



Kapadokya Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

ÖZEL GÜN VE TÖRENLERDEKİ GASTRONOMİ UYGULAMALARI: ÇORUM KÜLTÜRÜ

GÜLER SULAROĞLU

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2024

ÖZEL GÜN VE TÖRENLERDEKİ GASTRONOMİ UYGULAMALARI: ÇORUM
KÜLTÜRÜ

Güler SULAROĞLU

Kapadokya Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2024

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans tez çalışmamın planlanması ve yürütülmesinde destek ve ilgisini esirgemeyen, gelecekteki mesleki kariyerimin temelini oluşturacak bilgi ve tecrübe paylaşımlarıyla tüm yoğunluğuna rağmen her daim sabırla yanımda olan danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER'e teşekkürlerimi sunarım.

Tez çalışmamın tamamlanması için gerekli gördükleri tüm bilgi ve tecrübelerini aktararak beni onure eden, görüş ve önerilerinden yararlandığım Dr. Öğr. Üyesi Adem ADEMOĞLU ve Dr. Öğr. Üyesi Mine ERDEM BÜYÜKKİRAZ 'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Tüm yaşamım boyunca eğitimin, bir kadının kendi ayakları üzerinde durmasının önemini vurgulayarak büyük fedakârlıklarla beni yetiştiren annem Hafize SULAROĞLU'na, her koşulda desteğini, sevgisini daima hissettiren, varlığıyla bana her daim güç veren, onun kızı olmaktan gurur duyduğum babam Ahmet SULAROĞLU'na sevgi, minnet ve teşekkürlerimi sunarım. Hayatımın her anında yol göstericim olan, mesleki hayatımda ilk adımı atmama vesile olan ve de yüksek lisans eğitimim süresince desteğini her zaman hissettiğim ablam Canan SULAROĞLU'na, zekasına ve de merhametine hayran olduğum biricik kardeşim Emrah SULAROĞLU'na her koşulda yanımda olduğu için teşekkür ve sevgilerimi sunuyorum.

Hayatımın her alanında desteklerini ve sevgilerini mesafe tanımaksızın daima hissettiren tüm dostlarıma teşekkür ve sevgilerimi sunuyorum.

Bu tez çalışmamı hazırlarken ona ayıracağım zamandan kullandığım, sevgi ve ilgimden mahrum bıraktığım, can dostum, evimizin bireyinden farkı olmayan köpeğim Badem'e minnet ve sevgilerimi sunuyorum.

Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün ışık tuttuğu bu yolda, hayatımın tüm alanında bana maddi manevi sonsuz ve de koşulsuz destek sunan annem Hafize SULAROĞLU ve babam Ahmet SULAROĞLU'na ithaf ediyorum.

ÖZET

SULAROĞLU, Güler. *Özel Gün ve Törenlerdeki Gastronomi Uygulamaları: Çorum Kültürü*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir, 2024.

Anadolu topraklarında Neolitik çağdan bugüne devam eden yerleşik yaşam, kültürel yaşamda ve dolayısıyla mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur. Çorum ili bulunduğu coğrafyada; Hatti, Asur, Hitit, Frig, Med, Pers, Galat, Romalı ve Bizans, Selçuklu ve Osmanlı olmak üzere pek çok topluma ev sahipliği yapmıştır. Bu toplumlar Çorum mutfak kültürünün zenginleşmesinde önemli katkılar sağlamıştır. İnsanların sosyal paylaşımını ve toplumsal bağlarını pekiştirmesine yardımcı olan özel günler ve törenler, bir toplumun sosyal ve kültürel yaşamının önemli bir parçasıdır. Mutfakta birlikte geçirilen zaman, özel gün ve törenler için hazırlıklar sosyal yaşamın bir unsuru olmuştur.

Özel günler ve törenler kültürel mirasın korunmasında ve bu günlerde hazırlanan yemeklerin ve yemek uygulamalarının korunmasında önemli rol oynamaktadır. Çoğu kültürde, özel günler ve törenler için özel yemekler hazırlanmakta ve bu yemekler geçmişten gelen tariflere dayanmaktadır. Bu tarifler genellikle nesilden nesile aktarılarak, günümüze kadar ulaşmaktadır. Bu sayede, bir toplumun gastronomi kültürü ve gelenekleri gelecek nesiller tarafından devam ettirilebilmektedir.

Hazırlanan bu tez araştırmasında Çorum ilinde özel gün ve törenlerde yapılan uygulamaların ve yemeklerin incelenmesi amaçlanmıştır. Yörenin özel gün ve törenlerinde uygulanan gastronomi çalışmalarının arşivlenmesi ve ilin gastronomi turizmine katkı oluşturabilecek bir kaynak haline getirilmesine gayret edilmiştir. Araştırmada otuz yaş ve üzeri araştırmaya katılmaya gönüllü otuz kadınla görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde elde edilen nitel veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Görüşmeler sonucunda Çorum iline ait özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin korunmasını ve gelecek nesillere aktarılması için önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Çorum, Gastronomi, Tören, Özel Gün, Yemek

ABSTRACT

SULAROĞLU, Güler. *Gastronomy Practices in Special Days and Ceremonies: Çorum Culture*, Master's Thesis, Nevşehir, 2024.

The settled life in Anatolian lands since the Neolithic age has been effective in cultural life and thus in the formation of culinary culture. Çorum province has hosted many societies including Hatti, Assyrian, Hittite, Phrygian, Median, Persian, Galatian, Roman and Byzantine, Seljuk and Ottoman. These societies have made important contributions to the enrichment of the culinary culture of Çorum. Special days and ceremonies, which help people to reinforce social sharing and social ties, are an important part of the social and cultural life of a society. The time spent together in the kitchen, preparations for special days and ceremonies have become an element of social life.

Special days and ceremonies play an important role in the preservation of cultural heritage and the preservation of the dishes and food practices prepared on these days. In most cultures, special meals are prepared for special occasions and ceremonies and these meals are based on recipes from the past. These recipes are usually passed down from generation to generation and have survived to the present day. In this way, gastronomy culture and traditions of a society can be continued by future generations.

In this thesis research, it is aimed to examine the practices and dishes made on special days and ceremonies in Çorum province. It has been endeavoured to archive the gastronomy studies applied in the special days and ceremonies of the region and to make it a source that can contribute to the gastronomy tourism of the province. In the research, the age of thirty and over.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Culture, Special Days and Ceremonies

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI	ii
ETİK BEYAN.....	iii
TEŞEKKÜR	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ	xi
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
GASTRONOMİ ve TÜRK GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ	3
1.1. Gastronomi.....	3
1.2.Yemek- Kültür İlişkisi.....	5
1.3. Türk Gastronomi Kültürü.....	8
İKİNCİ BÖLÜM	11
TÜRK GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ AÇISINDAN TÖREN VE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ.....	11
2.1. Tören Yemeği Kavramı	11
2.2. Mutfak Kültürü Bağlamında Türklere Misafir ve Misafirperverlik	13
2.3. Türk Kültüründe Tören Yemeklerin Yapıldığı Özel Günler	16
2.3.1. Bölgelere Göre Özel Gün ve Tören Yemekleri	18
2.3.2. Akdeniz Bölgesi.....	19
2.3.3. Karadeniz Bölgesi.....	20
2.3.4. Ege Bölgesi	20
2.3.5. Marmara Bölgesi	21

2.3.6. İç Anadolu Bölgesi	22
2.3.7. Güneydoğu Anadolu Bölgesi.....	23
2.3.8. Doğu Anadolu Bölgesi	25
2.4. Çorum ve Hitit Mutfağında Gıda Çeşitleri.....	26
2.4.1 Çorum Mutfağında Gıda Çeşitleri	27
2.4.1.1 Leblebi.....	27
2.4.1.2 Çorum Mantısı (Kuru Mantı).....	27
2.4.1.3 İskilip Dolması	28
2.4.1.4 İskilip Keşkeği	28
2.4.1.5 Osmancık Irgat Böreği	28
2.4.1.6 Sübye Çorbası	28
2.4.1.7 Haşhaşlı Ekmek.....	29
2.4.1.8 Çatalaşı Çorbası	29
2.4.1.9 Kapari (Gebere) Turşusu	29
2.4.1.10 Karaçuval Helvası	29
2.4.1.11 Taktak (Dodurga Beyi) Helvası.....	29
2.4.1.12 Kargı Sırık (Eşkıya) Kebabı.....	29
2.4.1.13 Yırtma Aşısı	30
2.4.1.14 Leblebi Unu Helvası	30
2.4.1.15 Leblebi Unu Kurabiyesi	30
2.4.1.16 Çorum Şekerlemesi	30
2.4.2 Hitit Mutfağında Gıda Çeşitleri	30
2.4.2.1 Hitit Yoğurdu.....	30
2.4.2.2 Keşkek.....	30
2.4.2.3 Hitit Balı.....	30
2.4.2.4 Hitit Ekmeği	31

2.4.2.5Kaplama Aşı:	31
2.4.2.6Kesme Çorbası	31
2.4.2.7 Zerde	31
2.4.2.8Mercimek Köftesi	31
2.5. Hitit ve Çorum Mutfak Kültüründe Yemek Çeşitleri.....	31
2.6. Hitit ve Çorum Mutfak Kültüründe İçecekler	32
2.7. Hitit ve Çorum Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Törenler	34
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	35
YÖNTEM.....	35
3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi	35
3.2. Problem Durumu.....	36
3.3. Evren ve Örneklem.....	37
3.4. Araştırmanın Yöntemi	37
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	38
BULGULAR.....	38
4.1 Doğum.....	41
4.1.1 Al Basması / Al Karısı	41
4.2 Evlenme	43
4.2.1 Dünürcülük	43
4.2.2 Kız İsteme	44
4.2.3 Söz kesme	44
4.2.4 Nişan	44
4.2.5 Düğün	44
4.2.6 Kına.....	45
4.2.7 Gelin Hamamı.....	45
4.2.8 Gelin Alma.....	45

4.2.9 Nikah.....	45
4.2.10 Gerdek.....	45
4.3 Sünnet	47
4.3 Taziye	49
4.5 Hasta Ziyaretleri.....	50
4.4 Bayramlar	51
Ramazan Bayramı.....	51
Kurban Bayramı.....	52
4.6 Dini Günler ve Geceler.....	53
4.7 Uğurlama ve Karşılama	55
4.8 Mevsimlik Bayramlar	57
SONUÇ.....	60
KAYNAKÇA	63
EK-1. Orijinallik Raporu	70
EK- 2. Etik Kurul İzin Formu	71
EK-3. Katılımcı Bilgilendirme ve Onam Formu	74
EK-4. Görüşme Formu	76

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1: Katılımcıların demografik özellikleri	38
Tablo 2: 'Çorum ilinde doğum ile ilgili yemek ve içecekler nelerdir?' Sorusuna yönelik verilen cevaplar	42
Tablo 3: "Evlenme ile ilgili törenlerde yapılan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar	46
Tablo 4: "Sünnet düğünü hazırlıkları ile düğünde sunulan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar	47
Tablo 5: "Taziye ziyaretleri ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar.....	49
Tablo 6: "Hasta ziyaretleri ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar.....	50
Tablo 7: "Bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar	52
Tablo 8 : "Dini günler ve geceler (Mevlid Kandili, Regaip Kandili, Beraat Kandili, Kadir gecesini, İftar, Sahur vb.) ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar.....	54
Tablo 9: "Uğurlama ve karşılama ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar.....	55
Tablo 10: " Mevsimlik bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar.....	57

GİRİŞ

Türk mutfak kültürü geçmişten günümüze bir gelişim göstermiştir. Her birinin benzersiz özelliklerinin yanı sıra çevredeki kültürlerden etkilenmiş ve şekillenmiştir. Bu da günümüzde sahip olduğumuz zengin yemek kültürünün oluşmasına neden olmuştur (Solmaz,2018). Mutfak değerleri, yiyecek ve içecek kültüründe ve bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde ve saklanmasında derinden kök salmıştır. Mutfak kültürü, yemek, araç-gereç, gelenek, tarih, yeme alışkanlıkları, ekonomik durum, sosyokültürel kimlik ve tarımsal üretim yöntemlerine dayanan kültürel bir yapı olarak tanımlanmaktadır. İnsanlar hayatta kalmak için beslenmeye ihtiyaç duymaktadırlar. Bu zorunluluk zamanın başlangıcından beri yeme-içme ile ilgili kural ve düzenlemelerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kurallar, zaman içinde ve nesiller boyunca gelişerek, farklı toplumların dini inançlarını ve geleneklerini, kendi yargı ve görüşlerine göre etkilemiş ve günümüze kadar devam etmiştir. Bu değişim ve dönüşümle her toplumun kendine özgü kültürü ve mutfağı ortaya çıkmıştır (Halıcı,1999).

Özel günler ve kutlamalar, gastronomi turizmine katkıda bulunabilen önemli deneyimlerdir. Özel günler ve kutlamalar, birçok kültürde yeme-içme etkinliklerinin odak noktası olabilmektedir. Bu etkinlikler, yerel lezzetlerin, geleneksel yemeklerin ve özel tariflerin sunulduğu bir platform sağlamaktadır. Turistler, bu özel günler ve törenler sayesinde yerel mutfak kültürü deneyimleme fırsatı bulmaktadır(Yalçın Çelik, 2010: 174). Doğum, ölüm, düğün vb. yaşamı etkileyen özel anlarda bireylerin günün önemine göre pişirilen yemekleri bir araya gelerek tükettiği bilinmekte ve de bu anların bazı benzer özelliklere sahip olduğu fakat uygulamalarında farklılıklar olduğu gözlemlenmektedir(Ademoğlu, 2022: 219).

Bu tür etkinlikler, yerel ev sahipleri, sokak pazarları, festivaller veya özel organizasyonlar yaygınlaşabilir. Yerel şeflerin yemeklerini hazırladığı ve sunduğu veya yerel halkın geleneksel yemeklerini verdiği etkinlikler, yerel gastronomi deneyimini yaşama ve keşfetme imkânı sunmaktadır. Gastronomi etkinlikleri, bölgesel mutfak mirasıyla doğrudan temas kurma şansı verirken, yerel yemek kültürünü deneyimleyerek keşfetme olanağı sağlamaktadır(Sağır, 2012: 2676).

Özel günler ve törenler aynı zamanda gastronomi turizminin ekonomik katkısını da sağlayabilir. Turistlerin bu etkinlikler için bölgeye gelmesi, yerel restoranların, otellerin ve diğer turizm işletmelerinin gelirini artırmaktadır. Bu nedenle, özel günler ve törenler, gastronomi turizmine fayda sağlayarak bir bölgede veya yerel mutfak kültürünün tanıtımını yapmakta, ekonomiye olumlu etkiler sağlamaktadır (Güldem, 2016: 356).

Bu çalışmada, başta Hititler olmak üzere pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Çorum ilinin özel gün ve törenlerinde gerçekleştirilen gastronomi uygulamaları tespit edilmiştir. Çalışmanın verileri özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamalarını belirlemeye yönelik yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak 30-60 yaş aralığındaki 30 kişiyle gerçekleştirilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ ve TÜRK GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ

1.1. Gastronomi

"Mutfak" terimi genellikle belirli bir coğrafi bölgeye, topluluğa veya döneme özgü yeme-içme alışkanlıklarını çağırıştır. İnsanoğlunun ateşi bulması ile yiyecekleri pişirmeye ve lezzetini arttırmak için çeşitli yöntemler denemeye başlaması ilk ilkel mutfakların oluşmasını sağlamıştır. Gelişmeye devam eden yemek kültürünün yanı sıra zamanla hayvan kemiklerinden üretilen mutfak gereçleri ortaya çıkmaya başlamıştır. Ateşin kontrol edilmeye başlanması ve sadece yemek pişirmek için değil ısınmada, çanak çömlek yapımında, damıtma işlemlerinde ve metallerin eritilmesinde de kullanılması mutfakta kullanılan araç gereçlerin daha da çeşitlenmesi ile sonuçlanmıştır (Akdeniz, 2019: 492; Özdemir & Altınar, 2019: 2).

Yemek pişirme sanatının temellerinin Mezopotamya' da atıldığı, zaman içinde ise Anadolu ve Çin mutfağı olarak ayrılıp gelişimine devam ettiği ifade edilmektedir (Dilsiz, 2010: 9). Tarihi geçmişine bakıldığında ise; M.Ö. 4. yüzyılda Arcestratus tarafından Akdeniz bölgesi için yazılan ve yiyecek ve şarap rehberi niteliğinde olan *Gastronomia* isimli kitap, gastronomi kelimesine ilk olarak Antik Yunan'da rastlandığının kanıtı olarak kabul edilmektedir. Ayrıca, 19. yy. Fransız mutfağının da gastronominin çıkış noktası olduğu söylenmektedir. 1801 yılında Joseph Berchoux tarafından yayınlanmış olan "Gastronomie ou l'Homme à la Table" isimli eserle birlikte literatürde kullanılmaya başlanmıştır (Keskin vd., 2017: 256). Ardından 19. yüzyılın başlarında soylulara verilen yeme içme hizmetinin daha iyi olmasının ve geliştirilmesinin sağlanması ve yayılmasını sağlamak üzere beslenme ile ilgili mesleklerin birlikte geliştirildiği bir yeme içme edebiyatı olarak ortaya çıktığı görülmektedir (Algün, 2016: 5).

Yunanca *gaster* (mide) ve *nomas* (yasa) kelimelerinin birleşmesinden meydana gelen gastronomi kavramı "mide kanunu" anlamına gelmektedir (Algün, 2016:5). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirli bir düzen içinde hazırlanarak damak tadına ve göze hitap edecek şekilde

sunulduğu yemek sanatı olarak ifade edilmektedir (Özdemir & Altınar, 2019: 1-3; Dilsiz, 2010: 3). Gastronominin açıkça belirlenmiş sınırları bulunmamakla birlikte amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır (Hatipoğlu, 2010: 5). Gastronomi; yenilebilen tüm maddelerin hijyenik koşullarda hem göze hem de damak tadına hitap etmesini amaçlayarak, tarihsel bilgi, kültür ve alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir. (Baysal & Küçükaslan, 2003; Hatipoğlu, 2010: 6).

Gastronomi üzerine yapılan tanımların çoğu gastronominin belirli yönlerini vurgulamaktadır. Oysaki gastronomik değerler; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörler gibi pek çok unsura dayalıdır ve bir bütün olarak tanımlamak gerekmektedir (Gülen, 2017: 32). Aynı görüşte olan Kivela ve Crotts(2006: 355) gastronominin kimya, edebiyat, jeoloji, tarih, tarım bilimi, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyolojinin anlaşılmasını ve takdir edilmesini içerdiğini bu nedenle, gastronominin karmaşık, disiplinler arası bir faaliyet olduğunu söylemektedir.

Eren (2007:74) gastronomiyi; “yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden itibaren tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan, ayrıca bilimsel ve sanatsal unsurlara katkı sağlayan bir bilim dalı” olarak tanımlamaktadır. Deveci ve arkadaşlarına (2013) göre ise gastronomi, yiyecek ve içecek zevki ile ilişkilidir. Bu nedenle gastronominin esas konusunun insan olduğu söylenebilir (Deveci, 2013: 30).

Tüm canlıların yaşamlarını devam ettirmelerinde önemli yere sahip olan yeme-içme, aynı zamanda kültürel kimliğin belirleyicilerinden biri olarak insan topluluklarında farklı kültürlerde farklı özelliklere sahip olacak şekilde ortaya çıkmaktadır (Hillel, vd., 2013; Pekiyan, 2008). İlk çağlardan günümüze kadar olan süreçte toplumlar yaşadıkları coğrafya ve kültürel özelliklerine uygun olarak farklı yeme-içme kuralları ile kendilerine özgü beslenme ve mutfak kültürleri ortaya çıkarmışlardır (Beşirli, 2010). Bu nedenle, toplumların sahip olduğu geleneksel yemek kültürleri, o toplumu tanımlayan önemli bir unsurdur (Keskin vd., 2017: 256).

Tüm dünyada seyahat faaliyetlerine katılan insanların seyahat etme amaçları arasında artık destinasyonların mutfaklarını ziyaret etmek de yer almaktadır (Keskin vd., 2017: 257). Gastronomik kültürün yayılmasında büyük ölçüde yüksek gelir ve eğitim seviyesine sahip kişilerin etkisi olduğu söylenebilir. Bu durum “gastro turist” ve “gastro turizm” kavramlarının doğmasını ve gastronomi turizminin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Hatipoğlu, 2012: 17). Gastro turistler farklı tatlar keşfetmek amacıyla buldukların destinasyondan başka bir destinasyona gidebilecek zamana, maddi imkâna ve isteğe sahip bireylerdir (Dağdelen & Pamukçu, 2021: 343). Gastronomi turizmi (gastro turizm) kavramına ilerleyen bölümlerde değinilecektir.

