

T.C.
KIRŞEHİR AHİ EVRAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI

TOPLUMSAL UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE
İŞLEVİ: AKSARAY ÖRNEĞİ

Nuray KELEŞ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KIRŞEHİR-2023



2023 Nuray KELEŞ

T.C.
KIRŞEHİR AHI EVRAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI

TOPLUMSAL UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE
İŞLEVİ: AKSARAY ÖRNEĞİ

THE PLACE AND FUNCTION OF FOOD IN SOCIAL
PRACTICES: AKSARAY EXAMPLE

Hazırlayan
Nuray KELEŞ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman
Doç. Dr. Ezgi METİN BASAT

KIRŞEHİR-2023

KABUL VE ONAY

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı yüksek lisans öğrencisi Nuray KELEŞ tarafından hazırlanan “*Toplumsal Uygulamalarda Yemeğin Yeri ve İşlevi: Aksaray Örneği*” adlı tez çalışması 17 Ekim 2023 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından oybirliği/oyçokluğu ile **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Danışman

Doç. Dr. Ezgi METİN BASAT

Üye

Prof. Dr. Salahaddin BEKKİ

Üye

Doç. Dr. Cavit GÜZEL

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylıyorum.

.../.../2024

Prof. Dr. Cemalettin İPEK

Enstitü Müdürü

BİLDİRİM

Hazırladığım tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım:

- Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.
- Tezim sadece Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi yerleşkelerinden erişime açılabilir.
- Tezimin yıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin/raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

.../.../20..

Nuray KELEŞ

İmza

ÖZET

TOPLUMSAL UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ: AKSARAY ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan: Nuray KELEŞ

Danışman: Doç. Dr. Ezgi METİN BASAT

2023 – Toplam Sayfa

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı

Jüri

Prof. Dr. Salahaddin BEKKİ

Doç. Dr. Cavit GÜZEL

Bir toplumun kimlik kazanmasını sağlayan, geçmişten günümüze uzanan, evrensel ve yerel değerler taşıyan her türlü somut ve somut olmayan varlıklar kültürel mirastır. Toplumların etkileşimiyle yahut çağın gereklilikleriyle değişim ve dönüşüme uğrayan kültürel miraslar UNESCO tarafından koruma altına alınmıştır. . Başlangıçta kültürel miras olarak maddi mirasın korunması öncelik taşısa da 17 Ekim 2003 tarihinde yürürlüğe giren Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, maddi mirasların yanında sözlü olarak aktarılan kültürel mirasın da korunma altına alınmasına olanak sağlamıştır. Sözleşmenin kapsadığı beş alandan biri doğum, düğün, ölüm gibi geçiş törenlerini; bayramları, festivalleri ve şöenleri kapsayan “Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şöenler”dir. Toplumsal uygulamalar bireylerin kaynaşmasına ve iletişim kurmasına katkı sağladığı gibi insanların bir önceki durumlarından farklı bir konuma taşınmalarını sağlayan eşik görevi de görür. Söz konusu bu uygulamalarda dikkat çeken bir unsurlardan biri de yemek kültürüdür. Yemek kültürü, toplumsal uygulamalar içerisinde yalnızca insani bir ihtiyaç değil; yaşam biçimleri, sahip olunan kültürel değerler üzerinde de etkilidir. İnsanları zaman ve mekân içinde birleştiren ortak noktalar topluluğu toplum yapan en önemi etkindir. Toplumsal uygulamaların, ritüellerin ve şöenlerin hemen hemen her parçasında yemek bulunur. Doğum, düğün, cenaze gibi geçiş dönemlerinin yanında şöenlerde, bayramlarda ve kutsal dönemlerde geniş sofralar kurulur.

Bu çalışmanın amacı Yemek kültürünü, *Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şöenleri* ile birlikte incelemek, günümüzdeki yerini tespit etmek ve yemeğin işlevini irdelemektir. Çalışmanın örnekleri Aksaray ili içerisinde yapılan yemekler ile sınırlandırılmıştır. Araştırmanın örnekleri daha öncesinde yapılmış akademik çalışmalardan ve güncel alan çalışmasından elde edilen verilerden seçilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Aksaray, somut olmayan kültürel miras, toplumsal uygulamalar, yemek kültürü



ABSTRACT

THE PLACE AND FUNCTION OF FOOD IN SOCIAL PRACTICES: AKSARAY EXAMPLE

M.Sc.Thesis

Preparer: Nuray KELEŞ

Advisor: Doç. Dr. Ezgi METİN BASAT

2023 - Page

Kırşehir Ahi Evran University, Graduate School Of Social Sciences

Turkish Language and Literature Department

Jury

Prof. Dr. Salahaddin BEKKİ

Doç. Dr. Cavit GÜZEL

Cultural heritage is all kinds of tangible and intangible assets that enable a society to gain an identity, that extend from the past to the present, and that carry universal and local values. Cultural heritage, which undergoes change and transformation with the interaction of societies or the requirements of the age, has been taken under protection by UNESCO. . Although initially the protection of material heritage as cultural heritage had priority, the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, which entered into force on October 17, 2003, has enabled the protection of cultural heritage transmitted orally in addition to material heritage. One of the five areas covered by the Convention is "Social Practices, Rituals and Feasts", which includes rites of passage such as birth, weddings and death, as well as holidays, festivals and feasts. Social practices not only contribute to the cohesion and communication of individuals, but also serve as a threshold that allows people to move to a different position from their previous situation. One of the noteworthy elements in these practices is food culture. Food culture is not only a human need within social practices; it also has an impact on lifestyles and cultural values. The common points that unite people in time and space are the most important factors that make a community a society. Food is present in almost every part of social practices, rituals and feasts. In addition to transition periods such as birth, wedding, funeral, large tables are set during feasts, festivals and holy periods.

The objective of this study is to examine the food culture together with Social Practices, Rituals and Feasts, to determine its place today and to examine the function of food. The examples of the study are limited to the dishes made in Aksaray province. The examples of the research were selected from academic studies and data obtained from current field studies.

Keywords: Aksaray, intangible cultural heritage, social practices, food culture



ÖNSÖZ

Kültür, toplumların millet olmasını sağlar. Toplumlar birlik ve beraberliklerini güçlendirmek ve aidiyet duygusunu oluşturmak adına kültürlerini gelecek nesillere aktarır. Kültür gelecek nesillere aktarılırken birtakım değişim ve dönüşüme maruz kalır. UNESCO, toplumların kültürlerini aktarırken formunu da koruması adına kurulmuş bir kurumdur. Bu kurum toplumların maddi ve manevi, somut ve somut olmayan kültürel değerlerini koruma altına almaktadır. Araştırma, toplumların somut olmayan değerlerinden *Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler* içerisinde yer alan yemek kültürü üzerine inşa edilmiştir.

Bu çalışmada, 2021-2022 yılları arasında Aksaray ili, ilçeleri ve köylerinde gerçekleşen toplumsal uygulamalar, geçiş ritüelleri, bayramlar, şenlikler, yarışmalar ve kutlamalar incelenmiştir. Bir yıl içinde gerçekleşen tüm uygulamalarda katılımcı gözlem tekniği kullanılmıştır. Bu etkinliklerde yapımı, sunumu ve tüketiminde meydana gelen değişiklikler, kültürel bir miras olan yemek üzerinden değerlendirilmiştir. Böylece yemek ile birlikte Aksaray ilinin toplumsal uygulamaları ve festivalleri kutlama biçimleri kayıt altına alınmıştır. Alan araştırması temelinde yürütülen bu çalışmada, araştırmacının kadın olması, iletişim kurma konusunda kadınlarla olan görüşmeleri olumlu etkilerken erkeklerle iletişimde bazı zorluklar yaratmıştır. Ancak, sorular yöneltilen Aksaray halkı, çalışmaya yüksek düzeyde katılım sağlamıştır.

Bu çalışmanın, içinde yetiştiğim coğrafyanın kültürel değerlerini daha yakından inceleme fırsatı sağladığı için alan araştırması açısından oldukça verimli geçtiği söylenebilir. Dolayısıyla bana bu konuyu vererek hem milli ve manevi değerlerimizi daha net görmemi hem de yaşadığım coğrafyanın kültürel değerlerini kayıt altına alabilmemi sağlayan danışman hocam Sayın Doç. Dr. Ezgi Metin Basat'a ve bu süreçte sağladığı katkılarla kendimi ve çalışmamı geliştirmeme yardımcı olan hocam Prof. Dr. Salahaddin Bekki'ye teşekkürlerimi sunarım

Çalışmam boyunca her türlü kahrımı çeken annem Eda Keleş'e, maddi manevi desteğini esirgmeden araştırma yapmamı ve hiç şikâyet etmeksizin gitmem gereken yerlere ulaşımımı sağlayan babam Hacı Keleş'e ne kadar teşekkür etsem azdır. Tüm bunların yanında çalışmamda bana yardımcı olan, beni yönlendiren ve çalışmamı oluşturan Aksaray halkına sonsuz teşekkürler.

Son olarak yüksek lisans derecesine gelene kadar eğitim görebilmeme, sevdiğim bir alanda çalışmama ve istediğim konular üzerine araştırma yapmama olanak sağlayan Mustafa Kemal Atatürk'e, sadece bir birey olarak değil, aynı zamanda bir kadın olarak eğitim ve kariyer alanında tüm olanakları sağlamış olması nedeniyle derin bir teşekkür borçluyum. Atatürk'ün öncülüğünde hayata geçirilen çağdaşlaşma ve eşitlik politikaları, benim gibi bir kadın araştırmacının akademik alanlarda başarılı olabilmesi için sağlam bir temel oluşturdu. Bu değerli olanaklar sayesinde, kendi alanımda çalışmalar yapma ve kendimi geliştirme fırsatına sahip oldum. Bu olanağı sağladığı için kendisine kendim ve benim gibi olan hemcinslerim adına teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	I
ÖZET	III
ABSTRACT	V
ÖNSÖZ	VII
KISALTMALAR	XII
GİRİŞ	1
Araştırmanın Konusu ve Problemi	3
Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	3
Sınırlılıklar.....	4
Araştırmanın Yöntemi	4
Araştırmanın Modeli	4
Evren ve Örneklem.....	5
Veri Toplama Araçları.....	5
Veri Analizi	5
1. BÖLÜM	6
KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE	6
1.1. SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ve YEMEK KÜLTÜRÜ.....	6
UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miraslar Listesindeki Yeme-İçme Ürünleri ...	14
1.1.1. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Yemek Kültürü Arasında Lezzetli Bir Bağlantı	17
1.1.2. Eşikte Yemek: Toplumsal Uygulamalarda, Ritüellerde ve Şölenlerde Yemeğin Yeri ve İşlevi	23
1.1.3. Somut Olmayan Kültürel Miras İçinde Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler.....	25
1.2. TOPLUMSAL UYGULAMALAR.....	26
1.2.1. Geçiş Dönemleri	26
1.2.1.1. DOĞUM.....	27
1.2.1.1.1. Doğum Öncesi Dönem	28
1.2.1.1.1.1. Çocuk Sahibi Olmak.....	29
1.2.1.1.1.2. Hamilelik	30
1.2.1.1.1.2. Doğum Sırası	32
1.2.1.1.1.3. Doğum Sonrası	33
1.2.1.1.1.3.1. Ad Verme	36

1.2.1.1.3.2. Diş Çıkarma.....	38
1.2.1.2. SÜNNET DÜĞÜNÜ	39
1.2.1.3. ASKER UĞURLAMA.....	40
1.2.1.4. EVLENME.....	41
1.2.1.4.1. Evlenme öncesi.....	42
1.2.1.4.1.1. Evlenme biçimleri	42
1.2.1.4.1.1.1. Görücü Usulü.....	42
1.2.1.4.1.1.2. Beşik Kertmesi	43
1.2.1.4.1.1.3. Kız Kaçırma.....	44
1.2.1.4.1.1.4. Berdel	44
1.2.1.4.1.1.5. Akraba Evliliği	44
1.2.1.4.1.2. Evlenme Aşamaları	45
1.2.1.4.1.2.1. Kız İsteme.....	45
1.2.1.4.1.2.2. Söz Kesme	45
1.2.1.4.1.2.3. Nişan.....	45
1.2.1.4.1.2.4. Çeyiz.....	46
1.2.1.4.2. Evlenme Sırası.....	46
1.2.1.4.2.1. Nikâh	47
1.2.1.4.2.2. Düğün	47
1.2.1.4.2.3. Kına Gecesi	48
1.2.1.4.2.4. Gelin Alma-Çıkarma	49
1.2.1.4.3. Evlenme Sonrası.....	50
1.2.1.5. ÖLÜM/CENAZE	50
1.2.1.5.1. Ölüm Öncesi Dönem	52
1.2.1.5.2. Ölüm Sonrası Dönem	53
1.2.1.5.2.1. Cenaze Töreni.....	55
1.2.1.5.3. Cenazeden Sonra Zamana Bağlı Ritüeller.....	56
1.2.1.6. KUTLAMALAR	57
1.2.1.6.1. Mevsimlik Kutlamalar.....	58
1.2.1.6.1.1. Nevruz	58
1.2.1.6.1.2. Hıdırellez	59
1.2.1.6.2. Verim Arttırmak İçin Kutlamalar	61
1.2.1.6.2.1. Yağmur Duası.....	61

1.2.1.6.3. Kutsal Gün Kutlamaları.....	61
1.2.1.6.3.1. Aşure Günü.....	62
1.2.1.7. BAYRAMLAR.....	62
1.2.1.7.1. Ramazan Bayramı	63
1.2.1.7.2. Kurban Bayramı	64
1.2.1.8. FESTİVALLER.....	64
2. BÖLÜM	66
2.1. AKSARAY İLİNDE TOPLUMSAL UYGULAMALAR, RİTÜELLER VE ŞÖLENLERDE YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ	66
2.1.1 GEÇİŞ DÖNEMLERİ.....	66
2.1.1.1 DOĞUMA BAĞLI UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ66	
2.1.1.2. ASKERLİK UYGULAMALARINDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ.....	70
2.1.1.3. EVLENMEYE BAĞLI UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ.....	71
2.1.1.4. ÖLÜME BAĞLI UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ..	80
2.1.2. KUTLAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ.....	86
2.1.2.1. MEVSİMLİK KUTLAMALAR	86
2.1.2.1.1. Nevruz Kutlamaları	87
2.1.2.1.2. Hıdırellez Kutlamaları	87
2.1.2.2. VERİM ARTTIRMAK İÇİN KUTLAMALAR	92
2.1.2.2.1. Yağmur Duası.....	92
2.1.2.3. KUTSAL GÜN KUTLAMALARI	95
2.1.2.3.1. Aşure Günü.....	95
2.1.2.4. BAYRAMLARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ	97
2.1.2.5. FESTİVALLERDE YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ.....	104
2.1.2.5.1. Ceviz Festivali	105
2.1.2.6. YARIŞMALAR.....	109
2.1.2.6.1. Aksaray Yemek Yarışması	110
2.1.2.6.2. Güzelyurt Yöresel Yemek Yarışması	114
2.1.2.6.3. Gelin Kaynana Yemek Yarışması	116
KAYNAKÇA	120
KAYNAK KİŞİ LİSTESİ.....	131
Kaynak Kişilere Sorulan Sorular.....	144
EKLER	146

EK 1. AKSARAY İLİ	146
EK 2. YEMEK TARİFLERİ	151
ÖZGEÇMİŞ.....	165



KISALTMALAR

c. : Cilt

C: Cilt

Çev: Çeviren

e.t: Erişim tarihi

Ens : Enstitü

ICCROM: Kültür Varlıklarının Korunması ve Onarım Çalışmaları

ICOMOS: Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi

MÖ : Milattan önce

MS : Milattan sonra

s. : Sayfa

S. : Sayı

SOKÜM: Somut Olmayan Kültürel Miras

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu

UTMK: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu

Üni. Üniversite

vb.: Ve benzeri

yy.:Yüzyıl

GİRİŞ

İnsanlar tarafından maddi ve manevi alanlarda oluşturulan ve toplum tarafından sosyal etkileşim yoluyla sürdürülen yaşam biçimi kültür olarak adlandırılır. Her toplum kendine ait kültürel değerler oluşturur. Kültürlerin toplumlar arası farklılık göstermesi ve çeşitliliği için Alman halkbilimci Herder, : “Bir ulusun düşünce akışının ayrılmaz bir parçası sayılan şey ikinci bir ulusun aklından bile geçmemiş üçüncüsü tarafındansa zararlı olarak nitelendirilmiştir (Herder, 1784-91/1968)” demektedir. Bu düşünce kültürlerin farklılıklarını ortaya koymaktadır. Kültürün benzersiz oluşu toplumdaki milli bilinci de oluşturmaktadır. Kültür, aile ve akrabalıktan üretim ve tüketim ilişkilerine, gelenekten dine, felsefeye ve bilime kadar tüm unsurları kapsar. Toplumlar birlik ve beraberliklerini güçlendirmek ve aidiyet duygusunu oluşturmak adına kültürlerini gelecek nesillere aktarır. Kültür, toplumların etkileşimi, çağın gereklilikleriyle beraber savaşlar, göçler, doğal afetler gibi tehlikeler sebebiyle de değişim ve dönüşüme maruz kalmaktadır. UNESCO, toplumların kültürlerini aktarıırken formunu da koruması adına kurulmuş bir kurumdur. Bu kurum toplumların maddi ve manevi, somut ve somut olmayan kültürel değerlerini koruma altına almaktadır.

Somut olmayan kültürel miras, UNESCO tarafından 2003 yılında kabul edilen “Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi”ne göre tanımlanmıştır. Bu miras, bir toplumun yaşam biçimini, sosyal yapısını, inançlarını ve değerlerini yansıtan ritüeller, gelenekler, festivaller, danslar, müzikler, hikâyeler, dil ve el sanatları gibi somut olmayan tezahürleri içerir. Yemek kültürü de somut olmayan kültürel mirasın önemli bir parçasıdır. Bir toplumun yemek kültürü, o toplumun tarihini, coğrafyasını, tarımsal uygulamalarını, iklim koşullarını ve sosyal ilişkilerini yansıtır. Yemekler, yemek tarifleri, mutfak teknikleri, yeme alışkanlıkları ve yemekle ilgili gelenek ve görenekler, bir toplumun kimliğini oluştururken birlik duygusunu da güçlendirir.

UNESCO'nun 32. Genel Konferansı'nda, 17 Ekim 2003 tarihinde kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, kültürel mirasın sadece somut değil, aynı zamanda somut olmayan unsurlarını da koruma altına almayı amaçlamaktadır (Oğuz, 2013: 6-11). Bu bağlamda, sözleşme; toplumsal uygulamalar, ritüeller, ve şölenler gibi kültürel unsurları ele almakta ve bunların korunmasını vurgulamaktadır. Toplumsal uygulamalar, bireylerin toplumsal bağlarını güçlendiren ve kimlik oluşumlarına katkı sağlayan önemli unsurlardır (Yeşil, 2014: 118). Toplumsal uygulamalar, bireylerin kendilerini bir topluma ait hissetmelerini sağladığı gibi onların bir kimlik kazanmalarına da yardımcı olur. Ritüeller, törenler, geçiş dönemleri ve kutlamalar toplumsal uygulamaların içerdiği konulardır. İnsanların hayatındaki önemli aşamalar; doğum, evlenme, ölüm gibi evreleri olan geçiş dönemleridir. (Örnek, 2000: 131) Toplumların yaşam tarzları, beslenme kültürleri üzerinden yansıtılmaktadır (Güler, 2010). Bu noktada, yemek sadece bir fizyolojik ihtiyaç değil, aynı zamanda bir kültürel ifade biçimidir. Yemek alışkanlıkları, toplumların kültürel kimliklerinin önemli birer parçasını oluşturur (Kanık, 2018: 33-34). Yemek, kültürel değerleri anlatmanın yanı sıra, bireyin içinde bulunduğu toplumunun iletişimini güçlendiren bir araçtır. Hem bireysel hem de toplumsal düzeyde, yemek kültürel bir metafor olarak işlev görür (Kanık, 2018: 33-34).

Yemek kültürel bir kimliktir, yemek kültürü ulusal kimliğin zaman ve mekânını inşa eder (Ichijo, A., & Ranta, R. 2018: 18). Toplulukların bir arada olmalarında ve ortak değerler etrafında birleşmelerinde toplumsal uygulamaların yeri oldukça önemlidir. Bu uygulamalar, hem birlikteliği sağlamada hem de nesiller arası aktarımda dikkat çekici işlevler üstlenmektedir. Kültür nesiller arası aktarılırken pek çok faktör sebebiyle değişim ve dönüşüme uğramaktadır. Döneminde kaydedilebilen değerler değişime uğramadan gelecek nesillere aktarılabilir. Bu çalışmada, değişen ve dönüşen kültürel yapılar içerisinde toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenlerde yer alan yemek kültürünün uğradığı değişimler Aksaray örnek alanında incelenmektedir. Bu bağlamda toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler içerisinde yer alan doğum, düğün, cenaze gibi geçiş ritüelleri; bayramlar, festivaller, kutlamalar ve şöenler yemek kültürü ile birlikte düşünülmektedir. Yemek yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değildir. Yemeğin aynı zamanda toplumları bir araya getirme işlevi vardır. Düğünler, bayramlar, şenlikler gibi kutlamalarda insanların bir araya gelmeleri yemek ekseninde oluşur. Aynı zamanda cenaze gibi yas törenlerinde yine yemek insanları bir araya getirme işlevi görürken toplumun inançlarını da yansıtır. Bu bağlamda yemek yalnızca fizyolojik bir olgu değil toplumların kültürünü yansıtan temel öğedir. Bu çalışmada, yemeğin toplumsal birleştirici rolüne odaklanılmıştır. Yemek, toplum içindeki uygulamalar, ritüeller ve şöenler gibi toplumsal etkinliklerin önemli bir parçasıdır. Aynı zamanda, bu çalışma toplumsal uygulamalarda tüketilen yiyeceklerin tespiti ve bu yiyeceklerin neden üretildiği ve işlevinin ne olduğu hakkında bilgi sunmayı amaçlamaktadır. Bu, toplumsal belleği canlı tutmanın ve toplumun geçmişi ile geleceği arasında bir köprü kurmanın bir yoludur. Toplumsal etkinlikler sırasında paylaşılan yemekler, insanların birbirleriyle daha yakın ilişkiler kurmalarına yardımcı olur ve toplumsal bağları güçlendirir. Ayrıca, toplumun değerlerini yansıtan geleneksel yemekler, kültürel kimliğin bir parçası olarak kabul edilir ve nesiller arası geçişin bir simgesi haline gelir. Bu çalışma aynı zamanda, toplumsal belleği canlı tutmanın ve toplumun geçmişini geleceğe taşımanın önemini vurgulamaktadır. Yemekler, geleneksel pratikleri ve değerleri yansıttığı için, kültürel mirası koruma ve aktarma konusunda kritik bir rol oynamaktadır. Bu, toplumların kendi köklerine bağlı kalmalarına ve kültürel değerlerine sahip çıkmalarına yardımcı olur.

Çalışma iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm çalışmanın kavramsal ve kuramsal çerçevesi üzerine kurulmuştur. Bu bölümde UNESCO ve SOKÜM hakkında bilgiler verilmiş somut olmayan kültürel miras alanlarından toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler ve onun içerisinde yer alan yemek kültürü üzerinde durulmuştur. Bununla beraber geçiş ritüelleri, kutlamalar, şenlikler ve bayramlar hakkında bilgi verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünü Aksaray kültürü oluşturmaktadır. Aksaray ili, ilçeleri ve köylerindeki doğum, düğün, cenaze törenleri, bayramlar, mevsimlik kutlamalar, şenlikler ve yarışmalar hakkında bilgi verilmiş bu etkinliklerde yapılan ve sunulan yemekler kayda geçirilmiştir.

Çalışma alan araştırması üzerine inşa edilmiştir. İlk etapta Aksaray Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile iletişime geçilmiş Aksaray il, ilçe belediyelerine ve köy muhtarlıklarına ziyaret

edilerek araştırma hakkında fikir alışverişinde bulunulmuştur. Aynı zamanda bu kurumlardan belirlenen süre içerisinde Aksaray ili, ilçeleri ve köylerinde yapılması planlanmış etkinliklerin tarihleri öğrenilmiştir. Bu tarihlerde yapılan etkinliklere katılım sağlanmıştır. Araştırmaya başlamadan görüşülebilecek kaynak kişiler tespit edilmiştir. Bununla beraber planlanmamış görüşmeler de gerçekleşmiştir. Derleme sahasını Aksaray il sınırları içerisinde yer alan ilçeler ve köyler oluşturmaktadır. Ağaçören, Eskil, Gülağaç, Güzelyurt, Ortaköy, Sarıyahşi ve Sultanhanı olmak üzere tüm ilçe merkezleri ve bu ilçelere bağlı köyler ziyaret edilmiştir. Bu süreçte yaklaşık 50 kaynak kişi ile görüşülmüş görüşmeler kaynak kişilerin izni doğrultusunda kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar ortak coğrafyadan biriyle konuşmakta zorlanmasalar da ses kaydı verirken tereddüt etmişlerdir. Araştırmacının kadın olması kadın katılımcılardan veri toplanması konusunda avantaj sağlamıştır fakat erkek katılımcı sayısı oldukça azdır. Araştırma boyunca Aksaray genelinde gerçekleştirilen etkinliklerin hemen hemen hepsine katılım sağlanmıştır. Katılım sağlanamayan etkinlikler tarihleri geç öğrenilen etkinliklerdir. Çalışma esnasında görüşülen bazı kaynak kişiler sorulan sorulara tepki göstermişlerdir. Buna rağmen derleme çalışması sorunsuz bir şekilde gerçekleşmiştir. Çalışmada kaynak kişilerin isimlerinin korunması adına farklı isimler kullanılmıştır.

Çalışma boyunca kayıt altına alınan yemeklerin tarifleri ekte verilmiştir. Aynı zamanda Aksaray ili fiziki, tarihi ve beşerî çevresi hakkında bilgiler de ek kısmında verilmiştir. Çalışmada kullanılan yemeklerin fotoğraflarının bir kısmına valilik ve belediye basınından ulaşılmış bir kısmı da araştırmacı tarafından çekilmiştir.

