011) *Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Türkiye*.  
<https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras%C4%B1-Temsil%C3%AE-Listesi>  
(09.01.2021).

UNESCO (2021) *UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi*.  
<https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan->

K% C3% BClt% C3% BCrel-Miras% C4% B1-Temsil% C3% AE-Listesi  
(02.01.2021).

UNESCO (2021) *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı*.  
[https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-  
Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1](https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1)  
(02.01.2021).

UNWTO (2017). *2017 Annual Report*. <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284419807> (27.12.2020).

UNWTO (2020). *Glossary Of Tourism Terms*. <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms> (27.12.2020).

Usta Ö (2014), *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım* (Detay Yayıncılık, Ankara).

Uysal Y (2009) Gazipaşa Folkloru / Geçiş Dönemi Âdetleri *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 2(3): 209–224.

Ünal M (2016) Osmanlı Toplumunda Akika Geleneği: Ahmed Münib Efendi'nin "Risâle-İ Akıka" Adlı Eseri *Akademik Bakış Dergisi* 53: 154–165.

Yaşar M (2018) Nitel Araştırmalarda Nitelik Sorunu *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 5(2): 55–73.

Yedi (7) Mehmet (2021) <https://www.7mehmet.com/> (31.05.2021)

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.

Yenipınar U ve 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. Mayıs.

Yenipınar U ve Yıldız E (2016) Festival as Cultural Heritage: The Mesir Festival of Manisa. *St.Kliment Ohridski University Press, Sofia*: 233–334.

- Yeşil Y (2014) Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler 21. *Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi* 3(9): 117–136.
- Yılmaz G (2017) Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir *Değerlendirme Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* 14(2): 171–191.
- Yılmaz H ve Yönet Eren F (2019), *Alternatif Turizm* (Detay Yayıncılık, Ankara).  
Editörler: Aydın Ş ve Eren D
- Yiğit A (2009). Türk Kültüründe Asker Ocağı Etrafında Oluşan Halk Bilimi ve Halk Edebiyatı Ürünleri Üzerinde Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Yun D, Hennessey S M ve Macdonald R (2011) Understanding Culinary Tourists: Segmentations Based on Past Culinary Experiences and Attitudes toward Food-related Behaviour *University of Massachusetts Amherst International CHRIE Conference-Refereed Track Event* 15
- Yurday İ Y ve Kınır S (2019) İstanbul'da Bulunan Birinci Sınıf Restoranların Menülerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Karşılaştırmalı Analizi Üzerine Bir Araştırma: Tripadvisor Örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 10(20): 318–341.
- Yüksel A (2019) Gastronomi Ne Değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* 16(1): 186–190.
- 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. Görüşme Formu

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, YL Tezi Görüşme Formu,2021, Danışman: Prof. Dr. Şule AYDIN, Yazar: Ar. Gör. Sadık Can GAZELCİ

### GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA TÖREN YİYECEK İÇECEKLERİNİN TESPİTİ: ANTALYA DÖŞEMEALTI ÖRNEĞİ

#### Demografik Bilgiler

Adı Soyadı:

Doğum Yeri ve Tarihi:

Yaşadığı Yer:

Cinsiyeti: Kadın Erkek

Görüşme Tarihi:

#### SORULAR

1. Yemeğin adı nedir?
2. Yemeği yapan kişi kimdir, kimden öğrenmiştir?
3. Yemeğin malzemeleri nasıl tedarik ediliyor, kullanılan yöresel bir ürün var mıdır?
4. Yemeği hazırlarken özel bir pişirme kabı/ocak/teknik gibi bir detay var mıdır?
5. Yemeği yerken özel bir ritüel/araç-gereç/kap var mıdır?
6. Kimler davet edilir, davette oturma düzeni nasıldır? (Kadın Erkek ayrı yerde mi?)
7. Davet kaç gün sürüyor, bir günden fazla ise günlerde farklılıklar oluyor mu?
8. Davette belirli bir ritüel ve adet var mıdır, varsa nedir?
9. Yemeğin özel bir hikayesi/inanış var mıdır?
10. Yemeğe verilen değer hakkında ne düşünüyorsunuz?

#### TÖRENLER

Doğum:

Evlenme:

Ölüm:

**Ramazan Bayramı:**

**Kurban Bayramı:**

**Sünnet Törenleri:**

**Asker Uğurlama / Karşılama Törenleri:**

**Nevruz Törenleri:**

**Hıdrellez Törenleri:**



## Ek 2. Kaynak Kişiler

**Tablo 6:** Kaynak Kişiler (Katılımcılar)

	<b>Adı Soyadı</b>	<b>Yaşı</b>	<b>Görüşme Tarihi</b>
<b>K.1</b>	Atilla Sarı	35	02.03.2021
<b>K.2</b>	Veli Dağdelen	41	02.03.2021
<b>K.3</b>	Ayşe Demirbilek	52	03.03.2021
<b>K.4</b>	Havva Küçükbudak	45	03.03.2021
<b>K.5</b>	Salih Şirin	30	03.03.2021
<b>K.6</b>	Havva Sirt	40	04.03.2021
<b>K.7</b>	Fatma Yeni	50	04.03.2021
<b>K.8</b>	Ayşe Altıntaş	49	04.03.2021
<b>K.9</b>	Ayşe Çetinkaya	46	05.03.2021
<b>K.10</b>	Gülsüm Soydemir	50	05.03.2021
<b>K.11</b>	Hatice Saçkan	63	09.03.2021
<b>K.12</b>	Bayram Saçkan	69	09.03.2021
<b>K.13</b>	Emine Sertbaş	43	12.03.2021
<b>K.14</b>	Havva Ahsen Sertbaş	23	13.03.2021
<b>K.15</b>	Halil İbrahim Sertbaş	53	13.03.2021
<b>K.16</b>	Hafise Aytar	49	16.03.2021
<b>K.17</b>	Ayşe Batu	50	16.03.2021
<b>K.18</b>	Emine Tayman	47	24.03.2021
<b>K.19</b>	Saniye Şamlı	63	25.03.2021
<b>K.20</b>	Nurdan Şamlı	26	26.03.2021
<b>K.21</b>	Emine Aksoy	41	29.03.2021