1.2.Yemek- Kültür İlişkisi

Beslenme, tarih boyunca insanın temel gereksinimlerinden biri olmuştur. En önemli fizyolojik gereksinimlerden biri olan beslenme ihtiyacının karşılanabilmesi için girilen çabalar, süreç içerisinde beslenmeyi sadece fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkarmış ve kültürel boyutun ön plana çıkmasını sağlamıştır (Tez, 2012: 111). Dolayısıyla beslenme kavramına salt biyolojik bir eylem olarak bakmak yanıltıcı olacaktır. Beşirli (2010: 159)’nin de belirttiği gibibeslenmenin biyolojik bir eylem olarak değerlendirilmesi, insan metabolizmasının besin ve enerji ihtiyacının karşılanması sürecine bir göndermedir. Ancak bu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. İnsanın acıkması biyolojik bir olay iken bu açlığın nasıl, ne zaman ve ne şekilde giderileceğinin yanıtı beslenmenin kültürel boyutunu öne çıkarır (Talas, 2005: 275). Dolayısıyla beslenmenin, bireylerin en temel ihtiyacı olduğu kadar toplumsal kimliğin oluşmasında da öncü unsurlardan biri olduğu söylenebilir

Yemeğin kültürel boyutuna eğilen yaklaşımlardan biri işlevsel yaklaşımdır. Toplumsal sistemlerle insan vücudu arasında bir ilişki kuran işlevsel yaklaşıma göre, insan vücudundaki her öge nasıl vücudun devamlılığına katkı sağlıyorsa toplumdaki her öge de toplumun devamlılığı için mutlaka bir işleve sahiptir. İşlevsel yaklaşımın teorisyenlerinden olan Malinowski, yemek yemenin biyolojik boyutunun yanında toplumsal yönüne de dikkat çeken araştırmacılardan biridir. Ona göre yemek yemenin statü, dostluk, aile ve iletişim ile ilgili önemli bağları bulunmaktadır (Tezcan, 2000: 15).

Abraham Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde en alt basamağa yerleştirdiği fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer alan yemeğin kültürel bir boyutunun olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Yaklaşımına göre insanın temel veya sonradan ortaya çıkan ihtiyaçlarının giderilmesi kültürün esas işlevidir. Malinowski de bu felsefeden hareketle yemeğin kültürel faaliyetleri nasıl doğurduğunu açıklamaktadır. Ona göre metabolizmanın biyolojik gereksiniminin giderilmesi noktasında kültürel karşılık olarak beslenme sistemi oluşmuştur (Gültekin, 2019: 13).

Yapısalcı yaklaşımın yemek ve kültür ilişkisine bakışı işlevsel yaklaşıma göre farklılık göstermektedir. Yaklaşımın öncü isimlerinden olan Levi-Strauss çiğ ve pişmiş arasındaki ayırmadan hareketle doğa-kültür karşıtlığı kurmayı hedeflemiştir. Bu sistemde çiğ yiyecek doğal dönüşümü temsil ederken pişmiş yiyecek kültürel dönüşümü ifade etmektedir (Gültekin, 2019: 15).

Yemek kültür ilişkisine odaklanan isimlerden biri de İbn-i Haldun'dur. Ona göre beslenme, yaşam tarzı ve davranış arasındaki belirgin bir ilişki bulunmaktadır. İbn-i Haldun bolluk ve kıtlık üzerinden toplumları üç sınıfta toplamıştır. Sınıflandırmasını yaparken toprağın verimli ve verimsiz olmasından hareket etmiştir. Birinci grubu verimsiz topraklar üzerinde yaşayan topluluklar oluşturmaktadır. Bu gruptaki topluluklar az miktarda gıda elde edebilmek için son derece fazla çaba göstermek mecburiyetindedir. Bu durum onları canlı ve zinde yapmaktadır. Az yemeleri ve çok çalışmaları sebebiyle daha düzgün fiziki özelliklere sahip olan bu topluluğun fertleri diğer gruplardakine göre daha zekidir. İkinci grubu ise verimli topraklar üzerinde yaşayan topluluklar oluşturmaktadır. Bu insanlar topraklarının verimli olması sebebiyle gıda elde etmek için birinci gruba göre daha az çaba göstermektedirler. Haldun, bu durumun onların hantal ve şişman olmasına yol açtığını belirtmektedir. Dolayısıyla fiziksel görünüşleri birinci gruptakilere göre daha kötüdür. Üçüncü grup ise estetik özelliği ile ön plana çıkmaktadır. Bu grubu oluşturan toplumların fertleri ikinci gruptakiler gibi yemek elde etmek için daha az çaba gösterse de birtakım baharatlar ve soslar ile besini güzelleştirirler. Kırlarda yaşayan insanların sert ve dayanıklı vücut yapıları olmasına karşın şehir halkının daha ince fiziki özelliklere sebep olmasının nedeni budur (Beşirli, 2010: 160-161). İbn-i Haldun'un sınıflandırması örneğinden

hareketle beslenme biçimlerinin kültürün pek çok boyutunu doğrudan etkilediği açıkça görülmektedir.

Beslenme olgusunun fizyolojik ihtiyacı karşılama işlevinin yanına kültürel işlevinin eklenmesinin anlaşılması için insanlığın besin ile ilişkisinin ilk süreci de ele alınmalıdır. Besine yüklenen anlam tarih boyunca aynı doğrultuda olmamıştır. Yemekve beslenme konusunda ilk çağların deneme-yanılma dönemi olduğu söylenebilir. Bu dönemde insanın tek amacı sadece fizyolojik ihtiyacını karşılamaktır. Dolayısıyla bu çağlarda hayatta kalma güdüsünün ağır bastığı söylenebilir. İnsanlık bu dönemlerde besinleri ne olduğunu veya neye yaradığını bilmeden tüketmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42.). Mağara duvarlarına çizilen hayvan resimleri, ilkel insanın bu varlıklara karşı duyduğu korkunun bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Ancak söz konusu dönemde açlık duygusu ölüm duygusunu bastırmış ve etlerini tüketmek için insanlar bu hayvanları avlamaya çabalamıştır. Bu bağlamda yemek kültürünün ilk oluşma evresinin leş yiyicilik ile başladığı kabul edilmektedir. Başka hayvanların öldürdüğü vahşi hayvanların arta kalan etlerini sıyırmak amacıyla kullanılan taşlara ilk olarak Homo Habilisler döneminde rastlanmakta ve bu taşlar ilk yemek teknolojisi ürünlerinden sayılmaktadır. İlk insanlar tarafından kullanılan ve yemek teknolojisi adı altında değerlendirilebilecek ürünler son derece basit araçlardır. Bu aletler arasında sopa biçimine sokulmuş kayalar ve atılmış kemikler sayılabilir. Leş yiyicilik döneminde söz konusu aletler kullanılmakla birlikte araştırmacılar tarafından insanda sosyal gelişimin başladığı dönem avcı-toplayıcı dönem olarak kabul edilmektedir. Bu dönemde daha büyük hayvanların avlanması insanlar arasındaki iş bölümünü getirmiş ve sosyal gelişimin başlangıç noktası oluşmuştur. Ava sessiz yaklaşmanın gerekmesi nedeniyle avcılar arasında çeşitli yollarla iletişim tetiklenmiştir. Yine bu durum avın paylaşılma gerekliliğini doğurmuştur. Paleolitik dönemin ortalarında hayvanların insanlar tarafından avlanmaya başlanması ile leş yiyiciliğinin yerini avcılık almıştır. Bu aşamada ise dönüm noktası ateşin keşfi olmuştur. Ateşle birlikte ilk defa doğayı kontrol edebilecek güce sahip olan insanlar avladıkları hayvanları yerinde tüketmek yerine mağaralarına taşımaya başlamışlardır. Ayrıca ateş, çiğ yenerek sindirilemeyen etlerin pişirilerek tüketilmesine de zemin hazırlamıştır. Süreç içerisinde yiyeceğin depolanması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Yiyeceklerin depolanabilmesi birlikte iklim şartları ve diğer koşullar sebebiyle avcılığın yapılamadığı dönemlerde boş zaman kavramı oluşmaya

başlamış ve ritüeller ortaya çıkmıştır. Depolama aynı zamanda yiyeceğe sahip olanla olmayan arasındaki ayrımın ortaya çıkmasına neden olmuş ve statü kavramının gelişmesine zemin hazırlamıştır. Yine bu durum yiyeceğin paylaşılmasına da sebep olmuştur. Görüldüğü gibi yemek teknolojisinin gelişmesiyle birlikte toplumsal kurallar da birer birer değişmeye başlamıştır. Bu aşamada bir diğer büyük değişim yerleşik yaşama ve tarım toplumuna geçiş ile birlikte olmuştur. Bu noktada tarım insanlığı hayvanların dünyasından uzaklaştırmış ve bir sıçrama tahtası olmuştur. Evcilleştirmenin de gelişmesiyle birlikte insan artık doğanın koruyucusu konumuna gelmiştir (Aydın, 2021: 5).

Görüldüğü gibi yiyeceğin temini noktasında girilen faaliyetler temel kültürel olguların doğmasına neden olmuştur. Tezcan (2000: 1) yemek ve kültür arasındaki bu ilişkiyi şu şekilde ifade etmektedir:

1. Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir,
2. Kültür öğrenilmiştir. Yani yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.
3. Yiyecekler, kültürün bütünleyici bir parçasıdır.

Yukarıda özetlendiği gibi yemek ve kültür arasında doğrudan bir ilişki bulunmaktadır. Coğrafyanın şartlarının temel belirleyici olduğu beslenme biçimleri, toplulukların kültürünün şekillenmesindeki en önemli unsurlardandır. Her topluluğun kendine özgü bir yemek anlayışının bulunması da esasen kültür ve yemek ilişkisini ortaya çıkarmaktadır. Günümüzde Türk, Fransız, Alman vb. pek çok kendine özgü mutfak çeşidinden bahsedilmesi yemeğin kimlik tanımı ile ilişkisinin bir yansımasıdır.

1.3. Türk Gastronomi Kültürü

Kültür, toplumların zaman içerisinde diğer medeniyetler ile etkileşimleri sonucunda sürekli olarak gelişim ve değişimini sürdüren bir olgudur. Mutfak kültürü ise zor olgunlaşan bir yapıya sahiptir. Türkler, bu olgularını Orta Asya'dan Anadolu'ya, Kuzey Afrika'dan Avrupa'ya kadar geniş toprakların birikimi ile zenginleştirmiştir (Arlı ve Gümüş, 2007: 143). Tarihsel açıdan bakıldığında, toplumların yemek kültürleri ile

beslenme alışkanlıklarını şekillendiren en önemli unsurlardan birinin coğrafya olduğu göze çarpmaktadır. Türk halkı da beslenme düzenini oluştururken çevresini temel alan bir anlayışa sahiptir. Bu durum, Türk mutfak kültürünün oluşumunda da coğrafi unsurların ön plana çıkması ile bağdaştırılabilmektedir (Baykara, 2001: 97). İnsanoğlunun her dönemde önceki dönemlerin üzerine inşa ederek yaşamını devam ettirdiği düşünüldüğünde, sahip olunan mutfak kültürlerinin bünyesinde barındırdığı derinliğin, insanlık tarihine kaynaklık etmesi açısından da oldukça önemli olduğu söylenebilir. Orta Asya'dan günümüze kadar varlığını sürdüren Türk mutfağının gelişiminde ise farklı tarihsel dönemlerin izleri hissedilmektedir. Bu dönemler içerisinde değişen ve gelişen mutfak kültürünü yaşanan göçler, coğrafya, ürün çeşitliliği, devlet yapısı ve diğer medeniyetler ile etkileşimde bulunulma gibi unsurlar ile açıklamak mümkündür (Erdoğan Aracı, 2016: 122).

Türkler, Orta Asya'dan göç ederken mutfak değerlerini de beraberlerinde Anadolu'ya taşımış ve orada yeni yemek kültürleri ile de tanışmışlardır. Bu sebeple, yemek sofralarında bir yandan bozkır esintileri bulunurken, diğer bir taraftan Akdeniz coğrafyasının sunduğu zengin ürün yelpazesini bünyelerine katmışlardır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 7). Zaman içerisinde, karşılaşılan kültürler ile çeşitli etkileşimler yaşanmıştır. Anadolu topraklarında kurulan Selçuklu ve Osmanlı devletleri, bölgenin coğrafi yapısının sağladığı çeşitlilik ile yemek kültürlerini geliştirmiş ve bir üst seviyeye ulaştırmışlardır. Bu dönemler boyunca Avrupa, Orta Doğu ve Afrika kıtalarında bulunan farklı uygarlıklar ile de kültür alışverişinde bulunulması Türk mutfağını daha da renklendirmiştir (Ünver Alçay vd., 2015: 84).

Türk mutfağını oluşturan birçok etmen bulunmaktadır. Kullanılan ürünler, yemeğin pişirilme, sunulma, saklanma yöntemleri, mutfak yapısı, yararlanılan araç gereçler, özel gün ve geleneklerin her biri kültürü oluşturan yapıtaşlarıdır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1291). Türk toplumu ilk olarak Orta Asya'da varlığını belli etmiş ve bölgedeki yaşam şartlarına uygun bir yemek kültürü oluşturmuştur. Anadolu'ya göç ve imparatorluk topraklarının üç kıtada bulunuyor olması ile farklı ürünler mutfaklara girmiştir. Bu zenginleşme hem yemek çeşitliliğinin artmasına hem de beslenme alışkanlıklarının birtakım değişimler geçirmesine sebep olmuştur (Kızıldemir vd., 2014: 193). Türk mutfağı gelişim sürecinin büyük bir bölümünü, daha öncesinde birçok

uygarlığı bünyesinde barındırmış olan Anadolu üzerinde gerçekleştirmiştir. Bu değişimlerin Anadolu topraklarında yaşanması, mutfağa sentez bir özellik kazandırmakla birlikte, değişimlerin anlaşılabilmesi adına mutfağın geçirdiği dönemlere göz atmak gerekmektedir (Güldemir, 2014: 347; Roden, 2006: 88). Türk mutfağının geçmişten günümüze geçtiği evreleri ise Orta Asya dönemi, Selçuklu ve beylikler dönemi, Osmanlı dönemi ve cumhuriyet dönemi olarak ele almak mümkündür (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 43).

İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ AÇISINDAN TÖREN VE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ

2.1. Tören Yemeği Kavramı

Fernández-Armesto (2007) yemek pişirmenin, yani bir bakıma ateşin keşfinin, sadece yemeklerin lezzetini artırdığı için değil, toplumu da daha ileri götürdüğü için devrim niteliğindeki keşiflerden biri olduğunu belirtmektedir. Çünkü ateşin bulunmasıyla birlikte insanlar ateşin etrafında toplanarak sadece yemek pişirmemiş, aynı zamanda yemek yemiş ve bir sofraya etrafında toplanma davranışları göstermişlerdir.

Bir sofraya etrafında toplanıp birlikte yemek yemeleri, insanoğlunun sosyalleşme sürecini hızlandırmıştır. Bu sosyalleşme, toplumların kültürel kimliğinin gelişmesinde önemli bir değer olup gerek dinsel gerekse dinsel olmayan birtakım ritüelleri de içine almaktadır (Beşirli, 2010). Örneğin; Hıristiyan inancında Noel, Paskalya, Yahudi inancında Şabat, Hamursuz Bayramı, Hanuka Bayramı; Hinduizmde Ramanavami; Budizm’de Çin Yeni Yılı; İslamiyet’te Kurban ve Ramazan Bayramları gibi. Tüm bu ritüeller içinde yemek içeren törenler önemli bir yer tutmaktadır (Beşirli, 2010).

Çeşitli kaynaklar, MÖ 10.000’li yıllarda Danimarka ve Orkney adalarındaki toplulukların, büyük mutfaklarda toplu yemekler yaptıklarını göstermektedir. MÖ 5.000’lerde ise İsviçre gölleri yakınlarında da toplu yemeklerin verildiğine dair çeşitli kaynaklar bulunmaktadır. Yine Antik Mısır’dan kalma hiyerogliflerde de toplu olarak yemek yenildiği görülmektedir (Altınel, 2009, s.4).

Türk gelenek ve göreneklerinde yemek yemeye fazlasıyla değer verilmiş, günlük yaşantımızda, sosyal ilişkilerimizde yemek en önemli unsurlardan biri haline gelmiştir. Doğumlar, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, kutlamalar, uğurlamalar ve ölüm her zaman yemekle birlikte ilerlemiştir. Türkler tarihin en eski dönemlerinden bu yana, kutlamalar ve anmalarda maniler, dualar ve çeşitli inançlarla yemekler yaparak birlik içinde yemişlerdir. Türklerin bu törenlerdeki misafir ağırlama, kutlama, uğurlama geleneği birtakım farklılıklar olsa da Anadolu’da hala varlığını devam ettirmektedir

(Eröz, 1977). Yeşil'e (2014) göre tören geleneği, Türk milletinin varlığını nesiller boyu sürdürmesini sağlayan en büyük başarısıdır.

Tören yemekleri, Türklerin İslamiyet'ten önceki dönemden günümüze kadar ulaştırdığı, geleneksel yapıyı bozmadan kuşaktan kuşağa aktararak birlik ve beraberlik duygusuyla yedikleri yemekleri ifade etmektedir (Ersoy, 2002). Tören yemeklerini sıradan öğün yemeklerinden ayıran en önemli özellik yemeklerin o duruma özel olarak bir beraberlik duygusu ile daha özenli bir şekilde yapılmasıdır. Hayatımızı etkileyen özel anlarda, ziyafet verme geleneği halk arasında bir ritüel haline gelmiştir (Çiftçi, 2019). Özel günler ile ilgili yapılan kutlamalarda, cenaze gibi yas törenlerinde, dinî kökenli bayramlarda hazırlanan yiyecek ve içecekler, gelen misafirlere kendine özgü kurallara, çeşitlere göre sunulmaktadır (Demirgöl, 2018).

Yöreden yöreye mutfaktan mutfağa değişen, farklı tatları bünyesinde barındıran mutfak kültürü, özel gün, yas törenleri ve kutlamalarda daha farklı ve önemli bir anlamlar içermektedir. Günümüz toplumunda yemek sadece karın doyurmak amacıyla yenmemekte çok daha derin anlamlar taşımaktadır (Özdemir, 2005). Öyle ki tören yemekleri, toplumun sosyokültürel yapısı, yaşam şekli, gelenek görenekleri hakkında bilgi sahibi olmayı sağlamaktadır. Kültürel kimliğin aktarılması, öğretilmesi, açıklanması, pekiştirilmesi, sürdürülmesi ve tanıtılması, yemek sofralarının güçlü bir iletişim aracı olmasından kaynaklanmaktadır. Dost sohbetleri, eğlenceler, misafir ağırlama, düğün, kına, nevruz, bayram ritüelleri, adak, dinsel törenler gibi olgular toplumdaki yemek kültürü ile aynı çizgide paralel bir iletişim ağının oluşmasını sağlamaktadır (Sağır, 2012; Beşirli, 2012). Özetle yeme içme kültürü, dil gibi, yöresel kıyafetler gibi bir ülkenin yaşam biçimini anlatan bir iletişim şeklidir (Özdemir, 2005: 177).

Çeşitli araştırmalarda törenlerin, geçiş törenleri ve dini törenler olmak üzere iki başlıkta incelendiği görülmektedir (Gürçayır, 2010). İnsan hayatında “doğum”, “evlenme” ve “ölüm” olmak üzere üç önemli geçiş dönemi ya da dönüm noktası bulunmaktadır. Bu törenlerden doğum, askerlik, cenaze, kız isteme, nişan, düğün ve sünnet Türk kültüründeki başlıca geçiş ritüelleridir. Bu üç önemli geçişte birçok âdet, tören veya dinsel uygulamalar bulunmakta olup bu geçiş dönemlerinin güzel bir şekilde yaşanması sağlanmaktadır. Bu törenlerin ortak amacı genelde kişinin yeni durumunu

kutlamak veya kutsamak, aynı zamanda da onu, “geçiş” sırasında yalnız bırakmamak ve korumaktır (Yeşil, 2014). Bu günler bireyin hayatındaki en önemli günler olduğundan dost ve akrabalar toplanarak birtakım aktivitelerle birlikte yemek yenilerek kutlamalar yapılır (Gürçayır, 2010).

2.2. Mutfak Kültürü Bağlamında Türklerde Misafir ve Misafirperverlik

Türk kültüründe sosyal hayatın içinde yer alan en önemli değerlerden biri misafir ve misafirperverliktir. “Arapçada “yolcu” anlamındaki müsâfir kelimesi Türkçede “konuk” karşılığında kullanılır. Arap dilinde bu manada daha çok dayf kelimesi (çoğulu adyâf, duyûf, difan, dıyâf) geçer. Aynı kökten türeyen dıyâfe (ziyafet) “misafir ağırlama, konuklara ikramda bulunma” demektir.” (Çağrı, 2005: 171).