Araştırmanın Konusu ve Problemi

Bu araştırmanın konusu, toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenlerin kültürel miras bağlamında yemekle nasıl ilişkilendirildiğini incelemek ve bu ilişkiyi güncel verilere dayandırmak üzerine odaklanmaktadır. Özellikle, Aksaray ili, ilçeleri ve köylerinde mevcut kültürel değerlerin zaman içinde nasıl değiştiğini ve dönüştüğünü belirlemek amaçlanmaktadır. Bu bağlamda, kültürel değerlerin sürekliliği ve kalıcılığı üzerine etkileri araştırılarak, bu değerlerin ne şekilde sürdürülebildiği veya kaybedildiği incelenmektedir. Bu araştırma, alan çalışması temelinde yürütülmektedir. Aksaray ili, ilçeleri ve köylerinde saha araştırmaları yapılmıştır. Nitel ve nicel veri toplama yöntemleri kullanılarak, toplumsal uygulamaların, ritüellerin ve şöenlerin yemekle ilişkilendirilmesi ve kültürel miras bağlamında nasıl yaşatıldığı veya değiştiği analiz edilmiştir.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Her toplum, kendi kültürünü üreterek, değerlerini miras olarak gelecek nesillere bırakır. Ancak, zaman içinde pek çok etken kültürleri değişime uğratar, bu da mirasın aktarımını sekteye uğratar. UNESCO, toplumların kültürel miraslarını korumak amacıyla kurulmuş bir kuruluştur. Somut Olmayan Kültürel Mirası Koruma Sözleşmesi (SOKÜM), 2003 yılında UNESCO bünyesinde imzalanmış ve ülkeler arasında kültürün somut olmayan parçalarının korunmasını hedeflemiştir. Bu sözleşme, Türkiye tarafından 2006 yılında imzalanmış olup, o zamandan beri aktif bir şekilde somut olmayan kültürel mirasların korunması üzerine çalışılmaktadır. Ülkemiz, zengin kültürel mirasıyla bilinir. Gelenekler, adetler, inançlar ve üretilenler kültürümüzü yansıtır. Ancak, kültürel değerler değişime

uğramaya başlamıştır. Bu çalışmanın amacı, Aksaray'daki toplumsal uygulamalar, ritüeller, şöenler ve yemek kültürünü inceleyerek, varlığını sürdüren işlevleri belirlemek ve sürdürmeyen işlevlerin uğradığı değişimleri ortaya koymaktır. Tüm bunların yanı sıra yakın dönemde varlığını sürdüren Aksaray yemek kültürü ve toplumsal uygulamalar kayıt altına alınarak arşivlenmiştir. Unutulmaya yüz tutan kültürel değerleri kayıt altına almak, bu değerlerin korunması açısından önemlidir. Bu çalışma, Aksaray örneği üzerinden somut olmayan kültürel mirasın korunması ve değişen yemek kültürünün analizini sunarak, kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılması konusunda farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır. Böylece çalışma uygulama ve yemek kültürü birlikteliği açısından Aksaray örneği özelinde de bir envanter değeri taşımaktadır.

Sınırlılıklar

17 Ekim 2003 tarihinde UNESCO tarafından kabul edilen ve Türkiye'nin de 27 Mart 2006 tarihinde taraf olduğu Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi dokuz bölüm ve kırk maddeden oluşmaktadır. Aynı zamanda sözleşme; Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar, Gösteri sanatları, Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler, Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, El sanatları geleneği olmak üzere beş alan belirlemiştir.

Bu çalışmanın örneklemini *Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şöenler* başlığı üzerinden kültürel pratikler ve yemek ilişkisi ile sınırlandırılmış ve alan çalışması için Aksaray ili seçilmiştir.

Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın ilk aşaması, kültür koruma yaklaşımları ve somut olmayan kültürel miras kavramlarına odaklanmıştır. Bu bağlamda, toplumsal uygulamalarda ortaya çıkan yemekler ve bu yemeklerin kültürle ilişkisi incelenmiştir. Toplumsal uygulamalar ve yemek kültürü, kültürel mirasın önemli unsurlarını oluşturmaktadır. Bu unsurların anlamı ve etkileşimi üzerine literatür taraması gerçekleştirilmiş ve ilgili kaynaklardan bilgi toplanmıştır.

Ardından, çalışma alanıyla ilgili araştırma yapılmış ve bu araştırmanın derleme kısmı hazırlanmıştır. Bu aşamada, önceden belirlenmiş sorular, konuyla ilgili uzman kişilere yönlendirilerek cevaplanmıştır. Elde edilen veriler, araştırmanın temel odak noktalarına yönelik bir analiz sürecine tabi tutulmuş ve bu verilerin sonuçları birleştirilerek değerlendirilmiştir. Bu sistemli yaklaşım, araştırmanın bilimsel yöntemlere uygunluğunu ve elde edilen verilerin sağlıklı bir şekilde analiz edilmesini sağlamıştır.

Araştırmanın Modeli

Çalışmada, kaynak taraması ve alan araştırması yapılmıştır. Yapılan kaynak taraması ile elde edilen veriler ışığında derleme sonucu elde edilen bilgiler kaydedilmiştir. Aksaray coğrafyasının toplumsal uygulamaları esnasında yapılan, tüketilen yemekler kayıt altına alınmış bu kayıtlar kültürel miras kapsamında değerlendirilmiştir.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Aksaray halkı örneklemini de Aksaray ili, ilçeleri ve köyleri oluşturmaktadır. Toplumsal uygulamalarda, düğünlerde cenazelerde ve bayramlarda aktif rolü olan kişilere ulaşmak amaçlanmıştır. Aksaray Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile iletişime geçilmiş Aksaray il, ilçe belediyelerine ve köy muhtarlıklarına ziyarette bulunarak araştırma hakkında fikir alışverişinde bulunulmuştur.

Veri Toplama Araçları

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak nitel bir veri toplama yöntemi olan Görüşme kullanılmıştır. Görüşmede katılımcılarla bire bir iletişim ya da telefon yoluyla önceden belirlenen sorular sorulmuş katılımcının verdiği cevaplar yazılı ya da katılımcının izni dâhilinde ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Görüşme için önceden soru hazırlansa da görüşmenin seyrine göre yeni sorular eklenmiştir, görüşmelerde sorulan sorular ekte verilmiştir.

Veri Analizi

Araştırma nitel verilerle olduğundan nitel veri analizi yapılmıştır. Bu doğrultuda Miles ve Huberman (1984) nitel veri analizine başvurulmuştur. Analiz, birbirini takip eden üç aşamalı bir sınıflandırma içerisinde incelenmektedir. Aşamalardan ilki gözlem, görüşme ve doküman incelemesi gibi çeşitli tekniklerle toplanan “verilerin azaltılması” aşamasıdır. Bu aşamada işlenmemiş halde olan veri ayıklama, özetleme ve dönüştürme işlemlerinden geçmektedir. İkinci aşama “verilerin görsel haline getirilmesi” sürecidir. Bu aşamada ayıklanan veriler görsel hale getirilerek daha anlaşılır biçime sokulmaktadır. Son aşama ise “sonuca ulaşma ve teyit etme” basamağıdır. Çalışmanın başından itibaren araştırma süresi boyunca toplanan verilerin ne anlama geldiğinin anlaşıldığı aşamadır. Veriler içinde saklı duran gerçeklik son aşamada gün yüzüne çıkarılır (Özdemir, M. 2010: 329-330).

1. BÖLÜM

KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE

1.1. SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ve YEMEK KÜLTÜRÜ

Toplumlara kimlik kazandıran, insanlığın başlangıcından bu yana biriktirilen deneyimlerin devamlılığını sağlayarak geleneğin sürdürülmesine ve geleceğin inşasına katkı sağlayan her türlü somut ve somut olmayan varlıklar kültürel mirastır. Topluma ortak geçmişlerini anlatan ve toplum üyelerinin arasındaki birlik ve beraberlik duygularının güçlenmesini sağlayan kültürel miras; kültürle, tarihle, kimlikle ilgili soyut ve somut değerlerin bütünüdür. Anıtsal yapılar, heykeller, tarihi kentler gibi somut değerlerin yanı sıra dil, dans, müzik gibi somut olmayan değerler de kültürel mirası oluşturur.

Binlerce yıllık bir sürecin ürünü olan kültürel miraslar, günümüzde kaybolma riskiyle karşı karşıyadır. Özellikle kentleşme, endüstriyel gelişmelerin artışı ve tarımsal faaliyetler gibi etmenler, kolayca tahrip edilebilen ve yeniden inşa edilmesi zor olan kültürel mirasların zarar görmesine neden olmaktadır. Bu faktörler, insanların nesilden nesile aktardığı ve toplumları birbirine bağlayan önemli kültürel öğelerin korunması için ciddi bir tehdit oluşturmaktadır. *Tüm bu ve bunlara benzer etkenler kültürel mirasın dokümantasyon standartlarının saptanmasını zorunlu kılmıştır. Bu kapsamda dünya genelinde ve ülkeler özelinde birtakım sözleşmeler, yasalar, tüzükler ve yönetmelikler tanımlanmıştır. Koruma yaklaşımlarının ortaya çıkışından günümüze kadar yaşanan bu dönüşüm sonucunda günümüzde kültürel mirasın korunmasına yönelik yaklaşımların da kapsamında önemli değişiklikler yaşanmıştır*(Emre, 2015: 60).

İkinci dünya savaşının yarattığı tahribat sadece insanların değil somut veya somut olmayan kültürel mirasların da yok olmasına sebep olmuştur ve gün geçtikçe kültürlerin etkileşimi, teknolojinin artışı ve iletişimsizlikler nedeniyle yok olmaya devam etmektedir (Oğuz, 2013:7). Bu tehlike neticesinde, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) kurulmuştur. İkinci Dünya Savaşı sona ermek üzereyken 1-6 Kasım 1945 tarihlerinde Londra'da gerçek barış kültürünü oluşturmayı hedefleyen kırk dört ülkenin temsilcilerinin bir araya gelmesiyle Birleşmiş Milletler Konferansı (ECO/CONF) düzenlenmiştir. İnsanlığın entelektüel ve ahlaki dayanışmasını kurmak ve yeni bir dünya savaşının başlamasını engellemek amacıyla düzenlenen konferansın sonunda otuz yedi ülke Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu'nu kurmuştur. 16 Kasım 1945 tarihinde

yirmi ülkenin katılımıyla UNESCO Kuruluş Sözleşmesi imzalanmış 4 Kasım 1946 tarihinde yürürlüğe girmiştir. İçinde Türkiye'nin de bulunduğu ülkeler: Avustralya, Birleşik Krallık, Birleşik Devletler, Brezilya, Çekoslovakya, Çin, Danimarka, Dominik Cumhuriyeti, Fransa, Güney Afrika, Hindistan, Kanada, Lübnan, Meksika, Mısır Norveç, Suudi Arabistan, Yeni Zelanda ve Yunanistan'dır. UNESCO Genel Konferansının ilk oturumu Paris'te 30 hükümetin katılımıyla 19 Kasım- 10 Aralık 1946 tarihleri arasında gerçekleşmiştir.¹

Örgütün amacı, “eğitim”, “bilim”, “kültür”, “iletişim ve enformasyon” yoluyla, küresel barışın tesisine, fakirliğin ortadan kaldırılmasına, sürdürülebilir kalkınmaya ve paylaşılan ortak değerlere dayalı toplumlararası diyaloga katkıda bulunmak²tir. Örgütün en önemli faaliyeti, 16 Kasım 1972’de kabul edilen, 17 Aralık 1975 yılında yürürlüğe giren “Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme”dir. Sözleşme, hem afetler hem de başka sebepler nedeniyle kaybolmaya başlayan kültürleri koruma altına almayı amaçlamaktadır(Ürün, 2016: 8).

1975 yılında yürürlüğe giren Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme'nin önsözünde, “Kültürel ve Doğal mirasın herhangi bir parçasının bozulmasının veya yok olmasının, bütün dünya milletlerinin mirası için zararlı bir yoksullaşma teşkil ettiği” ve “Kültürel ve doğal mirasın parçalarının istisnâ bir öneme sahip olduğu ve bu nedenle tüm insanlığın dünya mirasının bir parçası olarak muhafazasının gerektiği” belirtilmektedir.³ (Dünya Kültürel ve..., 1983) Son olarak UNESCO'nun evrensel bildirgesinde kültürel miras yaratıcılığın kaynağı olarak gösterilmiştir. Aynı zamanda “hemen her şekliyle korunmalı, zenginleştirilip genişletilmeli ve insan deneyiminin ve emellerinin bir kaydı olarak gelecek kuşaklara teslim edilmelidir ki böylece yaratıcılık tüm çeşitliliği içerisinde teşvik edilmiş ve kültürler arasında etkin bir diyalog hissedilmiş olsun”(UNESCO, 2001) denmiştir.

1970’li yılların başında uluslararası toplumda “insanlığın ortak mirası” kavramı kabul görmeye başlamıştır. Kavramın Sözleşmeye yansısı, doğal veya insan eliyle ortaya çıkmış belli bazı nadide yapıtların, tek bir devlete ait olmanın ötesinde, ayrı bir önem taşıdıklarının kabulü şeklindedir. Bahsi geçen nitelikteki yapıtların insanlığın ortak miraslarından oldukları kabul edilir. Korunmaları üzerinde herkesin hak sahibi olduğu ve bu durumun herkesin yararına olduğu kabul edilir. Böylece, tek tek devletlerin ulusal miraslarının korunmasını teşvik ederek, neticede bir Dünya Mirası kavramına ulaşılmaktadır(Akipek, 2001:13).

¹ UNESCO Tarihçesi, 2023 tarihinde <http://www.unesco.org.tr/Pages/99/2> adresinden erişildi

² <https://www.mfa.gov.tr/unesco2019.tr.mfa> adresinden 2023 tarihinde erişilmiştir.

³ Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme, 2023 tarihinde <https://www.unesco.org.tr/Pages/161/177> adresinden erişilmiştir.

İlk etapta savaşın; deprem, heyelan, sel gibi doğal afetlerin ya da zamanla oluşan tahribatların önüne geçebilmek adına taşınabilir somut yapılar koruma altına alınsa da ilerleyen zamanlarda koruma altına alınması gereken ve insanlığın ortak mirası kabul edilen taşınabilir yapıtların yanı sıra taşınamayan ve somut miras kategorisine girmeyen kültürel miraslar da gündeme gelmiştir. 2003 yılına gelene kadar UNESCO bünyesinde yapılan “kültür” sözleşmelerinde genellikle obje ve yapıyı korumaya yönelik adımlar atılmıştır. UNESCO’nun 17 Mayıs 1954 tarihli, “Silahlı Çatışma Durumunda Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Protokolü” kültürel mirasın korunmasına yönelik yapılan çalışmalardan ilki olarak kabul edilir. Bu sözleşme savaş bölgelerinde tahribata uğrayan kültür hazinelerini korumaya yönelik hazırlanmıştır. Ardından gelen ikinci sözleşme 14 Kasım 1970’te “Kültür Varlıklarının Kanunsuz İthal, İhraç ve Mülkiyet Transferinin Önlenmesi ve Yasaklanması İçin Alınacak Tedbirlerle İlgili Sözleşme”dir. Bu sözleşmede de tarihi eser kaçakçılığını önlemek amaçlanmıştır. Her iki sözleşme de objeye yönelik sözleşmelerdir. Araştırmacıların koruma altına alınması gereken kültür ürünlerinin sadece objelerden ibaret olmadığını savunması üzerine ilk iki sözleşmenin tanımladığı konuların dışında kalan diğer kültürel mirasları korumaya yönelik bir düzenleme yapılmış ve 16 Kasım 1972’de “Kültürel ve Doğal Dünya Mirasının Korunmasına Yönelik Sözleşme” hazırlanmıştır. (Oğuz, 2013: 6-8) Sözleşmede koruma altına alınacak kültür mirasları, iki başlık altında incelenir. Anıtlar, yapı toplulukları ve sitler kültürel miras başlığı altındadır. Fiziksel ve biyolojik durumlardan oluşan doğal anıtlar, jeolojik ve fizyografik oluşumlar, hayvan ve bitki türlerinin yetiştiği alanlar ve bunlarla bütünlük kazanan doğal çevre doğal miras başlığı altındadır(Metin Basat, 2013: 62). Bu sözleşme de koruma altına alınanların obje ve yapılardan ileri gitmediğini, kültürel mirasın bunlardan ibaret olmadığını savunan araştırmacılarca eleştirilmiştir. Bunun sonucunda 1952’de hazırlanan ve 1971’de güncellenen “*Yazar Hakları Evrensel Sözleşmesi*”ne *Folklorun Korunması*” başlığı eklenmiştir. Konuya ilişkin olarak 1973’te Bolivya’da bildirge sunulmuştur(Oğuz, 2013: 14-24). Bu döneme kadar kuşaktan kuşağa aktarılan ve bu sayede yaşatılan kültürel mirasa dair bir sözleşme olmadığından *Yazar Hakları Evrensel Sözleşmesine* eklenen Folklorun Korunması başlığının Bolivya gibi sözlü kültürel mirası, folkloru ve sözlü geleneği güçlü bir şekilde yansıtan bir ülke tarafından hazırlanması önemlidir(Oğuz, 2013: 7).

1982 yılına kadar koruma altına alınan kültürel miras için “folklor” kelimesi kullanılmıştır. 1982’de oluşturulan Folklorun Korunması Uzmanlar Komitesi’nde Materyalsiz Miras Bölümü kurulmuş ve bu dönemden itibaren folklor yerine “materyalsiz miras” ya da

“manevi miras” terimleri kullanılmaya başlanmıştır(Oğuz, 2013:6). UNESCO’nun 17 Ekim-16 Kasım 1989 tarihli 25. Genel Konferansının 15 Kasım tarihli oturumunda “Geleneksel ve Popüler Kültürün Korunması Tavsiye Kararı” kabul edilmiş ve Folklor kelimesinin kullanımından tamamen uzaklaşmıştır(Oğuz, 2013:6-11).

1999 yılına gelindiğinde 27-30 Haziran oturumunda, 1989’daki Geleneksel ve Popüler Kültürün Korunması Tavsiye Kararındaki “popüler” ifadesi yerine “Folklor” kelimesi getirilmiş ve başlık “Geleneksel Kültür ve Folklorun Korunması” şeklinde değiştirilmiştir. 1997/98 yıllarında kabul edilen Başyapıtlar İlan Programı’nda “İnsanlığın Sözlü ve Somut Olmayan Mirası” terimi kullanılmıştır. UNESCO’nun 32. Genel Konferansının 17 Ekim 2003 tarihli oturumunda kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin kabul edilmesiyle “somut olmayan” terimi literatürlerde yer almıştır(Oğuz, 2013: 6-11). Kültür koruma üzerine yürütülen çalışmalar, durağan ve dinamik kavramları üzerinden biçimlenir. Somut kültür mirası durağanken somut olmayan kültürel miras dinamiktir. Bu durum göz önüne alındığında somut ve somut olmayan ayrımı yapılmalıdır(Metin Basat, 2013: 62). Topluluklara kimlik ve aidiyet duygusunu veren Somut olmayan kültürel miras, bireyleri ve toplumları yaratıcılığa teşvik ederek doğal ve sosyal çevrenin yönetimine, toplumsal refaha ve kalkınmaya katkı sağlamaktadır. “Yaşayan Miras” olarak adlandırılan miras, *geleneksel bilgi, beceri ve uygulamayı eğitim, kültür, doğa vb. alanlarda sağlık hizmetleri, doğal kaynaklar sistemlerinin yönetimi, sürdürülebilir kalkınma, refah toplumu vb. alt kategorilerine entegre etmiş veya edebilecek niteliktedir.*⁴

Oğuz’dan aktarırsa, sözleşmede tanımlanan Somut Olmayan Kültürel Mirasın, halk bilimcilerin çalışmakta olduğu, folklor olarak adlandırdıkları alanı kapsar(Oğuz, 2013:7). Folklor kelimesi tam manada koruma altına alınması istenen ürünleri kapsamasa da somut olmayan terimi folkloru de içine alır. Aynı zamanda somut olmayan kültürel miras maddi kültür mirasının içinde yer alır(Metin Basat, 2013:63).

Somut Olmayan Kültürel Mirası Koruma Sözleşmesi Türkiye Büyük Millet Meclisi’nin 19.01.2006 tarihli oturumunda oy birliğiyle kabul edilmiş ve 23.03.2006 tarihinde Türkiye Sözleşmeye taraf olmuştur. “*Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması*

⁴ Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi, <http://www.unesco.org.tr/Pages/52/19/Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-%C4%B0htisas-Komitesi> adresinden erişilmiştir.

Sözleşmesinin Onaylanmasının Uygun Bulduğuna Dair Kanun” (No: 5448) 21 Ocak 2006 tarih ve 26056 Sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.⁵

Somut olmayan kültürel mirası koruma çalışmalarının temel amacı, değerli kültür miraslarının koruma altına alınmasıdır. Yapılar ve objeler, kayıt altına alınmasalar da değişime ve dönüşüme uğrayamayacaklarından korunmaları daha mümkündür fakat sözlü gelenek dönüşüm halindedir ve değişir. Sözlü kültür miraslarını değişmeden kayıt altına almak önem arz etmektedir. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin birinci maddesinde somut olmayan kültürel mirasın amacı konusunda şu maddeler sıralanmaktadır: *Somut olmayan kültürel mirası korumak; ilgili toplulukların, grupların ve bireylerin somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek; somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve karşılıklı değerlilik sağlama; uluslararası işbirliği ve yardımlaşmayı sağlamak.*⁶ Sözleşmenin ikinci maddesinde: *toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar olarak tanımlanan somut olmayan kültürel miras, kuşaktan kuşağa aktarıldığı gibi somut kültür mirasına nazaran daha canlıdır ve toplulukların birbirleriyle, çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine de bağlı olarak düzenli bir biçimde yeniden yaratılır. Bu yeniden yaratma kültürel miraslara kimlik ve devamlılık duygusu verir.*⁷

Sözleşmenin amacı obje ve yapı dışında kalan kültür miraslarının da koruma altına alınmasını sağlamaktır. Bu amaç doğrultusunda sözleşmeye taraf olan devletler, kendi toprağı üzerinde bulunan somut olmayan kültürel mirasın öğelerini belirlemeli, belirlediği kültürel mirasın korunmasını güvence altına almak için gerekli önlemleri almalıdır. Aynı zamanda mirası yaratan ve aktaran bireylerin mirası belirleme ve güvence altına alma çalışmalarına katılımlarını sağlamalıdır. Belirlenen öğeleri listelemek, listeleri güncellemek ve yayımı ile ilgili ölçütleri UNESCO’nun bu amaçla kurulan komitesine sunmak taraf devletlerin yükümlülüklerindedir. Taraf devletlerin yükümlülükleri neticesinde güncel kültürel miras listeleri oluşturulmakta ve koruma altına alınan somut olmayan kültürel miraslar artmaktadır.⁸

⁵ Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi 2023 tarihinde, <http://www.unesco.org.tr/Pages/52/19/Somut-Olmayan-K%C3%BCl%C3%BCrel-Miras-%C4%B0htisas-Komitesi> adresinden erişilmiştir.

⁶ Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: 1. Madde.

⁷ Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: 2. Madde.

⁸ Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin “Tanımlar” maddesinin 2. Fıkrasında Somut Olmayan Kültürel Mirasın alanları şu şekilde belirtilmiştir:

a) *Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar; (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.)*

b) *Gösteri sanatları; (karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.)*

c) *Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler; (nişan, düğün, doğum, nevruz, vb. kutlamalar)*

d) *Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar; (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.)*

e) *El sanatları geleneği; (dokumacılık, nazar boncuğu, telkâri, bakırcılık, halk mimarisi)⁹*

Sözleşmeye göre taraf devletlerin “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi, Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi ve Korumanın İyi Uygulamaları Kaydı” bulunmalıdır. 2008 yılında İstanbul’da gerçekleşen Hükümetler Arası Komite’nin, Üçüncü Olağan Toplantısı’nda daha önce ilan edilen Başyapıtların Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesine alınmasıyla Türkiye’nin ilk yazılımları gerçekleşmiştir. Aralık 2023 tarihi itibarıyla Türkiye’nin Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kayıtlı 25 adet unsuru bulunmaktadır.¹⁰

İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi

1. Meddahlık Geleneği (2008)
2. Mevlevi Sema Törenleri (2008)
3. Âşıklık Geleneği (2009)
4. Karagöz (2009)
5. Nevruz (Azerbaycan, Hindistan, İran, Kırgızistan, Özbekistan ve Pakistan ile ortak dosya (2009) (2016 yılında dosya Afganistan, Azerbaycan, Hindistan, Irak, İran,

⁹ Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin “Tanımlar” maddesinin 2. Fıkrası

¹⁰ Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Türkiye, 2023 tarihinde, <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BCI%C3%BCrel-Miras-Listeleri> adresinden erişilmiştir.

Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Pakistan, Tacikistan ve Türkmenistan katılımı ile genişletilmiştir.)

6. Geleneksel Sohbet Toplantıları (Yaren, Barana, Sıra Geceleri ve diğer, 2010)
7. Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (2010)
8. Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali (2010)
9. Geleneksel Tören Keşkeği (2011)
10. Mesir Macunu Festivali (2012)
11. Türk Kahvesi ve Geleneği (2013)
12. Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı (2014)
13. İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye ile ortak dosya) (2016)
14. Geleneksel Çini Sanatı (2016)
15. Bahar Bayramı Hıdırellez (Makedonya ile ortak dosya) (2017)
16. Dede Korkut-Korkut Ata Mirası: Kültürü, Efsaneleri ve Müziği (Azerbaycan ve Kazakistan ile Ortak Dosya, 2018)
17. Geleneksel Türk Okçuluğu (2019)
18. Minyatür Sanatı (Azerbaycan, İran ve Özbekistan ile Ortak Dosya) (2020)
19. Geleneksel zekâ ve strateji oyunu: Togyzqumalaq, Toguz Korgool, Mangala / Göçürme (Kazakistan ve Kırgızistan ile Ortak Dosya) (2020)
20. Hüsn-i Hat, Türkiye’de İslam Sanatında Geleneksel Güzel Yazı (2021)
21. Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü (Azerbaycan ile ortak dosya, 2022)
22. İpek Böcekçiliği ve Dokuma için İpeğin Geleneksel Üretimi (Afganistan, Azerbaycan, İran, Tacikistan, Türkmenistan ve Özbekistan ile ortak dosya, 2022)
23. Nasreddin Hoca/Molla Nesreddin/Molla Ependi/Apendi/Afendi Kozhanasyr Fıkra Anlatma Geleneği (Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan, Tacikistan, Türkmenistan, Özbekistan ile ortak dosya, 2022)

UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi

24. Isık Dili (2017)

25. Geleneksel Ahlat Taş İşçiliği (2022)

Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesiyle, Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü anlatımlar ve sözlü gelenekler; Gösteri sanatları; Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler; Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar; El sanatları geleneği (Ölçer Özünel, 2013: 23) olmak üzere beş koruma alanı tanımlanmıştır. O alanlardan biri Toplumsal Uygulamalar, ritüeller ve şöenlerdir. Doğum, düğün, cenaze gibi geçiş törenlerinin yanında bayramlar, kutlamalar ve törenleri de kapsayan Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şöenler Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kayıtlı 25 unsurdan 7'sini içermektedir.¹¹

1. Mevlevi Sema Törenleri (2008)

2. Nevruz (Azerbaycan, Hindistan, İran, Kırgızistan, Özbekistan ve Pakistan ile ortak dosya (2009) (2016 yılında dosya Afganistan, Azerbaycan, Hindistan, Irak, İran, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Pakistan, Tacikistan ve Türkmenistan katılımı ile genişletilmiştir)

3. Geleneksel Sohbet Toplantıları (Yaren, Barana, Sıra Geceleri ve diğer, 2010)

4. Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (2010)

5. Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali (2010)

6. Mesir Macunu Festivali (2012)

7. Bahar Bayramı Hıdırellez (Makedonya ile ortak dosya) (2017)

Yemek kültürü somut olmayan kültürel mirasın beş alanından biri olan toplumsal uygulamalar içerisinde değerlendirilir. Düğünlerde, cenazelerde, bayramlarda ya da özel günlerde bir araya gelinip yenilen yemekler topluluk dinamiğini güçlendirir(Ölçer Özünel, 2016:28).

Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kayıtlı 46 Yeme-İçme ürünü tespit edilmiştir. İki ortak olmak üzere toplam dört ürün Türkiye tarafından listeye dâhil edilmiştir.

¹¹ Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri, 2023 tarihinde [https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country\[\]=00228&multinational=3#tabs](https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country[]=00228&multinational=3#tabs) adresinden erişilmiştir.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miraslar Listesindeki Yeme-İçme Ürünleri

1. Sanké mon, Sanké'nin toplu balıkçılık ayini (Mali, 2009)
2. Fransızların gastronomik yemeği (Fransa, 2010)
3. Geleneksel Meksika mutfağı - atalardan kalma, süregelen topluluk kültürü, Michoacán paradigması (Meksika, 2010)
4. Tören Keşkek geleneği (Türkiye, 2011)
5. Sefrou'da kiraz festivali (Fas, 2012)
6. Eski Gürcü geleneksel Qvevri şarap yapma yöntemi (Gürcistan, 2013)
7. Kimjang, Kore Cumhuriyeti'nde kimchi yapmak ve paylaşmak (Kore Cumhuriyeti, 2013)
8. Akdeniz diyeti (Kıbrıs – Hırvatistan – İspanya – Yunanistan – İtalya – Fas – Portekiz, 2013)
9. Türk kahvesi kültürü ve geleneği (Türkiye, 2013)
10. Washoku, Japonların geleneksel beslenme kültürleri, özellikle Yeni Yıl kutlamaları için (Japonya, 2013)
11. Argan, argan ağacı ile ilgili uygulamalar ve bilgi birikimi (Fas, 2014)
12. Sakız adasında sakız ekimi bilgisi (Yunanistan, 2014)
13. Lavaş, Ermenistan'da bir kültür ifadesi olarak geleneksel ekmeğin hazırlanması, anlamı ve görünümü (Ermenistan, 2014)
14. Arap kahvesi, cömertliğin sembolü (Birleşik Arap Emirlikleri – Suudi Arabistan – Umman – Katar, 2015)
15. Oshituthi shomagongo, marula meyve festivali (Namibya, 2015)
16. Kore Demokratik Halk Cumhuriyeti'nde kimchi yapma geleneği (Kore Demokratik Halk Cumhuriyeti, 2015)
17. Argungu uluslararası balıkçılık ve kültür festivali (Nijerya, 2016)
18. Belçika'da bira kültürü (Belçika, 2016)

19. Gözleme yapma ve paylaşma kültürü: Lavaş, Katyrma, Jupka, Yufka (Azerbaycan – İran (İslam Cumhuriyeti) – Kazakistan – Kırgızistan – Türkiye, 2016)
20. Oshi Palav, geleneksel bir yemek ve Tacikistan'daki sosyal ve kültürel bağlamları (Tacikistan, 2016)
21. Palov kültürü ve geleneği (Özbekistan, 2016)
22. Vevey'de Şarap Üreticileri Festivali (İsviçre, 2016)
23. Napoliten Sanatı 'Pizzaiuolo' (İtalya, 2017)
24. Dolma yapma ve paylaşma geleneği, kültürel kimliğin bir göstergesi (Azerbaycan, 2017)
25. Nsima, Malavi'nin mutfak geleneği (Malawi, 2017)
26. Hurma, bilgi, beceriler, gelenekler ve uygulamalar (Bahreyn – Mısır – Irak – Ürdün – Kuveyt – Moritanya – Fas – Umman – Filistin – Suudi Arabistan – Sudan – Tunus – Birleşik Arap Emirlikleri – Yemen, 2019)
27. Khokhuur'da Airag yapmanın geleneksel tekniği ve ilgili gelenekler (Moğolistan, 2019)
28. Singapur'da Hawker kültürü, çok kültürlü bir kentsel bağlamda topluluk yemek ve mutfak uygulamaları (Singapur, 2020)
29. Il-Ftira, Malta'da yassılaştırılmış ekşi mayalı ekmek pişirme sanatı ve kültürü (Malta, 2020)
30. Kuskus üretimi ve tüketimine ilişkin bilgi, birikim ve uygulamalar (Cezayir – Moritanya – Fas – Tunus, 2020)
31. Nar Bayramı, geleneksel nar şenliği ve kültürü (Azerbaycan, 2020)
32. Paraguay'daki Guaraní atalarının içeceği Pohã Ñana kültüründe Terere'nin uygulamaları ve geleneksel bilgisi (Paraguay, 2020)
33. Ağaç arıcılık kültürü (Polonya – Beyaz Rusya, 2020)
34. Ceebu Jën, Senegal'in bir mutfak sanatı (Senegal, 2021)
35. İtalya'da trüf mantarı avcılığı ve çıkarılması, geleneksel bilgi ve uygulama (İtalya, 2021)

36. Kenya'da geleneksel yiyecekleri tanıtmanın ve geleneksel yemek yollarını korumanın başarı öyküsü (Kenya, 2021)
37. Baget ekmek zanaatkârlığı ve kültürü (Fransa, 2022)
38. Kimlik, misafirperverlik ve sosyal etkileşimin simgesi olan Çay Kültürü (Azerbaycan – Türkiye, 2022)
39. Hafif rom ustalarının bilgisi (Küba, 2022)
40. Geleneksel erik ruhunun – šljivovica – hazırlanması ve kullanılmasıyla ilgili sosyal uygulamalar ve bilgiler (Sırbistan, 2022)
41. Çin'de geleneksel çay işleme teknikleri ve ilgili sosyal uygulamalar (Çin, 2022)
42. Harissa, bilgi, beceri ve mutfak ve sosyal uygulamalar (Tunus, 2022)
43. Khawlani kahve çekirdeklerinin yetiştirilmesi ile ilgili bilgi ve uygulamalar (Suudi Arabistan, 2022)
44. Hafif rom ustalarının bilgisi (Küba, 2022)
45. Pyongyang Raengmyon özel (Kore Demokratik Halk Cumhuriyeti, 2022)
46. Ukrayna pancar çorbası pişirme kültürü (Ukrayna, 2022)¹²

¹² Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri, 2023 tarihinde [https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country\[\]=00228&multinational=3#tabs](https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country[]=00228&multinational=3#tabs) adresinden erişilmiştir.

1.1.1. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Yemek Kültürü Arasında Lezzetli Bir Bağlantı

*“İyi bir yemek yememişseniz;
iyi düşünemez, iyi sevemez, iyi uyuyamazsınız.”*

Virginia Woolf

Toplumların kendine ait değerleri toplumların kültürlerini oluşturur. Kültür, insanlar tarafından maddi ve manevi alanlarda oluşturulan ve toplum tarafından sosyal etkileşim yoluyla sürdürülen bir yaşam biçimidir. Nesilden nesile aktarılabilen kültür kalıtsal değildir, toplumun etkileşimi veya çağın ihtiyaçları ile değişir. Kültür, aile ve akrabalıktan üretim ve tüketim ilişkilerine, gelenekten dine, felsefeye ve bilime kadar tüm unsurları kapsar ve bir toplumun kimliğini oluşturur. Kültür, toplumu şekillendiren somut ve somut olmayan yaratmaların bütünüdür. Mimari yapılar, tablolar, arkeolojik eserler, yazıtlar, manzaralar vb. kültürün somut parçalarını yansıtırken; din, örf ve adetler, insan davranış ve değerleri, kutlamalar ve bayramlar gibi ürünler de somut olmayan eserlerdir (Can, 2009:1). Kültürün somut olmayan öğelerinden biri ve belki de en önemlisi yemek kültürüdür.

Yemek kültürü, bir toplumun yemek hazırlama, sunma ve tüketimine ilişkin alışkanlıklarıyla beraber geleneklerini de kapsar. Coğrafi, tarihi, sosyal ve kültürel faktörlere bağlı olarak değişiklik gösterebilen yemek kültürü, bir bölgenin kültürünün önemli parçasını oluşturur. Hayatını devam ettirmek isteyen her canlı için beslenme bir gerekliliktir fakat yemek yalnızca insani bir ihtiyaç değildir. Toplumların yaşam biçimleri ve sahip oldukları kültürel değerler yemek alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Bu bağlamda yemek kültürü insanın beslenme ihtiyacının ötesinde insan doğasının bir yönünün yansıması olarak ifade edilebilir. Yemek kültürü, insanların yaşam tarzlarını, düşünce biçimlerini ve hislerini yansıtırken toplumun sosyal hiyerarşisini, aile yapılarını ve bireyler arası etkileşimi ortaya çıkarır.

Somut Olmayan Kültürel Miras, insanlık tarihi boyunca ağızdan ağıza aktarılan gelenekler, ritüeller, müzikler, danslar ve hikâyeler gibi değerleri kapsar. Yemek kültürü de bu kapsamda değerlendirilir. Yemek kültürü, sadece yemek tarifleri ve beslenme alışkanlıkları değil, aynı zamanda bir toplumun yaşam biçimi, inançları, tarihi ve değerleri ile de bağlantılıdır. Bu nedenle, yemek kültürü, bir toplumun tarihini, kültürünü ve kimliğini koruyarak gelecek nesillere aktarır. Yemek kültürü, her ne kadar somut olmayan kültürel miras içerisinde yer alsada tarımsal ürünler, malzemeler ve yemek pişirme gereçleri gibi somut unsurları da barındıran çok yönlü bir yapıya sahiptir (Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021:798).

Toplumun tarihini, coğrafyasını ve iklimini yansıtan yemekler o toplumun tarım alışkanlıkları hakkında da bilgi verir. Örneğin, Asya'daki pirinç tarımı Asya mutfağının temelini oluştururken Batıya gelindikçe pirinç tarımı azalır ve Batı toplumlarında pirinç tüketimi daha azdır.

Somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan yemek, geçmiş toplumlar ve günümüz arasındaki ilişkiyi kurarken bugün sahip olunan yiyecek-içecek bilgi birikimini de ifade etmektedir (Yıldız, 2020:361). Somut olmayan kültürel miras, toplumun belleğini ve kimliğini korurken paylaşılan değerleri de aktarır. Yemek kültürü de bu anlamda önemli rol oynar. Bir toplumun yemek tercihleri, pişirme yöntemleri, yeme alışkanlıkları ve gelenekleri geçmişin izlerini taşır ve gelecek nesillere aktarılır. Bu bağlamda yemek kültürü, bir toplumun tarihi ve kültürel zenginliğini anlamak için değerli bir kaynaktır. Aynı zamanda yöresel yemekler yerel kültürün tanıtımı ve değerlendirilmesi bakımından da önemlidir (Lee, 2014, s.20). Levi Staruss, toplumun yemek pişirme yolunun bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil olduğunu söyler. Yemek kültürü toplumun kültürel yapıları ortaya çıkarır. Bundan dolayı yemek kültürünün Somut Olmayan Kültürel Miraslar Listesine dâhil edilmesi kültür koruma bağlamında önemli bir adımdır.

Mutfak kültürü, etrafında oluşan gelenekler, sanatlar ve ritüellerle birlikte doğa ve çevreyi kültürel mekâna dönüştürmesi bakımından etkin yeri olan somut olmayan kültürel miras alanıdır. Mutfak geleneklerinin kültürel mirasın nesiller arası aktarımında önemli yeri olduğu UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi bağlamında uzmanlarca deneyimlenmiştir. Taraf devletlerin UNESCO listelerine sunduğu mutfak temalı miraslar incelenerek Acil Koruma veya Temsilî Listelere alınmaktadır (Oğuz, 2016:4).

Yemek kültürünün Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine dâhil edilmesi uzun bir süreçtir. Başlangıçta ülkelerin veya bölgelerin ulusal envanterleri hazırlanır. Ülkeler tarafından yemeklerin, tariflerin, yemek pişirme veya sunma tekniklerinin ve bunlarla ilişkili geleneklerin listesi yapılır. Hazırlanan envanter, ülkenin ya da bölgenin yemek kültürünün yanında onunla bağlantılı olarak tarihi ve kültürel değerlerini de tanımlar. Tüm hazırlıkları tamamlayan ülke veya bölge UNESCO'ya başvurarak yemek kültürlerinin Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine dâhil edilmesini talep eder. Başvurular, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Değerlendirme Komitesi tarafından incelenir. Komite incelediği dosyaları değerlendirir, gerektiğinde ek bilgi ya da açıklama talep edebilir. Başvurunun kabulü için birçok kıstasın karşılanması gerekir. Başvuru kabul edilirse, ülkenin ya da bölgenin yemek kültürü miras listelerine dâhil edilir. Bu durumda ilgili ülke ya da bölge yemek

kültürünün korunması, teşviki ve gelecek kuşaklara aktarımı için önlemler almakla sorumlu olur.¹³

Yemek kültürü ile ilgili pratiklerin Somut Olmayan Kültürel Miraslar arasına alınması için atılan ilk adımlardan biri Peru tarafından Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin 2008 yılında İstanbul'da gerçekleştirilen 3. Hükümetler Arası Komite toplantısında atılmıştır. Toplantıda, yemek kültürü ile ilgili pratiklerin bir kategori altı uzman toplantısı düzenlenmesi önerisi dile getirilmiştir. Teklif komite tarafından kabul görmüş ardından Fransa'da 2009'da uzmanlar toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda, yemek kültürü ile ilgili pratiklerin yalnızca biyolojik ihtiyaç değil insanlığın kültür tarihinin bir parçası olduğu dile getirilmiştir. Bununla beraber mutfak uygulamalarının toplumların aidiyet duygusuna katkıda bulunduğuna aynı zamanda mutfak farklılıklarının oluşturduğu kültürel çeşitliliğin insan yaratıcılığı ve sürdürülebilir kalkınmanın geliştirilmesine fayda sağladığına karar verilmiştir. Toplantının ardından dikkatler yemek kültürü üzerine yoğunlaşırken 2010'da gerçekleştirilen 5. Komite Toplantısında yemekle ilgili üç miras İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydedilmiştir. Bunlardan ilki, Meksika'nın "People of Corn: The Ancestral Cuisine of Mexico. Rituals, Ceremonies and Cultural Practices of the Cuisine of the Mexican People" adlı miras dosyasıdır. İkincisi, Fransız mutfağının inceliklerini, toplumsal olarak ne ifade ettiğini ve Fransız mutfağı etrafında oluşan kültürel dokuyu konu edinen "The Gastronomic Meal of the French" dosyasıdır. Son olarak İspanya, Yunanistan, İtalya ve Fas tarafından çok uluslu dosya olarak sunulan Akdeniz Diyeti Dosyası Miras Listesine girmiştir (Ölçer Özünel, 2016:27-29).

Dünya mutfak geleneklerinin tanıtılmaya başlanması mutfağa olan ilgiyi de arttırmış ve gastronominin diplomatik bir hal almasını sağlamıştır. Bu durum ulusal popülerleşmeye bağlı olarak kültürel bir diplomasi çeşidini de ortaya çıkarmıştır. Böylece ülkeler kendi ülkelerini tanıtmak adına çaba sarf etmeye başlamıştır (Bogoliubova ve Nikolaeva, 2017:11-12).

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Temsil Listesi'nde birçok ülke yemekle ilgili gelenekleri, teknikleri ve pratikleri kaydetmektedir. Meksika Gastronomisi ve Fransa Gastronomisi ile birlikte 2010 yılında İspanya tarafından Katalan Yemek Kültürü listeye dâhil ettirilmiştir. Bir yıl sonra Budapeşte tarafından Kahve Evi ve Konağı Kültürü listeye dâhil edilirken iki yıl sonra 2013 yılında Türkiye, Türk Kahvesi Geleneğini listeye dâhil etmiştir.

¹³ <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-Listeleri>, <https://ich.unesco.org/en/inventorying-intangible-heritage-00080>

Aynı yıl Akvavit, İsveç ve Danimarka'nın Ulusal İçkisi ve Gürcistan'ın Diyet Şarabı listeye dâhil olurken Asya mutfaklarından Kimchi (Güney Kore) ve Washoku (Japonya) listeye girmiştir. Günümüze yaklaştıkça birçok ülke yemek kültürü envanterlerini listeye dâhil etmeyi başarmıştır. Son olarak, 2022 yılında: Baget ekmek zanaatkârlığı ve kültürü (Fransa), Kimlik, misafirperverlik ve sosyal etkileşimin simgesi olan Çay Kültürü (Azerbaycan ve Türkiye), Hurma, bilgi, beceri, gelenek ve uygulamalar (Birleşik Arap Emirlikleri, Bahreyn, Mısır, Irak, Ürdün, Kuveyt, Moritanya, Fas, Umman, Filistin, Katar, Suudi Arabistan, Sudan, Tunus, Yemen), Khawlani kahve çekirdeklerinin yetiştirilmesi ile ilgili bilgi ve uygulamalar (Suudi Arabistan), Pyongyang Raengmyon özel (Güney Kore), Çin'de geleneksel çay işleme teknikleri ve ilgili sosyal uygulamalar (Çin) Geleneksel erik ruhunun şljivovica hazırlanması ve kullanılmasıyla ilgili sosyal uygulamalar ve bilgiler (Sırbistan) Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine alınmıştır.¹⁴

Türkiye, Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine 2011 yılında *Tören Keşkeği* ile dâhil olmuştur. Keşkek, büyük kazanlarda ve açık ateşte, buğday ve etin birlikte pişirilmesiyle elde edilir. Keşkek pişirilmeden önce, buğday ve etin uzun süre boyunca dövülmesi gerekmektedir. Kadın ve erkek gruplarının iş paylaşımları ve ortak katılımlarıyla hazırlanan yemeğin etrafında gerçekleşen ritüeller de Tören Keşkeği Geleneği'ni oluşturur. Tören Keşkeği geleneği, Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde uygulanmaktadır. Sünnet, evlenme gibi törenlerin yanında bayramlarda ve toplu törenlerde pişirilen Keşkek törensel boyutun dışında evlerde ya da lokantalarda günlük olarak da pişirilmektedir. Kolektif bilincin ortaya çıkmasını sağlayan Keşkek geleneği toplumun fertlerini bir araya getirmesi bakımından önem arz ederken yemeğin yapımında kullanılan özel araç gereçler de kültürün aktarılmasına fayda sağlamaktadır.¹⁵

UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne 2012 yılında "*Mesir Macunu Festivali*" kaydedilmiştir. Festival dolayısıyla geleneksel Mesir Macunu da listede yer alan yemek kültürü unsurlarındandır. Kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bilgiler doğrultusunda hazırlanan Mesir Macunu, anason, çörekotu, hardal tohumu, hindistancevizi, kakule, karabiber, karanfil, kimyon, kişniş, ravent, safran, sakız, tarçın, vanilya, yenibahar, zencefil, havlıcan, portakal kabuğu, sinameki, rezene gibi bitki ve baharatlar karışımıyla elde edilir. Usta çırak ilişkisiyle mesir macunu tarifi nesiller boyu aktarılmıştır. Toplumsal barışa ve kaynaşmaya yönelik düzenlenen festival, toplumun

¹⁴ Somut Olmayan Kültürel Miraslar Listesi, 2023 tarihinde, <https://ich.unesco.org/en/lists> adresinden erişildi.

¹⁵ Tören keşkeği geleneği: <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/torenkeskegigeleneği>

üyelerini bir araya getirerek geleneklerin kuşaklar arası aktarımını sağlarken yabancı misafirlerin katılımıyla kültürü farklı coğrafyalara aktarmayı da sağlamaktadır.¹⁶

16. yüzyıla kadar uzanan *Türk Kahvesi Kültürü Ve Geleneği*, 2013 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine kaydedilmiştir. Türk kahvesi tadıyla, dokusuyla, pişirilme tarzıyla kendine has bir içecektir. Bu içecek çevresinde gelişen kültür Türk kahvesini sadece bir içecek olmaktan çıkarır. Toplumun sosyalleşmesine ve kültürel etkileşime fayda sağlayan kahvehane kültürü de Türk kahvesi ekseninde oluşmuştur. Kahvehaneler insanların kahve içtiği, sohbet ettiği, haber paylaştığı, kitap okuduğu ve sosyalleştiği yerlerdir. Türk kahvesinin diğer tüm içeceklerden farklı olarak birleştirici bir etkisi vardır. Yalnızca kahvehanelerde değil misafirliklerde, arkadaş buluşmalarında, özel günlerde insanları bir araya getirebilen Türk kahvesi kız isteme, nişan, düğün gibi törenlerde de kendine yer bulur. Türk kahvesinin kendine has hazırlanışı nesiller arası gayri resmî bir şekilde aktarılırken Türk kahvesinin yanında servis edilen aperiatifler de geçmişten günümüze varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Bununla beraber kahvenin yapımında kullanılan gereçler de Türk kültürünü yansıtmaya bakımdan oldukça önemlidir.¹⁷

28 Kasım-2 Aralık 2016 tarihlerinde Etiyopya/Addis Ababa’da düzenlenen Somut Olmayan Kültürel Miras Hükümetler Arası Komite 11. Olağan Toplantısı’nda UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye adına çokuluslu olarak “*İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka*” kaydedilmiştir. Lavaş, buğday veya çavdar unundan mayalı veya mayasız olarak yapılan bir ekmek türüdür. Katırma, Jupka ve Yufka olarak da adlandırılan ekmek, Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye’de yaşayan halklarca sadece yemek amaçlı bir tüketim maddesi değil nesiller arası aktarılan yapma ve paylaşma kültürünü simgeler. Türkiye’de “tandır” denilen fırınlarda pişirilirken Kazakistan ve Kırgızistan’da büyük kazanlarda köz ateşinde ısıtılarak pişirilmektedir. Ekmeğin hazırlanışı iş gücü gerektirdiğinden toplumsal dayanışmanın göstergesi olarak kabul edilir.¹⁸

Son olarak, 28 Kasım – 3 Aralık 2022 tarihlerinde Fas’ın başkenti Rabat’ta düzenlenen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Hükümetlerarası Komitesinin 17. oturumunda Azerbaycan ile ortak olarak sunulan "Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve

¹⁶ Mesir Macunu Festivali, <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mesirmacunufestivali>

¹⁷ Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği,

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/turkkahvesikulturuvegeleneği>

¹⁸ İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka: <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/inceekmeyapmavepaylasmakulturu>

Sosyal Etkileşim Sembolü" adlı çok uluslu adaylık dosya UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydedilmiştir. Bununla birlikte Türkiye'nin Listedeki kayıtlı unsur sayısı yirmi beşe yükselmiştir.¹⁹ Çay bitkisinin yaprakları ve tomurcukları kullanarak hazırlanan çay yetiştirilmesi, hazırlanması, servis edilmesi ve içilmesi ile ilgili bilgi ve becerileri, gelenek ve görenekleri temsil etmektedir. Kültürel etkileşim ve sosyalleşme aracı olarak görülen çay, misafirperverlik ve nezaket göstergesi olarak da kabul edilir. Çay servisinin yapıldığı, insanların buluştuğu özel mekânlar çay ocağı olarak adlandırılır. Çay Türklerin günlük yaşamlarında sudan sonra en çok tükettikleri içecektir. Bununla beraber çayın üretimi, hazırlanışı, servisi de Türk kültürü hakkında bilgiler vermektedir.²⁰

Dünya genelinde birçok örnek, yemek kültürünün somut olmayan kültürel mirasın bir ifadesi olarak işlev gördüğünü göstermektedir. Somut olmayan kültürel miras, toplumların değerlerini, kimliklerini ve tarihlerini aktaran önemli bir unsurdur. Yemek kültürü, somut olmayan kültürel mirasın zengin bir örneğidir ve toplumların paylaşılan değerlerini ve geleneklerini kuşaktan kuşağa aktarır. Bu mirasların korunması ve sürdürülmesi, toplumların geçmişlerine bağlılıklarını ve birlik duygularını güçlendirir.

¹⁹ https://www.mfa.gov.tr/no_-364_-adaylik-dosyalarimizin-unesco-insanligin-somut-olmayan-kulturel-mirasi-temsili-listesi-ne-kaydedilmesi-hk.tr.mfa

²⁰ <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-333314/cay-kulturu-kimlik-misafirperverlik-ve-sosyal-etkilesim-sembolu.html>

1.1.2. Eşikte Yemek: Toplumsal Uygulamalarda, Ritüellerde ve Şölenlerde Yemeğin Yeri ve İşlevi

“Evren yalnızca hayatla var olur ve yaşayan her şey beslenir.”

Jean Anthelme Brillat Savarin

Toplumlar sosyal etkileşimlerini sürdürmek, değerlerini paylaşmak ve kimliklerini güçlendirmek adına tarih boyunca çeşitli uygulamalar geliştirmişlerdir. Geliştirilen bu uygulamalar toplumların bir araya gelip ortak paydalarda buluşmalarına olanak sağlamıştır. Toplumun belirli bir zaman, mekân veya olaya bağlı olarak gerçekleştirdiği tekrar eden kutlamalar, coşkuyla kutlanan özel etkinliklerin oluşturduğu törenler, yapıldığı bölgenin tanıtımına büyük katkı sağlayan festivallerle beraber bireyleri belirli konumlardan başka konumlara taşıyan geçiş ritüelleri toplumun geliştirdiği uygulamalardandır. İnsanların bir araya gelmesini ve birlikte vakit geçirmesini sağlayan önemli uygulamalardan biri de yemektir. Toplumlar, tarih boyunca yemek etrafında bir araya gelmiş, çeşitli uygulamalar, ritüeller ve şölenler düzenlemiştir. Yemek yemek ve bu konu üzerine konuşmak evrensel bir ihtiyaçtır. Bu bağlamda yemek yalnızca karın doyurmak ya da bedensel hazzın ötesinde yenebilir, sunulabilir ve üretilebilir pek çok çeşitli ürünün toplumsal uygulamalarla oluşturduğu bir iletişimdir (Ölçer Özünel, 2016:26). Leonardo da Vinci'nin resmettiği ve Yuhanna Kitabında uzunca betimlenen “İsa'nın Son Akşam Yemeği” yemeğin evrenselliğine bir örnek olarak gösterilebilir. İsa'nın ölmeden önceki vaktini belirli bir inanç doğrultusunda ya da herhangi bir toplumun ritüelleriyle geçirmesi bu konuyu o topluma mal edebileceksen sofranın kullanılması konuyu herkesçe bilinen bir hadise haline getirmiştir (Kanık, 2018: 16).