Alevi-Bektaşî kültüründe de misafire “mihman” denmekte ve misafire büyük bir önem verilmektedir. Bu kültürde misafir Hz. Ali olarak kabul edilmekte ve “Mihman Ali’dir” tabiri ile ifade edilmektedir. Dolayısıyla bu bakış açısıyla eve gelen her misafir Hz. Ali olarak kabul edildiğinden eve gelen Hz. Ali’ymiş gibi en iyi ve en özenli şekilde ağırlanmaktadır (Ersal ve Görgülü, 2017: 144). Bu bakış açısı aynı zamanda misafire kutsallık da atfedildiğinin bir göstergesidir. Çünkü Hz. Ali dini açıdan önemli ve kutsal bir şahsiyet olarak kabul edilmektedir. Ayrıca Alevi-Bektaşî kültürüne mensup kişilerce Hz. Ali dini önder sayılmıştır.

Türklerin yaşam şekillerine, gelenek, göreneklerine ve âdetlerine bakıldığında misafir ve misafirperverlik kavramlarının oldukça değerli olduğu anlaşılmaktadır. Öyle ki Türkler evlerine gelen misafire gösterdikleri hürmet ve saygıdan dolayı misafiri kapıda karşılayıp yine kapıya kadar uğurlamaktadırlar. Eve misafir gelebilme ihtimalini göz önünde bulundurarak evi her zaman temiz tutmuşlardır. Ayrıca misafire karşılık beklemeden ikramlarda bulunmayı, hoşgörülü davranmayı, misafiri her zaman rahat ettirmeyi ve en iyi şekilde ağırlamayı temel ilke edinmişlerdir. Dolayısıyla bu iki kavram Türk kültüründe sosyal hayatın en önemli parçası haline gelmiştir. “Türk halk kültürü denince misafirperverlik hâlen tartışılmaz bir değer olarak kabul edilmektedir. Hâlen bazı köylerde varlığı devam eden “köy odası” geleneği ile modern anlamda bazı kamu kurum ve kuruluşlara ait olan “misafirhaneler” geleneksel Türk misafirperverliğinin bir göstergesidir. Bununla birlikte evlerde var olan misafir odaları,

misafir takımları hatta çok ince birer ayrıntı olarak kabul edilecek olan misafir havlusu, misafir terliği gibi özel eşyalar da aynı düşüncenin bir sonucudur.” (Altunbay, 2016: 360). Böyle ince düşünceye sahip, misafire kendi yediğinden daha iyisini yedirip-içiren, kapısı ve sofrası gelen herkese açık olan başka bir millet yoktur diyebiliriz. Çünkü Türk milleti misafire yedirip- içirmeyi, evinde konuk etmeyi seven ve bunu kutsal sayan bir millettir. Maddî durumu iyi olmayan insanlar dahi misafir ağırlamaktan ve ikramda bulunmaktan geri çekilmemektedir. Çünkü misafirin eve bereket de getirdiğine dair yaygın bir inanç vardır. “Kaçan ki Hak Teâlâ bir eve rahmet ve bereket virmeli olsa ol eve evvel konuk gönderir” (Aksoy, 1996: 200) ifadesi de bu inancı destekler niteliktedir.

Türklerin misafirperverliği ve misafire verdiği değeri Türk Halk hikayelerinde, atasözleri ve deyimlerde de görebilmek mümkündür. Dede Korkut kitabının Mukaddime kısmında Türklerin misafire verdiği değerle ilgili; “Misafiri gelmeyen kara evler yıkılsa daha iyi.” şeklinde bir ifade yer almaktadır (Ergin, 2019: 14). Burada misafire verilen değer açıkça ifade edilmekte ve misafir gelmeyen evler kötülenmektedir. Bu durum Anadolu’da hâlâ devam etmekte ve Anadolu’nun özellikle geleneğe bağlı kesimlerinde misafir gelmeyen veya misafiri iyi ağırlamayan evler kötülenmekte ve ev sahipleri de ayıplanmaktadır. Yine Dede Korkut kitabının Mukaddime kısmında kadın tasnifi yapılırken, bu tasnif “misafire verilen değer” üzerinden ele alınmaktadır. “Kadınlar dört türlüdür. Birisi solduran soptur. Birisi dolduran toptur. Birisi evin dayağıdır. Birisi ne kadar dersin bayağıdır. Ozan, evin dayağı odur ki kırdan yabandan eve bir misafir gelse, kocası evde olmasa, o onu yedirir içirir, ağırlar, azizler, gönderir. O Ayişe, Fatıma soyundandır hanım. Onun bebekleri yetişsin. Ocağına bunun gibi kadın gelsin. Geldik o ki ne kadar dersin bayağıdır. Uzak kırdan yabandan bir edepli misafir gelse, kocası evde olsa ona dese ki: Kalk ekmek getir yiyelim, bu da yesin dese, pişmiş ekmeğin bekası olmaz, yemek gerektir; kadın der: “Neyleyim, bu yıkılacak evde un yok, elek yok, deve değirmeninden gelmedi” der; “Ne gelirse benim kalçama gelsin” diye elini arkasına vurur, yönünü öteye, kalçasını kocasına, sözünü kulağına koymaz. O, Nuh peygamberin eşiğesi asıllıdır. Ondan da sizi, hanım, Allah saklasın. Ocağınıza bunun gibi kadın gelmesin.” (Ergin, 2019: 16-17). Görüldüğü gibi burada Türklerin misafirperverliğine ve misafire verdiği değere açıkça değinilmiş ve Türklerin misafirperverlik algısı üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Bilhassa kadınlar üzerinden yapılan bu değerlendirmede misafire değer veren,

misafirperver olan kadınların Ayişe ve Fatıma soyundan geldikleri belirtilerek dini mesned de sağlanmış ve dinde de misafire verilen öneme vurgu yapılmıştır. Ayrıca misafirperver olan kadınlar bu ifade ile yüceltilmiştir. Misafirperver olmayan kadınlar için kullanılan “Nuh peygamberin eşiği asıllıdır” ifadesi de dikkat çekici bir ifadedir. Çünkü bu ifadeyle misafire değer vermeyen kadınların aşağılandığı ve böyle kadınların eşek soyundan geldiği belirtilmektedir. Bu ifadelerle Türklerin misafirperver oldukları, misafire değer verenlerin yüceltildikleri, değer vermeyenlerin ise aşağılandığı açıkça anlaşılmaktadır.

Türk halk kültüründe misafire verilen değer ve önemin en iyi göstergelerinden bir tanesi “Tanrı misafiri” deyimidir. Bu deyim beklenmedik bir anda gelen tanıdık veya tanımadık herkes için kullanılmaktadır. Türk kültüründe yardımlaşma ve dayanışma en önemli değerlerdendir. Dolayısıyla darda kalan, kalacak yeri olmayan veya yiyecek-içecek yönünden sıkıntı çeken herkes herhangi bir kapıyı çalıp “Tanrı misafiriyim.” dediğinde geri çevrilmemektedir. Günümüzde şehir merkezlerinde bu duruma çok sık rastlanmasa da kırsal kesimlerde bu durum hâlâ devam etmektedir. Ayrıca Tanrı misafiri deyimiyile misafir kutsal kabul edilmekte ve bu sebepten de geri çevrilmemektedir. Tanrı misafiri deyiminin yanı sıra “Misafir kısmeti ile gelir. Konuk gelen eve kut gelir.” atasözleri de kültürel bir zenginlik olan misafirperverliğin kutsallığını vurgulamaktadır (Altunbay, 2016:360).Divan-ı Lugat-it Türk'te “Konukla beraber kutluluk, uğurluluk gelir. Konuk iyiliğe belge sayılır, yüksünülmez.” (Atalay, 1985: 92-93) ifadesinde de konuğun kutsal sayıldığı ve geldiği yere uğur getirdiği vurgulanmıştır.

Türkler misafirperverliği ile, Türk sofraları da bolluk ve bereketi ile bilinmektedir. Misafiri “Tanrı misafiri” olarak gören, kutsal ve uğurlu sayan bir millet olan Türk milleti, elbette misafire oldukça değer vermekte ve bu değer göstergesi olarak, çeşitli yemeklerle donatılmış ihtişamlı sofralar hazırlamaktadırlar. Bu sofralar bilhassa törenlerde ön plana çıkmaktadır. Çünkü Türkler paylaşarak mutlu olan bir millettir. Doğum, düğün, sünnet ve ölüm gibi çeşitli törenlerde mutluluğu ve acıyı paylaşırken bu vesileyle hazırlanan sofralarda da yemekler paylaşılmaktadır.

Bakıldığında Türkler, Orta Asya'dan günümüze kadar misafirlerin ağırlandığı çeşitli sofralar kurmuş ve o günün özelliğine göre çeşitli yemekler yaparak ikram da bulunmuşlardır. Misafir sofraları içerisinde yer alan ziyafet sofraları ve özel günlerde

yapılan tören yemekleri özellikle Osmanlı İmparatorluğu Döneminde en şatafatlı günlerini yaşamıştır. Geçmişe göre yeteri kadar şatafatlı olmasa da günümüzde de misafir ve ziyafet sofraları devam etmektedir. Çünkü Türk toplumunun misafire verdiği değer ve misafirperverliği devam etmektedir. Misafir ağırlanan sofralar, verilen ziyafetler ve özel günlerde yapılan törensel yemekler günümüzde hâlâ devam etmekte ve ailenin yaşam standartlarına, sosyoekonomik şartlarına göre en mükemmel olacak şekilde düzenlenmektedir (Ersoy, 2002: 392). Çünkü yapılan törensel yemeklerin büyüklüğü, gösterişli olması, davet edilen misafirlerin sayısı ve yemeklerin çeşitliliği misafire verilen değeri göstermekle beraber, yemek törenini gerçekleştiren ailenin toplum içindeki saygınlığını da artırmaktadır. Dolayısıyla özellikle törensel yemeklerin sosyal hayatın içindeki rolünün büyük olduğunu söylemek mümkündür.

Türklerin misafirperverlikleriyle bilindiklerini, Türk mutfağı ve Türk sofrası dendiğinde akla bolluk ve bereketin geldiğini belirtmiştik. 1433'te Bursa'da bulunmuş olan bir Fransız gezgin, Türklerle ilgili şunları yazmıştır: “Türkler, yorgunluk nedir bilmezler. Zahmetli ve meşakkatli bir hayata katlanırlar, fakat şen ve coşkun insanlardır. Dillerinden şarkı, türkü düşmez, bu yüzdendir ki, daima güler yüzlü, temiz yürekli, merhametli ve misafir canlı insanlardır. Çok defa gördüm, yemek yerken yanlarından fakir bir kimse geçse, onu derhal yemeğe çağırırlar. Biz ise bunu asla yapmayız.” (Ataman, 1992: 27). Türk kültüründe misafirperverliğin, açları doyurmanın ve sosyal yardımlaşmanın en yoğun şekilde görüldüğü yer törenlerdir.

2.3. Türk Kültüründe Tören Yemeklerin Yapıldığı Özel Günler

Türk tarihi kaynaklarına bakıldığında özel günlerde yapılan törenler ve törenlerde sunulan yemeklerin, Türklerin İslamiyet’i kabulünden önceki dönemlerden beri var olduğu ve günümüzde de varlığını sürdürdüğü görülmektedir (Yalçın Çelik, 2010: 127-128).

Türk toplumunda törensel bir etkinlik olarak yemek pişirilmesi ve bu yemeklerin toplu olarak tüketilmesinin oldukça çeşitli nedenleri vardır. Türk toplumu hayatlarındaki; dinî, toplumsal, ritüelistik, resmî ve özel birçok değişikliği yemekli törenler ve ziyafetler eşliğinde kutlamayı gelenek haline getirmişlerdir. Türk toplumu için oldukça önemli olan ve Türk toplumunun yaşamını, kültürünü öğrendiğimiz önemli

kaynaklardan biri olan Dede Korkut hikayelerinde törensel yemeklerin; yemin törenleri, düğün törenleri, yeni doğan çocuklara ad verme törenleri ve ölümler için yapılan yuğ törenlerinde yapıldığını görmekteyiz. Ancak yemek törenlerinin yalnızca bu törenlerden ibaret olmadığını, bütün diğer toplumlarda olduğu gibi Türklerde de törensel yemeklerin oldukça geniş bir alana sahip olduğunu söylemek mümkündür (Yıldız, 2020: 362; Özdemir, 2005: 185). Kısaca Türkler bireysel, dini ve sosyal hayatın içerisinde yer alan ve önemli saydıkları her gün için özel törenler düzenleyerek bu günlerin mahiyetini belirleyen özel yemekler yapıp toplu bir şekilde tüketmişlerdir.

Türk toplumu geçmişten beri özel günlere büyük önem vermiş ve bu günlerde törenler düzenlemiştir. Aynı zamanda bu özel günlerde çeşitli yiyecek ve içecek ikramında bulunmuşlardır. Bu günlerde hazırlanan ve ikram edilen yiyecek ve içecekler sembolik anlamlar içeren ve çok eski yıllara ait geçmişi olan toplumsal ve sosyal hareketlerdir. Geçmişten günümüze insanın doğumundan ölümüne kadar olan sürede yaşadığı bazı dönemler özel gün olarak kabul görülmekte ve bu günlerde ziyafetler verilmektedir. Bakıldığında şamanların ‘yug’ aşları olarak bilinen yemek törenleri, Osmanlılarda şehzadelerin büyük bir şatafatla düzenlenen sünnet ve düğün törenleri başta olmak üzere diğer bütün özel gün ve törenlerde hazırlanan çeşitli yiyecekler davetlilere ikram edilmektedir. Türk toplumunda hem sosyal hem de dini hayatın içerisinde yer alan özel günler; ramazan ve kurban bayramları, muharrem ayı, kandiller, adak, mevlid, yağmur duası, hıdırellez, nevruz, bireyin hayatında özel bir yeri olan geçiş dönemleri olarak bilinen; doğum, nişan, düğün, ölüm, erginlenme törenleri olarak bilinen; sünnet, hacı uğurlama-karşılama ve asker uğurlama törenleri hem bireyi hem de toplumu etkileyen önemli günlerdir. Bu özel günlerde her bir günün mahiyetine göre törenler ve kutlamalar yapılmakta ve yine günün mahiyetine göre davetlilere yemekler ikram edilmektedir (Ersoy, 2002: 393).

Ayşe Baysal Beslenme Kültürümüz isimli kitabında özel günleri birey ve aile yaşamına özgü olanlar ve toplum yaşamına özgü olanlar olarak ikiye ayırmıştır:

1. Aileye özgü özel günler: Doğum, söz kesme, nişan, düğün (kına gecesi, gelin alma, gerdek gecesi) sünnet ve diş çıkarma, ölüm ve bir arzunun yerine getirilmesi ile ilgili adaklarıdır. Eve misafir davet etme de bir anlamda özel gün sayılabilmektedir.

2. Toplumsal yaşama özgü özel günler: Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Muharrem Ayı, Kandiller, Yağmur Duası, Hıdırellez gibi kırdan yapılan törenlerdir (2002: 81).

Törenselleşen yemeklerin yapıldığı bu özel günler toplumların sosyokültürel yapısını gösteren, mutluluğun, heyecanın, hüznün, acının bazen yeni başlangıçların bazen de son buluşların paylaşıldığı ortamlardır.

2.3.1. Bölgelere Göre Özel Gün ve Tören Yemekleri

Yemekler her yörenin kendine ait kültürüyle harmanlanmakta ve dolayısıyla yapılan yemekler her yörenin kültürüyle ilgili fikir sahibi olunmasını sağlamaktadır. Çünkü yemekler içinde buldukları kültürden bağımsız düşünülemezler. Yemek kültürüyle var olmakta ve o kültürün içerisinde anlam kazanmaktadır. Bakıldığında ülkeler, bölgeler, şehirler, köyler, aileler, kişiler ve hatta cinsiyetler arasında bile yemek kültürü açısından farklılıklara rastlandığını söylemek mümkündür. Özel günlerde yapılan yemekler, dini ve toplumsal törenlerde yapılan yemekler, iş yemekleri, protokol yemekleri ve ailece yenen yemekler genel olarak farklı üsluplara sahiptir. Bunun yanı sıra kent ile kırsalda yaşayan insanların da yemekleri farklı anlayışlara sahiptir (Dinçer, 2009: 141). Dolayısıyla yemek içinde bulunduğu toplumun bir yansımasıdır denilebilir.

Türk kültüründe her yörede mutluluğun, heyecanın, acının, hüznün ve bazen de yeni başlangıçların paylaşıldığı özel günler ve bu günlerde yapılan yiyecek ve içecekler vardır. Türk toplumunda hemen her bölgede kutlanan özel günler benzer şekilde olsa da özel günlerde yapılan yemekler yöre kültürünü yansıtmakta ve bu da her yörenin kendine has yemeklerinin ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Yemek aynı zamanda bir kimlik sembolü olduğundan yöreden yöreye yapılan farklı yemekler o yöre insanını da tanıtmaktadır denebilir.

Her bölgenin mutfak kültürünün, beslenme alışkanlıklarının ve yemek yöresel yemeklerinin oluşmasında ve çeşitlilik göstermesinde; coğrafi şartlar, iklim, bitki örtüsü, yaşam tarzı, yetiştirilen tarım ürünleri, hayvan çeşitliliği ve pişirme teknikleri büyük bir rol oynar.

“Türk mutfağı; yedi bölgede, ayrı iklim ve bitki örtüsü çeşitliliğine sahip

olmanın avantajı ile çok çeşitli yöresel tatları da mutfağında barındırmaktadır. Oluşan yöresel mutfak kültürü farklılıkları, yörelerde yetişen ürünlerin farklılığından da kaynaklıdır. Oluşan farklılık ve çeşitlilik, Türk mutfağının dünyanın en zengin mutfak kültürüne sahip ülkelerinden birisi olmasını sağlamıştır. Türk mutfağı, 2500 çeşidi aşkın yemek türü ile dünyanın en zengin üç mutfağından birisidir.” (Dilsiz, 2010: 67).

2.3.2. Akdeniz Bölgesi

Akdeniz ikliminin egemen olduğu, geleneksel Akdeniz bölgesi mutfağı genellikle; “tahıl, zeytinyağı, sebze, meyve, deniz mahsulleri baharat ve şarap” gibi besin kaynaklarından oluşmaktadır. Tarihin ilk dönemlerinden itibaren Akdeniz bölgesinde yetiştiği bilinen buğday gibi tahıl ürünlerinin Akdeniz halkının beslenmesinde ilk sırada yer almaktadır. Akdeniz bölgesinde tahıllarla yapılan yemekler genel olarak; “çorba çeşitleri, dolma çeşitleri, börek ve çörekler, köfte ve pilavlar” olarak tasnif edilebilir. Tahıl grubu beslenme kültüründe birinci sırada yer alırken zeytin ve zeytinyağı da geleneksel Akdeniz beslenme şeklinin ikinci önemli yönünü oluşturmaktadır. Akdeniz beslenme sisteminin diğer bir karakteristik yönünü de deniz ürünleri oluşturmaktadır. Akdeniz mutfağı et yemekleri yönünden de zengin olup, çeşitli kebabların ve pidelerin egemen olduğu bir mutfaktır (Gezmen Karadağ vd., 2014: 41).

Akdeniz bölgesinde özel günler ve bugünlerde hazırlanan yiyecek-içecekler şu şekildedir:

Doğum: Lohusa şerbeti (kaynar), baklava,

Diş çıkarma kutlaması : Hedik, gölle, diş dirgiti, diş buğdayı

Nişan: Meşrubat ve tatlı

Düğün: Düğün yemeği, kuru pasta, meşrubat, çerez

Ölüm: Helva ekmek, helva, pişi, kabune

Ramazan Bayramı: Börek çeşitleri, tatlılar, hoşaf, kömbe

Kurban Bayramı: Ciğer, sac kavurma, ızgara et, şiş, haşlama, tatlı

Hıdırellez: Sarma, dolma, börek, çörek, köfte, haşlanmış yumurta ve patates

Nevruz: Börekler, çörekler, nohutlu pilav, haşlanmış yumurta, çağla cacığı, bakla yemeği (Güldemir, 2016: 119-122).

2.3.3. Karadeniz Bölgesi

Karadeniz bölgesi beslenme alışkanlıklarında çoğunlukla; deniz ürünleri, süt ürünleri, mısır ve mısır unundan yapılan yiyecekler, kara lahana, taze ve kuru fasulye, patates ve pirinç ön plândadır. Çeşitli çorbalar yapılmakta olup bunlar kıyı ve iç bölgelerde farklılık göstermektedir. Oldukça fazla tüketilen balık, çorbadan pilavlara, böreklerle kadar birçok yemeğin yapımında kullanılmaktadır (Gezmen Karadağ vd., 2014: 43).

Karadeniz bölgesinde özel günler ve bu günlerde hazırlanan yiyecek-içecekler şu şekildedir:

Doğum: Çay,

Asker uğurlama: Tavuklu pilav, lahana sarması, ayran, nişan: börek çeşitleri, dolmalar ve sarmalar, tavuklu pilav, ayran,

Düğün: Et kavurma, pilav, komposto, hoşaf, börek çeşitleri, dolma, sarmalar, ayran, çay ve meşrubatlar

Ölüm: Un helvası, tavuklu pilav, ayran

Ramazan Bayramı: Börekler, çorbalar, tatlılar, pilavlar, et ve sebze yemekleri

Kurban Bayramı: Börekler, dolmalar, kavurma (Güldemir, 2016: 111-113).

2.3.4. Ege Bölgesi

Ege Bölgesi mutfağı diğer bölgelere göre sebze tüketiminin yoğun olduğu bir mutfaktır. Dolayısıyla bu bölgede sebze yemekleri ön plândadır (Baysal, 2002: 89). Yörede börülce, pırasa ve patlıcan gibi sebzelerden yapılan yemekler ve çeşitli otlardan yapılan yemekler oldukça sık tüketilmektedir. Dolma, keşkek, patlıcan böreği

mercimekli bükme, katmer, çeşitli yahniler ve gözleme gibi yemekler özel gün yemeklerinin başında gelmektedir (Tezcan, 2000: 46-47).

Bölgedeki özel günler ve bu günlerde hazırlanan yiyecek ve içecekler şu şekildedir:

Doğum: lokum bisküvi

Diş çıkarma kutlaması: diş buğdayı

Sünnet: keşkek, irmik helvası

Asker uğurlama:Tavuklu şehriye çorbası,kuru fasulye, keşkek, pirinç pilavı, irmik helvası

Nişan: tahin helvası, kuru yemiş, şerbet

Düğün: kuru patlıcan dolması, etli patates güveç, kuru fasulye, nohut, tavuklu şehriye çorbası, keşkek

Ölüm: pide, keşkek, pilav, kuru fasulye, çorba, irmik helvası

Ramazan Bayramı: helva, lokma, katmer, ekmek, kuru patlıcan dolması, yaprak sarma, kemikli, börülceli ve kuru biberli tarhana, lahana sarması

Kurban Bayramı: baklava, saraylı tatlısı, kadayıf, sütlaç, kuru patlıcan dolma, tarhana aşı, işkembe, kelle yemeği, kemik aşı, et ve ciğer kavurma, et ve ciğer şiş

Kandiller: Lokum, bisküvi, lokma, pide, keşkek, şerbet

Muharrem ayı: Aşure

Yağmur duası: Kuzu ve keçi etinden keşkek (Güldemir, 2016: 116-119).

2.3.5. Marmara Bölgesi

Marmara Bölgesinde genellikle; buğday ürünleri, pirinç, koyun eti, yoğurt ve peynir gibi yiyecekler oldukça sık tüketilmektedir. Özel günlerde ise özellikle koyun etinden yapılan yemekler başta olmak üzere “Elbasan Tava” en meşhur yemektir

(Tezcan, 2000: 47).

Bölgedeki özel günler ve bugünlerde hazırlanan yiyecek-içecekler şu şekildedir:

Doğum: Lohusa şerbeti

Diş buğdayı: Diş buğdayı

Sünnet: Üç kardeşler menüsü, düğün çorbası, patates yemeği, yoğurtlu mantı, sarma, hoşmerim, helva

Asker Uğurlama: Hamur işi çırpma

Nişan: Şerbet

Düğün: Tavuk çorbası, nohut, sura, etli patates, keşkek, pirinç pilavı, cacık, karpuz, hoşaf, irmik helvası,

Ölüm:Şeker, bisküvi, ceviz, irmik helvası. Ölümün 40. ve 52. günü mevlit okutulup yemek yapılır, lokma dağıtılır.

Ramazan Bayramı: Sarma, baklava, çörek, pide, ekmek dolması, sebze yemekleri, fırında tavuk

Kurban Bayramı: Yaprak sarması, sura, kavurma, işkembe çorbası, bohça böreği, büryan, darbana, ciğer, ayran, şerbetli tatlılar

Kandiller: Şerbet, kandil simidi, lokum, susam helvası, lokma, çikolata, bisküvi, şeker

Muharrem ayı: Aşure

Hıdırellez: Sarma, sütlaç, yumurta

Yağmur duası: Pilav, yoğurt, lokma (Güldemir, 2016: 107-111).

2.3.6. İç Anadolu Bölgesi

İç Anadolu bölgesinde genellikle; buğday, buğday unu, bulgur, hamur işleri

(hamur işlerinden biri olan gözleme yörede oldukça sevilmektedir) sık tüketilen yiyeceklerdendir. Koyun eti, yoğurt, patates, patlıcan ve taze fasulye yöre mutfağının önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Özel günlerde; kuzu tandır, bulgur pilavı, yoğurtlu yahni, su böreği, mantı, un helvası ve sütlaç gibi yiyecekler sofraların vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır (Tezcan, 2000: 46).

Bölgedeki özel günler ve bugünlerde hazırlanan yiyecek-içecekler:

Doğum: Lohusa şerbeti, pirinç çorbası, çiğbörek, hoşaf, komposto

Diş buğdayı: Hedik

Sünnet: Etli pilav, hoşaf, çörek, börek

Askere uğurlama: Pilav, et, yaprak sarması, çorba, salata

Düğün: Poğaç ekmeği, yaprak sarması, pirinç pilavı, et, salata

Ölüm: Pide, ırmik helvası, gözleme, çörek, börek

Ramazan Bayramı: Bayram çöreği, sarma, köfteli pirinç çorbası, patatesli et, et haşlaması

Kurban Bayramı: Bayram ekmeği, sarma, çorba, baklava, kavrulmuş ciğer

Kandiller: Çiğbörek, pişi, peksimet, köbete, gözleme, un helvası, kandil simidi

Muharrem ayı: Aşure

Hıdırellez: Kalakay çöreği, kolaç, güveç

Nevruz: Nevruz hangi güne denk gelmişse o günün baş harfiyle başlayan 7 çeşit yemek yapılır

Yağmur duası: Pilav ve et yemeği yapılır (Güldemir, 2016: 113-116).

2.3.7. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu bölgesi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve birçok

kültürü içerisinde barındırmıştır. Dolayısıyla beslenme kültürü de bu kültürel çeşitlilikten etkilenmiştir. 'Bereketli Hilal' olarak da bilinen bu bölge çeşitli besinlerin tüketildiği zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Bölge halkının beslenme alışkanlıklarına bakıldığında mercimek ve bulgurun ön planda olduğu görülmektedir. Ayrıca sofraların vazgeçilmezi olan et çoğunlukla kıyma olarak kullanılır. Çiğ köfte, içli köfte, mercimek köftesi yörenin önemli yemeklerindedir (Baysal, 2002: 89). Kültürel çeşitliliğin etkisiyle bilhassa Arap kültürünün etkisiyle yörede baharat kullanımı oldukça yaygındır ve neredeyse her yemek bol baharat kullanılarak yapılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu bölgesi özel günler ve bugünlerde hazırlanan yiyecek-içecekler:

Doğum: Doğumun gerçekleştiği mevsime göre sıcak-soğuk şerbet, kaynar, çerez, bulgur, dolma, kerebiç, kahke, kurabiye, çörek, cevizli sucuk, karpuz çekirdeği, helva, külünçe

Diş hediği: Haşlanmış buğday, nohut ve çeşitli çerezlerle süslenmiş bir sini hazırlanmakta ve davetlilere ikram edilmektedir.

Askere uğurlama: Davet yemekleri ve külünçe

Nişan:Baklava, hanımğöbeği tatlısı, şıllık tatlısı

Düğün: Kuru fasulye, yeşil fasulye, pirinç-bulgur pilavı, tırşik, yoğurt çorbası, meftune, duvaklı pilav, perde pilavı, kaburga, su böreği, hoşaf, serde, yoğurtlu çorba, kabaklama, köfte, zerde, doğrama

Ölüm: Un helvası (kazma helvası), ırmik helvası, kahke, cevizli sucuk, bastık, içli köfte, pişi

Ramazan Bayramı: Kuru fasulye, pilav, üzmelili pilav, yuvarlama, haşlama et, zerde, sütlaç, kerebiç, kahke

Kurban Bayramı: Kurban etinden şiş kebab, et ızgaraları, şeker, zerde, sütlaç, kahke, kerebiç

Kandiller: Etlı tırit, tavuklu pilav, lokma, aya köfte, semsek, bulamaç, ağzı açık, ağzı yamuk, lahmacun, peynirli halka tatlısı, şıllık tatlısı, zingil, helva, bisküvi lokum, aşımışı yemeği, pirinç pilavı, sütlaç, muhallebi

Muharrem ayı: Aşure

Hıdırellez: Mercimekli köfte, haşlanmış yumurta, çiğ köfte, nergisleme, çörek, etli veya etsiz köfteler, hedik, iç katması, kısır, sütlaç, dolma, maşık çorbası gibi yemekler özel günlerde ikram edilmektedir.

Sünnet:Güneydoğu Anadolu bölgesinde sünnet törenleri düğüne benzer bir şekilde kutlanmakta ve törene katılanlara yemekler ikram edilmektedir. Fakat Gaziantep'te sünnet töreni geleneği olmadığından çocuk henüz yedi günlükken sünnet edilmektedir. Dolayısıyla Gaziantep'te sünnet töreni geleneği olmadığından sünnet yemekleri geleneği de yoktur diyebiliriz (Güldemir, 2016: 124130).

2.3.8. Doğu Anadolu Bölgesi

Doğu Anadolu Bölgesinde buğday, yarma ve bulgur önemli besinlerden olup bölgede tüketilen besinler arasında başta gelmektedir. Bölgede hayvancılığın da yaygın olması süt ürünlerinden yoğurt ve peyniri ön plana çıkarmakta ve oldukça fazla tüketilmektedir. Bunun yanı sıra hayvancılıktan kaynaklı et tüketimi de oldukça yaygındır (Baysal, 2002: 89).

Bölgedeki özel günler ve bugünlerde hazırlanan yiyecek-içecekler:

Diş buğdayı: diş hediği

Nişan: Şeker ve meyve

Düğüün: Kurban kesilir ve kurban etiyle yemekler yapılır

Bayramlarda: Ayran ve kesme çorbaları, yaprak sarması, börek ve etli yemekler, sütlaç, kadayıf, demir tatlısı, hoşaf

Hıdırellez:Hıdırnebicavudu (Güldemir, 2016: 122-124).

2.4. Çorum ve Hitit Mutfağında Gıda Çeşitleri

Hitit uygarlığı döneminde Anadolu, geniş ormanlık alanlara sahip, ılıman ve yağışlı iklimi bulunan bir coğrafyadır. İklim koşulları dolayısıyla zengin bir flora ve faunaya sahiptir. Yetiştirilen meyvelerin çoğu kışın tüketilmek üzere kurutulmaktadır. Sakatat (kalp, ciğer) tuzlanıp unlandıktan sonra ızgara yapılmaktadır (Akın ve Balıkçı, 2018: 277). İvriz Kaya Anıtı Geç Hitit dönemine ait bir bulgudur. Kaya kabartmasında Tuvana kralı ile Tanrı Tarhunzas karşılıklı olarak figürlenmiştir. Kraldan çok daha büyük tasvir edilen Tanrı Tarhunzas sağ elinde üzüm salkımı, sol elinde ise buğday başağı ile gösterilmektedir. Sağ elindeki üzüm salkımı tanrının sağ ayağından yetişmektedir. Luwice yazılı olan yazıtın üzerinde “...Tarhunzas bu bağı yetiştirsin, üzüm büyüsün, o yaprak versin ve 1000 ölçü şarap olsun.” ifadeleri yer almaktadır. Üzüm bağının koruyucusu, yetiştiricisi olarak bir Tanrının görevli olduğu anlaşılmaktadır (Abay, 2020: 203-204; Tiryaki, 2001-2002: 60-61). Bu bağlamda üzüm, kutsal görülmektedir. Tanrının yaratıcılığının, bereketinin ve geliştirici gücünün simgesidir. Üzümün yanı sıra badem de Hitit toplumunda yüksek öneme sahiptir. Badem meyvesini vermeden önce çiçek açıp baharı müjdelemektedir. Bu özelliğiyle Attis’in (Kybele’nin eşi) yansımasıdır (Alp, 2009: 33). Hitit Uygarlığında meyveler hem kurutularak hem de kurutmadan tüketilmektedir. Kurutularak saklanan meyvelerin çoğu kabuklu meyvelerdir. Kurutularak tüketilen meyvelerden bazıları incir, armut (veya kayısı), zeytin, elma, üzümdür (Ünal, 2007: 154).

Keten, Hitit toplumunda “Kattanya” olarak kullanılmaktadır. Keten kelimesinin Türkçeye bu kelimedenden türetilerek girdiği düşünülmektedir. Melit, bal anlamına gelen kelimedir. Melit (bal) tüketen insanlar şifalandığı için arı kutsal görülmüştür. Bal (melit), önemli gıda çeşitleri arasında yer almaktadır. Meliddus baldan türemiş bal kadar tatlı manası taşıyan kelimeleridir. Balın kendisi şifa verdiği için ve balı yapan arı olduğu için oldukça kutsaldırlar (Eyüboğlu, 1998: 26/31/288).

Hititlerin gıda kaynaklarından biri olan hayvanın uzuvlarının insanlarındaki gibi adlandırıldığı görülmektedir. Bunlar: iç organlar, deri, kan, kemik, et, sinir şeklinde ayrılmaktadır. Kanı bedeninden akan ölü olarak adlandırılmaktadır. Hayvan kesiminin hemen sonrasında deri etten ayrılmaktadır. Her uzvu özenle kesilip sınıflara ayrılmaktadır. İç organlar adak olarak kültlerde kullanıldığı için özellikle kalp ve ciğer

önemli kısımlardandır. Hayvanın yenilebilir kısımları: et, kasık, kelle, kulak, kaburga, ayaklar ve kimi zaman derisidir. Adak için hazırlanan organlar dışında kalan kısımlar haşlama ve közleme yapılarak halka dağıtılmaktadır (Ünal, 2007: 124).

Hititlerin farmakolojik gıda kaynaklarından biri de Muş'tur. Mus, yılan anlamına gelmektedir. Yılanın gözleri, derisi, dişleri hastalıklara iyi gelmektedir. İlluyanka oldukça büyük yılan çeşididir. Yılanın orta kısmını pişirip yedikleri bilinmektedir. Dermatolojik hastalıklara şifa olduğu düşünülerek tüketilmektedir. Hitit Uygarlığında yenilebilir bir hayvan olan tavşan oldukça nadir ve değerlidir (Eyüboğlu, 1998: 30).

Yağ elde etmek için çeşitli gıda maddelerinden yararlanılmaktadır. Susam, zeytin, badem, fıstık, keten, ceviz yağı elde edilen gıdalardandır. Türk mutfağında görüldüğü gibi (özellikle Ege bölgesi mutfak kültürü) yağa ekmek banarak yedikleri bilinmektedir. Yağa ekmek bandırmak anlamına gelen suniya- kelimelerinin varlığı ile bu durumun önemsendiği de anlaşılabilir (Ünal, 2007: 157).

Çorum ve Hitit mutfağı, tarih boyunca birçok medeniyetin etkisi altında kalmış olanlardan özgün lezzetlerini sunan zengin bir mutfak barındırmaktadır.

2.4.1 Çorum Mutfağında Gıda Çeşitleri

2.4.1.1 Leblebi

Çorum'un ünlü leblebisi, bölgenin en bilinen ürünlerinden biridir. Nohut'un temizlenip fırınlarda kurutularak üç gün kendir çuvallarda bekletilir ve ardından bekletilen nohutların kavrulmasıyla elde edilir.

2.4.1.2 Çorum Mantısı (Kuru Manti)

Kuru mantı olarak da bilinen Çorum Mantısının; en belirgin özelliği oluşumu tamamlandıktan sonra kavrulması olarak bilinmektedir. Manti hamuru ince açılmakta, belirlenen büyüklükte yuvarlak olarak kesilmekte ve de kıymalı iç harcı konulduktan sonra Çorum yöresinde 'altı kulak' olarak adlandırılan tabirle katlanmaktadır. Servisin de mutlaka yoğurt ve eritilmiş tereyağı kullanılmaktadır.

2.4.1.3 İskilip Dolması

İskilip ilçesine özgü bir dolma çeşididir. Ak çeltik adı verilen özel bir pirinç türü ve kemikli dana eti ana malzemeleridir. Yine kuru soğan, tereyağı, tuz olmazsa olmazı olarak bilinir. Bölgeye özgü bu yemekte pilav için tereyağında soğan ve pirincin kavrulmasıyla oluşan karışım soğutulduktan sonra ‘Ca’ olarak isimlendirilen bez torbalara konulmaktadır. Ardından yemeğin pişirileceği bakır kazanlara tereyağı ve zeytinyağı konularak etler çok az kavrulmaktadır. Kavurma işlemi yapılan etin üzerine ‘üçayak’ veya ‘sacayağı’ olarak da bilinen demir konulmaktadır. Torbalanan pirinç sacayağın üzerine yerleştirilmektedir ve burada ki en önemli husus torbanın kesinlikle etin suyuyla temas etmemesidir. Pirinç tamamen etin buharında pişmektedir. Kazanın kapağının etrafı yalnızca bir buhar deliği kalacak şekilde hamur yardımı ile kapatılmaktadır. Pişme süresi ortalama ’13 saat’ olarak bilinmektedir. Servisi ‘Lenger’ denilen kapaklı bakır kaplarda pilavın üzerine etinin konulması ile yapılmaktadır. Özellikle bölge düğünlerinde ikinci tabak yemek istendiğinde boşalan tabağa bir miktar para konulmakta ve bu ‘dolmadan ikinci tabağı yemek istiyorum’ anlamı taşımaktadır.

2.4.1.4 İskilip Keşkeği

Buğday, kırmızı et ve tereyağı ile yapılmaktadır. ‘Çömlek’ denilen toprak kaplarda fırınlanarak pişirilmektedir. İskilip yöresin de Ramazan ayı boyunca hemen her hane de pişirildiği görülmektedir.

2.4.1.5 Osmancık Irgat Böreği

İsmi, böreğin doyurucu ve de yapımının pratik olmasından ötürü tarım arazilerine çalışmaya gidenlerin tercih ettiği bir gıda olarak bilinmesinden gelmektedir. Hamuru için; un,su,tuz kullanılırken iç harcına ıspanak,yumurta,tereyağı,tuz,sıvıyağ ve baharatlar kullanılır.

2.4.1.6 Sübye Çorbası

Mercimek, bulgur ve soğan gibi malzemelerle yapılan bir çeşit çorbadır.

2.4.1.7 Haşhaşlı Ekmek

Çorum'da tüketilen bir hamur işidir. Ekmek üzerine haşhaş tohumları serpilerek muhafaza edilir ve çay saatlerinde tercih edilir.

2.4.1.8 Çatalaşı Çorbası

Yarma, yeşil mercimek veya kesme hamur ile yapılmaktadır. Kullanılan diğer malzemeler; kuru soğan, tereyağ, tuz, toz kırmızı biber olarak bilinmekte ve de servisin de çorbanın üzerinde tereyağında yakılan soğan ilave edilmektedir.

2.4.1.9 Kapari (Gebere) Turşusu

Bölgeye özgü yetişen bir tür yabancı ve de ilaç sanayi bitkisidir. Bölgedeki halk tarafından turşusu oldukça fazla tercih edilen bir gıdadır.

2.4.1.10 Karaçuval Helvası

Un, tereyağı, su ve üzüm pekmezi ile yapılan bir helva türüdür. Sunumunda leblebi veya leblebi tozu tercih edilir.

2.4.1.11 Taktak (Dodurga Beyi) Helvası

Çöven otuekstraktı, şeker ve leblebi unundanyapılmaktadır. Dodurga ilçesinde yaygın olarak tüketilir. Çöven otu; helvacı kökü olarak da bilinen bitki, karanfilgillerden olup köpürme özelliğinden dolayı sabun yapımında da kullanılmaktadır.

2.4.1.12 Kargı Sırık (Eşkıya) Kebabı

Pişme süresi ortalama 3 saat olan bu yiyecek türü kuzunun derisi yüzülüp iç organları temizlenerek hayvanın pişirilirken ateş üzerinde tutulmasını sağlayan uzunca bir sırığa geçirilerek pişirilmektedir. Pişme esnasında **siritadı** verilen damlayan yağları için ayrı bir kap koyulur ve bu yağda ekmek ile tüketilmektedir.