İnsanların sosyal ve kültürel kimliklerinin bir parçası olan yemek, yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç değildir. İnsanlığın var oluşunda önemli yer tutan yemeğin yeri, insanlık tarihinden de eskiye dayanır. Öyle ki insanın işlediği ilk günah yememesi gereken bir yiyeceği yemesidir. Yine yaratılış destanlarına bakıldığında bazı yiyeceklerin yasaklandığı görülebilir. Yemek bazen kültürel bir değer bazen de bir tabudur. Aynı zamanda yemek, kültürel ifadenin önemli bir unsuru olarak karşımıza çıkar. Belirli topluluklara ait olan yemekler, o toplumun değerlerini, geleneklerini ve kültürel mirasını yansıtır. Brillat-Savarin, “Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim.” sözü ile yemeğin toplumların kimliklerini yansıttıklarını ifade eder (Fırat, 2014: 130). Yemekler, lezzetler, pişirme teknikleri ve sunum tarzlarıyla birlikte toplumun kimliğinin bir parçası haline gelir. Toplumların kimliğini

belirleyen yemek sadece toplumlar arası değil nesiller arası iletişimi de sağlar. Roland Barthes, yiyeceklerin toplumlardaki sınırları ve birliktelikleri imgeleyen bir iletişim sistemi olduğunu söylemiştir. (Fırat, 2014: 130) Düğünler, cenazeler, bayramlar, kutsal günler ve aylar gibi geçiş törenlerinde yemekli toplantıların yapıldığı görülür. Bu dönemler bireylerin kaynaşmasına, iletişim kurmasına fayda sağladığı gibi kültürün aktarılmasına ve gelecek kuşaklara yansıtılmasına da katkıda bulunur.

Toplumsal uygulamalar, toplumun, bireyin ya da grupların kimlik ve aidiyet duygularını güçlendiren eylem biçimleridir (Ölçer Özünel, 2016:28). İnsanlar tek başına var olamadıkları gibi kültür de örgütlenmeyi gerektirir. Toprağı sürmek, ev yapmak, eşya imal etmek gibi etkinlikler topluluk halinde daha kolay yapılan etkinliklerdir.(Levi-Strauss, 2020:108) Bu durum aynı zamanda insanlarda aidiyet duygusunu da oluşturur. Toplumsal uygulamalar da kendilerini topluma ait hisseden insanları bir araya getirmeleri bakımından önemlidir. Toplumsal uygulamalar, geçmişten gelen gelenekleri geleceğe aktarma konusunda önem taşır.

Doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş dönemleri; bayramlar, şöenler, kutlamalar, festivaller vb. tüm toplumsal uygulamalar günümüz koruma yaklaşımlarına dâhil edilen uygulamalardır. Toplulukların bir arada olmalarında ve ortak değerler etrafında birleşmelerinde toplumsal uygulamaların yeri oldukça önemlidir. Bu uygulamalar, hem birlikteliği sağlamada hem de nesiller arası aktarımda dikkat çekici işlevler üstlenmektedir. Sözü edilen bu uygulamalarda yemek ise bireyleri bir arada tutmada aynı sofranın etrafında toplamada önemli bir role sahiptir. Aynı zamanda yemek, paylaşma ve dayanışma, misafirperverlik ve karşılama, topluluk kimliğinin ifadesi, iyileştirme ve kutsama gibi işlevlere sahiptir. Bir araya gelen insanlar, yemeklerini paylaşarak birbirleriyle dayanışma gösterirler. Yemek, insanlar arasında bir bağ oluşturur ve toplumsal ilişkilerin güçlenmesini sağlar. Bununla beraber yemek, misafirperverlik ve karşılama ritüellerinin merkezi bir parçasıdır. Ev sahipleri, misafirlerine yemek sunarak onları ağırlar ve onlara değer verdiklerini ifade ederler. Belirli bir topluluğa ait olan yemekler, o topluluğun kimliğini ve kültürel mirasını yansıtır. Bu yemekler, toplumun birlik ve beraberlik duygusunu güçlendirir ve bireylerin aidiyet hissini artırır. Bazı kültürlerde hastaların iyileşmesi için özel yemekler hazırlanır ve dualarla birlikte sunulur. Bu da yemeğin iyileştirici işlevinin göstergesidir.

1.1.3. Somut Olmayan Kültürel Miras İçinde Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler

“Kapı; sıradan bir hanede dış dünya ile ev içi dünya, bir tapınakta ise ladini dünya ile kutsal dünya arasındaki sınırdır. Böylece "eşiği geçmek" yeni bir dünyaya girmektir.”

Arnold van Gennep

17 Ekim 2003 tarihinde UNESCO tarafından kabul edilen ve Türkiye'nin de 27 Mart 2006 tarihinde taraf olduğu Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi dokuz bölüm ve kırk maddeden oluşmaktadır. Aynı zamanda sözleşme, beş alan belirlemiş ve bu alanlar doğrultusunda çalışmalar yapmıştır. Bu alanlardan birisi de doğum, düğün, ölüm gibi geçiş törenlerini, bayramları, festivalleri ve şölenleri kapsayan *“Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler”* alanıdır.

Toplumsal uygulamalar, toplumun, bireyin ya da grupların kimlik ve aidiyet duygularını güçlendiren eylem biçimleridir (Ölçer Özünel, 2016:28). İnsanlar tek başına var olamadıkları gibi kültür de örgütlenmeyi gerektirir. Toprağı sürmek, ev yapmak, eşya imal etmek gibi etkinlikler topluluk halinde daha kolay yapılan etkinliklerdir.(Levi-Strauss, 2020:108) Bu durum aynı zamanda insanlarda aidiyet duygusunu da oluşturur. Toplumsal uygulamalar da kendilerini topluma ait hissedilen insanları bir araya getirmeleri bakımından önemlidir. Tekrarlanmayan bilgi unutulur, geleceğe aktarılamayan gelenekler de unutulmaya mahkûmdur. Toplumsal uygulamalar, geçmişten gelen gelenekleri geleceğe aktarma konusunda da önem taşır. Bu uygulamalar ilk örnekleri hatırlamaya, anmaya ve tekrarlamaya yöneliktir. Bunu yaparken de toplumu bir araya getirip insanları günlük yaşamlarından uzaklaştırarak doğa ile bütünleşmeye de teşvik eder.

Kültür toplumun kendi düzenini idealize etmesini sağlar (Eagleton, 2005:22). Kendi düzenini kuran toplumun geleneklerini geleceğe aktarma ihtiyacı doğar. İnsan doğası gereği unutmaya meyillidir fakat toplumsal uygulamalar tekrar edildiğinden geleceğe aktarılması daha kolaydır. Hatırlama kültürünün ilk örneği, ölümlerin anılmasıdır (Assman, 2001:42). Cenaze törenleri anma yoluyla belleği taze tutarken diğer uygulamalar, ritüeller ve şölenler tekrarlama ve canlandırma yoluyla geleceğe aktarılır.

Doğum, düğün, cenaze gibi geçiş ritüelleri, tören, şölen, çeşitli kutlamalar, ibadetler, ayinler, bayramlar, çeşitli halk inanışları gibi halk bilgisini içeren Toplumsal uygulamalar Somut olmayan kültürel değerlerimizin belki de en önemlileridir. Hem geleceğe aktarılması hem de korunup saklanması gereken uygulamaların SOKÜM listelerine girmiş olması ve Sözleşmelere dâhil olması yerinde bir karardır.

Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler içinde doğum, evlenme, ölüm, sünnet, asker uğurlama gibi geçiş ritüellerinin yanında; bayramlar, şölenler, şenlikler, festivaller, kutlamalar, ayinler, yarışmalar gibi etkinlikleri de kapsamaktadır.

1.2. TOPLUMSAL UYGULAMALAR

1.2.1. Geçiş Dönemleri

İnsanlar, insanlık tarihinin başlangıcından beri tek bir statüyle yaşamlarını geçirmemiştir. Yaşadıkları süre boyunca pek çok sıfat kazanmış pek çok evreye geçmiştir. Yıllar geçerken alınan yaşlar bile bireylere yeni statüler yükler. Bireyin hayatı, hangi toplumsa olursa olsun bir yaştan diğerine bir uğraştan başka bir uğraşa geçmekten ibarettir. Yaşları ve uğraşları birbirinden ayıran ise bu geçişlere eşlik eden edimlerdir(Gennep, 2022:11). Bundan dolayıdır ki insan hayatı eşiklerle doludur. Doğduğunda bebek olarak adlandırılır, büyürken çocuk olur, cinsiyetine göre erkek ya da kadın olur, evlendiğinde eş statüsüne yükselir, işinde çalışan ya da patron rolünü alırken evinde anne ya da baba rolünü alır. Bazen birçok rolü bir arada üstlenir bazen de bir role geçebilmesi için keskin bir eşikten geçmesi gerekir. Bu bütünler bireyi belirli bir konumdan yine belirli başka bir konuma geçirme amacı taşır. Hedef aynı olduğundan ona ulaşma biçimi de aynı olmasa bile benzerdir, hepsinin sonunda birey değişim geçirir. Doğum, çocukluk, toplumsal erginlik, nişan, düğün, gebelik, babalık, dini toplumlara giriş için erginlenme ve cenaze törenlerinin farklı amaçlara sahip olsalar da genel itibarıyla benzer oluşunun sebebi bireyin değişim geçiriyor olmasıdır (Gennep, 2022:11).

İnsan hayatının üç temel eşiği vardır. Sedat Veysi Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm başlıklı çalışmasında bu dönemleri: doğum, evlenme ve ölüm olarak ayırmaktadır. Örnek, bu üç önemli geçişin çevresinde birtakım adet, tören, büyüsel ve dinsel işlem olduğunu ve bunların geçiş dönemlerini yönettiklerini belirtirken bunların hepsinin asıl amacının insanın yeni durumunu kutlamak olduğunu ve onu geçiş sırasında yoğunlaştığına inandığı zararlı etkilerden koruduğunu söylemektedir (Örnek, 2000: 131).

1.2.1.1. DOĞUM

*“Hayatınızdaki en önemli iki gün;
doğduğunuz gün ve neden doğduğunuzu anladığınız gündür.”*

Mark Twain.

Üreme, insanların en ilkel ve temel niyetidir. Yeni bir canlı dünyaya getirmenin mucizesinin yanında mevcut neslin devamının sağlanması bakımından da doğum önemli bir dönemdir. İnsan hayatının başlangıcı olan doğum bireyin ilk geçiş evresi olurken ailesinin, akrabalarının ve çevresinin bir başka evrelerini de temsil eder. Birey bebek statüsü ile hayata gözlerini açarken kadına anne, erkeğe baba rollerini atar. Doğum ailenin, soyun sayısını arttırması bakımından da önemlidir. Sayı artışı gücün ve dayanışmanın da artması demektir (Örnek, 2000: 131).

Gebelik ve doğum törenlerini bir arada düşünmek daha doğrudur. Gebelik, kadını genel toplumdan, aileden ve hatta cinsiyet toplumundan ayırdığından ayrılma ritleri içerisinde değerlendirilebilir ama gebelik ara ritleri olarak kabul edilir. Doğum ritleri ise gebelik ile toplumdan ayrılan kadını topluma yeniden kaynaştırır ve ona yeni bir konum kazandırır.(Genep, 2022:53) İnsanlığın başlangıcından bu yana toplumlar ataerki düzenin etkisinde olduğundan kadının geçtiği çoğu dönem ona olumsuzluk atfederken değişmeyen en kutsal özelliği annelik olmuştur. Anneliğin verdiği kutsiyet her dönemde kadına ayrıcalık sağlamıştır(Korucu, 2019:1).

Carl Gustav Jung, insanların içine doğduğu dünyaya önsel bilgilerle geldiğini söyler. Ona göre her durum daha doğmadan önce insanda bulunur. Kadında hayatında bilinçli olarak anneliği seçmese bile annelik içgüdüleriyle doğar. Bu durum sadece kadın için geçerlidir. Erkek için bu durum bilinç dışı kabul edilir ve deneyimlemek zorunda kaldığı bir durumdur. Anne verimliliğin, bolluğun ve yaratıcılığın sembolü olduğundan bir çocuğu dünyaya getirme erdemini de o yüklenir(Jung, 2020: 33-37). Bu sebepten çocuk ile anne arasındaki bağ daha çocuk doğmadan oluşur. Bu durum anneliğe yüklenen kutsallığı da öne çıkarmaktadır.

Doğum aynı zamanda toplumun kadına duyduğu saygının artmasını da sağlar. Erkeğin ise “evlat sahibi” olmasından geleceğe güvenli bakmasını ve dostları arasında saygınlık kazanmasını sağlar. Türk halk kültüründe, kısır kadının doğurmadığı için, yakınlarınca küçümsenmesi gibi erkeğinin de aynı biçimde küçümsenmesiyle, çevrede gelen baskının “erkek yerine konmamanın” toplumsal ve ruhsal eziklik, çocuk isteği ve çocuğun doğumuyla birlikte gelen saygınlık ve sevincin en önemli nedenidir (Artun, 2015: 153).

Bazı toplumlarda kadınların doğuştan kirli ve yetişkin erkeklerin tamamından kutsal olduğu kabul edilir. Hamile kadınlar ise bulunduğu toplumdaki diğer kadınlar için de kutsal sayılır. Yeni doğum yapmış kadın arınma ritlerini yerine getirerek toplumun cinsiyet, aile gibi özel bölümlerine dâhil olur (Gennep, 2022: 21). Türk toplumlarında ise kadına kutsiyet addetmek için hamileliğe gerek duyulmasa da anneliğin kutsallığı mevcuttur. Doğum, doğurma eylemi yaratma işiyle ilişkili olduğundan kutsaldır. Ülkemizde bebek bekleyen kadına “gebe, hamile, yüklü, iki canlı, çocuğu var” gibi isimler verilmektedir(Acıpayamlı, 1961:25).

Doğumun önemi sözlü ürünlerde de kendine yer bulur. Özellikle Türk Halk hikâyelerinin önemli motifi olan doğum motifi eserlerin büyük çoğunluğunda bulunur. Çoğu zaman giriş epizodunda yer almaktadır(Cemiloğlu, 1999:104-107), bazı hikâyeler kahramanın doğumu ile başlar bazı anlatıların ise kahramanı çocuk sahibi olur. Dede Korkut Hikâyelerinde çocuk sahibi olmanın ne denli önemli olduğu Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesi başta olmak üzere pek çok hikâyede gösterilir. Hikâyede, çocuğu olmayan Dirse Han’ın yerildiği görülür(Gökyay, 2013:32-50). Bu da babalık ritinin Türk toplumlarında ilk çağlardan beri önemli olduğunun göstergesidir.

Gennep, geçiş dönemlerini sınıflandırırken sınıflandırmanın aslında tam manada mümkün olmadığını savunur. Öyle ki doğum Gennep’e göre ara geçiş dönemlerinden biridir fakat doğum öncesi, doğum sırası ve doğum sonrasını da kapsayan doğum aynı zamanda kaynaşma ritini de içerir(Gennep, 2022:20). Böylelikle doğum da kendi içerisinde üç temel döneme ayrılabilir.

1.2.1.1.1. Doğum Öncesi Dönem

Ritüeller parçalara ayrılırsa da onları birbirinden bağımsız düşünmek mümkün değildir. Hepsi bireyi kapsayan ritüeller bireyin toplumdaki statüsünü de atamaktadır. Öyle ki evlilik ritüelleri ile doğumu bir arada düşünmek yanlış olmaz çünkü evlilik ritleri dölleme ritlerini de içerir. Evliliğin en ilkel amacı üremektir. Bundan sebep evlenme ritüelinden hemen sonra doğum beklenir.

Doğum, toplum genelinde özel bir yere sahip olduğu gibi bireyin kendisi için ve içinde bulunduğu aile için de oldukça önemli bir yere sahiptir. Evlendikten hemen sonra yeni evli çiftten bebek haberi beklenmesinin nihai sebebi de budur. Gebelik pek çok farklı duygu durumuna sebebiyet verse de baskın duygu her zaman mutluluktur.

Çocuk sahibi olmak isteyen bireyler, bu amaç doğrultusunda birtakım adetlere ve inanmalara da başvurabilirler. Doğal yollarla erkenden çocuk sahibi olamayanların sıklıkla başvurduğu inanmalar olsa da evlendikten hemen sonra gerçekleştirilen adetler de mevcuttur.

1.2.1.1.1. Çocuk Sahibi Olmak

Çocuk doğurmak her toplumda olduğu gibi Türk toplumlarında da övünç kaynağı olan bir durumdur. Evlenen her bireyden çocuk sahibi olması beklenir. Kadının gittiği evde saygınlık kazanması için çocuk doğurmak oldukça önemli görülmektedir. Sadece evlilikten sonra değil evlilikten önce de çocuk sahibi olmak için bazı adetler yapılır. Evlenmeden önce genç kızların bu konuda fal baktırması, düğünden hemen sonra yeni gelinin yatağında çocuk yuvarlandırılması gibi adetler çocuk sahibi olmak için atılan ilk adımlardan sayılabilir. Bunlarla beraber yeni gelinin yaklaşık bir yıl içerisinde hamile olması beklenir. Bu beklenti karşılanmadığında kısırlık endişesi duyulur. Kısır, çocuğu olamayan kadın ve erkekler için kullanılan genel bir tabirdir. Kısırlık için günümüzde tedavi çeşitleri artsa da eski çağlarda bu durum için adaklar, dualar gibi ritüeller düzenlenirdi. Kısırlık için yahut çocuğun olmaması durumunu gidermek için; Olağanüstü güçlerden yararlanmalar ve büyüklük işlemlere ya da Akılcı-gerçekçi “ilaç” ve “onarım” tipinde işlemlerine başvurulduğu görülür(Boratav, 1999:144).

Olağanüstü güçlerden yararlanma ve büyüklük işlemler: yatır ve türbe ziyaretleri, adaklar, dualar, dilek dileme ve mum yakma gibi ayinler üzerinden olabilir. Ermiş kişilerin çocuksuz kişilere döl sağlayabilme kerametleri olduğu inancı ve onların kudretli olarak görülmeleri çocuk sahibi olmak isteyenlerin türbe ziyaretlerinin sebebini oluşturur(Boratav, 1999:43).

Çocuk sahibi olamama durumu teknolojinin gelişmemiş olduğu dönemlerde kadının bir kusuru olarak görüldüğünden ayinlerin çoğu kadınlar tarafından gerçekleştirilir. Kadının uğraşlarının sonuç vermemesi durumunda sorunun erkekte olduğu düşünölmeye başlanır. Eski Türklerde tüm yükü kadına yükleme söz konusu değildir. Bu duruma örnek olarak, Dede Korkut Kitabında geçen Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesi gösterilebilir. Hikâyede Dirse Han çocuğu olmadığı için yerildiğinde “Bu kara ayıp ya bendedir, ya hatunumdadır” demiştir(Boratav, 1999:123). Elbette çocuksuzluk durumu Dede Korkut Hikâyelerinde de bir ayıp olarak karşımıza çıkar. Hikâyede Dirse Han ve eşi çocuk sahibi olmak için ziyafet düzenlemek, açu doyurmak, çıplağı giydirmek gibi faaliyetler içerisine girerler. Bunlar neticesinde duaları karşılık bulur ve çocuk sahibi olurlar(Gökyay, 2013:35-36).

Akılıcı-gerçekçi “ilaç” ve “onarım” tipinde işlemlerde ise ismiyle müsemma akılı ve bilimi esas alan tedbirler bulunur. Örnek olarak; Bele şişe çekme, küllü veya tarçınlı sıcak banyolar, tütsü, veya çeşitli buğulara oturtmalar, ekmek pişirildikten sonra, sıcaklığı dayanılır bir dereceye inmiş fırında oturtmak gibi eylemlerin yanında kadınların kaydattıkları şifalı otlar, yemelerinin tavsiye edildiği yiyecekler bulunur(Boratav, 1999:144).

1.2.1.1.1.2. Hamilelik

Arapça taşıyan anlamına gelen, hml kökünden türemiş olan hamile²¹ kelimesinin Türkçe karşılığı “şişik, şişkin” anlamlarına gelen gebe kelimesidir.²² Kelime anlamlarından da görüldüğü üzere bebek taşıyan ve bu süreçte karnı şişen kişiye hamile denir. Hamilelik mucizevi olmasının yanında kutsaldır da. Kadını mevcut konumundan ayırıp başka bir konuma atayan ve sonucunda onu yücelten bir rittir.

Günümüzde hamilelik kolay yollardan öğrenilse de eski zamanlarda teknolojinin olmadığı ve bilgisizliğin hüküm sürdüğü dönemlerde hamileliği öğrenmek için ebelere başvurulduğu görülür. Aynı zamanda ilk zamanlar olmasa da kadının vücudunda oluşan değişikliklerden de hamileliğin haberi alınmaktadır.

Hamilelik haberi alındıktan sonra kadına ekstra sorumluluk yüklenir. Normal zamanlarda kolaylıkla yapabileceği şeyleri bile yapması zorlaşır. Bununla beraber sadece kendisinin değil taşıdığı bebeğin de sağlığını düşünerek ona göre beslenmesi gerekmektedir. Kadınların hamilelik zamanlarında normal zamanlarda yemek istemeyeceği şeyleri bile canının istemesi durumu “aşerme” olarak adlandırılır. Boratav’a göre, aşerme deyimimin aslı aş yermektir. Bu biçimiyle yiyeceklerden tiksime anlamına gelmektedir. Zamanla deyim anlam değiştirmiş ve aşerme hamile kadının canının bir şey çekmesidir halini almıştır(Boratav, 1999:146). Hamilelerin aşerdiği şeyleri yiyebilmeleri son derece önemlidir. Kadınların aşerdikleri şeyleri yiyememe durumunda o şeyin çocuğun vücudunda çıkacağı yahut hem anneye hem de bebeğe zarar vereceği inancı vardır. Aşeren kadına istediğini almanın çok sevap olduğuna inanılır. Aynı zamanda doğacak çocuğun, aşeren kadına canının çektiğini getiren kişiye benzeyeceğine inanılır(Kalafat, 2000:30).

Annenin aşermesinin yanında sağlığı için yemesi tavsiye edilen yiyecekler de vardır. Örneğin hamile kadın tatlı yerse çocuğunun güzel olacağına inanılır. Aynı zamanda yenilen yiyeceklerin çocuğun cinsiyetine bir etkisi olduğuna da inanılır. Dilimizde sık kullanılan

²¹ Hamile kelimesi, 2023 tarihinde <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/hamile> adresinden erişilmiştir.

²² Gebe kelimesi, 2023 tarihinde <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/gebe> adresinden erişilmiştir.

atasözlerinden “Ye tatlıyı doğur atlıyı, ye ekşiyi doğur Ayşe’yi” sözü bu duruma örnektir. Bazı yörelerde, kız doğuracak kadının yüzünün morardığına, erkek doğuracak kadının yüzünün beyazlaştığına da inanılır(Balıkçı, 2017:69). Bazı yörelerde de güzel birine bakanın güzel çocuk doğuracağı inancı vardır. İnancın, ‘güzel bebeğe, güzel resme bakan güzel çocuk doğurur’ şeklinde farklı varyantları da vardır(Acıpayamlı, 1961:133). Çocuğun güzel olması isteği her aile için geçerlidir. Bu konudaki başka bir inanç annenin aya bakmasıdır. Çocuğun çirkin olmaması için hamile kadına çirkin olduğu düşünülen hayvanların yaklaştırılmamasına özen gösterilir. Bazı yerlerde çocuğun gamzeli olması için anneye ayva yedirilir. Benzer başka bir inanca göre elma yiyen kadının çocuğu al yanaklı olur. Pek çok kültürde Hamile kadının baktıklarıyla, sergilediği davranışlarla dünyaya getireceği çocuğunun güzelliği, göz rengi, sağlıklı olması, davranış özellikleri arasında ilişkiler kurulduğu görülür(Yeşil, 2012:69).

Hamile kadının yemesi gereken yiyeceklerin yanında yemesinin sakıncalı olduğu yiyecekler de vardır. Tütün vb. zararlı maddeler, alkollü içecekler son dönemlerde kadınların kaçınması gerekenlerdir. Eski dönemlerde ise kadınlar fazla kısıtlamaya girmeksizin iyi beslenmeye çalışır. Yine de doğumu yaklaşan kadının acı ve ekşi yememesi tavsiye edilir.

Yiyeceklerin hamile kadınlar üzerinde oldukça etkili olduğu ilgili inanışlar vardır. Örneğin hamile kadın ciğer yerken yüzüne dokunursa çocuğunun benli olacağı düşünülür. Yiyeceklerin yanında hamile kadınların sağlıklarına ve yaptığı işlere de dikkat etmesi gerekmektedir. Düşük riski yoksa günlük işlerine devam edebilir fakat yine de ağır kaldırmaz, yüksekte atlamaz. Aksi hâlde çocuk düşer. Düşük yapma tehlikesi olan hamile kadınlar sırt üstü yatırılır, ayaklarının altına yastık konurmuş(Yeşil, 2012:70).

Kadının hamilelik dönemindeki tüm davranışlarının çocuğu etkilediğine inanılır. Bu davranışlar sadece çocuğa zarar verebilecek fiziki hareketler değildir. Çirkin insanlara; ayı, yılan, tavşan, maymun, deve gibi hayvanlara bakması yasak olan kadının cenazelere de götürülmemesine özen gösterilir. Bunun yanında kadın çocuğunun benzemesini istediği güzel insanlara, aya, aynaya ve denize bakar. Aşererken yanlışlıkla bakmaması gereken şeylere bakarsa çocuğun çirkin olacağı düşünülür. Yine bu dönemde kadın tesadüfen yılan görürse çocuğunun çevik, kurt görürse kahraman olacağına inanılır(Yalman, 2000: 64).

Saç kesilmesinin uğursuz sayıldığı zamanlarda hamile kadınların saçlarının kesilmesine izin verilmez, keserse çocuğunun ömrünün kısa olacağına inanılır. Yine hamile kadının dişinin çekilmesi sakıncalıdır. Çektirirse çocuğa bir zarar geleceği düşünülür. Hamile

kadın daha önce düşük yapmış kadınlarla bir araya gelirse kendi çocuğunun da düşeceğine inanılır(Doğaner, 2006:64).

Hamilelik kadında olduğu için bu dönemle ilgili tüm inanmalar kadın üzerine olsa da erkeğin dikkat etmesi gereken şeyler de bulunur. Babanın herhangi bir canlıya zarar vermesi durumunda çocuğunun engelli doğacağı inancı vardır. Yine de doğum pratikleri incelendiğinde erkeğe pek fazla sorumluluk düşmediği görülür(Doğaner, 2006: 67).

1.2.1.1.2. Doğum Sırası

Doğumun kutsallığı en çok doğum sırasındadır. Yeni bir canlıyı dünyaya getirmek yaradılışı da sembolize ettiğinden doğum anına ayrı bir kutsiyet atfedilmiştir. Doğum anı mucizevi bir andır ve bu an için birtakım inanmalar mevcuttur. Bunlardan en bilinenleri; doğumdan hemen önce ya da doğum sırasında kapalı yerlerin kilitlerin açılması, kadının saç örgülerini çözmesi, su dolu kapların boşaltılması inançları bulunur. Aynı zamanda Meryem Ana Eli adındaki bitkiden su içmek de bilinen adetlerdendir(Boratav; 1999: 149). Tüm bu inançlar, annenin ve çocuğun akıl ve beden sağlığını koruması amacıyla gerçekleştirilir.

Doğum hem gerçek anlamda hem de metaforik olarak sancılı bir süreçtir. Nasıl ki doğum öncesinde çocuk daha oluşmadan anne için hazırlıklar yapılıyorsa doğum sırasında da birtakım hazırlıklar yapılır. Doğum sırası bebek için ayrılma riti olsa da anne için ara dönem ritidir. Bebek hayatına başlarken kadın anne rolünü üstlenir.