2.4.1.13 Yırtma Aşı

Toplanan asma yaprağı temizlendikten sonra elle parçalanarak küçültülmektedir. Ardından kuru soğan, salça, yarma, tuz, pul biber malzemelerinin birleştirilip pişirilmesiyle oluşan yemek sarımsaklı yoğurt ile servis edilmektedir.

2.4.1.14 Leblebi Unu Helvası

Yapımında leblebi, leblebi unu, sıvıyağ ve tereyağı kullanılır.

2.4.1.15 Leblebi Unu Kurabiyesi

Özel günlerde çay saatinde tercih edilen bu gıda leblebi unu, beyaz un, sıvıyağ, pudra şekeri ve üzeri içinde bütün leblebiden oluşur.

2.4.1.16 Çorum Şekerlemesi

Tereyağı eritilip, soğumaya bırakılır ve suyu süzülür. Geri kalan yağ tortusu 24 saat serin bir ortamda bekletilerek donması sağlanmaktadır. Ertesi gün donması sağlanan bu tereyağı, pudra şekeri, un yoğrulur ve şekil verilmektedir. Şekil verilen hamur çok düşük derece de rengi 'beyaz' kalacak şekilde pişirilmektedir.

2.4.2 Hitit Mutfağında Gıda Çeşitleri

2.4.2.1 Hitit Yoğurdu

Yoğurt, Hitit mutfağında önemli bir yere sahiptir ve çeşitli yemeklerde ve tatlılarda kullanılır.

2.4.2.2 Keşkek

Bu yemek, buğday ve etin uzun süre pişirilmesiyle temel olarak geleneksel bir yemektir.

2.4.2.3 Hitit Balı

Bölgede üretilen doğal ballar, Hitit mutfağında önemli bir yere sahiptir ve çeşitli tatlılarla birlikte kullanılır.

2.4.2.4 Hitit Ekmeği

Ahcar (taş) tabaklarda buğdayı döverek un haline getiren Hitit kadınları bu unu fermantasyon işleminden geçirerek ekmeğ yaptıkları araştırmalarda görölmektedir.

2.4.2.5Kaplama Aşı:

Hitit mutfağında önemli bir yeri olan bu yemek, un, su ve bölümleri ile yaygın bir çorbadır.

2.4.2.6Kesme Çorbası

Et suyuna kırmızı mercimek, buğday ve baharatlar eklenerek yapılan bir çorbadır.

2.4.2.7 Zerde

Pirinç, şeker, safran ve süt gibi malzemelerle yapılan popüler bir tatlıdır.

2.4.2.8Mercimek Köftesi

Kırmızı mercimek, bulgur ve baharatlarla yapılan bir köfte türüdür.

Çorum ve Hitit mutfağının yemek çeşitleri sadece içindekileri sınırlamaz. Zengin tarım ürünleri ve bölgeye özgü kullanımlarla birlikte birçok başka lezzet de bu mutfaklarda bulunmaktadır. Bu lezzetleri keşfederek yörenin eşsiz tatlarına tanıklık edebilirsiniz.

2.5. Hitit ve Çorum Mutfak Kültüründe Yemek Çeşitleri

Hitit toplumunda, öğünlerde tek çeşit yiyecek beslenilmektedir ve genellikle yemekler ekmeğle yenilmektedir; pişirilen etlerse ekmeğin arasına konularak (sandviç) tüketilmektedir (Akın ve Balıkçı, 2018: 280). Hitit ve Çorum mutfak kültüründe lapa, çörek, ekmeğ, süt, ezme, peynir, sebzeden yapılan yemekler ve etten yapılan yemekler bulunmaktadır (Bahar, 2010: 276).

Baharat olarak kayadan elde ettikleri düşünölen tuz kullanıldığı bilinmektedir. Tuz saklama yöntemi (tuzlama, kurutma) olarak kullanılmıştır. (Akın ve Balıkçı, 2018: 279).

Safran, kişniş, sumak, kimyon (siyah) buluntulardan ötürü kullanıldığı düşünülen baharatlardandır (Ünal, 2007: 128).

Hayvanın yenilebilir kısımlarının Kült törenlerinde (ritüellerde) kullanılmayanları közlenmekte veya pişirme tekniklerinden haşlama yapılarak tüketilmektedir (Ünal, 2007: 124). Kurutulmuş meyve, reçel, peksimet, süt ürünleri (peynir, yoğurt) tüketilmiştir. Çeşitli gıdalar üzerinde salamura, konserve, femantasyon teknikleri kullanmışlardır (Akın ve Balıkçı, 2018: 279). Et suyuna çorba, kaval kemiği ile yapılan ilikten zengin bir çorbadır. Şiş kebab, zırhla elde edilen etten veya kuşbaşıdan oluşmaktadır. Wahnu- “döndürmek, çevirmek” anlamına gelen yiyecek dönerdir(Ünal, 2007: 133-137). Yağı bol çorbalar oldukça değerli bulunmaktadır ve krallara layık görülmektedir (Ünal, 2007: 157).Etlerin sade bir şekilde ızgarası da yapılabilmektedir. Et, ayak, boyun koyunun yağı ile birlikte açık ateş üzerinde kızartılmaktadır. Bu ızgaranın üzerine zeytinyağı ile bal karışımı sos olarak dökülerek tüketilmektedir. Bu yiyecek Mersin bölgesinde (Silifke/Toros Yörükleri) sac kavurmanın üzerine bal (petek balı) katılarak tüketilmektedir (Ünal, 2007: 137-138).

2.6. Hitit ve Çorum Mutfak Kültüründe İçecekler

Hitit halkı bira içerken üst tabaka üzüm şarabı tüketmektedir. Veba gibi salgın hastalıklardan korunmak için su yerine bira tüketilmiştir. Ayrıca iştah açıcı olarak yararlanmışlardır. Hititlerde bozanın da tüketildiği düşünülmektedir (Akın ve Balıkçı, 2018: 279). İnandık Vazosunun alt köşesinde süt ürünü veya bira üreten kadın figürlenmiştir (Ünal, 2007: 157).

Siyaser denilen bira Hitit toplumunda tüketilen içecektir. Muris, Hititlerin kutsal olduğunu düşündüğü üzüm salkımıdır. Üzümün suyunu içtikleri bilinmektedir. Bu içeceği Anadolu'daki güncel verilere göre henüz ortaya çıkarılmamış olan (bilinmeyen) uygarlıklardan öğrendikleri ileri sürülmektedir (Eyüboğlu, 1998: 26-28).

Hitit ve Çorum mutfaklarında da içecekler, bölge iklimi, tarım ürünleri ve yerel tatların birleşimiyle oluşan özgün lezzetlere sahiptir. Her iki mutfakta de tüketilen içeceklerin çeşitleri aşağıdaki gibidir(Özdemir, 2019: 25).

Hitit Mutfak Kültüründe İçecek Çeşitleri:

Bal ve Su Karışımı: Bölgede doğal bal üretimi oldukça yaygındır. Bu nedenle saf bal, su ile karıştırılarak içecekler olarak tüketilir. Hem tatlı hem de besleyici bir içecektir.

Hitit Şerbeti: Hitit mutfağında şerbetler önemli bir yere sahiptir. Fermente edilmiş meyve suyu veya bitki özlerinden yapılan şerbetler, serinletici ve sağlıklı içecekler olarak tüketilir.

Ayran: Yoğurt, su ve tuzun karıştırılmasıyla aşağı ayran, Hititler döneminden beri bu bölgede tüketilen geleneksel bir içecektir.

Çorum Mutfak Kültüründe İçecek Çeşitleri:

Boza: Çorum, Türkiye'nin boza ile ünlü illerinden biridir. Fermente edilmiş buğday unu ve şekerle yapılan boza, özellikle kış mevsiminde tercih edilen geleneksel bir içecektir.

Turşu Suyu: Turşu yapımı sırasında elde edilen turşu suyu, ferahlatıcı bir içecek olarak tüketilir. Özellikle yaz aylarında serinlemek için tercih edilir.

Şalgam Suyu: Çorum mutfağında yaygın olarak tüketilen bir diğer içecek de şalgam suyudur. Fermente edilmiş şalgam ve havuç suyu karışımı ile ilkeleri bu içecek, acı-tatlı bir lezzete sahiptir.

Tarak Suyu: Buğday, çavdar, nohut, kuru üzüm, karabiber ve tarak otu gibi malzemelerle bir içecektir. Tarak otu, Çorum'a özgü bir bitki türü ve bu içeceğe has aroma katan özelliğesahiptir."Tarak otu" terimi genellikle "Cirsiumarvense" adıyla bilinen, papatya ailesine (Asteraceae) ait bir bitki türünü ifade eder. Tarak otu, tarla, bahçe ve yol kenarlarında sıkça bulunan ve yaygın bir yabani ot türüdür.Tarak otu bitkisi, dikensi yaprakları ve morumsu-pembemsi çiçekleri ile tanınır. Yaprakları genellikle tırtıklı kenarlıdır ve dikensi uçlar taşırlar.

Her iki mutfak sisteminde de içecekler, bölge iklimi ve yerel ürünlerle şekillenmiş özgün tatlar sunar. Hitit ve Çorum içecekleri, hem yöresel halk arasında tercih edilirken hem de ele geçirmenin sürüklendiği lezzetler arasındadır.

2.7. Hitit ve Çorum Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Törenler

Hitit ve Çorum mutfaklarında özel günler ve törenler, toplumsal ve kültürel geçmişlere sahip olan ayinler ve kutlamalarla birlikte şekillenir. Bu özel günlerde ve ayinlerde farklı yemekler ve içecekler hazırlanarak geleneksel tatlar sunar. İşte Hitit ve Çorum mutfaklarında önemli özel günler ve törenler(Buhalis, 2000: 101).

Hitit Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Törenler:

Hitit Yeni Yıl Kutlamaları: Hititler döneminde yeni yıl, bahar ekinoksuna denk gelir ve önemli bir kutlama günüdür. Bu özel gün, çeşitli törenler ve ayinlerle kutlanır. Bu kutlamalarda özel yemekler ve içecekler için hazırlıklar yapılır.

Hasat Törenleri: Tarım, Hitit toplumunun temel erişim noktasıdır. Hasat dönemi, bereketin kutlandığı ve şükran döneminden ifade edildiği bir tören olarak öne çıkar. Bu törenlerde hasatla elde edilen ürünlerle zengin sofralar kurulur.

Düğün ve Evlilik Törenleri: Evlilik, Hitit toplumunda önemli bir sosyal olaydır ve düğünler büyük bir coşkuyla kutlanır. Bu törenlerde özel yemekler ve tatlılar ikram edilir.

Çorum Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Törenler:

Hidrellez: Çorum ve çevresi baharın müjdecisi olarak kabul edilen Hidrellez, çeşitli ayinler ve kutlamalarla karşılanır. Bu özel günün önemli yemekleri arasında keşkek ve pilav gibi geleneksel lezzetler bulunur.

Kandiller: İslam topraklarında önemli bir yere sahip olan Kandiller, dini bir tören olarak kutlanır. Bu özel günlerde çeşitli yemekler ve tatlılar hazırlanarak misafirlere ikram edilir.

Ramazan Ayı ve Bayramlar: İslam dinine göre oruç tarihleri Ramazan ayı ve Ramazan Bayramı, Çorum'da da özel bir geçmişe sahiptir. Ramazan sonrasında iftar sofraları, çeşitli geleneksel yemeklerle donatılır ve tatlılarla zenginleştirilir.

Düğün ve Nişan Törenleri: Çorum'da düğün ve nişan törenleri, büyük bir coşku ve katılımı kutlanır. Bu özel günlerde, Çorum'a özgü yemekler ve tatlılar ikram edilir.

Her iki mutfak kültüründe de özel günler ve törenler, toplumun bir araya geldiği birlikte sevinçlerini, hüznelerini ve bereketlerini aktardıkları anlardır. Bu özel geleneklerin; geleneksel yemeklerinin ve içeceklerinin, kültürel incelemelerin korunmasına ve nesilden nesile aktarımına katkı sağlar.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Gastronomi, yemek pişirme ve yemeyi sürdürdükleri gibi insanların yemeklerini hazırlama, sunma ve tüketme biçimleriyle ilgilenen bir disiplindir. Gastronomi, sadece beslenme ihtiyaçlarını karşılamaz, aynı zamanda toplumları ve kültürleri bir araya getirerek insanların kimliklerini ve tarihlerini şekillendirir. Özel günler ve törenler ise toplumlardaki sosyal etkileşimleri, dini inançları ve gelenekleri kutlamak için düzenlenen önemli etkinliklerdir. Bu tür etkinlikler, gastronomi kültürünün zenginleşmesine ve çeşitlenmesine fayda sağlamaktadır. Bu tür etkinlikler, toplumlar tarafından yıllar boyunca kutlanan ve özel anlamlar taşıyan olaylardır. Gastronomi kültürü ise, bir toplum yemeklerini, pişirme usullerini, yemek servisini ve yemekle ilgili diğer gelenekleri içeren geniş bir alandır. Özel gün ve gelenekler, kültürel keşfin önemli bir bölümü ve bu etkinliklerin gastronomi kültürü üzerinde çeşitli etkileri vardır. Bu tür etkinlikler, toplumlar tarafından yıllar boyunca kutlanan ve özel anlamlar taşıyan

olaylardır. Bu bağlamda yapılan araştırmada Çorum ilinde özel gün ve törenlerde yapılan uygulamaların ve yemeklerin incelenmesi amaçlanmıştır.

Özel günler ve geçmiş, bir toplum kültürel yapısının büyük bir parçasını oluşturur. Bu etkinliklerde sunulan geleneksel yemekler, pişirme yöntemleri ve yemek servisi, bir toplum değerleri ve alışkanlıklarını barındırır. Bu tür araştırmalar, bir toplumu anlamak ve yorumlamak için önemlidir. Dünya genelinde birçok farklı kültür ve etnik grup bulunmaktadır. Özel günler ve yaşantılar, bu kültürel özelliklerin bir göstergesidir. Bu tür araştırmalar, çeşitli toplumların geleneksel yemeklerini ve gastronomi kültürünü belgeleyerek, bu zenginliğin korunmasına yardımcı olmaktadır. Özel günler ve törenler, genellikle tarih ve geleneklerle derin bir bağlantıya sahiptir.

3.2. Problem Durumu

Çorum ili, Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde yer alan ve zengin bir kültürel mirasa sahip olan bir ilimizdir. Bu bölgenin zengin tarih, kültür ve coğrafyası, özel gün ve törenlerin geleneksel gastronomiye etkilerinin incelenmesi için önemli bir araştırma konusu sunmaktadır.

Özel gün ve törenler, toplumların kültürel kimliğini yansıttığı, sosyal yapıyı şekillendirdiği ve toplulukların bir araya gelerek paylaşımlar gerçekteşirdiği önemli etkinliklerdir. Bu etkinlikler, çeşitli dini, sosyal ve mevsimsel nedenlere dayanabilir ve insanların gündelik yaşamlarından farklı ritüel ve geleneklerle kutlandığı zaman dilimleridir.

Bu bağlamda, Çorum ilinde düzenlenen özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin neler olduğu araştırılmıştır. Görüşmenin gerçekteştirilmesi sırasında temel olarak kullanılacak soru formunun geliştirilmesi için öncelikle literatür taraması yapılmıştır (Budak, 2022).

Görüşmelerde araştırmanın amacı ve kapsamı katılımcılara anlatılmış ve gönüllü kişilerle görüşmeye devam edilmiştir. Araştırmada görüşme formunda yer alan soruları yanıtlayan katılımcılara, kişisel bilgilerinin korunacağı açıklanarak ve izinleri alınarak katılımcıların demografik özellikleri alınmıştır. Ek-4 de verilen görüşme formu kullanılarak veriler toplanmıştır. Soru başlıkları aşağıda verilmiştir.

- 1)Çorum'da doğum ile ilgili yemek ve içecekler nelerdir?
- 2) Evlenme ile ilgili törenlerde yapılan yemek ve içecekler nelerdir?
- 3) Sünnet düğünü hazırlıkları ile düğünde sunulan yemek ve içecekler nelerdir?
- 4)Taziye ve hasta ziyaretleri ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?
- 5) Dini Bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?
- 6) Dini günler ve geceler (Mevlid, Regaib, Miraç, Beraat, Kadir gecesi vb) ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?
- 7) Uğurlama ve karşılama ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?
- 8) Mevsimlik bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?

Bu araştırma, Çorum ilinin zengin gastronomik kültürünün korunmasına katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda, özel gün ve törenlerin sosyal kültürel ve bağlamı önemini vurgulayarak, geleneksel yemek kültürünün topluluk ve topluluklar arası bağları izlemeye nasıl katkı sağlayacağı anlaşılabilecektir. Bu çalışma aynı zamanda, yöresel gastronomiyi tanıtmaya ve gelecek nesillerin kültürel mutfak özelliklerini tanıma çabalarına destek olacaktır.

3.3. Evren ve Örneklem

Araştırmanın örneklem grubunu Çorum ili ve ilçelerinde yaşayan 30-60 yaş aralığındaki kadın; 13 ev hanımı, 1 güvenlik görevlisi, 1 hizmetli, 1 tekniker, 1 aşçı, 1 sekreter, 1 mübaşir, 2 zabıt katibi, 2 usta öğretici, 6 memur, 1 özel sektör (aşçı) meslek gruplarından 30 katılımcı oluşturmaktadır.

3.4. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme formu ile nitel analiz yöntemi kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme, nitel araştırma yöntemlerinden biridir ve araştırmacının belirli konular hakkında önemli bilgiler elde etmeyi sağlayan bir görüşme yöntemidir. Bu yöntemde, araştırmacının belirli bir yapı çerçevesinde

önceden belirlediği sorular hazırlanmaktadır (Ek 4).Öte yandan örneklem grubunun verdiği cevaplara ve cevapların uzunluğuna herhangi bir müdahale yapılmamıştır.Birkültüranalizi kapsamında yarı yapılandırılmış veri toplama tekniği ile nitel araştırma ve etnografik çalışma gerçekleştirilmiştir.

Nitel analiz, nitel araştırma verilerinin incelenmesi ve anlamlandırılması sürecidir. Nitel analiz, bakış açısı, deneyimler ve duygusal tepkiler gibi kalitatif verileri anlamak ve anlam çıkarmak için kullanılmaktadır (Karasar, 2014).

Çalışma için Etik kurul izinleri alınmış olup Ek 2’ de mevcuttur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM BULGULAR

Çalışmada bilgi amaçlı katılımcıların demografik özelliklerine yer verilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine göre katılımcılara ait demografik özellikler Tablo 1’de ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Görüşmeler 17/06/2023-21/11/2023 tarihleri arasında her birey için 40’ar dakikalık sürelerde yapılmıştır.

Tablo 1: Katılımcıların demografik özellikleri

Kod	Ad-Soyad	Yaş	Cinsiyet	Doğum Yeri	Eğitim	Mesleği	Yaşadığı Yer
K1	R***** Y*****	40	KADIN	Dodurga	Lise	Ev Hanımı	Dodurga
K2	A***** B*****	38	KADIN	Çorum	Lise	Ev Hanımı	Çorum/Merkez
K3	H***** G*****	37	KADIN	Sungurlu	Önlisans	Özel Sektör	Çorum/Merkez
K4	T***** A*****	39	KADIN	Kızıltepe Köyü	Lise	Ev Hanımı	Osmancık
K5	A***** T*****	49	KADIN	Sungurlu	Lise	Ev Hanımı	Çorum/Merkez
K6	S*****	44	KADIN	Uğurludağ	Lise	Ev Hanımı	Osmancık

	F*****						
K7	T***** K*****	42	KADIN	Osmancık	Ortaokul	Ev Hanımı	Osmancık
K8	K***** Ç*****	51	KADIN	Kargı	İlkokul	Ev Hanımı	Kargı
K9	B***** Ç*****	43	KADIN	Çorum	Lise	Güvenlik Görevlisi	Çorum/Merkez
K10	G***** A*****	43	KADIN	Fındıcak Köyü	Ortaokul	Hizmetli	Osmancık
K11	S***** K****	34	KADIN	Gökgözler Köyü	Lise	Tekniker	Osmancık
K12	A***** A*****	39	KADIN	Ortaköy	Lise	Aşçı	Ortaköy
K13	L***** Ö*****	33	KADIN	Laçın	Lisans	Sekreter	Laçın
K14	N***** Ç*****	39	KADIN	Osmancık	Lisans	Mübaşir	Osmancık
K15	D***** Ö*****	54	KADIN	Laçın	İlkokul	Ev Hanımı	Laçın
K16	T***** G*****	36	KADIN	Kargı	Önlisans	Ev Hanımı	Kargı
K17	H***** T*****	38	KADIN	Osmancık	Lisans	Zabıt Katibi	Osmancık
K18	E***** Ş*****	44	KADIN	Kuşsaray Köyü	Lise	Usta Öğretici	Çorum/Merkez
K19	B***** B*****	36	KADIN	Ortaköy	Lisans	Memur	Çorum/Merkez
K20	H***** B***** *	47	KADIN	Çorum	Lise	Ev Hanımı	Çorum/Merkez

K21	T***** Ç*****	62	KADIN	Mecitözü	Lise	Usta Öğretici	Mecitözü
K22	Y***** D*****	41	KADIN	İskilip	Lise	Ev Hanımı	Çorum/Merkez
K23	F***** K*****	53	KADIN	Kargı	Lisans	Memur	Kargı
K24	T***** Ç*****	37	KADIN	Kargı	Önlisans	Ev Hanımı	Kargı
K25	A***** Ö*****	40	KADIN	Boğazkale	Lisans	Memur	Boğazkale
K26	Ö***** S*****	40	KADIN	Laçın	Lisans	PTT	Laçın
K27	K***** A*****	38	KADIN	Sungurlu	Lise	Memur	Sungurlu
K28	C***** Ö*****	36	KADIN	Çorum	Lisans	Memur	Çorum/Merkez
K29	B***** B*****	35	KADIN	Çorum	Lisans	Zabıt Katibi	Çorum/Merkez
K30	H***** S*****	52	KADIN	Dodurga	İlkokul	Ev Hanımı	Dodurga

Yukarıdaki tabloda, katılımcıların demografik ve sosyoekonomik özelliklerini verilmiştir. İsimler gizli tutulmuş olsa da, yaş, cinsiyet, doğum yeri, eğitim düzeyi, meslek ve yaşadığı yer gibi bilgiler bulunmaktadır.

Genel olarak, kadınların çoğunun lise veya lisans düzeyinde eğitim aldığı görülmektedir. Meslekler arasında ev hanımlığı, memurluk, zabıt katibi, güvenlik görevlisi, sekreterlik gibi çeşitli alanlarda çalışanlar bulunmaktadır. Yaşadıkları yerler genellikle çeşitli ilçeler veya köyler olup, birçoğu Çorum ili ve çevresinde yer almaktadır.

Bu veriler, bölgesel olarak belirli meslek gruplarının ve eğitim seviyelerinin kadınlar arasında yaygın olduğunu göstermektedir. Ayrıca, ev hanımlığının hala önemli bir meslek olarak varlığını sürdürdüğü ve kadınların işgücüne katılımında çeşitli sektörlerde istihdam edildiği görülmektedir.

4.1 Doğum

Doğum, yaşamın başlangıcı ve dünyaya gelinen toplumla karşılaşılan ilk andır. Doğum sonrasında bazı uygulamalar geçmişte ve günümüzde halen yapılmaktadır.

4.1.1 Al Basması / Al Karısı

Doğum sonrası birçok insan "Al Karısı" (Al basması/kırk basması) inancına sahiptir. Al Karısı'nın lohusalara ve bebeklere musallat olduğuna inanılmaktadır. Lohusalarda Al Basması/Kırk Basması riskini azaltmak için halk arasında çeşitli geleneksel uygulamalar yapılmaktadır (Çevik A&Alan S, 2019: 16).

- Lohusa ve bebeğin Al Basması'ndan korunması için odada asla yalnız bırakılmamaları gerekir.
- Al Basması'ndan korunmak için lohusanın karanlıkta yalnız bırakılmaması ve odasındaki ışığın söndürülmemesi önemlidir.
- Al Basması'ndan korunmak için lohusanın başının altına ekmek, Kur'an, demir veya bıçak gibi nesnelere konulması geleneksel bir uygulamadır.
- Regl olan kadınlar ve yeni gelinler lohusa kadının yanına girmez. Lohusa kadın saç kestirmez ve aynaya bakmaz.

Annenin doğum sonrası dönemini rahat geçirmesi için ona yardımcı olacağı düşünülen diğer uygulamalar şu şekildedir;

- Lohusalık döneminde anne ve bebeğin korunması için halk arasında uygulanan bazı geleneksel uygulamalar şunlardır: Bu uygulamalar, lohusanın yere oturmasına izin verilmemesi, kırk gün cinsel ilişkiye girmemesi, doğumdan sonra soğuk su ve pişmemiş gıdalar verilmemesi, elbisesinden parça alınıp tütsü yapılması, kırklı kadının değirmene, fırına, düğüne gidememesi ve eşikten atlayamaması yer alır. Ayrıca, lohusanın sütünün artması için su, süt, tatlı, incir,

soğan, bulgur pilavı, pekmez, helva, şerbet, çorba, ciğer, et, mercimek, meyve/meyve suyu, sebze/salata, tereyağında eritilmiş pekmez gibi besinler yedirilmesi geleneksel bir uygulamadır.

Özellikle yeni doğum yapan annenin yeterli beslenebilmesi ve bebeğine süt verebilmesi için Tablo 2’de belirtilen özel yiyeceklerin hazırlandığı Çorum ili ve çevresinde gözlemlenmiştir.

Tablo 2:‘Çorum ilinde doğum ile ilgili yemek ve içecekler nelerdir?’ Sorusuna yönelik verilen cevaplar

K1	Ekmek tatlısı, kaymaklı kadayıf, pilav, dolma, çorba, kelle paça, süt, keçi sütü, koyun yoğurdu
K2	Ciğer, tatlı, komposto, tahin helvası, beyaz soğanla hazırlanan yitecekler, un çorbası
K3	Şerbet, tatlı ve tuzlu kurabiye
K4	Komposto, şerbet, gülsüyu, tarçın-zencefil aromalı içecekler, kemikli et suyu haşlamaları, etli un çorbası, tavuk suyuna terbiyeli çorba
K5	Lohusa şerbeti, tatlı
K6	Komposto, çorba, kahve, çay, börek, kurabiye, helva, sarma
K7	Şerbet, kurabiye
K 8	Lohusa şerbeti
K 9	Şerbet, baklava
K10	Yaprak sarma, kek, haşhaşlı çörek, çay
K11	Pirinç çorbası, karnabahar, yaprak dolması
K12	Lohusa şerbeti, çorbalar
K13	Şerbet, komposto, tatlı
K14	Şerbet, tatlı, kurabiye
K15	Lokum, baklava, poğaç, sarma
K16	Üzüm hoşafı, çorba, lohusa şerbeti
K17	Un helvası, lohusa şerbeti
K18	Şerbet, lokum, baklava
K19	Yaprak sarma, su böreği, kuru pasta çeşitleri, lohusa şerbeti, vişne suyu
K20	Börek, kurabiye, çörek, dolma, tatlı, çay, kahve
K21	Mercimek çorbası, şerbet, künefe
K22	Mercimek çorbası, sulu yemekler, komposto
K23	Lokum, çay
K24	Yayla çorbası, türlü, pirinç pilavı, ayran

K25	Lohusa şerbeti, Çorum baklavası, su böreği
K26	Pelte, lohusa şerbeti, tatlı
K27	Çorba, hoşaf, süt, meyve suyu, kırmızı ve beyaz et yemekleri
K28	Un çorbası, un helvası, lokma tatlısı, semaver çayı
K29	Lohusa şerbeti, muhallebi
K30	Komposto, çay, reyhan şerbeti, un helvası

Bu tablo, çeşitli doğumla ilgili yiyecek ve içecek tercihlerini göstermektedir. Her katılımcının farklı yiyecek ve içecekler sıralaması ve geleneksel ürünlere yer vermesi dikkat çekmektedir. Bazı ortak tercihler, lohusa şerbeti, tatlılar (baklava, lokum, helva), çorbalar (mercimek çorbası, un çorbası, yayla çorbası), börek, kurabiye, çay ve kahve gibi geleneksel yiyecek ve içeceklerdir. Ayrıca, bazı katılımcılar geleneksel içecekler olan komposto, şerbet ve hoşafı yönünde görüş bildirmektedir. Diğer katılımcılarda yöresel yemeklerden olan tahin helvası, Çorum çöreği, kelle paça, beyaz soğanla yapılan yemekler gibi belirli lezzetleri vurgulamaktadır. Öte yandan bazı ortak yiyecek ve içecekler dikkat çekmektedir. Lohusa şerbeti bunlardan bir tanesidir. Lohusa şerbeti genellikle doğumdan sonra annelerin güçlenmesi ve enerji kazanması için tüketmesi gerektiği düşünülen geleneksel bir içecek çeşididir. Bu tablo, farklı kültürlerin ve geleneklerin doğumla ilgili yiyecek ve içeceklerdeki tercihlerini göstermektedir. Her katılımcının sıralaması, kendi ikametgâhına, bölgesel adetlere ve kişisel zevklere bağlı olabilir.

4.2 Evlenme

Evlilik Türk toplumunda, gelenek, görenek ve dini inanışlar çerçevesinde gerçekleştirilen oldukça önem verilen bir durumdur. Görücünün gelmesi, tanışma, isteme, söz kesme, nişan, çeyiz serme, düğün, nikah gibi tüm süreçlerde yörelere özgü farklı örf ve ananeler uygulanmaktadır. Çorum'da eskiden "Yerini bulunca vereceksin" atasözü yaygındı. Bu atasözü, büyük kardeşin rızası ve onayı olmadan küçük kardeşin evlendirilmesinin kabul edilemez bir durum olduğunu gösteriyordu. Günümüzde bu geleneksel düzen büyük ölçüde ortadan kalkmış olsa da, bazı ailelerde hala büyük kardeşin onayı ve desteği evliliklerde önemli rol oynayabiliyor (Tozlu S, 2017: 36-44).

4.2.1 Dünürçülük

Geleneksel evliliklerde erkeklerin anneleri, oğulları için uygun bir eş bulmak için "kız bakma" olarak adlandırılan bir süreçten geçerlerdi. Kız bakmaya çıkan kadınlar, gittikleri eve "Biz tanrı misafiriyiz, kabul eder misiniz?" diyerek niyetlerini belli ederlerdi. Kız bakma sürecinde genellikle önce yakın çevreden başlanırdı ve kızın aile ve sosyal hayatı, eğitim durumu, fiziksel görünümü, mizaç ve karakteri gibi unsurlar göz önünde bulundurulurdu. Günümüzde kız bakma geleneği büyük ölçüde ortadan kalkmış olsa da, ilimizin bazı yerleşkelerinde hala uygulanmaktadır.

4.2.2 Kız İsteme

Geleneksel evliliklerde kız isteme, erkek tarafının kızı resmi olarak talep ettiği önemli bir aşamadır. Bu aşamada, erkek tarafının en yaşlı erkek üyesi genellikle "Allah'ın emri peygamberin kavliyle" diyerek kızı ister. Kız genellikle ilk seferde verilmez ve bu durum kız tarafının naz yapmasına ve erkek tarafının kararlılığını test etmesine imkân verir. Kız istemenin kabul edilmesi halinde, söz kesme töreni yapılır ve resmi nişan süreci başlamış olur.

4.2.3 Söz kesme

Yöre de bu işleme 'dualama' da denilmektedir. Bu tören genellikle kız evinde yapılır ve ailenin büyükleri, yakın akrabalar ve dostlar katılır. Tören sırasında, ailenin büyüğü çifte yüzük takar, kırmızı şeridi keser, gelinin başına kırmızı bir yazma örter ve dua okunur. Töreni takiben, kız ve oğlan orada bulunan herkesin elini öper ve erkek tarafı misafirlere ikramda bulunur.

4.2.4 Nişan

Nişan töreni genellikle kız evinde yapılır ve ailenin büyükleri, yakın akrabalar ve dostlar katılır. Nişan öncesi gelin kız alışverişe götürülür ve istediği kıyafet, ayakkabı, çanta gibi hediyeler seçilir. Nişan haberi genellikle köylerde kapı kapı gezilerek, şeker veya çikolata dağıtımı ile verilir. Nişan töreninde kız ve oğlan yan yana oturtulur, üzerlerine bir tepsi tutulur ve misafirler çifte "okuntu" verir. Nişanda kuru yemiş, çikolata, kurabiye gibi gıdalar ikram edilir. Yemek masraflarını erkek tarafı karşılar.

4.2.5 Düğün

Düğün vakti için genelde güz veya yaz ayları tercih edilmekteyken uğursuzluk getirir düşüncesi ile iki bayram arasına denk getirmemeye özen gösterilmektedir. Perşembe günü erkek tarafı eve bayrak asar ve düğün merasiminin başladığını bu yöntem ile duyurur. Merasim pazar günü öğlen sonuna kadar devam etmektedir.

4.2.6 Kına

Kız tarafının ayarladığı bir mekânda gelinin ellerine müzik veya ilahi eşliğinde kına yakılır, bu işlem yapılırken gelin kınayı yakacak olana elini açmaz ve kayınvalidesi tarafından altın verilir. Altının verilmesi ile gelin elini açar ve eline kınanın üzerine bu altın konulur. Ardından kına merasimine katılanlara önceden hazırlanıp paketlenen kına ve çerez dağıtımı gerçekleştirilir.

4.2.7 Gelin Hamamı

Bu ritüel, düğünden bir veya iki gün önce gerçekleşir ve gelinin yakın arkadaşları ve erkek evinden gelen kadınların katılımıyla gerçekleştirilir. Hamamda, gelinin saçına ve ayaklarına bir gece evvelinden yakılmış olan kınlar yıkanır, ilahiler, şarkılar ve türküler eşliğinde eğlenceler düzenlenir ve hazırlanan yiyecekler yenir.

4.2.8 Gelin Alma

Pazar günü öğleden sonra başlayan süreç davul zurna eşliğinde erkek tarafının kız tarafına araç kornoları eşliğinde konvoylar düzenleyerek gelini baba evinden alması ile gerçekleşir. Erkek tarafı gelinin evine ulaştığında gelinin kardeşleri kapı açılmıyor diyerek damattan bir miktar para alırlar ve kapıyı açarlar. Gelinin babası veya erkek kardeşi gelinin beline üç defa kırmızı kuşak bağlayıp çözer, vedalaşma merasiminin ardından gelin eşinin koluna girerek baba evinden çıkar. Gelin damat evden çıkarken başlarından aşağı buğday, madeni para, şeker atılır. Daha sonra 'Hıdırlık' adı verilen türbeye götürülerek gelin ve damada dua ettirilerek yeni evlerine götürülürler.

4.2.9 Nikah

Nişan merasiminin ardından şahitler eşliğinde dini nikah, hoca nikahı ya da imam nikahı diye adlandırılan nikah işlemi yapılır.

4.2.10 Gerdek

Evlilikleri ebedi olsun diye kapılarına yüzük asılır. Damat gerdek odasına girdikten sonra iki rekât namaz kılar geline yüz görümlüğü hediyesi takarak duvağını açar. Ayrıca gelin ve damadın gece yemeleri için gerdek odasına yemek ve kuruyemiş çeşitleri konulmaktadır.

Bu süreçlerin neredeyse tamamında yeme ve içmeye yönelik faaliyetler yürütülmektedir. Bu faaliyetler de tüketilen yiyecek ve içecek çeşitlerine ilişkin bilgiler tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3:“Evlenme ile ilgili törenlerde yapılan yemek ve içecekler nelerdir?” Sorusuna yönelik verilen cevaplar

K1	Pilav, çorba, döner, kebab, çay, ayran
K2	Su böreği, baklava, et yemekleri, kuruyemiş, kurabiye, helva, pelte, pilav, çorba
K3	Çorba, ana yemek, pilav, tavuklu dövme, köfte
K4	Keşkek, yaprak sarma, su böreği, baklava, ayran, çay, komposto
K5	Sarma, keşkek, yayla çorbası, su böreği, tatlı
K6	Mercimek çorbası, kırmızı et veya tavuk döner, karpuz, tulumba tatlısı, helva, ayran
K7	Yayla çorbası, sulu et, pilav, keşkek, tatlı
K8	İskilip dolması, pilav üzeri et, şehriye çorbası, sirkeli cacık, sütlü un helvası
K9	Çorum beşlisi, düğün çorbası, börek, et yahnisi, pilav, baklava, keşkek, kola
K10	İskilip dolması, Osmancık pilavı, döner, çorba, tas kebabı
K11	Pilav, döner, et yemeği, mercimek çorbası
K12	Çorba, keşkek, nohut yemeği, baklava, helva, pilav, sırık kebabı
K13	Çorum beşlisi, çorba, su böreği, et yahnisi, pilav, baklava, keşkek
K14	Çorum beşlisi, Türk kahvesi, pide, ayran
K15	Türk kahvesi, Çorum beşlisi
K16	Çorum beşlisi, İskilip dolması, keşkek
K17	Çorum beşlisi, yayla çorbası, keşkek, tatlı, ayran, salata
K18	Çorum beşlisi, düğün çorbası, su böreği, et yahnisi, pirinç pilavı, baklava, kadayıf, keşkek, kola
K19	Et ya ada tavuk döner, pilav, mercimek çorbası, un helvası, ayran
K20	Et yemeği, pilav, salata, ayran, kola, mercimek çorbası, nohut, fasulye, türlü, tavuk ve et döner
K21	Musakka, bulamaç aşısı, salata, helva
K22	Mercimek çorbası, etli nohut, etli pilav, döner, ayran, un helvası
K23	Düğün çorbası, et yemeği, pilav, salata, baklava
K24	Mercimek çorbası, nohut yemeği, pilav, su
K25	Çorum beşlisi

K26	Pilav, sulu yemek, fasulye, helva, salata, ayran
K27	Etlı nohut yemeği, etli patates yemeği, meyve suyu, kuruyemiş, pasta
K28	Tavuk dđner, tarhana orbası, pilav, ayran
K29	Keşkek, pirinç pilavı, mercimek orbası, dđner, salata
K30	Kırmızı et yemekleri, pirinç pilavı, sütlü un helvası

orum mutfağına sahip olan ve evlenme tđrenlerinde, tercih edilen yemekler değerlendirildiğinde genel olarak genellikle orum'a özgü olan et yemekleri, pilav, mercimek orbası, baklava ve keşkek gibi yemeklerin bir araya gelmesini ifade eden orum beşlisi dikkat çekmektedir. Bir diğer dikkat çeken yemek İskilip dolmasıdır. İskilip dolmasını keşkek, dđner, pilav, mercimek orbası, düğün orbası, yayla orbası gibi çorbalar, baklava, helva, un helvası gibi tatlılar ve ayran izlemektedir. Bu listedeki yiyecek ve içecekler, orum'da evlilik tđrenlerinde gđrlen ve tercih edilen lezzetlerdir. Ancak, tam bir evlilik tđreni yemek listesi için bireysel tercihler, davetli sayısı ve diğer etkenler de gđz önünde bulundurulmalıdır.

4.3 Sünnet

Erkek çocukları için dini, sağlık, temizlik ve de kültürel bakımdan önem arz eden bir uygulamadır(Yıldız, F 2019: 24). Yemekli, müzikli ve de çocukların eğlenmesi için etkinliklerin düzenlendiği sünnet düğününde görsel şölenlere önem verilir. orum ilinde sünnet tđrenlerinde hazırlanan yemekler tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4:“Sünnet düğünü hazırlıkları ile düğünde sunulan yemek ve içecekler nelerdir?” Sorusuna yönelik verilen cevaplar

K1	Keşkek, dđner, kavurma, nohut yemeği, ayran
K 2	Pilav, orba, et yemekleri, kuruyemiş, kurabiye, meyve suyu
K 3	orba, ana yemek, pilav, tavuklu dövme, köfte
K4	Pilav st et dđner ya da kavurma, İskilip dolması, pilav, un helvası
K5	Pide, tatlı, su böreği, İskilip dolması
K6	Pilav st dđner, baklava, salata, ayran, meyve suyu
K 7	Yayla orbası, sulu et, pilav, keşkek, tatlı
K 8	Pide-ayran ya da dđner-ayran
K 9	orum beşlisi
K10	Ayran, dđner, pilav, orba
K11	Kavurma, İskilip dolması, keşkek

K12	Su böreği, yaprak sarma, baklava, helva, döner
K13	Çorum beşlisi
K14	Pide, tavuklu pilav, ayran
K15	Pide, ayran, tatlı
K16	Çorum beşlisi, İskilip dolması, keşkek
K17	Çorum beşlisi
K18	Çorum beşlisi
K19	Döner çeşitleri, pilav, baklava, un helvası
K20	Mercimek Çorbası, nohut, fasulye, türlü, et yemeği, pilav, salata, ayran, kola, tavuk döner, et döner
K21	Pilav üzeri döner, kıymalı pide, ayran, meyve suyu
K22	Çorba, fasulye, keşkek, ayran, meyve suyu
K23	İskilip dolması
K24	Mercimek çorbası, kuru fasulye, pilav, su
K25	Zeytinyağlı yaprak sarması, su böreği, baklava, kadayıf, kaymaklı ekmek kadayıfı,
K26	Pilav üstü döner, ayran, lokma tatlısı
K27	Et- tavuk yemekleri, mezeler, tatlı
K28	Kuru fasulye, bulgur pilavı, kiraz hoşafı
K29	Etlı pilav, etli nohut, ezogelin çorba, tatlı, salata
K30	Et döner, pirinç pilavı, baklava, ayran

Çorum'un geleneksel yemeklerinden olan Çorum Beşlisi, döner, İskilip dolması sünnet düğünlerinde tercih edilmektedir. Ayrıca pilav, sünnet düğünlerinde genellikle yemeklerin yanında servis edilen bir yan yemek olarak dikkat çekmektedir. Su böreği, hamur ve peynir içeren bir börek çeşididir. Sünnet düğünlerinde atıştırmalık olarak sunulabildiğini söylemek mümkündür. Tatlı olarak baklava, sünnet düğünlerinde yaygın olarak tercih edilen bir lezzettir. Ayran, Çorum'da yaygın olarak tüketilen bir içecektir ve sünnet düğünlerinde serinletici bir içecek olarak sunulabilmektedir. Bu listedeki yemekler ve içecekler, genel olarak sünnet düğünlerinde tercih edilen Çorum mutfağına özgü lezzetlerdir. Sünnet düğünlerinde sunulan yemekler ve içecekler genellikle davetli sayısı, bütçe, kültürel gelenekler ve kişisel tercihlere bağlı olarak değişiklikler görülmektedir.