Her toplum kendi kültürel değerlerini yansıtır. Bu değerler sadece belli başlı büyük olaylarda değil özel birtakım dönemlerde de kendini gösterir. Bundan dolayıdır ki doğuma hazırlık her toplumda farklılık gösterir. Zenginlik, fakirlik, görgü ve bilgi farklılıkları her dönemde ve her toplumda farklılık gösterir(Altun, 2004:152). Toplumlardaki değişiklikler geleneklere çeşitlilik kazandırır. Bazı toplumlarda doğumu kolaylaştırması için anneye sancısı başladığı zaman kekik ya da nane çayı içirdikleri görülür(Tekerek, 1993:58). Bazı toplumlarda doğum zamanı önceden hesaplanır, doğum kış denk gelecekse yaz ayından toprak hazırlanır. Topraklar elenir, çuvallara konup evin bir köşesinde bekletilir. Kadın doğum yaparken bu toprak ısıtılıp kadının acılarının dinmesi için kullanılır. Daha sonra da yeni doğan çocuğun altına serilir. Bazı yörelerde çocuk dünyaya geldikten hemen sonra çocuğun ağzına kutsal olduğuna inanılan zenzem suyu damlatılır. Çocuğun gözlerinin parlak olması istendiğinden bazı yerlerde çocuğun gözüne limon sıkılır ya da ev yapımı sürme çekilir. Bazı yörelerde de çocuğun dili tatlı olsun diye doğduğu gün ağzına bal sürülür(Doğaner, 2006:67-69). Uygurlarda, çocuk doğar doğmaz aile büyüklerinden bir kadın

kaymak ve ceviz ezerek ağzına verir. Bu uygulamaya “ağızlandırma” denirken yapılaş amacı da çocuğun koyun gibi salim olmasının istenmesidir.(Güngör, 2016: 355)

Günümüzde doğum anının daha az sancılı geçmesini sağlayacak teknolojik gereçlere sahip olunsa da eski zamanlarda bu konu için herhangi bir kolaylığın olmadığı görülür. Buna rağmen teknolojinin olmadığı zamanlarda doğum yapan insanların günümüzden daha rahat bir biçimde doğum yaptıkları söylenir. Şimdiki teknoloji ile doğum steril bir hastane ortamında, uzman kişilerin gözetimi altında gerçekleşir fakat eski zamanlarda doğumu “ebe” adı verilen kişiler gerçekleştirir. Yazının olmadığı, sözün her şeyden değerli olduğu ve insanların sözlü olana saygı gösterdiği dönemlerde bilgi kaynağı tecrübe sayılırken en bilgili kişiler de yaş almış ve tecrübe sahibi olan kişiler olarak görülmekteydi(Ong, 2020:57-65). Bu bilgili olan kişiye kutsallık da vermekteydi. Annelik ve doğumun kutsiyeti bilgi sahibi olan ebeye de ekstra kutsallık yüklemektedir. Ebenin dışında doğum anında annenin yanında olan kadınlara “doğum anası” denir. Çocuğun göbek bağına ebe bağlamazsa doğum anası bağlar(Güngör, 2016: 355).

Bazı yörelerde çocuğun dünyaya gelmesi için “yere düştü” tabiri kullanılır. Çocuğun doğduğu gün de oldukça önemlidir. İslamiyet inancının da etkisiyle Cuma günü ya da kandil günlerinde doğan çocuğun iyi ahlaklı, hayırlı bir evlat olacağına inanılır(Doğaner, 2006:69). Çocuğun doğum zamanının yanında nasıl doğduğu da hayatı hakkında bilgi vermektedir. Sanatçı olarak yetişen kişilerin daha küçükken, hatta doğarken birtakım büyüsel özellikler göstermiş olmasına dikkat edilir(Örnek, 2000b:159).

1.2.1.1.3. Doğum Sonrası

Doğum sadece fizyolojik ve biyolojik bir olgu değil kültürle de ilgilidir. Doğum sonrası pratikler daha çok anne ve bebeğin korunmasına yönelik uygulamalardır(Vargün, 20018:871). Doğum sonrası kadının rahat bir nefes almasını sağlarken erkeğe de babalık kimliğinin kazandırıldığı andır. Günümüzde baba da anne kadar heyecanlı ve bekleyiş içinde olduğundan çocuğun tüm doğum anına eşlik edebilir fakat geçmişte baba doğum öncesi ve doğum sırası zamanlarında olduğu gibi doğum sonrası anlarda da aktif bir rolde değildir. Bebeğin doğum haberi müjde olarak babaya verilir. Haber verilirken müjdelik adı altında babadan hediye, ziynet eşyası istenir (Tulan, 2020:56).

Hamilelik süresinde rahimde gelişen, anne ve çocuğu birbirine bağlayarak çocuğun hava ve besin ihtiyaçlarını karşılmasına yardımcı olan doku plasenta olarak adlandırılır.²³ Eş, son, etene, eten gibi adları da olan eş, çocuğun bir parçası ya da kendisi olarak görülür(Örnek, 2000:143). Günümüzde hastanede yapılan doğumlarda çocuğun plasentası atılır fakat eski zamanlarda çocuğun eşinin gömülmesi gerektiğine inanılır. Gelişigüzel bir yere atılmaz ya da hayvanların yenmesi engellenir. Eğer engellenmezse bir sonraki doğacak olan çocuğun anne karnında duramayacağına inanılır. Çocuk doğduktan hemen sonra ilk nefesini almasının ardından güçlü bir şekilde ağlar. Çocuğun nefes alabilmesinin de eşle ilgisi olduğu inancı vardır. Öyle ki çocuk doğduktan sonra nefes almazsa eş i sacda kavurulur. Çoğu zaman kavurulan eş küçük bir hale geldiğinde eş zamanlı olarak çocuğun nefes aldığı da görülmüştür(Doğaner, 2016:71). Plasentanın gömülmesinin bir diğer sebebi de insanın toprakla olan ilişkisinin güçlendirilmesi isteğidir.

Anne ve plasenta arasında “göbek bağı” olarak da adlandırılan bir bağ vardır. Bu bağ sayesinde anne çocuğa ihtiyacı olan takviyeleri yapabilir. Göbek bağının amacı her ne kadar anne ve bebeği bağlamak olsa da bu konuyla ilgili farklı inanmalar mevcuttur. Göbek bağı, doğumdan birkaç gün sonra düşer. “Kindik düştü” de denilen bu olaydan sonra düşen bağ, bir ağaç üzerine bağlanır ya da küçük bir çubuğa tutturularak evin bir köşesine konur(Güngör, 2016:355).

Her toplumun göbek bağı ile ilgili inanması farklıdır. Aztekler, göbek bağının kozmik enerji bakımından zengin olduğuna ve cinsiyet rolünü pekiştirmede önemli bir rol oynadığına inanırlar. Kızın göbek bağının evin altına gömülmesi, erkeğin göbek bağının ise savaş meydanına gömülmesi sağlanır. Bu durumun neticesinde kızın maharetli olacağına erkeğin ise kendini savunma gücüne sahip olacağına inanılır(Head, 2021:121).

Göbek bağının cinsiyete bağlı olarak da farklı ritüellere konu olduğu görülür. Erkek çocuklarının göbeği dinine düşkün olması için camiye atılır ya da Kur’an’ın yanında saklanır. Okuması için okula atılır, çiftçi olması için de sabanın ucuna bağlanır. Temiz olması için de suya ya da denize atılır. Kız çocuklarının göbeği ise eve düşkün olması için evin altına gömülür. Son zamanlarda kız çocuklarının göbek bağlarının da okula atılması yaygınlaşmıştır. Göbeğin atıldığı yer ile çocuğun gelecek yaşantısının bir bağlantısı olduğu düşünülür(Yeşil, 2012:69). Bazı bölgelerde göbek bağı gül ağacının dibine gömülür. Çocuğun rahat uyuması için göbek bağının yastığa dikilmesi de yaygın bir gelenektir. Göbek bağını kesmek için makas, ustura, bıçak, çakı gibi aletler kullanılırken bağ, göbekten bir karış üstte kesilir. Göbek

²³Plasenta nedir, 2023 tarihinde, <https://drbanuciftci.com/sayfa/plasenta-nedir> adresinden erişilmiştir.

ne kadar uzun olursa çocuğun sesinin de o kadar güzel olacağı inancı vardır(Acıpayamlı, 1961: 54- 55).

İnsan hayatının çoğu pratiğinde yer alan bir kült olarak tuz, bebeğin doğumu ile ilgili inanmalarda da yer alır. Günümüzde her ne kadar sağlıksız olduğu tescillenmiş ve yapılması sakıncalı olan bir uygulama olsa da çocuğun tuzlanması çoğu kültürde hala yapılmaktadır. Tuzun kutsallığına, kültürüne inanan toplumlar yeni doğan bebeğin tuzlandığında aynı zamanda kutsanacağına da inanmışlardır. Tuz aynı zamanda şeytan çıkarma gibi ayinlerde de kullanıldığından çocuğu temizlediğine inanılır. Günümüze yaklaştıkça bu inanış yerini çocuğun kokmaması için tuzlanması geleneğine bırakmışsa da geçmiş zamanlarda tuz kültürüne olan inanç gereği tuzla yapılan çoğu ritüelin kutsal olduğuna inanılmıştır(Aça, 2001:93-100).

Kadının doğumundan sonra geçirdiği ilk kırk gün “lohusalık dönemi” olarak adlandırılır. Bu kırk günlük süreç anne için de çocuk için de önemli bir dönemi içerir. Bu dönemde anneyi birtakım kötü ruhların rahatsız edeceği inancı vardır. Al basması ya da kırk basması olarak adlandırılan bu dönemlerde anne ve çocuğun rahatsız edilmemesi ve rahat uyuyabilmeleri için çeşitli dinsel ve büyüsel pratikler uygulanır(Örnek, 2000a: 143). Kırk gün süren bu dönemde annenin ve çocuğun yalnız uyumaması sağlanır. Eski zamanlarda bazı toplumlarda anne ve çocuğu rahatsız etmeye çalışan kötü ruhları yanıltmak amacıyla kocanın doğum sonrasında çocuğu doğurandan kendisi gibi davrandığı görülür. Bu durum “erkek lohusalığı” olarak adlandırılır(Örnek, 2000b:106). Uygurlar, al basması için “Karaasma” terimini kullanır. Ondan korunmak için kadının yastığının altına Kur’an ya da varsa evdeki silah konur(Güngör,2016:356).

Bazı sayılar, temeli din ve mitolojiye dayandığından özel anlamlar yüklüdür. Bu sayıların simgesel değerleri vardır. En çok kullanılanlar; üç, beş, yedi, dokuz ve kırktır. En dikkat çekici olan ise kırk sayısıdır(Güvenç, 2009:85). Doğumun üzerinden geçen kırk gün sonunda da belli başlı ritüeller yapılmaktadır. Kadın ile çocuğunu gebelik ve lohusalık dönemi kirlerinden arındırmak ve onları temiz hale getirmek amacıyla yapılan pratiklere kırklama denir(Acıpayamlı 1961:122, 160).

Çocuğun beslenmesi doğum sonrasındaki önemli pratiklerden biridir. Uzun bir süre anne sütüyle beslenmesi tavsiye edilir. Yaşına basmadan ek gıda verilmemeye özen gösterilir. Bazı durumlarda annenin sütü olmayabilir ya da yetmeyebilir. Bu durumda bazı yörelerde yufka ekmekek bölünerek pekmeze karıştırılıp anneye yedirilir. Sütün bol olması için şekerli yiyecekler yedirilirken ekşi yiyeceklerden kaçınılır. Ülkemize özgü bir doğum ritüeli olan “lohusa şerbeti” de anne sütünü arttıran bir içecektir. Şeker, karanfil ve tarçın gibi baharatlarla

hazırlanan içecek sadece anneye değil ziyarete gelen misafirlere de ikram edilir²⁴. Anne sütü, anne iyi beslendiğinde çok olur. Sütü olmayan kadınlr için Anadolu’da “memesi kr oldu” gibi ifadeler kullanılır. Yiyecek takviyesiyle de sütü gelmeyen kadına muska yazdırılır ya da annenin göğsüne ısıtılmış sabun basılır(Doğaner, 2006:78). Anne sütü sadece bebek için besleyici özellikte değildir. Halk tıbbında da anne sütünün kullanıldığı görülür. Bazı yörelerde çocukların kulaklarının iyi duyması istendiğinden kulaklara anne sütü damlatılır. Gz rahatsız olan kişilerin gözlerine anne sütü sürülerek tedavi etmeye çalışılır(Yeşil, 2012:91). Dede Korkut Hikâyelerinde de anne sütü kendine yer bulur. Dirse Han Oğlu, Boğaç Han hikâyesinde, Boğaç Han’ın anne sütüyle iyileşiği görülür(Gökyay, 2013:44).

Doğum sonrasında uygulanan pratikler her yörede farklılık gösterse de hepsinin temelinde anne ve çocuğu koruma inancı yatmaktadır. Doğuma ait, törensel etkinlikler geçmişte olduğu gibi günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Kültürlerde, korkuya karşı deneyimlenen mistik uygulamalar, adetler, gelenekler ve inançlar değişse de varlıklarını korurlar yaşamın her alanında bulunan bu deneyimlere karşı her toplum kendi pratiklerini geliştirir fakat ortak amaç korkulandan kaçınmadır (Vargün, 2018:879).

1.2.1.1.3.1. Ad Verme

Ad koyma, doğumdan sonraki ritüellerden belki de en önemlisidir. Çocuğa verilen ad ömrü boyunca üzerinde taşıyacağı bir izdir. Bu sebeple isim koymak oldukça önemlidir. Etrafımızda olan her şey bir ada sahiptir. Sadece insanlarda değil eşyalarda, cansız ve cansız bütün varlıklarda adlandırma bulunur. İsimlerin ne denli önemli oluşu bu konuyla ilgili bir bilim dalı olmasıyla daha net ortaya konabilir. Ad Bilimi diğer adıyla Onomastik, adları inceleyen bilim dalıdır. Antroponimi ise sadece insan adlarını inceleyen alt bilim dalıdır. Kişi adı, göbek adı, lakaplar ve soyadları bu dalın inceleme alanı içerisindedir (Sakaoğlu 2001: 9).

İnsanlar, bir arada yaşamaya başladıkları dönemlerden beri iletişimi kolaylaştırması için varlıklara ve kişilere adlar vererek onları sınıflandırmaya çalışmışlardır. Varlıklara verilen adlar hem bir nişan görevi görmüş hem de yabancı olanların işaretlemesini sağlamıştır. Kişilere ise kişinin fiziki özellikleri, ailesinin özellikleri, doğum zamanı, inançlar ve çocuktan beklentiler gibi kaynaklara dayanan adlar verilmiştir. Bunların dışında, doğada bulunan ve insanların ilgisini çekerek insanlar tarafından hayran olunan hayvan ve bitki adları da isim olarak kullanılmıştır. Bu adlandırma günümüzde de vardır (Trктаř, 2019:35).

²⁴ 2023 tarihinde <http://www.brandlifemag.com/anneligin-buyulu-rituelleri/> adresinden erişilmiştir.

Geleneksel kültürde adın insanların kişiliği ve geleceğine etkisi olduğuna inanıldığından “ad verme, ad koyma, ad takma” gibi olaylar sıradan olmaktan çıkar. İsimlerin geleceği etkileyeceği inancı adın seçimini, ad veriliş şeklini, adı veren kişiyi etkileyerek ad vermeyi gelişigüzel bir davranış olmaktan çıkarır (Altun 2004:170, 171).

Çocuğa verilen isimler sadece çocuğun değil ondan sonra doğacak çocukların durumu için de verilebilir. Çok kız çocuğu olan bir ailede bir sonraki çocuğun erkek doğmasının istendiğinden son çocuğa Döne, Döndü gibi isimlerin verildiği görülür. Çocuğun yaşaması için erkekse Yaşar, Dursun, Durdu; kızsza Durdane gibi isimler verilebilir. Bazen bu isimlerin sadece göbek adı olarak verildiği, nüfusa kaydedilmediği görülür. Bir önceki çocuk ölmüşse bu isimdeki çocukların öleceği inancından dolayı onun adı gelecek çocuğa verilmez (İnan 2000:207).

Ad verilmesinin kişisel boyutu kadar sosyal boyutu da bulunur. Ebeveynlerin kişisel tercih ve beğenileri, yaşantıları, hayatlarında olan kişiler, içinde buldukları çevre ve aldıkları eğitim çocuklarına verecekleri isimler konusunda etkilidir. Eskiden çocuğa aile büyükleri ya da ailenin erkekleri tarafından isim konulurken günümüzde ismi anne babanın vermesi ataerkil aile yapısının da kırıldığını gösterir (Başgöz 2004:16).

Günümüzde çocuğun cinsiyeti önceden bilindiğinden isim çocuk daha doğmadan önce ayarlanır. Pek çok farklı faktör etkisiyle çocuğa uygun isim bulmaya çalışılır. Geleneğin getirisi ve vefa duygusunun etkisi çocuklara büyüklerin isimlerini verme geleneğini oluşturmuştur. Ölenlerin yaşatma, nesli devama ettirme ve hatırlama, sevgi ve saygı amacıyla büyüklerin isimlerini vermek günümüzde terk edilmeye başlansa da hala var olan bir gelenektir (Altun 2004:175).

Adı verecek olan kişi de en az verilen ad kadar önemlidir. Günümüzde anne ve baba çocuğun adını verirken eski zamanlarda Tanrı tarafından kutsandığına inanılan kişiler tarafından adlandırılması toplumda kabul görmüştür (Kızıloğlu, 2021:46). İsimler kim tarafından verilirse verilsin kişilere sosyokültürel bir statü sağlayarak kullanıcıyı tanımlamaktadır. İsimler, sahiplerini sıradan kişiler olmaktan çıkararak toplumun bir üyesi haline getirirler (Calp 2014: 28).

Eski çağlarda, ilk verilen adlar ve ad verme şekilleri çoğu gelenek gibi birbirine benzese de kültürlerin farklılaşmasıyla bu gelenekler de farklılık göstermeye başlamıştır. Türk kültürlerinde isimlerin kişiler üzerinde fazlaca etkili olacağı inancı bu konuyu ekstra önemli hale getirmiştir. Oğuz Türklerinde çocuğa isim verildikten sonra çocuğun hastalanması ismin

ağır geldiği anlayışını doğurmuştur. Daha sonra çocuğun iyileşmesi için bir tören yapılarak çocuğun adı değiştirilmiştir. Sadece Oğuz Türkleri zamanında ve o bölgelerde değil yakın zamanlarda Anadolu coğrafyasında da benzer bir inanç bulunmaktadır(Türktaş, 2019:36).

Eski zamanlarda ad verme ritüeline oldukça önem verilmektedir. Bazı toplumlarda çocuğun adı için bir kahramanlık göstermesi ya da adını hak etmesi gerekir. Bu konu edebi eserlerimizde de kendine yer bulmaktadır. Dede Korkut Hikayelerinin, Bay Büre Oğlu Bamsı Beyrek hikâyesine bakıldığında Bamsı Beyrek'in adını doğumundan yıllar sonra bir kahramanlık gösterdikten sonra aldığı görülür (Gökyay, 2013:77). Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesinde de Boğaç Han'ın boğa ile mücadelesi sonucu boğayı yenmesi ile bu adı aldığı görülmektedir (Gökyay, 2013:33). Sadece Dede Korkut Hikâyelerinde değil çoğu halk anlatısında, masallarda, efsanelerde ya da destanlarda kahramanlara verilen isimlerin oldukça önemli olduğu görülmektedir.

1.2.1.1.3.2. Diş Çıkarma

Doğum sonrası dönemde çocuk büyürken yaşıadığı ilkler oldukça önemlidir. İlk adımları, ilk kelimeleri, ilk düşmeleri ve kalkmaları hem aileye sevinç verir hem de çocuğun gelecek yaşantısı hakkında bilgiler verir. Tüm bu ilklerin içinde ritüelistik öneme sahip olan olay diş çıkarmadır.

Anadolu'da çocukların diş çıkarması "dişemek" olarak adlandırılır. Çocuğun diş çıkarmaya başladığında huysuzlaştığı görülür. Çocukların önce üst dişleri sonra da alt dişleri çıkar. Bu durum "altısında altı, yedisinde üstü" sözüyle açıklanır. Çocuğun dişini çıkardığını ilk gören kişi ona hediye verir (Doğaner, 2006:90).

Diş çıkarmak, çocuğun gelişimi açısından yeni bir evredir ve çocuğun sağlıklı büyüdüğünün bir göstergesidir. Bu evre geleneksel ve modern uygulamalarla kutlanır. İlk dişin ortaya çıkmasıyla kutlamaya başlanılır. Amaç, yiyeceğin kutsanması, çocuğun rızkının artması, bereketin çoğalması ve çocuğun dişinin sağlıklı olmasıdır. Fizyolojik bir gelişim olan diş çıkarma, dişlerin zorlanmadan ve sağlıklı bir şekilde çıkması için aile tarafından törensel bir kutlamaya dönüştürülür. Bu dönemde yapılan kutlamaların altında yatan başka bir amaç da bebeğin iyi yetiştirildiğini teyit etmek, topluma doğurganlığın önemini vurgulamak bunları yaparken de bebeğin gelişim evrelerinden birini akraba ve dostlarla paylaşmaktır (Altaş, 2018:8-9).

Çocuğun diş çıkarmasına yönelik yapılan törenlere, "diş bulguru, diş hediği, diş buğdayı, diş aşı, tiş çırna" (Gönüllü 2000, 31) gibi isimler verilmektedir. Bu kutlamalarda

buğday, nadiren de olsa mısırın kaynatılmasıyla hedik yapılır, yapılan hedik komşulara ve akrabalara dağıtılır ya da komşular ve akrabalar eve davet edilir. Dağıtılan hediğin içine yöreden yöreye farklılık gösteren birtakım yiyecekler de konur. Bazı yerlerde akide şekeri, bazılarında kuru üzüm gibi yiyecekler eklenir. Hediği alan kişi ya da ziyarete gelen kişiler, çocuk için hediye verir. Bu uygulama günümüzde de Anadolu'da varlığını sürdüren bir uygulamadır (Yeşil, 2012: 119). Hediye olarak kız çocukları için boncuk erkek çocukları için de para konur (Yalman 2000:64).

Hedik törenlerinde buğday kullanılmasının amacı, bereketi arttırmak ve çocuğun rızkını çoğaltmaktır. Törenlerde kullanılan baklalar bir çeşit saç görevi görür. Çevredeki insanların özellikle de çocukların memnun edilmesi ve dış çıkaran çocuğun kötü gözlerden korunması amaçlanır (Karakas, 2012:5).

1.2.1.2. SÜNNET DÜĞÜNÜ

Arapça “sünen” kelimesinin çoğulu olan sünnet, “iyi ahlak, iyi tabiat” anlamına gelir. “Hz. Muhammet’in sözleri, işleri ve tasvipleri” anlamıyla beraber “erkek çocuğunun cinsel organının bir kısmının kesilmesi durumu” anlamına da gelir (Devellioğlu 1993:971).

Geçiş ritüelleri içerisinde yer alan sünnet erkek çocuklarının, çocukluktan erkeklığe geçtiği bir ara dönemdir. Çocuk algısının sona erip biyolojik cinsiyete uygun kimlik kazanarak erkek adlandırılmasının başladığı dönemdir. Erkeklığın bedene tezahür eden ilk koşulu olarak görülür (Barutçu, 2015:134). Çünkü sünnet erkeklik çağının ilk basamağıdır. Çocukluktan kurtulma hududunu işaret eden bir rit ve pratiktir (Erdentuğ 1977:44). İlkel toplumlarda, Tanrı'ya kurban verme ya da güç gösterisi amacıyla yapılan sünnetin ilahi bir emir olarak gönderildiği varsayılmaktadır (Öztürk, 2018:18). Aynı zamanda ilkel toplumlar için erginlenme törenleri bağlamında ergin olan kişiyi sünnet ettirme geleneği vardır (Örnek 2000b: 109).

İslamiyet inancıyla birlikte dinsel bir ritüel haline gelen sünnet, İslam'dan önce de Arap topluluklarında uygulanan bir gelenektir. İslamiyet ve Yahudi dinleri dışında Okyanusya kavimleri, Afrika ve Amerika yerlileri gibi bazı toplumlarda da sünnet uygulamaları yapılmaktadır (Boratav 1999:159).

Günümüzde psikolojik etkileri sebebiyle erkek çocuklarının doğumdan hemen sonra ya da akli ermeye başlamadan sünneti yapılır. Eski çağlarda ise sünnet için çocuğun erginlenmesi ve hatırlayacak yaşa gelmesi beklenir. Erkeklığe geçiş olan bu dönem “Sünnet Düğünü” adlı törenlerle kutlanır. Sünnet düğünleri, birbirlerine benzer. Çeşitli mizansenlerin

uygulandığı sünnet düğünleri toplumlar arasında benzerlik gösterse de uygulanan etkinlikler kültür gereği farklılaşabilir. Sünnet edilecek çocuğa özel sünnet kıyafeti giydirilir. Doğu Anadolu’da sünnet edilecek bir deveye bindirilir, arkasına da düğün kıyafetleri giydirilmiş bir kız çocuğu bindirilir. Düğün törenlerinde kurban kesme geleneği de yaygındır. Hayvan genellikle sünnet edilecek çocuğun önünde kesilir, kanı çocuğun alınına sürülür. Dini vecibe olarak yerine getirilen iki kesme işi de dualar eşliğinde yapılır (Selek, 2012:18-19).

Sünnet düğünlerinde çocukla özel olarak ilgilenen kişilere “kirve” adı verilir. Kirveler genellikle çocukla ilgilenirken sünnet düğününün yükünü üstlendikleri de görülür. Türkiye’nin bazı bölgelerinde kirvelik kurumuna oldukça önem verilir. Bazı bölgelerde ise böyle bir kavram hiç yoktur. Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgelerinde sıklıkla görülen kirvelik batıya gidildikçe azalmaktadır (Kudat 2004:11-15).

1.2.1.3. ASKER UĞURLAMA

Askerlik, sünnet töreninden sonra erkeklığe ulaşmak için geçilmesi gereken aşamalardan biridir (Selek, 2012:19). Ülkemizde 1927 yılında kabul edilen Askerlik Kanununca, sağlıklı her Türk erkeği askere gitmekle yükümlüdür. Her erkeğin nüfus kayıtlarında yazılı olan yaşına göre yirmi yaşına girdiği yılın ocak ayının birinci gününden kırk bir yaşına girdiği yılın ocak ayının birinci gününe kadar süren bir askerlik çağı vardır²⁵.

Askerlik çocukluktan beri erkeklere aşılana bir duygudur. Hemen hemen her Türk çocuğunun askerlik hayali kurduğunu söylemek yanlış olmaz. Askerliğe bu denli büyük anlamlar yüklenmesi olumlu olduğu kadar olumsuz durumlara da sebebiyet vermektedir. Bazı erkekler askerliği, askere gitmek istemeseler bile rüştünü ispatlamak olarak görür (Karacagil, 2014:78).

Kültür insan elinin değdiği her şeydir. Her toplumun kendi askerlik kuralları vardır ve bu o toplumunun askerlik kültürünü oluşturur. Türk toplumlarında asker uğurlamaları en az askerlik kadar önem görmektedir. Bir genç kız için kına gecesi neyse bir genç erkek için asker uğurlama da odur.

Askere gidecek kişinin gideceği önceden belli olur. Askere gidileceğini duyan yakın çevredeki insanlar askere gidecek genci evlerine davet ederler, yemek yedirirler ve ceplerine harçlık koyarlar. Bu konu kültürümüzde askere verilen önemin de bir göstergesidir.

²⁵ 12.07.1927 tarihinde 631 sayılı Resmî Gazete yayımlanan Askerlik Kanunu, 2023 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/> adresinden erişilmiştir.

Asker uğurlamaları bir şenlikten ziyade düğün gibi kutlanır. Davulların ve zurnaların eşlik ettiği kutlamada askere gidecek olan kişinin arkadaşlarıyla eğlendiği görülür. Tıpkı sünnet ritüeli gibi kutlanan askere gidiş erkekliğin onanması için yapılan bir kutlamadır (Karacagil, 2014:83).

1.2.1.4. EVLENME

“Evlilik nedir?”

Geri alınamayan bir yemin.”

Oscar Wilde

Aile, toplumun en küçük yapıtaşıdır. Ailedeki yaşam döngüsünün başlangıcı, bireylerin hayatını tamamen etkileyen evlilik, geleneksel ve modern toplumların en temel sosyal sistemidir. Evliliğin pek çok tanımı vardır. Karşı cinsten iki kişinin birlikte yaşamak, hayatlarını paylaşmak, çocuk yapıp yetiştirmek amaçlarıyla bir araya gelerek oluşturdukları kurum olarak tanımlanabilen evlilik, Türkiye Cumhuriyeti Anayasasında da Türk toplumunun temeli olarak görülmektedir (Demir, Durmuş, 2015:637). Aynı zamanda evlilik sözlük anlamı olarak, erkekle kadının yasaya uygun olarak birleşmesi, izdivaç etmek şeklinde açıklanır²⁶.

Evlilik, bir gruptan bir başkasına geçiş nedenidir. Erkek, bekârlar grubunu terk ederek aile reisleri grubuna katılır. Her evlilik bir tansiyonu ve tehlikeyi de beraberinde getirdiğinden geçiş ayini gerçekleştirilmektedir (Eliade, 1991:161).

Aile olmak, toplumsal olarak en önemli değişimdir. Sadece kadın ve erkek için değil eşlerden en az biri için aile, klan, köy, kabile bazında bir değişim görülür. Evi değiştirme, maddi geçişi işleyen ayrılma ritlerinden (Gennep, 2022:137). Bundan dolayı evlilik sadece kadın ve erkeğin değil pek çok kişinin birden hayatını etkiler. Kadın ve erkeğe eş rolleri yüklenirken ailenin kalan üyeleri de birleştirilerek yeni bir aile kurumu oluşur. Bu durum evliliğin sosyalleşme sürecinin aşamalarından biri olduğunun da göstergesidir. Aile arasında kurulan dayanışma, toplumsal ve ekonomik ilişkinin belirlenmesi bakımından da önemlidir. Aile toplumsal yapının çekirdeği olarak kabul edilir. Bu sebepten evlenme tören, adet, gelenek ve görenek bakımından zengindir (Örnek, 2000b:185).

²⁶ Evlenme nedir?, 2022 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden erişilmiştir.

1.2.1.4.1. Evlenme öncesi

Evlilik yapısı ve sonucu itibariyle ayrılık ritleri içinde değerlendirilse de evliğin süreçleri ara dönem içerisinde değerlendirilir. Böylece evliliği; evlilik öncesi, evlilik ve evlilik sonrası gibi dönemlere ayırmak mümkündür. Evlilik öncesi dönem bireyin yeni bir ortama girmesine sebebiyet veren faktörleri içerir.

Evlilik, bireye birden fazla statü verir. Bir kadın ilk etapta sadece birilerinin kızıyken evlilikten sonra birinin eşi, birinin annesi, birilerinin de gelini statüsüne girer. Yine bir erkek sadece ailesinin çocuğuyken koca, baba ve damat statüsüne girer. Bu durum bireylere yeni aile ortamları kazandırırken yeni adlandırmalar da verir. İnsanların hayatlarının tamamen değiştiği bu dönem kolay bir süreç değildir. Başlangıcından sonuna kadar birçok yoldan geçilir.

1.2.1.4.1.1. Evlenme biçimleri

Kur'an-ı Kerim'de Zariyat suresinin 51. ayetinde, “Her şeyi çift (erkek-dişi) yarattık ki düşünüp ders alasınız²⁷” der. İslamiyet'te her insanın bir eşi, bir çifti olduğuna dair inancın temelini bu ayet oluşturur. Öyle ki kişi doğduktan ve belli aşamaları geçtikten sonra eşini arama yoluna girer.

Evliliğin ilk adımı evlenme isteğinin ortaya çıkmasıdır. Bu istek belirli bir dönemden sonra toplumsal bir beklenti haline gelir. İnsanların kimlerle, nasıl evleneceği ve bunu nasıl dile getireceği toplum tarafından belirlenir. Evlilik bireysel bir istek olsa da toplumun değer ve normlarından bağımsız düşünülemez (Çopuroğlu, 2000:167). Kültürün ve normların etkisiyle evliliğe atılan ilk adımlar da farklılık göstermektedir.

1.2.1.4.1.1.1. Görücü Usulü

Ülkemizdeki en yaygın evlenme biçimi, görücü usulü evlenmedir. Aşktan ziyade mantığın öne çıkarıldığı bu tür evliliklerde aile büyükleri ve aracılar rol oynar. Günümüzde bireylerin arada aracı olmadan tanışıp evlendikleri evlilik biçimleri artsa da kadın ve erkeğin birbirini tanıma imkanının olmadığı toplumlarda görücü usulü evlilik uygulaması gelişir (Gürbüz, 2019:67). Gelenekselliğin ağır bastığı toplumlarda daha çok görülen görücü usulü evlenme biçimi, doğrudan doğruya gencin aile fertleri tarafından başlatılır (Sezen, 2005: 186).

Görücülük, evlenecek erkeğin aile üyeleriyle akraba ve komşulardan seçilen birkaç kadının daha önce üzerinde durulan ya da tanıdıklarca önerilen kızın evini ziyarete gidip

²⁷ (Zâriyât, 51/49)

niyetlerini belli etmeleri sonucu olur. Buna “kız bakma”, “görücü çıkma”, “dünür gezme” gibi adlar da verilir (Örnek, 2000b:188). Görücü gitmeye “düğürücü (dünürücü) gitme” de denilmektedir. Görücü giden kadınlar damadın akrabalarından, konuşkan, ikna kabiliyeti yüksek kadınlardır. Erkek evlilikte söz sahibi olduğundan damat adayı da kızını görmeye gider. Görücüye çıkan kız, misafirlere kahve ikram eder. Bir köşede oturur. Dünürücü gitme Türklerin en eski geleneklerinden biridir (Akmataliyev 2001:22).

Görücü gidilen kızın güzelliği, marifeti, huyu, iffeti gibi özellikleri değerlendirilir. Evlilik yeni bir akrabalık bağı oluşturduğundan ailelerin ekonomik durumu, sosyal yapısı veya görüşleri gibi etkenler de göz önünde bulundurulur. Ailelerin birbirine denk olması istenir (Sezen, 2005: 186).

Kız isteme geleneği şimdilerde metaforik olarak uygulansa da kızın babasından evlilik için icazet almak adına yapılan bir gelenektir. Görücü usulü evliliklerde iki tarafın anlaşması sonucu belirlenen günde kız istemeye gidilir. Kız istemedeki en önemli motif Türk Kahvesidir. Gelen kişilere istedikleri şekilde kahve ikram edilirken damada tuzlu kahve ikram etme geleneği görücü usulü evlilikler neticesinde ortaya çıkmıştır. Kadın ve erkeğin kendi evliliklerinde çok da söz sahibi olmadıkları dönemlerde kadının erkeği istemediğini belirtmek için tuzlu kahve yaptığı rivayet edilmektedir. Aynı zamanda kız isteme geleneği bağlamında kahvenin içilmiş olmasının veya ikram edilen kahvenin acı/tatlılığının muhtemel evlilikle ilgili çeşitli anlamlar taşıdığı görülmektedir (Özdemir 2005:199).

Görücü usulü evlilik günümüzde de hala etkili olan bir evlenme biçimidir. Kadın ve erkekten ziyade ailelerin ön planda olduğu bu şekil Anadolu’da yaygın bir biçimde devam etmektedir.

1.2.1.4.1.1.2. Beşik Kertmesi

Günümüzde yaygınlığını yitirse de Beşik Kertmesi Türkler için önemli evlenme biçimlerindedir. Ailelerin çocuklar doğduktan sonra hatta doğmadan önce bile birbirlerine verdikleri bir sözdür. Dede Korkut hikâyelerinden “Kam Büre Oğlu Bamsı Beyrek Boyu”nda da Beyrek ile Banı Çiçek ailelerince beşik kertmesi olarak sözlenmişlerdir (Gökyay, 2013: 75).

Geleneğin aslı, ailelerin birbirine yakınlık göstermek istemesidir. Aynı zamanda var olan dostluk bağlarının güçlendirilmesi de amaçlanmaktadır. Bu amaçlar doğrultusunda çocuklar ergin yaşlara geldiğinde kendi istemlerinin dışında evlenmek üzere çocuk yaştan

nişanlanmış olurlar. Bunun göstergesi olarak çocukların beşiklerine birer kertik yapılır. Geleneğin adı da buradan gelmektedir (Örnek, 2000b, 187).

Bu yolla yapılan evliliklerin amacı her ne kadar ailelerin bağlarını güçlendirmek olsa da gelecekte çocukların birbirlerini istememe durumunda var olan bağların da zedelendiği görülmektedir. Bu durum daha yakın olmak isteyen aileleri düşmanlığa sürükleyebilmektedir (Sezen, 2005: 188).

1.2.1.4.1.1.3. Kız Kaçırma

Kız kaçırma çeşitli sebeplerle olabilir. Bir kadının, isteği ve onayı olmadan bir erkek tarafından zorla ya da çeşitli hilelerle kandırılarak götürülmesi kaçırma olarak adlandırılır. Zora başvurulmadan iki tarafında anlaşarak birlikte kaçması da “Kaçırma” olarak nitelendirilir. Bu durum ailelerin evliliğe karşı gelmesi sebebiyle ortaya çıktığı gibi düğün masraflarından kurtulmak için de başvurulmuş bir durumdur (Tezcan, 2003:3). Bunların dışında bir de kızın bohçasını alarak oğlanın evine gidip oturması durumu vardır. Buna da halk arasında “oturakalma” adı verilir (Örnek, 2000b:186).

Kız kaçırma, tarafların rızası olsun ya da olmasın evlenme ve yuva kurma amacıyla meydana gelen bir toplumsal olay olarak kabul edilir (Yasa, 1962:2).

1.2.1.4.1.1.4. Berdel

Günümüzde hala uygulanan evlilik türlerinden biri de temeli karşılıklı düğün olma esasına dayanan berdeldir. Berdel, kız kaçırma yoluyla evlenmelerin sebep olabileceği öç almayı engellemek amacıyla başvurulmuş bir çeşit değiş tokuş sayılan evlenilecek kızın ailesinden birine kendi ailesinden bir kızını verme geleneğine ve karşılıklı düğün olma esasına dayanmaktadır (Akyüz, 2018: 19). Bu şekilde yapılan evliliklerin birindeki anlaşmazlık diğerini de etkileyebileceği endişesiyle toplum bu tür evlilikleri çok fazla tasvip etmemektedir. Bu tür evlilikler aileler için “bedel almak, bedel vermek” olarak görülmekte ve doğru kabul edilmemektedir (Doğaner, 2006:115).

1.2.1.4.1.1.5. Akraba Evliliği

Akraba evliliği, çeşitli bağlarla akraba olan kimselerin birbirleri arasında evlilik yapmaları olarak adlandırılabilir. Geleneksel yapı ve toprağa bağımlılık akraba evliliklerinin sebeplerini oluştursa da eğitim düzeyi arttıkça bu evlilik türünün azaldığı gözlemlenmektedir (Ayan, Beder-Şen, Ünal, Yurtkuran: 2002,4-9). Günümüzde bilimsel açıdan da oldukça sağlıklı olan evlilik biçimi tavsiye edilmemektedir.

Akraba evliliği Arapların İslâmiyet öncesinden taşıdıkları bir evlilik modeli olarak görülmektedir. Türk toplumunda yaşanan kültürel değişimle birlikte akraba evliliği tarihî süreç içerisinde gittikçe azalmıştır (Yeşil, 2012:155).

1.2.1.4.1.2. Evlenme Aşamaları

Evlilik, doğum ve ölüm arasında kalan ve kişinin hayatını en fazla değiştiren geçiş ritüelidir. Kişinin tüm hayatını değiştirecek bu adımı planlamak da en az evliliğin kendisi kadar önemlidir. Öyle ki geleceğe atılan bu adımda birkaç aşamadan geçilmektedir.

1.2.1.4.1.2.1. Kız İsteme

Kız beğenildiğinde ve evlenme ihtimali kesinleştiğinde iki aile tarafından belirlenen ortak bir tarihte ya da kutsal sayılan Cuma gibi günlerde, kız istemeye gidilir. Bu durum eski zamanlarda kadının değerini düşürmeye yönelik bir eylem olsa da günümüzde tamamen metaforik bir eylemdir. Günümüzde kız istemenin mantığı, kızını yetiştiren aileden icazet almak olarak değerlendirilebilir.

Kız evinde erkekler, oğlanın mesleğini, iyi ve kötü alışkanlıklarını belli etmeden araştırırlar. İyi olduğuna kanaat getirilirse oğlan evine bir gün verirler. Kız istemek için oğlanın ailesinden, akrabalarından, iş arkadaşlarından çevrede saygınlığıyla tanınan kişilerden oluşan bir grupla kızını istemek üzere kız evine giderler (Artun, 1998:10).

1.2.1.4.1.2.2. Söz Kesme

Dünürçülük yoluyla anlaşılan ailelerin, bu anlaşmalarını daha geniş bir topluluk huzurunda sözle iyice pekiştirmelerine ‘söz kesimi’ ya da ‘söz kesme’ denilmektedir (Örnek 2000b: 191; Altun 2004:253). Söz kesiminde kız ve oğlana yüzük takılır. Bu yüzük takma işini de aile büyüklerinden biri yapar (Doğaner, 2006, s:130).

Bazı yörelerde söz kesilirken tatlılar ikram edilir, bazılarında yemekler pişirilir. Söz kesmenin amacı bir nevi evliliği de duyurmaktır. Aynı zamanda bu törende düğün için yapılacaklar kararlaştırılır. Düğünün tarihi, masrafları, davetlileri bu tören neticesinde ayarlanır.

1.2.1.4.1.2.3. Nişan

Nişan, sözden sonra düğünden önceki evlenme aşamasıdır. Anadolu’nun pek çok yerinde düğün törenleri ile benzerlik gösteren nişan törenlerinde kimi yörelerde masraflar kız tarafınca kimi yörelerde erkek tarafınca karşılanır. Masrafı kim karşılırsa karşılasın nişan

töreni kız evinde ya da kız evinin belirlediği bir yerde yapılır. Nişanlılık dönemi, kadın ve erkeğin evlilik için psikolojik açıdan hazırlandıkları bir dönem olarak da kabul edilir. Nişanlılık süresi bazı etkenler nedeniyle uzatılıp kısaltıldığından kesin bir sınırı yoktur (Oğlakçı, 2019:57).

Nişan törenlerini kız tarafı düzenler. Geline kayınvalidesi ve erkek tarafındaki akrabalar tarafından “takı” adı altında ziynet eşyaları hediye edilir. Kadın ve erkeklerin ayrı yerlerde oturduğu bu törenlerde genellikle çeşitli yiyecek ve içecekler servis edilir (Örnek, 2000b, 193).

Türk kültüründe nişan töreninin yapıldığı konusunda bilgiler bulunmaktadır. Dede Korkut Hikâyelerinde küçük toy nişanlanma için; ulu toy da büyük şölen (evlilik töreni) için kullanılmaktadır (Dadaşzade 1990:78).

1.2.1.4.1.2.4. Çeyiz

Arapça, “yolcunun, gelinin ve sefere çıkacak ordunun ihtiyaç duyacağı eşya, gıda maddesi vs.” anlamlarına gelen “cehaz” kelimesinden oluşan çeyiz, gelinin baba evinden götürdüğü eşyalar için kullanılmaktadır ((Mahmûd ed-Dîb, 1993:296-297).

Türk kültüründe yaygın olan çeyiz açma geleneği, gelinin baba evinden getirdiği eşyalarının oğlan evine gelen komşulara ve genç kızlara göstermesidir. Gelinin çeyizinde eşyalarının yanı sıra el işlemleri de bulunduğundan bu olay kızın yeteneklerinin de gösterildiği bir durumdur. Anadolu'nun birçok bölgesinde evlenme gelenekleriyle birlikte uygulanan çeyiz geleneği özellikle kırsal kesimlerde kız çocuğunun doğumundan evleneceği zamana kadar süren bir gelenektir (Oğlakçı, 2019:59).

Sosyal ve ekonomik anlayış çerçevesinde farklılık gösteren çeyiz hazırlıklarında Şahsî eşyalar dışında kız tarafı genellikle yatak odası ile mutfak eşyasını, erkek tarafı ise salon ve oturma odası takımlarını almaktadır (Nutku, 1993:297-298).

1.2.1.4.2. Evlenme Sırası

Bir toplumun mihenk taşı ailedir. Evlilik ise aile biriminin kurulmasında önemli bir yer tutmaktadır. Evlilik toplumun her kesimi için gerekli olsa da toplumların kendi kültürel pratiklerine göre şekillenmektedir (Aliçavuşoğlu, Boyraz, 2021: 61).

Evlilik ritüelleri, Anadolu ve çevresinde tarım kültürünü yaşayan eski uygarlıklarda kutsal kabul edilen bir ritüeldir. Ritüeldeki amaç, doğayı etkileyerek mevsimsel döngünün aksamadan yürümesini sağlamaktır. Bunun sonucunda da yaşamın ve soyun devamlılığı

garanti altına alınır. Bu inanç ve gelenekler günümüzde değişime uğrasa da evlilik hala kutsal kabul edilmektedir (Çetin, 2008:113). Kutsal kabul edilen evlilik belirli aşamalarla gerçekleşir. Evliliğin tamamlanması için belirli törenler de yapılır.

1.2.1.4.2.1. Nikâh

Nikâh, sözlüklerde “birleştirme, bir araya getirme, evlenme evlilik, cinsel ilişki” anlamlarına gelmektedir. Evlenme engeli bulunmayan kadın ve erkeğin hayatlarını birleştirmesini sağlayan evlilik ilişkisini de ifade eden nikah kelimesi ve türevleri, hadislerde genellikle “evlenme akdi” anlamında kullanılır. Nikâh, Kur’an’da ve fıkıh kitaplarında bahsedilen bir olgu olsa da yalnızca Müslümanlar için değil gayrimüslimler için toplum düzenini sağlamak açısından gerekli bir olgudur (Attar, 2007:112-117).

Evliliklerde resmî ya da dinî nikâh yaptırmadaki amaç, kadın-erkek beraberliğini ilân etmek, toplumun gözünde geçerli saymak, kutlamak ve kutsamaktır (Örnek, 2000b, 198).

1.2.1.4.2.2. Düğün

Düğün, bireylerin evliliklerini duyurmak, bu durumu sevdikleriyle kutlamak amacıyla gerçekleşen törendir. Düğün törenleri toplum içinde coğrafyalar arası farklılık göstermektedir. Bunun başlıca sebebi kültür olmakla birlikte ekonomik sebepleri de vardır. Dinin ve yaşayış tarzının etkisi de düğün şekillerini etkilemektedir. Farklılıklar olsa da tüm düğün törenleri eğlenceye yönelik olması bakımından birleşmektedir (Yaran, 1994: 15-16).

Düğünler aynı zamanda insanların yaşamlarına canlılık katmaları bakımından da nemlidir. Toplumların birbirlerinin neşelerine ortak olma, birleştirme ve bütünleştirme gibi etkileri olan düğünler bazı aşamalarla gerçekleşir. Kızı beğenme, kız isteme aşamaları düğünden önceki aşamalardır. Düğün sırasında ise bayrak merasimi, düğün eğlenceleri, damat tıraşı, kına gecesi ve gelin alma gibi aşamalar bulunur.

Düğünü başlatan olay düğüne davettir. Türk Dünyası’nda evlilik törenine akrabaların, komşuların ve her iki tarafın da değer verdiği kişilerin davet edilmesi gerekmektedir. Geçmişte bu iş sözlü olarak yapılırken, günümüzde kart dağıtılarak veya değişik şekillerde yapılmaktadır. Bunda şehirleşmenin, teknolojik imkânların yaygınlaşmasının yanı sıra sözlü kültürden çıkıp yazılı kültüre geçilmesinin de etkisi olduğu düşünülebilir (Koşay 1944:29). Anadolu’da “okuntu” adıyla bilinen davetiyeler bastırılarak yakın ve uzak çevreye, tanıdıklara dağıtılır.

Düğünün zamanı, düğün planlaması açısından önem arz etmektedir. Davetiyeler de düğün zamanına göre planlanır. Düğün tarihi güz aylarına gelecek şekilde ayarlanır. Bunun nedeni bu ayların rahatlığının yanı sıra ekonomik durumun da bu aylarda düzene girmesidir. Hasat zamanı sonrası ekonomik açıdan rahatlayan insanlar düğün için uygun şartları sağlayabilecek durumda olurlar. Günümüze gelindiğinde artık düğün için hasat zamanlarını bekleme gereksinimi kalmadığından genellikle yaz ayları tercih edilir.

Bunun yanı sıra kış aylarının zorluğu nedeniyle bu aylarda düğün yapmak tercih edilmez. Düğünde yağmur ya da kar yağması çeşitli inanışları beraberinde getirir. Bu inanışlar genelde olumsuz yönde olduğundan dilimizde, “zemheride gelin olasın” gibi beddualar vardır (Doğaner, 2006, s:143).

Türk kültüründe yakınlardan birinin üzüntüsü, acısı veya cenazesi var ise düğün yapılmaz. Bu yakın akraba olacağı gibi çok yakın bir arkadaş veya komşu da olabilir. Ayrıca iki bayram arasında da nikâh kıyılmadığı görülmektedir (Koşay 1944:53).

Düğün genellikle oğlan evinde yapılır. Kız evinde kına gecesi düzenlenir. Eğer oğlan evi uygun değilse düğün salonları kiralanır ve düğünler orada yapılır. Son yıllarda düğün salonlarında yapılan düğün sayısı fazlalaşmıştır. Masalarda karşılaştığımız kırk gün kırk gece ya da yedi gün yedi gece düğün yapma tabiri eski zamanlarda gerçek olan durumlardır. Fakat zaman geçtikçe ve günümüze yaklaştıkça düğün süreleri azalmaktadır. Ekonomik durum ve vakit darlığı nedeniyle düğün süreleri azalmıştır. Yakın zamana kadar üç gün iki gece yapılan düğünler yerini tek güne bırakmıştır. Üç gün süren düğünlerde ilk gün oğlan evinde düğün başlar. İlk günün ya da ikinci günün gecesi kız evinde kına gecesi yapılır. Üçüncü ve son gün kız evinden kız çıkartılır.

1.2.1.4.2.3. Kına Gecesi

Kına, eski zamanlardan beri Türk kültüründe yeri olan bir unsurdur. Süslenme ya da hastalıkları tedavi etme gibi amaçlarla da kullanılan kına, askere gidecek olan erkeklere, sünnet olan çocuklara, kurbanlık hayvanlara ve gelin olan kızlara yakıldığı görülür (Yılmaz, 2010:1). Gelin olacak kıza yakılan kına için bir tören düzenlenir. Üç gün süren düğünlerin genellikle ikinci gününde düzenlenen kına gecesi günümüzde kısa süren düğünlerde de varlığını korumaktadır. Kına gecesi, gelinin yakın arkadaşlarıyla birlikte olduğu, beraber eğlendikleri ve kına yaktıkları törendir. Eski Türk düğünlerinde kına gecesi için en parlak gece ve kız gecesi tabirleri de kullanılmaktadır (Ataman 1992:11). Köylerde kıza kına yakılırken, kızın evli ya da bekâr arkadaşlarına, kız evince yemek verilir, buna “kına yemeği”

denir. Kına gecesinde eğlenceler düzenlenir, maniler ve türküler söylenir, oyunlar oynanır. Türkülerin bir bölümü kızı ve anneyi ağlatan türden ezgilerdir (Örnek, 2000b, 194).

Kına gecesi, kız evinde düzenlenir. Kız evine davet edilen kadınlar ve kızın arkadaşları çevresinde gelişen kutlamaya erkek evinden gelen misafirler sonradan dahil olur. Kız evine gelen erkek evindekilere “kınacı” denir. Erkek evinden gelenler beraberinde kına, çerez, mum, mendil gibi nesnelerin yanında bohça sandık gibi nesnelere de getirir (Yılmaz, 2010:27-34).

1.2.1.4.2.4. Gelin Alma-Çıkarma

Gelin göçü, gelin götürmesi de denilen gelin alma, gelin kızın babasının evinden kocasının evine götürülmesidir (Ataman, 1992:43). Bu gelenek doğrultusunda erkek evinden çıkan kabile bir dizi hazırlık eşliğinde gelin evine varır. Bayrak asma ritüelinden başlayarak gelinin çıkmasına kadar geçen süreç bir yönüyle fetih göstergesi olduğundan gelin evine gelen topluluk bazı bölgelerde müzik eşliğinde bazı bölgelerde kornalar eşliğinde ilerler. Erkek evinin coşkusuna karşı kız evinde yas havası hâkimdir (Alpyıldız,2020:271).

Düğünün son günü, gelin baba evinden çıkarılır. Buna halk arasında gelin alma ya da gelin çıkarma denir. Anadolu Türklerinde gelin almaya giderken, damat arkadaşları, sağdıçı tarafından hazırlanır, tıraş ettirilir, üst başı giydirilir. (Güçlü 2004:134). Gelin çıkarmada hüznün ve sevinç aynı anda yaşanır. Bu dönemde kuşak bağlama töreni de yapılmaktadır. Anadolu’da “kuşak bağlama, bel bağlama, gelin bağlama” gibi isimler altında anılan Kuşak bağlama, gelin evden çıkmadan hemen önce gerçekleştirilir. Geline bağlanan kuşağa, “gelin kuşağı, gayret kuşağı, baba kuşağı, Fatma Ana kuşağı, bekâret kuşağı” isimleri verilmektedir (Aykaç, Öksüz, 2018:67).

Bazı yörelerde gelin giderken ya da geldiği evde birtakım ritüeller vardır. Gelin evden çıkmadan ayakkabısının altına bekâr arkadaşlarının ismini yazar, bununla ismi silinen bekârların evleneceğine inanılır. Yine gelin evden çıkarken başından buğday gibi çok taneli şeyler dökülür. Bu da gittiği yere bereket götüreceği inancı sonucu doğan bir adettir. Bazı yörelerde kız gelin gittiği evin kapısının üzerine el izini bırakır. Bu o eve ait olacağını gösteren bir semboldür.