4.3 Taziye

Bölgede cenazenin arkasından cenaze yıkama, kefenleme, namaz kılınması, defin işleminin yapılması ve mevlit okutma uygulamaları yer almaktadır (Tozlu, F 2017: 41).Türk toplumunda taziyenin olduğu evde gülmek ayıp olarak karşılanırken, televizyon açılmamakta ve yemek pişirilmemektedir. Taziyeye giden eş, dost, akraba yemek pişirerek cenazenin çıktığı eve ikram götürmektedirler. Yine baş sağlığı dileklerini iletmeye giden yakın çevre halkı tarafından taziye evine çay, şeker, su böreği gibi yiyeceklerin götürüldüğü görülmektedir. Taziye evine baş sağlığı için gelenlere mutlaka un helvası yapılmakta ve çoğunlukla pide-ayran ikram edilmektedir. Katılımcılar tarafından belirlenen Çorum İlinde taziyelerde hazırlanan yiyecekler Tablo 5'te yer almaktadır.

Tablo 5:“Taziye ziyaretleri ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?” Sorusuna yönelik verilen cevaplar

K1	Un çorbası, sütlaç, cevizli çörek, kak, çorba, çay, hoşaf, kiraz ekşisi
K2	Meyve, içecek, börek, çörek, çeşitli yemekler
K3	Her türlü yemek
K4	Etlili pilav, yaprak sarma, cevizli ve haşhaşlı börek, çörek, kuru fasulye, nohut vb. bakliyat yemekleri,
K5	Su böreği, pide, ayran
K6	Çorba, herhangi bir ana yemek, pilav, salat, ayran, komposto, pide
K 7	Meyve, tatlı
K 8	Pide, un helvası, çay, ayran
K 9	Çay, kurabiye, kuruyemiş
K10	Sarma, su böreği, meyve suyu
K11	Meyve suyu, erik hoşafı
K12	Çay, ayran
K13	Çay ve kuruyemiş
K14	Çay, kurabiye
K15	Çay, kurabiye
K16	Pide, Ayran, ekmek arası döner, meyve, kuru pasta, çorba
K17	Un helvası, ayran veya meşrubat, pide
K18	Çay, kurabiye
K19	Taze yapılmış meyve suları, haşhaşlı çörek, su böreği, tavuklu pilav
K20	Kıymalı pide, çorba, nohut, fasulye, pirinç pilavı

K21	Haşlanmış tavuk, çorba, yayla çorbası, nohut yemeği
K22	Nohut, sulu yemek, pilav, un helvası
K23	Kahve, kurabiye
K24	Un çorbası, et yemeği, bulgur pilavı, un helvası
K25	Helva, kıymalı pide, ayran, komposto
K26	Çorba, sulu yemek, börek
K27	Pirinç pilavı, çorba, et yemeği, meyve suyu, meyve
K28	İrmik helvası, yaprak dolması, pilav
K29	Çorba, tatlı, meyve
K30	Pide, ayran, helva

Taziye ziyaretlerinde en yaygın olarak içerikli içecek çaydır. Katılımcıların birçoğu çayının yanında tatlı veya kurabiye tüketiminden bahsetmiştir. Helva, taziye ziyaretlerinde yapılması gereken bir tatlıdır. İrmik helvası veya un helvası gibi çeşitler tercih edilebilir. Bu tablodaki hizmetler ve içecekler, taziye ziyaretlerinde tercih edilen geleneksel lezzetlerden bazılarıdır. Ancak, bu tür ziyaretlerde tüketilen yiyecek ve içecekler, kültürel geleneklere, yöresel farklılıklara ve ailelerin tercihlerine göre değişiklik eğilimindedir.

4.5 Hasta Ziyaretleri

Katılımcılar hasta ziyaretlerinin bazılarında sulu yemeklerin sunulduğunu belirtmektedir. Bu, et yemekleri, nohut yemeği veya tavuklu pilav gibi çeşitli yemekleri içermektedir. İçecek ikramı olarak en çokça tercih edilen gıda çay olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tablo 6: ‘‘Hasta ziyaretleri ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?’’ Sorusuna yönelik verilen cevaplar

K1	Un çorbası, sütlaç, cevizli çörek, kak, çorba, çay, hoşaf, kiraz ekşisi
K2	Meyve, içecek, börek, çörek, çeşitli yemekler
K3	Her türlü yemek
K4	Etlü pilav, yaprak sarma, cevizli ve haşhaşlı börek, çörek, kuru fasulye, nohut vb. bakliyat yemekleri,
K5	Su böreği, pide, ayran
K6	Çorba, herhangi bir ana yemek, pilav, salat, ayran, komposto, pide
K 7	Meyve, tatlı
K 8	Pide, un helvası, çay, ayran

K 9	Çay, kurabiye, kuruyemiş
K10	Sarma, su böreği, meyve suyu
K11	Meyve suyu, erik hoşafı
K12	Çay, ayran
K13	Çay ve kuruyemiş
K14	Çay, kurabiye
K15	Çay, kurabiye
K16	Pide, Ayran, ekmek arası döner, meyve, kuru pasta, çorba
K17	Un helvası, ayran veya meşrubat, pide
K18	Çay, kurabiye
K19	Taze yapılmış meyve suları, haşhaşlı çörek, su böreği, tavuklu pilav
K20	Kıymalı pide, çorba, nohut, fasulye, pirinç pilavı
K21	Haşlanmış tavuk, çorba, yayla çorbası, nohut yemeği
K22	Nohut, sulu yemek, pilav, un helvası
K23	Kahve, kurabiye
K24	Un çorbası, et yemeği, bulgur pilavı, un helvası
K25	Helva, kıymalı pide, ayran, komposto
K26	Çorba, sulu yemek, börek
K27	Pirinç pilavı, çorba, et yemeği, meyve suyu, meyve
K28	İrmik helvası, yaprak dolması, pilav
K29	Çorba, tatlı, meyve
K30	Pide, ayran, helva

Hasta ziyaretlerinde en yaygın içecek çaydır. Katılımcıların birçoğu çayının yanında tatlı veya kurabiye tüketiminden bahsetmiştir. Un çorbası, hasta ziyaretlerinde sunulan bir çorba çeşididir. Kolay hazırlanabilmesi ve hafif bir yapıya sahip olması nedeniyle tercih edilebilmektedir. Hasta ziyaretlerinde bazılarında sulu yemeklerin sunulduğunu belirtmektedir. Bu tablodaki hizmetler ve içecekler, hasta ziyaretlerinde tercih edilen geleneksel lezzetlerden bazılarıdır. Ancak, bu tür ziyaretlerde tüketilen yiyecek ve içecekler, kültürel geleneklere, yöresel farklılıklara ve ailelerin tercihlerine göre değişiklik eğilimindedir.

4.4 Bayramlar

Ramazan Bayramı

Ramazan ayından sonra başlayan ve de en yoğun kutlanan bayramlardandır (AKYOL, N 2006: 143). Türk toplumunun çoğunun kabul ettiği İslam dinin de Ramazan Bayramı;

bayramın ilk günü sabah erkekler camiye bayram namazı kılmaya gitmektedirler. Bayram süresince akraba ve sosyal çevre ziyaretleri yapılır. Bu ziyaretler esnasında da bayramlaşma geleneklerinde yaşı küçük olan bireyler kendilerinden yaşça büyük olan bireylerin elini öptüğü ve bayram harçlığı aldığı görülmektedir.

Kurban Bayramı

Maddi yönden sıkıntısı olmayan bireyler bu bayramda kurban kesmektedirler. Maddi durumun imkan vermesine göre küçükbaş ve ya başka bireylerle ortak büyükbaş hayvan kesimi yapılmaktadır. Bayram sabahı kahvaltıya kesilen kurbanın eti ile kavurma pişirildiği bilinmektedir (Akyol, N 2006: 144)

Tablo 7:“Bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?” Sorusuna yönelik verilen cevaplar

K1	Helva, dolma, bisküvili pasta, patlıcan ve biber dolması, şerbet, hoşaf
K 2	Su böreği, baklava, pirinç pilavı, dolma, ayran, meyve suyu, kahve
K 3	El açması, baklava, su böreği, yaprak sarma, ayran, meyve suyu, kola
K4	El açması baklava, su böreği, sarma ve dolma türleri
K5	Baklava, su böreği, ayran, yaprak sarması
K6	Su böreği, baklava, sarma, et kavurma, vişne kompostosu, çay, kahve
K 7	El açması baklava, kadayıf, su böreği, sarma, turşu, çay, meyve suyu
K 8	Yaprak sarma, baklava, turşu, su böreği, yoğurt, çay, ayran
K 9	Sarma, börek, baklava, kadayıf, çay, kola
K10	Et, yaprak sarma, baklava, su
K11	Kadayıf, kaymaklı baklava, vişne hoşafı
K12	Beyaz baklava, meyve, kompostolar, su böreği, yaprak sarma
K13	Sarma, baklava, börek, çay, kola
K14	Börek, baklava, sarma
K15	Börek, baklava, tatlı
K16	Yaprak sarma, su böreği, baklava, turşu,
K17	Baklava, yaprak sarma, su böreği
K18	Börek, baklava, sarma, çay, kola
K19	Yaprak sarma, su böreği, baklava, kurabiye,
K20	Dolma, su böreği, baklava, çay
K21	Tarhana çorbası, sarmalık dolma, et kavurma, sarma, pirinç pilavı, yoğurt çorbası, su böreği, kadayıf tatlısı

K22	Börek, baklava, yaprak sarması, pirinç pilavı, komposto
K23	Çorum baklavası, börek
K24	Yaprak sarması, su böreği, baklava, çay
K25	Etili yaprak sarması, hoşaf, komposto
K26	Baklava, meyve suyu, hoşaf, çay, dolma
K27	Sarma, dolma, çorba, pirinç pilavı, et yemekleri, tatlı, baklava
K28	Et yahni, kavurma, pilav, keşkek, baklava, çay, ayran
K29	Su böreği, yaprak sarma, baklava, et yemekleri, pilav, ayran, çay
K30	Kurabiye çeşitleri, baklava, et kavurma, kadayıf

Baklava, dini bayramlarda tercih edilen bir tatlıdır. Farklı çeşitleriyle baklava, bayram sofralarının vazgeçilmez lezzetlerinden biridir. Dolma ve yaprak sarması, bayram sofralarında bulunan yemeklerdir. İçleri çeşitli malzemelerle doldurulan dolmalar ve yaprak sarmaları, özellikle özel günlerde yapılır. Su böreği, bayramlarda sıklıkla yapılan bir börek çeşididir. Ayrıca pilavın, dini bayramlarda yapılan bir yan yemek olarak sıralandığı görülmektedir. Özellikle et yemeklerinin yanında servis edilen pilav, bayram sofralarının vazgeçilmez bir parçasıdır. Hoşaf ve komposto, dini bayramlarda serinletici içecekler olarak tercih edilmiştir. Özellikle meyvelerin kaynatılarak hazırlandığı hoşaf ve kompostolar, bayram sofralarında tüketilir. Bu tablodaki yiyecek ve içecekler, dini bayramlarda kullanılanlar ve tercih edilen geleneksel lezzetlerden bazılarıdır. Ancak, bayram sofraları yerel ve kültürel durumlara göre değişiklik gösterebilir. Ailelerin gelenekleri, tercihleri ve yöresel yemek sofralarını şekillendirebilir.

4.6 Dini Günler ve Geceler

Müslümanlar için çeşitli nedenlerle kutsal kılınmıştır. Dini öneme sahip olan ve kutsal kabul edilen gün ve geceleri ifade etmektedir (Tosun, N 2021: 227). Dini inançlar, insanların yemek tercihlerini ve alışkanlıklarını etkileyen önemli bir faktördür. Bu inançları onlara doğrudan beslenme alışkanlığı aşılabilir. Türk kültüründeki dini günler de yapılan ibadetler olduğu kadar hazırlanan ikramlıklarda önem teşkil

etmektedir. Çorum ilinde katılımcılar tarafından bilgisi verilen bu ikramlıklar tablo 9’ da belirtilmiştir.

Tablo 8 :"Dini günler ve geceler (Mevlid Kandili, Regaip Kandili, Beraat Kandili, Kadir gecesini, İftar, Sahur vb.) ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar.

K1	Kadayıf tatlısı, lokma, kuru pasta, pirinç pilavı, keşkek, çorba, ayran, çay, kahve
K 2	Çorba, sulu yemek, salata, tatlı, mayalı, elma-üzüm-erik hoşafı
K 3	Kandil simidi, un helvası, irmik helvası, lokma tatlısı,
K4	Çorba, pilav, et yemekleri, tatlı çeşitleri, helva
K5	Un helvası
K6	Çorba, sulu ana yemek, pirinç pilavı, salata, ayran
K 7	Mayalı, cızlak, çay, ıhlamur
K 8	Çorum mantısı, ramazan pidesi, mayalı çörek, ayran, tatlı, un helvası
K 9	Tatlı, börek, sarma, tavuklu pilav, çay, kahve
K10	Aşure, lokma, pide, madımak, mayalı çörek
K11	Kandil simidi, helva, mantı, su böreği, yaprak sarma, komposto
K12	Kandil simidi, şerbet
K13	Mayalı gözleme, pide, pilav, börek, çörek, kola, komposto, çay
K14	Un helvası, ramazan mantısı
K15	Kandil simidi, lokma tatlısı, lokum
K16	Kandil simidi, lokma, lokum
K17	Çorum mantısı, ramazan pidesi, çay, mayalı çörek, ayran, un helvası
K18	Un helvası, bazlama, hoşaf
K19	Çorba, mantı, ana yemek, tatlı, çay, kola, komposto, pide, çörek, gözleme
K20	Çorba, sulu ana yemek, pilav, salata, ayran
K21	Pide, tavuklu pilav, kandil simidi, börek, çörek, çorba, mantı, çay, limonata, kola
K22	Mayalı, pide, çörek
K23	Helva, üzüm hoşafı
K24	Pide, tavuklu pilav, kandil simidi, börek, çörek, çorba, mantı, yemek, çay, limonata, kola
K25	Kandil simidi, lokma tatlısı, lokum
K26	Haşhaşlı bulgurlu çörek, sinide kıymalı börek, vişne hoşafı
K27	Tarhana çorbası, bakliyat yemekleri, sarmalar, dolmalar, pilav, mayalı hamur, kat kat açılan börekler
K28	Helva
K29	Hamur işi, pişi, bazlama, gözleme, mıhlama
K30	İskilip keşkeği, kandil simidi, yanç

Katılımcı cevapları incelendiğinde özellikle Mevlid, Regaip ve Beraat gibi dini günler boyunca kandil simitlerinin ikram edildiği görülmüştür. Bu simitler genellikle evde yapılarak komşulara ve akrabalara dağıtılmaktadır. Aynı şekilde bir diğer dikkat çeken cevap lokma tatlısı olmuştur. Lokma tatlısı dini günlerde ve özel törenlerde yapılan bir tatlıdır. Kızgın yağda kızartılan hamur toplarının üzerine şerbet dökülerek kabaran lokma tatlısı misafirlere dağıtılır. Çorba ve sulu yemekler, dini günler iftar sofralarının vazgeçilmezleri arasındadır. Özellikle tarhana çorbası ve bakliyat yemeklerinde tercih edildiği dikkat çekmektedir. İftar ve sahur yemeklerinde tüketilen komposto ve hoşaf, dini içeceklerde de içecekler arasındadır. Pilav, dini günler ve özel günlerde yapılan bir yan yemektir. Etlili veya tavuklu pilav çeşitleri sofralarda yer aldığını söylemek mümkündür. Ayrıca çay, kahve, çeşitli meyve suları, limonata ve kola gibi içecekler dini günlerde tüketilen içecekler arasında yer almaktadır.

4.7 Uğurlama ve Karşılama

Türk toplumunda sosyal bağları güçlendirecek nitelikte birçok karşılama ve uğurlama etkinlikleri düzenlenmektedir. Bunlardan bazıları; hacı adayları uğurlama ve karşılama, asker uğurlamaları, üniversite okumaya öğrenci gönderme vs. olarak karşımıza çıkmaktadır.

Askere gitmesine yakın akrabaları ve sosyal çevresi tarafından birey evlere misafir edilmekte, sevdiği yiyecek ve içecekler ikram edilmekte, yol harçlığı verilmektedir. Ayrıca askere giden bireye asker eğlencesi düzenlenerek kına yakılmaktadır (Şahinbaş, K 2018: 105).

Hac vazifesini yerine getirecek adaylara yola çıkmadan önce kına yakılmakta, dualarla yolcu edilmektedir. Dönen hacılara evlerinde hoşgeldin ziyareti gerçekleştirilir. Misafirlere yiyecek ve içecek ikramında bulunulmakta ayrıca hacıların getirdiği hediyelerden verilmektedir (Şahinbaş, K 2018: 105).

Katılımcıların verdiği bilgiler doğrultusunda uğurlama ve karşılama törenlerinde çorum ilinde yapılan gastronomik uygulamalar tablo 10'da verilmiştir.

Tablo 9: “Uğurlama ve karşılama ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?” Sorusuna yönelik verilen cevaplar

K1	Lahana Dolması, ıspanak yemeği, patates oturtma, imam bayıldı, karnı yarık, nar ekşisi, çay
-----------	---

K 2	Pide,ayran
K 3	Kısır, poğaç, makarna salatası
K4	Yemek ile ilgili bilgi verilmemiş havlu, çamaşır, para vb., götürüldüğü ifade edilmiştir.
K5	Pirinç pilav, yaprak sarma, börek
K6	Dolma, haşhaşlı çörek, börek, baklava, çay, kahve
K 7	Et ızgara,pirinç pilavı, biber dolması, kahve
K 8	Kısır,çay
K 9	Kurabiye, taze sıkılmış meyve suyu, su böreği, çay, kahve
K10	Pirinç pilavı, tavuk döner, çorba, salata
K11	Çay,kurabiye
K12	Cevizli pekmez sucuğu, pekmez pestili, tandır ekmeği
K13	Pide, kola, ayran
K14	Pide, su böreği, ayran, meşrubat
K15	Keşkek, çörek, mantı
K16	Pirinç pilavı,ayran
K17	Haşhaşlı çörek, bazlama, yaprak sarma, keşkek,
K18	Kavurma, güveç
K19	Pide, ayran, çay
K20	Dolma, haşhaşlı çörek, börek, baklava, çay, kahve
K21	Pide, ayran, kola
K22	Nohut, pilav, yaprak sarması, börek, meyve suyu
K23	Pide, ayran
K24	Pide, ayran, kola
K25	Keşkek, çörek, mantı
K26	Cevizli kabak tatlısı, et, pilav, keşkek, bamya yemeği, ayran, katık
K27	Börekler, çörekler, haşhaşlı börek, ıspanaklı börek, çerez, leblebi
K28	Keşkek,turşu
K29	Su böreği, yaprak sarma, mantı, pilav
K30	Pirinç pilavı, şerbetli tatlılar

Lahana Dolması, Ispanak Yemeği, Madımak, Patates Oturtma, İmam Bayıldı, Karnıyarık, Nar Ekşisi, Çay gibi yiyecek ve içeceklerin uğurlama veya karşılama etkinliğinde sunulduğu görülmektedir. Lahana dolması, ıspanak yemeği, patates oturtma, imam bayıldı ve karnıyarık gibi ana yemeklerin yanı sıra nar ekşisi ve çay da ikram edilmektedir. Uğurlama veya karşılama sunumunda kısır, poğaç ve makarna salatası gibi atıştırma ve yan yemekler sunulmaktadır. Pilav, yaprak sarma ve

börek gibi geleneksel Türk yemeği uğurlama veya karşılama etkinliklerinde kullandıklarında tercih edilen sunumdur. Pide, ayran ve kola gibi yiyecek ve içecekler uğurlama veya karşılama ziyaretleri için tercih edilen seçenekler arasındadır. Öte yandan keşkek, çörek ve mantı gibi özel yemekler uğurlama veya karşılama durumunda özellikle geleneksel ve yöresel olarak tercih edilmektedir. Bu tablodaki ürünler arasında çeşitli yemek ve içeceklerin ikram edildiği farklı uğurlama ve karşılama uygulamaları görülmektedir. Her ailenin kendi tercihlerine göre bu organizasyonları düzenlemekte ve kendine özgü yiyecek ve içecek hizmetleri sunmaktadır. Bu da uğurlama ve karşılama biçimlerinin kültürel çeşitliliği ve kişisel tercihlere bağlı olarak belirleyici gösterebileceğini göstermektedir.

4.8 Mevsimlik Bayramlar

Ülkemizde kutlanan hıdrellez, nevruz, çiğdem bayramı mevsimsel bayramlarımızdan olup; hıdrellez yaz mevsiminin başladığının, nevruz ve çiğdem bayramı ilkbahar mevsiminin başladığının habercisi olarak kabul görülmekte ve şenliklerle kutlanmaktadır. Nevruz bayramının en belirgin özelliği ateş yakmak, hıdrellezde dilek tutup bu dileği kağıda yazarak gül ağacının altına gömmek ve çiğdem bayramında da çiğdem çiçeğinden pilav yapılmaktadır.

Hıdrellez günü sadece yemek yemeye ve eğlenmeye ayrılmakta, yemek pişirme ve temizlik gibi işler hıdrellez gününden önce yapılmaktadır. Hıdrellez günü evde vakit geçirilmemekte ve söküük dikmek uğursuz sayılmaktadır (Sezen, L 1999:85).

Gece ve gündüzün eşit olduğu gün Türklerde var olma, dirilme ve de ergenekondan çıktıkları Nevruz günüdür. Yeşili, canlılığı, güzellikleri temsil etmektedir (Rayman, H 2009: 11)

Çorum ilinde bu mevsimlik bayramlarda yapılan gastronomi uygulamaları tablo 11’de verilmiştir.

Tablo 10: "Mevsimlik bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?" Sorusuna yönelik verilen cevaplar.

K1	Su böreği, taze yaprak sarması, tarhana çorbası, kara şimşek çorbası, çay, hoşaf, ayran
K2	Hoşaf

K3	Ispanaklı börek, lokum, yufka, yaprak sarma, çörek, börek, pirinç pilavı, kurabiye, çerez
K4	Su böreği, dolma, Irgat böreği
K5	Irgat Böreği,çay
K6	Dolma, çörek, börek, baklava, çay, kahve
K7	Güveç, mantı, baklava, şerbet
K8	-Haşhaşlı çörek
K9	Börek, haşhaşlı çörek, mantı, kurabiye, kuruyemiş, yaprak sarma, kısır, patates salatası, semaver çay
K10	Mevsim salatası, çoban kavurma, kola, meyve suyu
K11	Yaprak içi, çörek, su böreği, baklava, Çorum mantısı, kuru dolmalar
K12	Aşure, kuzu kebabı, keşkek, etli ekmek, kara üzüm, yaprak dolması
K13	Kısır,çay
K14	Şerbetli tatlılar, içecekler
K15	Çorum mantısı
K16	Baklava
K17	Çay,yaprak sarma
K18	Kavurma, güveç
K19	Su Böreği
K20	Dolma, çörek, börek, baklava, çay, kahve
K21	Hedik, kısır, pasta, börek, çörek
K22	Tavuklu keşkek, haşhaşlı çörek, börek, baklava, yaprak sarma, kavurma, komposto, meyve suyu
K23	Mayalı
K24	Hedik, kısır, pasta, börek, çörek
K25	Çay
K26	Pilav, çorba, bamya, lahana dolması, patlıcan kuru dolması, ayran, çay
K27	Keşkek, pilav, sarma, su böreği, ırgat böreği, meyve suyu, çerez
K 28	Yaprak sarma,Çay
K29	Biber-patlıcan kuru dolma, kuru fasulye, nohut, börülce, erişte, taze fasulye pilav, salata, sütlaç, kadayıf, ekmek tatlısı
K30	Çiğdem aşısı

Mevsimlik bayramlar çerçevesinde su böreği, taze yaprak sarması, tarhana çorbası, çiğdem aşısı ve karaşimşek çorbası gibi yemeklerin sunulduğu,ayrıca çay, hoşaf ve ayran gibi içeceklerin ikram edildiği görülmektedir. Su böreği, dolma ve Irgat böreği gibi özel yemekler, çörek, börek, baklava, çay, kahve, tavuklu keşkek, haşhaşlı çörek,

börek, baklava, yaprak sarma, kavurma gibi çeşitli yiyecekler mevsimlik bayramlarda ikram edilmektedir. Ayrıca komposto ve meyve suyu da tüketilen içecekler arasındadır.

SONUÇ

Çorum ilinde özel gün ve törenlerde sunulan yiyecek ve içecekler, gastronomi turizmine önemli etkiler sağlamaktadır. Çünkü bu yiyecek ve içecekler, yöresel lezzetlerin tanıtımını yapmakta, zengin bir mutfak kültürü yansıtmakta ve içeceklerin ilgi odağı haline gelmektedir. Düğünler, nişanlar, doğum günleri ve diğer özel kutlamalar, yerel mutfakla birlikte geleneksel yemeklerin sunulduğu önemli sosyal etkinliklerdir. Bu tür etkinlikler, yemeğe yerel yemekler deneme ve yerel kültüre daha fazla sahip olma hakkı sunar. Çorum'un yöresel tatlıları, özel gün ve törenlerde bulunan lezzetler arasında önemli bir yer tutar. Örneğin, Çorum'da üretilen baklava, lokum, helva gibi tatlılar içeceklerin beğenisini kazanmaktadır.

Araştırma sonuçlarına göre etkinliklerde genelleme yapılacak olunursa tekrarlayan cevapların bahsi geçmektedir. Düğünlerde İskilip dolması, keşkek, Çorum beşlisi; doğumda lohusa şerbeti; sünnet düğünlerinde pide-ayran, döner-ayran, pilav üstü döner; taziyelerde un helvası, pide-ayran, çay-su böreği; dini bayramlarda su böreği, baklava, yaprak sarma, kurabiye, çay; dini günler ve gecelerde; kandil simidi, ramazan ayında iftarda tarhana çorbası, Çorum mantısı; sahurda mayalı çörek, komposto; uğurlama ve karşılamada çay-kurabiye, dolma, pide-ayran; mevsimlik bayramlarda ırgat böreği, aşure, dolma, çiğdem aşı en çok tercih edilen ikramlıklardan olduğu görülmektedir.

Çorum, zengin bir mutfak alanlarına sahiptir. Özel gün ve törenlerde sunulan Çorum mutfağından çeşitli yemekler, içeceklere otantik bir deneyim yaşatır. Mercimek çorbası, Çorum çöreği, kuzu tandır, keşkek gibi yöresel lezzetler, gastronomi turistlerinin tercih ettiği yemekler arasında yer alır. Çorum'da düzenlenen festivallerde genellikle yöresel yemek stantları bulunur. Bu stantlarda, geleneksel Çorum yemekleri, tatlılar, börekler ve diğer lezzetler misafirlere cezbedici gelmektedir. Turistler, bu stantlarda çeşitli yiyecek ve içecekleri deneyimleyebilir ve Çorum mutfağının zenginliğini keşfedebilirler.

Çorum'da lohusa şerbeti, doğum sonrası annelerin enerji ve yiyecek gereksinimleri karşılamak için içtikleri geleneksel bir içecektir. Lohusa şerbeti, genellikle kayısı, kuşburnu, gül suyu ve diğer doğal gıdalar kullanılarak yapılır. Bu

içecekler, deneyimleyenlerin geleneksel orum mutfağını deneyimlemelerini ve yerelle daha yakından tanışmalarına olanak sağlar.

İskilip ilçesi, orum'un ünlü lezzetlerinden biri olan dolmasıyla ne çıkmaktadır. İskilip dolması, et, pirinç, tereyağı ve kuru soğan ile hazırlanan bir pilavdır. orum ilinde ‘Çorum beşlisi (düğün orbası, yahni, pilav, su böreği ve baklava)’ ile birlikte özellikle düğünlerin vazgeçilmezi olduğu görülmektedir. Bu geleneksel lezzet, yemeklerin kendine özgü tatlarını deneyimlemelerini sağlar ve gastronomi turizmini teşvik eder.

Keşkek, orum ve çevresinde yaygın olarak tüketilen bir pilav çeşididir. Bu yemek, buğday ve etin uzun süre pişirilmesiyle sınırlandırılmış bir tür aşurelik buğday pilavıdır. Keşkek, özellikle düğünler ve özel törenler gibi etkinliklerde sunulan bir lezzettir. Turistler, keşkek yiyerek yerel lezzetleri deneyimleyebilirler ve orum mutfağının zenginliğini keşfedebilirler.

Sırık kebabı, Kargı ilçesinde özellikle şenliklerde, festivallerde, düğünlerde ve misafir ağırlamada tercih edilen ikramlık olup; destinasyon için tercih edilen bölgede konuklar tarafından en çok tercih edilen gastronomi ürünü olarak karşıımıza çıkmaktadır.

Tüm çalışmayı gz önüne alarak araştırmanın konusu olan bölgenin gastronomik yapısıyla alakalı edinilen bilgi ve varılan sonuçlara istinaden ne sürülen görüşleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- Bireylerin yeme içme faaliyetlerine etkin şekilde katılabilmeleri bireyler için gastronomi deneyim kazanımı sağlarken, işletme için de maddi bir kazanç olacaktır. Bu sebeple bölgenin yöreye has yiyecek ve içeceklerine menülerinde yer vermeli, aynı zaman da işletmenin cezbediciliği ile turistlerin olumlu görüşlerle firmadan ayrılması sağlanmalıdır.
- Yerel yönetimler tarafından kültür merkezlerinde verilen yiyecek içecek hizmetleri alanındaki kurslar aracılığı ile yöreye özgü yiyeceklerin hazırlanıp tanıtımı yapılmalı, gerek duyulursa kadın kooperatiflerinde bu yöndeki çalışmalar desteklenmelidir.

- Belediye tarafından yabancı turist akışının fazla olduğu zaman dilimi saptanmalı yöresel ürün tanıtım fuarları bu zaman diliminde oluşturularak yöresel ürünler sergilenmeli, tadım testleri yapmaya imkân verilmeli ve de fuar alanlarına ulaşımın kolaylaştırılmalıdır.
- Valilik ve belediye tarafından yöresel gastronominin tanıtımını destekleyici projeler geliştirilmeli, desteklenmeli ve bu projelerde mümkün olduğu kadar gastronomi, yiyecek içecek hizmetleri, aşçılık, gıda mühendisliği alanlarından mezun kişiler görev almalıdır.
- Yapılacak çalışmalarda özellikle İskilip dolmasının, sırık kebabının bölge halkı tarafından vazgeçilmez ve de köklü bir gastronomi ürünü olması sebebiyle; ön planda tutulması ve korunması gerekmektedir.
- Dodurga bey (taktak) helvasının unutulmaya yüz tutması ve kapari bitkisinin hem gıda hem ilaç sanayinde kullanılması sebebiyle araştırılması önem arz etmektedir.
- Yapılan çalışma ile Çorum bölgesindeki (özellikle İskilip, Dodurga, Kargı ve Osmancık ilçeleri) özel gün ve törenler için ikram edilen yiyecek ve içeceklerin belirlenmesi, sonraki kuşaklara aktarılması, çalışmanın öneminin kavranılması araştırmalara referans olması amacıyla önem arz etmektedir. Bu sebeple özellikle belirtilen bu ilçelerin gastronomi kültürünün, geleneksel pişirme ve muhafaza yöntemlerinin sonraki araştırmalarda konu edinilmesi gerekliliği ön görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Abay, N. (2020). Konya Ereğli Müzesi'nden Bir Zeus Sunağı. *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, (21). DOI: 10.22520
- Akın, G. ve Balıkçı, E. (2018). Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 275-284.
- Ademoğlu, A. (2022). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Özel Gün Ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Aksoy, M. (1996). Kültür Sosyolojisi Açısından Nevruz Kavramı. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 100, 1-26.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Algün, V. (2016). Gastronomik Bir Öge Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyo-Kültürel ve Tarihsel Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gaziantep.
- Alp, Ö. K. (2009). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kültürel Sembollere Giriş. Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Altunbay, M. (2016). Temel Bir Değer Olarak Dede Korkut'ta Misafirperverlik ve İzzeti İkrâm. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (56), 359-371.
- Araz, N. (1989). Türk Yemek Geleneği. In F. Halıcı (Ed.), *I. Milletlerarası Yemek Kongresi* (pp. 31-33). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Atalay, B. (1985). *DivânüLûgat'it-Türk Tercümesi I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Ataman, S. Y. (1992). Eski Türk Düğünleri ve Evlenme Ritüelleri. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bahar, H. (2010). Eski Çağ Uygarlıkları. Konya: Kömen Yayınları.
- Bayar, M. (2018). İbn Haldun'a Göre Bireyin Beslenme Alışkanlığının Kişilik Gelişimine ve Dini Hayata Etkisi. AkraKültür Sanat ve Edebiyat Dergisi, 6(15), 123-134.
- Baykara, T. (2001). Türk Tarihine Bakışlar (1. baskı). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2003). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2. Baskı.
- Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfaklara Sosyolojik Bakış. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor Dergisi, 22(87), 159-169.
- Buhalis, D. (2000). Marketing the Competitive Destination of the Future. Tourism Management, 21(1), 97-116.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Yiyecek Turizmde: Cazibe ve Engel. Annals Turizm Araştırmaları, 31, 755-78.
- Çağrı, M. (2005). Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi "Misafir Maddesi", 30, 171-172.
- Çağrı, Mustafa (2005). "Misafir". DİA, C.30, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Çiftçi, N. (2019). Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon.

- Dağdelen, Ş., & Pamukçu, H. (2021). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastro-Turist Profiline Belirlenmesi: Gaziantep ve Hatay İle Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 341-365.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Dinçer, A. (2009). DivânüLûgati’t-Türk’teki Yemek Adları Üzerine. II. Uluslararası Türkiyat Araştırmaları Bilgi Şöleni Bildirileri KâşgarlıMahmud ve Dönemi, Ankara, Mayıs, 140-152.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm. Eds. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.
- Ergin, M. (2019). Dede Korkut Kitabı. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Eröz, M. (1977). Türk Kültürü Araştırmaları. İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- Ersal, M., & Görgülü, E. D. (2017). Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültürü. *Alevilik-Bektaşılık Araştırmaları Dergisi*, 16, 139-199.

- Ersoy, Y. (2002). Türk Mutfak Kültürü. *Türkler* (Cilt. 4), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 222-229.
- Eyuboğlu, İ. Z. (1998). *Anadolu İlaçları Anadolu Üçlemesi - 3*. İstanbul: Toplumsal Dönüşüm Yayınları.
- Fernández-Armesto, F. (2007). *Yemek için Yaşamak: Yiyeceklerle Dünya Tarihi*. (E. Uras Akhan, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Gezmen Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y., & Şanlıer, N. (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Goody, Jack (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (Çev. Müge Günay Güran). İstanbul: Pihan Yayıncılık.
- Güldemir, O. (2016). Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü. In Alev DüNDAR Arıkan (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü* (s. xx-xx). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 04-05, Kuşadası, Aydın: 346-358.
- Gülen, M. (2017). *Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi*. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Gürçayır, S. (2010). *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı* (s. 66-73). Ankara: UNESCO.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir*

Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Hillel, D., Belhassen, Y., & Shani, A. (2013). What Makes a Gastronomic Destination Attractive? Evidence From the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.

İşcan, E. (2021). An Old Problem in the New Era: Effects of Artificial Intelligence on Unemployment in the Way to Industry 5.0. *Yıl, 16(61)*, 77-94. DOI: 10.19168/jyasar.781167

Karasar, N. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar, İlkeler, Teknikler*. Ankara: Nobel Yayınları.

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

Kivela, J ve Crofts, 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.

Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.

Özdemir, G., & Altın, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.

Özdemir, H. (2019). *Hitit Kültür ve Dininin Günümüz Anadolu Kültürü İle Benzer Yanları (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. T.C. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Eski Çağ Bilim Dalı, Konya.

Roden, C. (2007). *Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. New York: Alfred A. Knopf.

- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *TurkishStudies*,7(4), 2675-2695.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi, Ankara, 10-15 Eylül, 1289-1310.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.
- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler. (2. Baskı). İstanbul: Hayy Kitap.
- Akyol, N. S. (2006: 143-144). Adana (Merkez) Halk Kültüründe Halk İnançları Bayramlar Ve Törenler. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi . Adana.
- Çevik A, Alan S. (2019). Doğum Sonu Dönemde Yapılan Geleneksel Uygulamalar. *Lokman Hekim Dergisi* , 16.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1-12.
- Tiryaki, G. (2001-2002). İvriz Kabartması Işığında Anadolu'da Şarap-Tanrı Anlayışı ve Bu Anlayışın Gelişimi Üzerine. *ADALYA*, V, 59-71.
- Ünal, A. (2007). Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü. İstanbul: Homer Kitabevi ve Yayıncılık.
- Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *ABMYO Dergisi*, 40, 83-93.
- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Milli Folklor*, (86), 127-139.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler. 21. *Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi*, 3(9), 117-136.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, C: 14, No: 2, 171-191.

- Sezen, D. L. (1999). İlkyaz Bayramları (Nevruz-Hıdrellez). A.Ü Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi , 83-86.
- Tozlu, S. (2017). Çorum İli Halk İnançları ve Halk Hekimliği . Artvin: Artvin Çoruh Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı.
- Yıldız, F. N. (2019: 24). Halk İnanışlarında Dinin Etkisi; Çorum İli Örneği Yüksek Lisans Tezi. Çorum.
- Çevik A, Alan S. (2019). Doğum Sonu Dönemde Yapılan Geleneksel Uygulamalar. Lokman Hekim Dergisi , 16.
- Rayman, D. D. (2009). Nevruz Ve Türk Kültüründe Renkler. Afyon.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. Erciyes Üniversitesi Edebiyat Fakültesi 1. Dil ve Kültür Çalışmaları Öğrenci Sempozyumu (s. 105). Kayseri: International Journal of HumanitiesandEducation.
- Tosun, N. (2021). Dini Gün ve Geceleri Tespitte Yöntem Problemi. Uşak Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Dergisi , 227.

EK-4. Görüşme Formu**DEMOGRAFİK BİLGİLER**

Adınız Soyadınız:

Cinsiyetiniz?

Kadın

Erkek

Doğum yılınız?

Nerede doğdunuz?

Değerli Katılımcı,

Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans öğrencisiyim. Bu araştırmanın amacı, Çorum kültüründe özel gün ve törenlerdeki mutfak kültürünü, geleneklerini ve yöresel yemeklerini kayıtlı duruma getirmektir. Sizin görüşleriniz çalışmanın amacını gerçekleştirebilmek adına önemli görülmektedir.

Katkılarınız için teşekkür ederim.

Güler SULAROĞLU

Bu çalışmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmak istemiyorsanız, istediğiniz anda görüşmeyi kesebilirsiniz.

Görüşme sürecinde söyleyeceğinizin tümü gizli tutulacaktır. Ayrıca, araştırma sonuçlarını yazarken isminiz rapora yansıtılmayacaktır.

Görüşmeye başlamadan önce sormak istediğiniz bir sorunuz varsa önce bunu yanıtlamak isterim.

1)Çorum’da doğum ile ilgili yemek ve içecekler nelerdir?

2) Evlenme ile ilgili törenlerde yapılan yemek ve içecekler nelerdir?

3) Sünnet düğünü hazırlıkları ile düğünde sunulan yemek ve içecekler nelerdir?

4)Taziye ve hasta ziyaretleri ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?

5) Dini Bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemekve içecekler nelerdir?

6) Dini günler ve geceler (Mevlid, Regaib, Miraç, Beraat, Kadir gecesi vb) ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlanan yemek ve içecekler nelerdir?

7) Uğurlama ve karşılama ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlananyemek ve içecekler nelerdir?

8) Mevsimlik bayramlar ile ilgili yapılan uygulamalar, bu uygulamalarda hazırlananyemek ve içecekler nelerdir?