1.2.1.4.3. Evlenme Sonrası

Evlenme sonrası evlilik eşiğinin geçildiği, kadın ve erkeğin yeni durumuna alışmaya çalıştığı bir ara rittir. Kadın ve erkeği bu duruma alıştırmak adına evlilik sonrası birtakım ritüellere başvurulur.

Bu ritüellerden biri de duvakla ilgili ritüellerdir. Düğünün ertesi günü, “çarşaf, duvak, suphe, gelin ertesi, gerdek ertesi, kâkül günü, güvey başı” olarak adlandırılmaktadır (Boratav, 1999: 188). Düğünden sonra, çoğunlukla ertesi sabahı gelin için baş mevlidi yapılır. Baş mevlidi töreninde gelin duvağı gül ağacının üzerine atılır. Bunun sebebi gül ağacının İslamiyet’te önemli yeri olmasıdır (Özdemir 2005:291). Duvak günü olarak adlandırılan bu günde gelin ve damadın kaynana ve kayınbabanın ellerini öpmeye gittiği görülür.

Duvak gününün dışında aile ziyaretleri yedi ya da kırk gün gibi bir süreç içerisinde gerçekleştirilir. Eski zamanlarda uygulanan bu gelenek son yıllarda yerini balayına bırakmıştır. Balayı kelimesi ve uygulaması toplumumuza Batı’dan geçmiştir. Evlilikten hemen sonra çıkılan “balayı seyahatleri” toplumumuza yerleştiği görülmektedir (Üçer 1980: 18).

1.2.1.5. ÖLÜM/CENAZE

“İnsan bir kere ölüyor ne fena

Bu düzeni değiştirmeli

Bir kere yaşamalı; çok çok ölmeli.”

Ümit Yaşar Oğuzcan

Kimilerine göre son kimilerine göre başlangıç olan ölüm ayrılma ritlerinin sonuncusu olarak kabul edilir. Tıbbi olarak, sinirsel faaliyetlerin ya da beyin fonksiyonlarının kalıcı kaybı ve biyolojik işleyişin bitişi şeklinde tanımlanan ölüm (Başok, 2018:378), insan aklının ölümü kavramaya başladığı andan itibaren onu meşgul eden bir konudur. Kimilerine göre bitiş gibi görünen ölüm, hayatın öbür dünyada devam etmesi gibi bir umut da taşımaktadır (Bekki, 2004:53). Ölümünden sonrasıyla ilgili kesin bilgiler olmamakla birlikte söylenebilir ki ölüm kişinin statüsünü değiştiren son evredir.

Cenaze ritleri bireyin içinde yaşadığı toplum, yaş, cinsiyet ve toplumsal konuma göre değişir. Aynı zamanda bir geçiş riti de kabul edilen öbür dünyaya yolculuk bu dünyanın uzaklığına ve topografyasına göre değişiklik gösterir (Gennep, 2020: 176-179). Pek çok mite de konu olmuş öbür dünyaya yolculuk konusu İslamiyet'te "sırat köprüsü" ile metaforik hale gelmiştir.

İnsanın büyük korkularının temelinde bilinmezlik yatar. Karanlıktan içerde ne olduğunu bilmediğimizden korkarız ya da ıssız bir yol sonu görünmediğinden korkutucu gelir. İnsan için en büyük bilinmezlik de şüphesiz ölümdür. Ölümün ne zaman ve ne şekilde olacağı bilinmediği gibi ölümden sonrası da kapalı bir kutudur. Ölüm konusundaki bilinmezlik sebebiyle ölüm her zaman korkutucu olmuştur. Korkular tabuların ve hatta bilmecelerin bile ortaya çıkmasına neden olmuş duygulardır. Öyle ki ölüm ile ilgili inanılan her durumun temelinde bir nebze korku yatmaktadır. *Ölüm korkusunun bilinçaltındaki baskısıyla tedirgin olan halk düşüncesi, geleceği bilmek isteğinin de etkisiyle, alışlagelmişin dışındaki bir takım davranışları; araç-gereçlerin şu ya da bu biçimdeki kullanılışlarını; meteorolojik olayları; hayvanların hareket ve seslerini; düşlerdeki görüntülerle hastadaki psikolojik ve fizyolojik değişiklikleri çoğu zaman ölümün bir işareti, bir önbelirtisi saymaktadır.*(Örnek, 2000a:15) Ölüme verilen tepkiler ve ölümün bilinmezliğinin yarattığı korkudan dolayı birtakım pratikler yahut ayinler yapılır. Bu durum ölüm korkusunun dinmesine yardımcı olduğu gibi kişinin kaybı sonucu oluşan boşluğun kapatılmasına da fayda sağlar. Bu bağlamda düşünüldüğünde ölüm, tarih boyunca hem bireysel hem de toplumsal süreçlerin yönlendirici ve itici kaynağı olmuştur. Mitler, inançlar, dinsel pratikler ve kültürel araçlar ölümün sosyolojisini deşifre eden önemli başlıklardır(Sağır, 2016:271).

Bazı dinler ölümün bir yok oluş olduğunu düşünürken bazı inançlarda ölümden sonra yaşam vardır. Bu tarz inanışlardaki ölümden sonraki yaşamlarda da kimileri yeniden dünyaya gelineceğine inansa da baskın olan inanış cennet ve cehennem yani öbür dünya inancıdır. Türk topluluklarında ilk zamanlardan beri Tek Tanrı inancı olmasıyla birlikte ölümden sonra yeniden dirileceği inancı da mevcuttur. Farklı dinlere inanmış ve farklı kültürlerle etkileşim haline girmiş Türkler, ölüm konusunda farklı anlayışlara sahip olsalar da bunların temelini Tengricilik, Tengrizm ya da Geleneksel Türk Dini şekillendirmiştir (Çakır 1992:60-61).

Ölüm kişi için bilinmez ve korkutucu olsa da geride kalanlar için oldukça üzücü bir durumdur. Anadolu'da kullanılan "Ölümün yaşı yok." Terimi ölümün bilinmezliğinin yanı sıra hangi yaşta olursa olsun üzücü olduğunu da göstermektedir. Bu üzücü durumu atlatmak ve bireyin kaybıyla oluşan boşluğu biraz olsun kapatmak amacıyla toplum bir araya gelir.

Ölüm her ne kadar son olsa da inançlar doğrultusunda ölünün ardından belli başlı törenler tertip edilmiş ve ölümler dönemin geleneklerince uğurlanmıştır. Bu bağlamda ölümü de dönemlere ayırmak mümkündür.

1.2.1.5.1. Ölüm Öncesi Dönem

Ölümün bir yaşı yoktur ve kime ne zaman geleceği belli değildir. Bununla beraber belirli yaşa gelmiş insanların ölüm hakkında konuşmaları artar ve ölüme hazırlık süreçleri başlar. Örneğin ölüme yakın olduğunu hisseden insanlar kendilerini normal zamanlardan daha fazla ibadete vermeye başlarlar. Vakitlerinin çoğunu ibadet etmekle geçirirler.

Ölümün ne zaman geleceği bilinmese de Anadolu halkı arasında birtakım olayların ölümün habercisi olduğu inancı vardır. Bu belirtiler; kişinin gözlerini bir noktaya dikmesi, bedeninin şişmesi, uzuvlarının katılaşmaya başlaması gibi fizyolojik belirtiler olabilir. Yalnızca fizyolojik değil uzak akrabaların görülmek istenmesi, etraftakilerle vedalaşmaya başlanması, insanlardan helallik istenmesi gibi psikolojik belirtiler de ölümün habercisi olarak sayılmıştır. Bunlarla beraber rüyalardan alınan mesajlar da ölümün habercisi niteliğinde görülmüştür (Ersoy, 2002: 87-88). Kişiyle ilgili belirtiler dışında, bir evin çatısına baykuş konduğu görüldüğünde o yıl içerisinde o evden ölü çıkacağı inancı en yaygın inançlardan biridir. Ölümü haber verdiği inanan belirtiler farklı konularda olabilir. Hayvanlarla ilgili; ev, ev eşyası, araç gereç ve yiyeceklerle ilgili; astronomik ve meteorolojik olaylarla ilgili; düşünle ilgili; hastadaki psikolojik ve fizyolojik değişikliklerle ilgili ve tabut, kazma, kürek, kazan ve cesetlerle ilgili birtakım belirtilerin ölümün habercisi olduğuna inanılmaktadır (Örnek, 2000a:31-34).

Her ne kadar belirtiler doğrultusunda ölümün yakın olduğuna inanılsa da kişi öleceği zamanı bilemez. “Kendi ölüm anını kestirme; dilediği anda ölebilmek” ermiş kişilerin kerametlerindedir (Boratav 1999:45). Aynı zamanda beddua sonucu ölümlerin olacağı inancı da Türk dünyasında yaygındır. Doğu Anadolu’da da annenin kargışının tutmasını anne sütünün engellediğine, babanın bedduasının ise çok tehlikeli olduğuna inanılır (Kalafat 1999:91).

Ölüm anı bilinmese de ölümün tek gerçek olduğu inancından kaynaklı ölüme hazırlıklar yapılmaktadır. İslamiyet inancı doğrultusunda edilen tüm ibadetler ve yapılan iyilikler ölüme manevi bir boyutta hazırlanma amacı taşır. Bunun dışında maddi bağlamda hazırlıklar da yapılır ki bunun en bariz örneği vasiyetlerdir. Vasiyet, kişinin sevdiğilerine bıraktığı son mektup niteliğindedir. Ölen kişinin, yakınlarından kendisinin ölümünden sonra

bazı şeyleri yapmalarını istemelerine “babal atmak” da denilmektedir. Babal belli kişiye atılırsa “babalı boynuna” denir. Ölen kişinin yakınları bırakılan vasiyete uymak zorundadır. Aksi hâlde ölen kişinin, öbür dünyada vasiyet bıraktığı kişilerin yakasına yapışacağına inanılır (Doğaner 2006, 222-223).

Ölüm anı kimileri için fazlasıyla acı verici olurken kimileri için oldukça huzur vericidir. Bunun kişinin geçmiş yaşamında nasıl biri olduğuyla alakalı bir konu olduğuna inanılır. Ölüm anı yaklaşmış kişilere Anadolu’da “zekaret” adı verilmektedir. Kelime, arapça sekerat kelimesinin dönüşmüş halidir (Devellioğlu 1993:931). Kişinin ölüm halindeyken yüzünün aldığı şekil, çeşitli şekillerde yorumlanır. Kişinin ölümlükte gözünün açık olması birini görmek istediği, arkasında yarım bir iş bıraktığı şeklinde yorumlanır. Böyle durumlarda görmek isteyip de göremediği kişinin bir eşyasının üzerine konulması ruhunun kolay bir şekilde çıkmasına yardımcı olacağına inanılır (Doğaner 2006:231). Ölüm biçimine bakarak kişinin geçmiş hayatı hakkındaki inanışlar da toplumlar arası farklılık göstermektedir. Kimi toplumlarda zorla öldürülen kimselerden yardım beklenir. Kimi toplumlarda ise onların hem kendilerinin hem de geride kalanlarının acı çekmesine sebep olacağı düşüncesi vardır (Örnek 2000a: 123).

1.2.1.5.2. Ölüm Sonrası Dönem

Bazı inançlara göre ölüm bitişlidir. Bazı dinler ise ölümden sonra yaşamın olacağına inanır. Ölümün bitiş olduğunu düşünen toplumlarda cenaze sonrası yapılan ritüeller sadece ölümlükte rahatça yok olabilmesi üzerineyken ölümden sonra yaşam inancına sahip dinlerde ölümlükte sonraki yaşamı için da hazırlıklar yapılır. Eski Türklerde ölümlükte birlikte atının da gömülmesi, ölümlükte yanına yiyecek içecek koyulması bu inançla ilgilidir. Bazı toplumlarda ölümlükte ruhunun rahatça gidebilmesi için ritüeller yapılırken her ölüm yıl dönümünde ölümlükte rahatlatmak adına törenler de yapılır. Bu törenler her toplumda ve her inançta farklılık gösterebilir.

İlkel çağlardaki inançlara göre ölüm bir yok oluş olmadığından ölen kişinin geride bıraktıklarıyla ilişkiler kurabileceği inancı vardır. Ölümlükte sonraki anımlar, ölen kişinin ihtiyaçları olacağına dair inanç “ölümlükte”nü ortaya çıkarmıştır. Ölen kişiye karşı duyulan sevgi ve ruhu yüzünden hissedilen korku ölümlükte gömme şekillerini de etkilemiştir (Örnek, 1988:93). Eski Türklerde, ruh kavramı “tın” kelimesiyle ifade edilmiştir. “Esinti, rüzgâr, nefes” anlamlarına da gelen tın, bütün canlıların vücudunda yer alır ve vücuttan ayrıldığında dünyada rahatlıkla dolaşabilir inancı vardır (Çıblak, 2002:2). Bu durumun yarattığı korku

ortamı kalanların ölümlerinin arkasından düzenledikleri ritüellerin başlıca sebebidir. Ölen kişinin dünyada dolaştığı inancı günümüzde kısmen de olsa varlığını sürdürmektedir. İlk çağlarda ölen kişinin eve geri geleceği korkusuyla ceset evin kullanılmayan kapısından çıkarılıp kapı imha edilir (Örnek 2000b: 115, 116). Benzer bir şekilde günümüzde de ölü mezara götürüldükten sonra dönüş yolunda doğrudan eve gidilmez. Eve dolaşarak gidilir (Yeşil, 2012:261).

Bazı toplumlarda kişinin öldükten sonra gözleri açıksa kapatılır. Bunun sebebi “gözü açık gitmesin” isteğinin yanında kendisiyle birlikte evden birini de götürebileceği korkusudur. Bazı toplumlarda ölünün kefenlenmeden önce çenesinin bağlandığı görülür. Ruhani varlıklara inanılan toplumlarda çenesi açık olan ölümlerin içine şeytan gireceği inancı bulunur (Ersoy 2002:94). Vefattan mümkünse hemen sonra cenazenin defnedilmesi beklenir fakat elzem durumlarda cenaze bekletilecekse cenazenin şişmemesi için üzerine demir makas, bıçak, tahta gibi ağır cisimler konur (Doğaner 2006 : 233-234).

Ölüm konusuyla ilgili inanmalar; ölenin “öte dünyaya gidişini” kolaylaştırmak, ölenin geri dönüşünü önlemek ve ölenin yakınlarının bozulan ruhsal durumlarını iyileştirmek amaçlarıyla ortaya çıkan inanmalardır (Örnek, 2000b:207). Cenaze sırası ve sonrasında yapılan tüm ritüellerin temelleri bu üç başlığa dayandırılmaktadır.

Ölüm sonrası ritüellerden biri cenazenin duyurulmasıdır. Kişinin vefatından sonra onu seven insanlar onu son yolculuğuna uğurlamak amacıyla son kez ziyarete gelirler. Müslüman Türklere ölüm olayını duyurmanın en yaygın şekillerinden birisi salâ okutmaktır. Ölen kişinin ne zaman defnedileceği okunan salâdan sonra söylenir, Anadolu’da bazı küçük şehir ve ilçelerde belediye hoparlöründen ölen kişinin kim olduğu, nereli olduğu, mesleği, cenazenin ne zaman defnedileceği duyurulur (Doğaner 2006:235). Cenazenin defnedileceği gün duyurudan sonra belli olur. Uzaktan gelecek kişiler varsa beklenir, yoksa cenazenin bekletilmemesine özen gösterilir.

Cenazenin bir sonraki aşaması cenazeyi define hazırlamaktır. Bazı coğrafyalarda farklı inanç temellerinde ölünün direkt gömüldüğü ya da yakıldığı görülür. Türk toplumlarında ise bu hazırlıklar İslami değerler çerçevesinde yapılmaktadır. Cenaze, İslami usullere göre yıkanır, yıkanırken ölüye abdest aldırılır. Abdest temizliğin İslamiyet’teki sembolü olarak kabul edildiğinden ölüye abdest aldırılması onu temiz bir şekilde defnetme isteğinden kaynaklanmaktadır. Ölünün yıkanıp kefenlenerek gömülmesi İslam coğrafyalarında yaygın olan bir gelenektir. Ölüyü yıkama işini yapan kişilere “gassal” adı verilir. Ölü yıkanırken aile üyelerinden bazı kişilerin de yıkamaya yardım ettiği görülür (Doğaner 2006:239).

Bazı toplumlarda cenaze yıkama işlemi tören olarak düzenlenir. Ölünün yıkandığı yerde bir ateş yakılır (Yalman 2000, 1:278). Bazı toplumlarda ölü yıkandıktan sonra kefenlenir. Bazılarında ise kendi kıyafetleri giydirilir (İnan 2000:184). Kırgızlarda, cenaze için kullanılacak suyun ılık olması ve onun da odunla ısıtılması gerekir. Yıkamada kullanılan su ağaç altına dökülür. Cenazeyi yıkayan kişilere çeşitli hediyeler verilir. Aynı zamanda ölen kişinin karşılaştığı bela, kötülük ve felaketlerden korunmak ve bunların başkalarına geçmesini engellemek için cenazenin yıkandığı yere kırk gün boyunca gidilmez (Jumabayev, 2006:63).

Cenaze yıkandıktan sonra kefenlenme aşamasına geçilir. Türklerin eski tarihlerden beri cenazenin defnedilmesinde kefen kullandıkları bilinmektedir. Divanü Lügat-it-Türk'te ölü beylerin ve hanların üzerine "esük" adı verilen bir kumaş örtüldüğü konusunda bilgiler vardır. Ölen kişinin kıyafetleriyle gömülmesi de Türklerde görülen âdetlerdendir. "Bazen ölüye özenle en güzel elbiselerini giydirirler, kemer ile yayı beline sararlardı." (Roux, 1999:241). İlkel toplumlar arasında ölünün toprağa gömüldüğü yerlerde ceset ya tabuta konur ya da toprakla ilişkisini önleyecek bir şeye sarılır (Örnek 2000b: 116) Anadolu'da Cenazenin defnedilmesi sırasında kullanılan tabut köylerde cämilerde bulunmaktadır. Cämilerdeki tabutların içi ve dışı tahtadır. Tabutların rengi genellikle yeşildir. Eski tabutlarda sandık, sal üzerine konurken günümüzde batıdaki tabut modelleri esas alınarak sal ortadan kalkmış sadece sandık kalmıştır. Eski tabutlar omuzlarda götürülmek için dört kola sahipken, yeni tabutlar araçlarda taşındığı için dört kol bulunmaktadır (Yeşil, 2012: 168).

Cenazenin hazırlıkları bittikten sonra gömülme işlemine geçilir. Mezarlıklar genelde evlerin bulunmadığı, köylerin ya da şehirlerin çıkışlarında bulunur. Aynı zamanda defin için ormanlık alanların tercih edildiği görülür. Türk kültür medeniyetlerinde orman ve ağaç kültü oldukça önemlidir (Sümbüllü, 2004:67). Aynı zamanda ilk insanın topraktan geldiğine olan inanç doğrultusunda ölüme tekrar toprağa dönüş gözüyle bakılır.

1.2.1.5.2.1. Cenaze Töreni

Cenaze kelimesi Arapça'da, hem "ölü" hem de "tabut" anlamına gelmektedir²⁸. İslâmî literatürde; ölmek üzere olan kişiye muhtazar, ölmek üzere olan kişinin yüzünü kibleye çevirmeye tevcih, ölen kimseye meyyit, cenaze için yapılan hazırlıklara techiz, cenaze yıkama işlemine gasil, yıkandıktan sonra cenazenin kefenlenmesine tekfin, cenazenin tabuta konulup namazının kılınacağı yere ve ardından kabre kadar taşınmasına teşyi, cenazenin kabre

²⁸ İbn Manzûr, Lisânü'l-'Arab, c. II, s. 382; Kürşat Demirci, "Cenaze", DİA, TDV Yay., İstanbul 1993, c. VII, s. 353; Çetin, Hitabet ve İrşad, s. 380.

konulmasına defin, cenaze yakınlarına baş sağlığı dilemeye de tâziye denir²⁹. Semavi dinlerde ölümden sonra yaşam inancı olduğundan cenaze törenleri oldukça önemlidir. İslamiyet inancı olan toplumlarda cenaze sonrası namaz kılınır. Bu namaz vakit namazlarından farklıdır ve sadece erkeklerce kılınır.

Cenaze törenleri sadece İslami dönemlerde değil İslamiyet öncesi dönemlerde de oldukça önemlidir. Türklerde cenaze törenlerine yog ya da yug adı verilir. Temelinde “yemek verme” geleneği olan bu törenler Divanü Lûgat-it Türk'te “ölü gömüldükten sonra, üç veyahut yedi güne kadar verilen yemek”; yoglamak ise “ölü için yemek vermek” anlamlarını karşılamaktadır (Bayat, 2008: 149). Günümüzde yog törenleri İslamiyet'in etkisiyle yerini “mevlid” okumaya bırakmıştır. Tıpkı yog törenleri gibi mevlidin de temelinde “yemek verme” geleneği vardır. Yemek dışında yöresel olarak değişiklik gösteren helva veya değişik yiyecekler servis edilmesi de görülür. Mevlid törenlerinde farklı ritüeller yapıldığı görülür. Bu törenlere adını veren Süleyman Çelebi'nin Mevlid'i olsa da zamanla değişikliğe uğramış yerini Kur'an okumaya ya da çeşitli ağıtlara bırakmıştır (Bayat, 2008:152-153).

Cenaze evine gidip ölen kişinin yakınlarına “baş sağlığı dileme” için “taziyeye gitmek”, “baş sağlığına gitmek” gibi tabirler kullanılır. “Baş sağlığı dileme, sözün etkileyici ve sağaltıcı gücünden yararlanarak hem acıyı, hem de yası azaltmaya yönelik bir âdettir (Örnek 2000a:226).” Baş sağlığı dilemek toplumsal bir görev, bir âdettir. Bu davranışın temelinde de sosyal ilişkiler ve dayanışma ruhu yatmaktadır. Anadolu'nun her yerinde baş sağlığı, sabır dileme; taziyede bulunma oldukça yaygındır. Çünkü ölü yakınlarının yalnız bırakılmadığı, acısının paylaşıldığı, toplumsal birlik ruhunun devam ettiği mesajı verilmektedir (Altun 2004:357).

1.2.1.5.3. Cenazeden Sonra Zamana Bağlı Ritüeller

Cenazeden sonra kişinin kaybına alışılması belirli bir süre sonrasında mümkün olur. Aynı zamanda bu süreç içerisinde ölen kişinin huzurlu bir şekilde öbür dünyaya ulaşması, kalanları rahatsız etmemesi için yahut ölenin arkasından hayır duaları edilmesi için belli zamanlarda belli ritüeller gerçekleştirilir. Bazı sayılar, temeli din ve mitolojiye dayandığından özel anlamlar yüküldür. Bu sayıların simgesel değerleri vardır. En çok kullanılanlar; üç, beş, yedi, dokuz ve kırktır. (Güvenç, 2009:85). Cenazeden sonraki üç gün cenaze evinde yemek pişmemesine dair olan inanç Anadolu'da hala varlığını sürdüren bir inançtır. Bu üç günde ölünün tekrar evi ziyaret edeceğine de inanılır.

²⁹ Apaydın, “Namaz”, c. I, s. 355; Demirci, “Cenaze”, c. VII, s. 353; Çetin, Hitabet ve İrşad, s. 380.

Ölümün üzerinden geçen kırkinci ve ellinci günleri ölünün anıldığı dönemler olması bakımından önemlidir. Aynı zamanda ölümün yıl dönümü de önemli zamanlardandır. Anılma zamanlarının belirli sayılarda olması, söz konusu sayılara kazandırılmış olan dinsel ve büyüsel niteliklerden dolaydır. Ölümünden sonraki kırkinci günde, ölünün yemeği verilir, helva, su, kırklık dağıtılır. Mevlid okutulur, hatim indirilir, Kur'an okutulur. Tüm bunlar "kırk duası" olarak anılır. Elli ikinci günde ise ölünün kemiklerinden ayrıldığına inanılır. Bundan dolayı bu gün de yemek verilir (Örnek, 2000b:220). Cenazeden bir yıl sonra da ölümün yıl dönümü olarak kabul edilir. Ölüyü anmak, ona olan sevgiyi ve özlemi göstermek adına yemek verilir. Aynı zamanda ölünün arkasından hayır duaları edilmesi istenir. İkel toplumlarda ölen kişinin ardından düzenlenen törenler ve törenlerde sunulan yemekler o kişinin öbür dünyada iyi bir yerde olmasında yardımcı olmaktadır. "Bir ölünün, ölüler ülkesinde iyi bir yere gidebilmesi akraba ve dostlarının, onun ardından düzenledikleri törenlere ve ölü yemeklerine de bağlıdır (Örnek 2000a: 126)."

1.2.1.6. KUTLAMALAR

Kutlama, insana özgü olan evrensel bir davranıştır. Bireyin yeni bir duruma geçmesi, yeni bir rol kazanması ya da statü elde etmesi kutlanmaya değer şeylerdir. Kutlama sadece bireye özgü durumlarla sınırlı değildir. Doğa takvimindeki bazı olaylar da kutlamaya değer görülür. İnsan gibi doğanın da yıl dönümleri olur ve kutlanır. İnsana özgü olan kutlama kavramı farklı coğrafyalarda benzer temeller üzerine oturtulabilir. Peru ve Guatemala'da Mayalar tarafından yapılan kutlamalar, Orta Asya Şamanlarının ya da İran Zerdüşterinin kutlamalarına benzer. Bağbozumu şenlikleri, kökleri Pagan geleneklerine dayansa da her kültürde görülebilen şenliklerdir³⁰.

İnsanlar her zaman ciddi olamazlar. Bazen gülmeye ve eğlenmeye ihtiyaç duyarlar. İşte kutlamalar böyle zamanlar için ortaya çıkmıştır. İnsanların eğlenip rahatlamasına; günün, haftanın, ayın ve hatta yılın yoğunluğunu atmasına yardımcı olan kutlamalar toplumu bir araya getirerek fertlerin birbiriyle yakınlaşmasına da fayda sağlar. Kültür etkileşim yoluyla yayılır. İnsanları bir araya getiren kutlamalar kültürlerin de kolayca yayılmasına zemin hazırlar. Birlik ve beraberlik duygusunun geliştiği ortamlar kurulurken bazı kutlamalar dinsel çevrede gerçekleştiğinden ibadet niteliği de görür. İnsanlar bir araya geldiklerinde toplumu oluşturur. Kutlamalar sayesinde bireyler kendilerini topluma ait hissederler.

³⁰ Kutlama Yapmak İnsana Özgüdür, 2023 tarihinde <https://www.temelaksoy.com/kutlama-yapmak-insana-ozgudur/> adresinden erişilmiştir.

Kutlamalar çeşitli sebeplerle yapılabilir. Ülkemizde pek çok olay kutlanmaya değerdir.

1.2.1.6.1. Mevsimlik Kutlamalar

Doğum, büyüme ve ölüm sadece insana ya da nefes alabilen canlılara özgü bir durum değildir. Doğa da tıpkı insan gibi doğar, yaşar ve zamanı gelince ölür, insandan tek farklı yeniden canlanıyor olmasıdır. Kronolojik takvim zamanı oluş sırasına göre düzenler ve geçmişte olan herhangi önemli bir olay kayıt altına alınsa dahi yinelenmez sadece hatırlanır. Doğa takvimi ise döngüselidir. Yaz her yıl hemen hemen aynı şekilde ve aynı vakitte gelir. Buğdayların çıkması, ağaçların yeşerip meyve vermesinin zamanları bellidir ve yinelenir. Bu döngüde yinelenen bazı olaylar da kutlamaya değer görülür.

Baharın gelişi, bayram havasında kutlanır. Kuzuların koyunlara katılışı, bağbozumu zamanı üzümlerin toplanması, ağaçların yeşermesi ya da günün yaza dönmesi kutlanmaya değer zamanlardır.

1.2.1.6.1.1. Nevruz

İnsanlar yeni yaşlarına girdiklerinde kutlama yaparlar. Bu onları hem yeni durumlarına kolayca adapte etmesine hem de yeni gelen yaşın güzellikler getireceği inancının ortaya çıkmasına olanak sağlar. Güzel olan ve sevinç veren her şey kutlamaya değer görülür. İnsanların olduğu gibi doğanın da bir doğum günü vardır. Doğa yaş almaz, döngüsel ama her yıl aynı dönemlerde yeni başlangıçlara giriyor olmak kutlanır. Türklerin doğum günü de sayılabilecek kutlama Nevruz Bayramıdır.

Türk dünyasında coşkuyla kutlanan ve Türklerin bayramı olarak da kabul edilen Nevruz, Farsça yeni anlamına gelen “nev” ve gün anlamına gelen “ruz” sözcüklerinin birleşmesiyle meydana gelen yeni gün anlamını taşımaktadır. Eski İran takvimine göre yılın ilk günü olarak kabul edilip güneşin koç burcuna girdiği ilkbaharın başlangıcı olarak da kabul edilir (Artun, 1999:1). Türk destanlarında Ergenekon Bayramı olarak da geçen Nevruz bayramı toprağın yeniden dirilişi ve kışın yattığı ölüm uykusundan uyanması olarak düşünülür (Şengül, 2008:62). Doğa ile iç içe olan Türkler için baharın geliyor olması kutlanmaya değer bir olaydır. Doğanın uyandığı ve üremenin de başlangıcı olarak düşünülen 21 Mart çoğu takvimde ve kültürde yılbaşı olarak kabul edilip kutlanmıştır (Artun, 1999:3).

Nevruz bayramı İslamiyet'ten önceden beri var olmakla birlikte İslamiyet'ten sonra da varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Türklerin milli değerlerinin yanı sıra Türkleri bir araya getirme açısından da önemlidir. Selçuklu zamanında Nevruz bayramının eğlencelerle

kutlandığı kaydedilmiştir. Aynı zamanda bu dönemlerde yemekli şenlikler de yapılmış ve hatta bu döneme özgü yemekler de pişirilmiştir. Nevruz zamanında hediyeleşme olduğu da bilinmektedir. Sadece Selçuklu değil Osmanlı zamanında da Nevruz coşkuyla kutlanmıştır. Osmanlı padişahlarının nevrüz tebriklerini kabul ettiği, halk arasına katılarak nevrüzü kutladıkları görülmüştür. Nevruz zamanına özel macunlar hazırlanıp padişaha, ailesine ve tüm saraya ikram edildiği görülmüştür. Nevruz kutlamalarının dini açıdan sakıncalı olmadığına dair fetvalar da vardır (Şengül, 63).

Nevruz, Anadolu’da 6 Mayıs’ta kutlanan Hıdırellez’le birleştirilmiş gibi görünse de pek çok yörede eski Nevruz gelenekleri sürdürülmektedir (Özçelik, 1999:360). Nevruz için de diğer bayramlarda olduğu gibi önceden hazırlık yapılır. Hazırlıklar yiyeceklerle başlar. Yumurta kaynatılır.³¹ O güne özel yemekler pişirilir. Hazırlıklar yapıldıktan sonra ağaç ve yeşilliklerin bol olduğu bir alana gelinir. Çevreden yakacak toplanıp büyük bir ateş yakılır ve yakılan ateşin üzerinden atlanır.³²

1.2.1.6.1.2. Hıdırellez

Baharın gelişi her toplumu heyecanlandıran bir olaydır. Öyle ki kışın uykuya yatan doğanın baharın gelişiyle uyandığı düşünülür. Bunca sevinç veren baharın gelişi de kutlanmaya değerdir.

Doğa takvimi döngüseldir ve halk arasında bu takvim kullanılır. Bu takvime göre yıllar ikiye ayrılır. 6 Mayıs’tan 8 Mayıs’a kadar olan süreye “Hızır Günleri” denir ve yaz mevsimini oluşturur. 8 Mayıs’tan 6 Mayıs’a kadar geçen süre ise “Kasım Günleri”dir ve kış mevsimini oluşturur. Bu sebeple 6 Mayıs baharın geldiği gün olarak kutlanır (Artun, 1990:1-2). Bu günlerde sıklıkla duyulan “Hızır” Hızır peygamberden başkası değildir. Halk arasında ölümsüzlük sırrına erdikleri düşünülen Hızır ve İlyas peygamberlerin yılda bir defa bir araya geldikleri gün Hıdırellez gününe denk gelir. İsmi yaşatılmasına rağmen pratiklerde İlyas Peygamberin şahsiyeti silinip Hızır motifi öne çıkarılmıştır. Hızır’ın karada İlyas’ın is denizde darda kalanlara yardım ettiği inancından dolayı kara kültürlerinde Hızır adı yaşatılmaktadır (Ocak, 1998:313-315). Her ne kadar peygamberlerin adıyla anıldığından

³¹ Yumurtanın üremeyi ifade ettiği düşünüldüğünden bolluk ve bereket için boyanıp tokuşturulur. Daha fazla bilgi için bkz: <https://tr.euronews.com/2023/03/20/nevrüz-nedir-c-k-s-kaynag-ne-nas-l-kutlan-r-ritueller>

³² “Geniş Türk coğrafyasında kutlanan Nevruz törenlerinin hepsinde ateşle ilgili pratikler bulunmaktadır. Bunlardan en yaygın olanı büyük ateşler yakarak üzerinden atlama ve bu sırada “Ağırlığım, uğurluğum sende kalsın”, “kırmızılığın bana, sarılığım sana” gibi büyüsel duaların edilmesidir. İnanışa göre nevrüz ateşinden atlayanlar hastalıklardan arınır ve yıl boyunca hastalanmaz. Bir diğer pratik, hayvanları ateş üzerinden atlatmak veya iki ateş arasından geçirmektir. Nevruz törenlerinde ateşin kullanılması, onun temizleyici, arındırıcı, hastalıkları, kötülükleri ve büyüü yok edici özelliğinden kaynaklanmaktadır.” Daha fazla bilgi için bkz: Artun, E. (1999). Türk halk kültüründe nevrüz. *Uluslararası Nevruz Sempozyumu, Kazakistan*.

İslamiyet Sonrası bir inanç gibi görünse de İslamiyet'ten önce de Türkler tarafından kutlanan bir bayramdır. İslamiyet'ten sonra da dinsel faaliyetlerle birleşerek daha çeşitli kutlama şekilleri ortaya konmuştur.

Halk edebiyatının en yaygın anlatılarından biri Hızır'dır. Hızır hakkında anlatılan hikâyeler onu çoğu zaman yaşlı ve yardıma muhtaç biri olarak göstermektedir. Bu durumdan dolayı insanlardan yardım isteyen Hızır, kendisine yardım edenleri ödüllendirir, etmeyenleri cezalandırır. İslam öncesinde kabul gören Hızır ile Anadolu'daki Hızır birbirinden farklıdır. Türklerde Akboz olarak bilinen Hızır, Altay kültürlerinde Aksakallı Koca olarak bilinir. Sadece kültürde değil halk anlatılarında da kendine yer bulur. Dede Korkut Hikâyelerinde gelecekte haber veren Boz atlı Hızır, destanlarda, menkıbelerde ve masallarda da bulunur (Önal, 1-3).

İnsanlar bugünü yaşarken gelecek hakkında da kaygı duyarlar. Gelecek için endişelenen insanlar bugün yaptıkları birtakım ritüellerle geleceklerini daha iyi hale getirmek için dilek dilerler. Hıdırellez zamanı insanların en çok dilek dilediği zamanlardandır. Bu dönemde dilenen dileklerin gerçek olacağı inancı oldukça kuvvetlidir. Hıdırellez kutlamaları sadece mevsim bayramı olarak değil çeşitli uygulamalar ve eğlencelerle rahatlama aracı ve dilenen dileklerle birlikte geleceğe dair umutların yeşerdiği bir gündür.

Hıdırellez kutlamalarında çeşitli faaliyetler yapılır. Bunlar; kırlara çıkma, eğlence, şenlik ve oyunlar düzenleme, Yiyecek hazırlama, temizlik yapma ve giyim kuşamdaki değişiklikler, hediyeleşme, ad verme, ateş yakma ve üzerinden atlama, Hızır baba inancı, kabir ziyaretleri, kurban kesme, dua ve diğer dini motifler, bolluk bereket gelmesi için yapılanlar, sağlık, mutluluk, baht açıklığı için yapılanlar ve tutulan dilekler olarak sınıflandırılabilir (Uca, 2007:166).

Bayramlar içeriği ne olursa olsun coşkuyla kutlanır ve kutlamalar öncesi birtakım hazırlıklar yapılır. Hıdırellez bayramının olmazsa olmazı temizliktir. Sadece beden temizliği ya da kıyafet temizliği değil ev temizliğine de özen gösterilir. Bu dönemde Hızır Peygamberin evleri ziyaret edeceğine inanılır. Hıdırellez günü yağmur yağarsa o yılın bereketli olacağı inancı da yaygındır. O gün beyaz kelebek gören kimse kısmetinin açılacağına inanır. Aynı zamanda bu dönem doğanın uyanışına denk geldiği için doğaya zarar vermemeye özen gösterilir. Kutlamaların olmazsa olmazı yemek bu dönemde de oldukça önemlidir. Büyük kazanlarla toplu yemekler yapıp birlikte yenir (Tufan, 2008:94-95).

Hıdırellez zamanı çeşitli ritüeller yapılır. Yapılan ritüellerde amaç hem yeni dönemi kutlamak hem de eve, kişiye bolluk bereket gelmesini sağlamaktır. Geçmişten bugüne gerçekleştirilen ritüeller değişiklik gösterse de Hıdırellez'in bereket getirdiğine hala inanılmaktadır.

1.2.1.6.2. Verim Arttırmak İçin Kutlamalar

İnsan doğaya doğa da insana bağlıdır. İnsanlar beslenme, giyinme, korunma gibi konularda doğanın yardımını alır. Doğa bazen bol ve bereketli davranır bazen de ketumdur. Böyle zamanlarda insanlar hem kutlama yaparak hem de çeşitli uygulamalarla doğadan bereket ve verimlilik isterler. Bu durum İslamiyet'ten önce direkt olarak doğa anadan isteme şeklinde olsa da İslamiyet'le birlikte Allah'tan istemeye dönüşmüştür. İstenilen varlıklar değişse de isteme şekli eski yapısını korumayı başarmıştır.

1.2.1.6.2.1. Yağmur Duası

Yağmur her toplumda bereketin sembolü olarak görülür ve yağmura olan ihtiyaç evrenseldir. Bu ihtiyaç doğrultusunda birtakım inançlar ortaya çıkar. Özellikle tarımla uğraşan toplumlar için yağmur oldukça önemlidir. Bu toplumlarda yağmur yağmadığında çeşitli “yağmur duası ritüelleri”ne başvurulduğu görülür (Türk 2002:70).

Toplumlar doğaya ihtiyaçları olduğu halde doğaya hükmettiklerini düşünür. Bu düşünce doğrultusunda birtakım büyüsel işlemlerle, dinsel nitelikli yakarışlarla yağmur yağdırabileceklerine inanırlar. Binsel içerikli uygulamalar ve büyüsel nitelikli uygulamalar farklı şekillerde olsa da Anadolu'da iç içe geçmiş olduğu görülür. Yağmur yağdırma ritüellerinde namaz kılma, oruç tutma gibi uygulamalarla birlikte elbiselerin ters giyilmesi, avuç içlerinin yere dönük şekilde tutulması, belli sayıdaki taşlara dua okunup suya atılması gibi uygulamalar bir arada yapılmaktadır (Demren, 2006:77-78).

Yağmur duaları sadece yağmur yağmasının istenmesi için yapılmaz. Bu dönemler bazen de kulun Allah'a karşı bir saygısızlık yaptığı düşüncesiyle ortaya çıkar. Bu saygısızlık için af dileme de yağmur duaları şeklinde ortaya çıkar. Yağmur duaları çeşitli şekillerde yapılmaktadır. Dinsel faaliyetlerin yanı sıra direkt doğayla ilgili ritüeller de bulunmaktadır.

1.2.1.6.3. Kutsal Gün Kutlamaları

Baharın gelişi, kışın bitmesi, doğanın canlanması gibi dönemler doğa ile ilgili kutlanan dönemlerdir. Bunların dışında din ve inanç çerçevesinde yahut geçmişten gelip kutsal kabul edilen bazı günle bulunmaktadır. Bu dönemler yıllar içerisinde farklı günlerde kutlanabildiği

gibi her yıl aynı dönemde de kutlanabilir. Kutsal günlerin kutlanmasındaki amaçlar hem maneviyat yönünü beslemek hem de geçmiş yaşamları anmak olarak gösterilebilir.

Ülkemizde din temelli kutsal günler; kutsal olduğuna inanılan üç aylar, ramazan dönemi ve bayramı, kurban bayramı dönemi gibi günlerdir. Bunların dışında yine dine bağlı olarak kutlanan dönemler de bulunur.

1.2.1.6.3.1. Aşure Günü

Rivayet odur ki, Nuh peygamberin gemisi karaya oturduğunda peygamber gemidekilere bir yemek yapmak ister, elinde olan her şeyi bir kazana atar ve kaynatır (Sema, 2008). Böylelikle aşure ortaya çıkmıştır. Bir başka rivayete göre de Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehit edilmesi her Muharrem ayının 10. Gününde bir çorba kaynatılıp dağıtılarak anılır(Yavuz, 1991: 24-26).

Aşure ile ilgili rivayetlerin yanı sıra sözcüğün kökeni ile ilgili de farklı görüşler ortaya atılmıştır. Temel olarak iki görüş üzerinde durulmuştur. Buna göre aşure sözcüğü on sayısıyla ilişkilendirilmiş Muharrem ayının onuncu gününde meydana geldiğinden en güçlü düşünce budur. İkinci olarak develerin güdülmesiyle ilgili olan "ısr" kökünden türeyen Arapça kökenli bir sözcük olduğudur (Polat, 2019:459-460). Kerbela olayıyla ilişkilendirilen Aşureye Matem Çorbası adının verildiği, tatlı olarak değil de tuzlu olarak yapıldığı da bilinmektedir (Özer, 2018:346-348).

Aşure ile ilgili birçok rivayet vardır. Aşure, kültürümüzün en önemli simgelerinden biridir. Dini değerinin yanı sıra çevrede dağıtılıyor oluşu toplumsal bir önemi olduğunu da gösterir. İçine türlü yiyeceklerin konulduğu kimilerine göre çorba kimilerine göre tatlı olan bu yiyecek Muharrem ayının gelmesiyle evlere bereket geleceği düşüncesi doğrultusunda kaynatılıp dağıtılır.

1.2.1.7. BAYRAMLAR

Sözlük anlamı neşe, sevinç, eğlence olan bayram, eski çağlardan beri varlığını sürdürmüştür. İnsanların ilk çağlardan beri davranışlarının temelinde inançlar yer almıştır. Bu inançlar doğrultusunda bayram adı altında yapılan kutlamalar ve şöenlerin varlığı da kaçınılmazdır. Bayramlar sadece dini vecibeleri yerine getirmek demek değildir aynı zamanda toplumun fertlerini bir araya getirmek, belirli kutlamalarlarla ve şenliklerle insanların neşelenmesini, eğlenmesini ve rahatlamaını sağlamak da bayramların işlevlerindedir. Bayram kavramı ilk defa Kaşgarlı Mahmûd'un XI. yüzyılda yazdığı "Divar"da görülür.

Kaşgarlı, kelimenin aslının "bedhrem" olduğunu, bu kelimeyi Oğuzların "beyrem" şekline çevirdiklerini belirtir. Yine Kaşgarlı'ya göre, "bayram eğlenme, gülme ve sevinme günüdür"(Koca, 2002:80).

Günümüzde ülkemizde resmi olarak kutlanan dört milli, iki dini bayram vardır. Bunlarla beraber Türklerin yüzyıllar boyunca kutladıkları bayramlar da vardır. Bu bayramlarda dini ve milli amaçlarının yanı sıra geçmiş değerleri geleceğe aktarmak, bunu yaparken de farklı kuşakları bir araya getirmek de amaçlanır. Bayramlar, insanların yenilenme ihtiyacını karşılaması bakımından önemlidir. Toplumun fertlerinin bir araya gelmesiyle gerçekleşen bayramlar önceden belirlenmiş geleneklerin uygulanmasına olanak sağlar. Bayramlar, arınma ve yeniden başlama sürecinin de başlangıcı sayılmaktadır.

Türklerin eski zamanlardan beri kutladığı bayramlar İslamiyet'e geçildikten sonra da terk edilmemiş eski Türk inanç sistemi ve İslam dini bütünleşmiş ve dini bayramlar da Türk geleneklerinden kopmadan kutlanmıştır.

Bayramların, doğumlar, evlilikler, ölümler ve diğer toplumsal uygulama ve törenlerden farklı kılan en önemli özelliği, toplumun tüm fertleri tarafından toplu olarak kutlanmasıdır (Türkyılmaz, 2016:31). Türk toplumunun geleneklerine bakıldığında bayramlara çok önem atfedildiği ve bayram öncesinde bir hazırlık sürecinin yaşandığı bilinmektedir. Geleneksel bayram hazırlıklarında günler öncesinden evler temizlenir, yemekler ve tatlılar pişirilir, çocuklara yeni kıyafetler alınır. Bayram sabahları erkenden kalkılır, erkekler bayram namazına gider, kahvaltı için erkeklerin camiden gelmesi beklenir, birlikte kahvaltı edildikten sonra aile içinde bayramlaşma merasimi yapılır, küçükler büyüklerin ellerini öperler, gün içerisinde de büyükler evlerinde ziyaret edilir, uzakta olanlar telefonla aranır ve bayram kutlamaları yapılır. Günümüzde bu geleneklerin zamanla azaldığı görülmekle birlikte az da olsa yer yer devam ettiği gözlemlenmektedir (Çalışır, 2018).

Dini bayramlar, güneş takvimi yerine ay takvimi esas alınarak kutlanır. Bu sebeple her yıl aynı döneme denk gelmez. İki takvim sistemi arasında on gün olduğundan dini bayramlar her yıl bir öncekine göre on gün erken kutlanır. Ancak 36 yılca bir aynı güne denk gelirler (Türkyılmaz, 2013:35).

1.2.1.7.1. Ramazan Bayramı

Ramazan ayı, hicri takvime göre Şaban ayından sonra Şevval ayından önce gelen dokuzuncu aydır. Kelime olarak "günün çok sıcak olması, güneşin kum ve taşları çok ısıtması, kızgın yerde yalınayak yürümekle ayakların yanması" anlamına gelen ramazan,

anlamıyla ilgili oruç tutularak orucun harareti ve susuzluğun etkisiyle günahların yakıldığı müminleri günahlarından temizlediği için bu anlama geldiği savunulmaktadır. Kur'an-ı Kerim'de adı geçen Ramazan ayında, Kur'an'ın indirildiğine inanılır ve o aya ulaşanların oruç tutması emredilir.³³ Bir aylık oruç tutmanın ardından Ramazan Bayramı kutlanır. Bu mübarek bir ayı bitirmiş olmanın kutlamasıdır.

1.2.1.7.2. Kurban Bayramı

Dinimizde Allah'a yakınlık sağlamak ve ibadet amacıyla belli vakitlerde belli cinsten hayvanları kesmeyi ve bu amaçla kesilen hayvanları ifade eden kurban, hemen hemen her inanın ana temelini teşkil eder. Kurban, "Kutsamak, bir nesnenin tanrıya sunulması kutsal hale getirilmesi, tanrıya hediye sunma anlamlarını taşır. İslam öncesi dinlerde tapınılan doğüstü varlıklara yakınlaşma, şükretme, bir şey isteme veya günahlarına kefarete için sunulan varlık ve nesnelere kurban olarak adlandırılır. Doğüstü varlıklara sunulan nesnelere genel anlamda takdime denilirken kurban kelimesi genellikle öldürme veya boğazlama yoluyla sunulanlar için kullanılmaktadır.³⁴

Temeli ilk çağlara kadar uzanan kurban, her dinde olduğu gibi İslamiyet'te de önem arz etmektedir. Allah'ın emrine boyun eğmiş olma ve kulluk bilincinin korunduğu düşüncesinin yanı sıra ihtiyaç sahiplerine yararlı olma eylemi de gerçekleştirilmiş olur. Kurban mali bir ibadettir, dini yönlerinin yanı sıra fert ve toplum yararı ön plandadır. Kur'an'da kurban etinin değil kurban kesenlerin Allah'a ulaşacağı belirtilir. Diğer dinlerden ayrı olarak kurban eti Allah'a sunulmaz, ihtiyaç sahiplerine dağıtılır.³⁵ Ramazan bayramından yaklaşık 70 gün sonra kurbanın kesildiği gün bayram olarak kutlanır.

1.2.1.8. FESTİVALLER

Festival, belli bölgelerde belli zamanlarda toplumların kendilerine has değerlerini anmak amacıyla yürüttükleri kültürel, sanatsal ve sosyal içerikli etkinliklerdir. Bir değeri hatırlamak amacıyla düzenlenen festivallerin asıl niyeti geleneği yaşatmaktır. Geleneğin yaşatılarak gelecek nesillere aktarılması oldukça önemlidir. Festivallere sağlanan katılımlar sayesinde hem o bölgede yaşayan yeni nesil hem de farklı bölgelerde yaşayan insanlar o bölgenin kültürü hakkında bilgi sahibi olur (Giritlioğlu, 2015:308).

³³ TDV İslâm Ansiklopedisi 34. cilt, s:433-435 02.05.2020

³⁴ TDV İslâm Ansiklopedisi'nin 2002 yılında Ankara'da basılan 26. cildinde, 433-435

³⁵ TDV İslâm Ansiklopedisi'nin 2002 yılında Ankara'da basılan 26. cildinde, 436-440

Hemen her toplumda coşkulu bir şekilde kutlanan festivaller aynı zamanda toplumsal dayanışma ve birlikteliği de sağlar. İçerisinde çeşitli ritüeller barındıran uygulamalar, geçmişten günümüze çeşitli değişikliklere uğramış olsa da toplumsal yaşamda önemli yer tutmaktadır. Festivallerin kutlanma şekilleri gibi ortaya çıkış biçimleri de farklılık göstermektedir. Kimileri arkaik dönemlerde ortaya çıkmış ve günümüze kadar varlığını sürdürebilmiştir. Kimileri ise daha yakın dönemlerde ortaya çıkmıştır (Oğuz, 2020: 9).



2. BÖLÜM

2.1. AKSARAY İLİNDE TOPLUMSAL UYGULAMALAR, RİTÜELLER VE ŞÖLENLERDE YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

2.1.1 GEÇİŞ DÖNEMLERİ

İnsanlar doğum ile ölüm arasında bir yaşam döngüsüne sahiptir. Bu döngü tekdüze bir şekilde ilerlemez. Bireylerin kendi hayatlarını ya da çevresindeki insanların hayatlarını etkileyen birtakım dönemler vardır. Bunlar insanların yeni dönemlerine geçtikleri eşiklerdir. İnsan hayatı eşiklerle doludur. Doğduğunda bebek olarak adlandırılır, büyürken çocuk olur, cinsiyetine göre erkek ya da kadın olur, evlendiğinde eş statüsüne yükselir, işinde çalışan ya da patron rolünü alırken evinde anne ya da baba rolünü alır. Bazen birçok rolü bir arada üstlenir bazen de bir role geçebilmesi için keskin bir eşikten geçmesi gerekir. Bu bütünler bireyi belirli bir konumdan yine belirli başka bir konuma geçirme amacı taşır. Hedef aynı olduğundan ona ulaşma biçimi de aynı olmasa bile benzerdir, hepsinin sonunda birey değişim geçirir.

İnsan hayatı incelendiğinde, bireyin geçtiği üç temel eşik olduğu görülür. Bunlar; bireyin hayata attığı ilk adım olan doğum, erginlenmesinin kanıtı olan evlenme ve son yolculuğu olan ölümdür.

2.1.1.1 DOĞUMA BAĞLI UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

Doğum, hayata başlangıç olarak geçilen ilk eşiktir. Geçiş ritüellerinden ilki olan doğum, bireyin hayata attığı ilk adım olduğundan ayrılma ritleri içerisinde değerlendirilse de ebeveynlere yeni bir statü vermesi bakımından ara ritler içinde de yer alır. Gebelik ve doğum törenlerini bir arada düşünmek daha doğrudur. Gebelik, kadını genel toplumdan, aileden ve hatta cinsiyet toplumundan ayırdığından ayrılma ritleri içerisinde değerlendirilebilir ama gebelik ara ritisi olarak kabul edilir. Doğum ritisi ise gebelik ile toplumdan ayrılan kadını topluma yeniden kaynaştırır ve ona yeni bir konum kazandırır (Gennep, 2022:53). İnsanlığın başlangıcından bu yana toplumlar ataerki düzeninin etkisinde olduğundan kadının geçtiği çoğu dönem ona olumsuzluk atfederken değişmeyen en kutsal özelliği annelik olmuştur. Anneliğin verdiği kutsiyet her dönemde kadına ayrıcalık sağlamıştır (Korucu, 2019:1).

Her ne kadar annelik kutsal sayılsa da kırsal çevrelerde, ekonomik durumun iyi olmaması ya da geleneklere bağlılık nedenleriyle kadın hastalıkları ve çocuk sahibi olma gibi durumlarda tıbbi yöntemlerden ziyade geleneksel yöntemlere başvurulur (Derin, Kayabaşı, 2020:254). Kadınların geleneksel yöntemlere başvurmaları; eğitim, sosyoekonomik durum, yaşanılan yer, gebelik sayısı, gelir ve aile tipi gibi değişkenlerle bağlantılıdır (Taşhan, Koyuncu, 2018:151). Bu bağlamda doğum pratikleri için de her toplumda farklı inanç ve uygulamalar olduğu gibi Aksaray kültüründe de kendine özgü uygulamalar bulunur.

Doğumla ilgili uygulamalardan ilki kadınların hamile kalmak adına başvurdukları yollardır. Kadınlar hamile kalmak için pek çok geleneksel yöntemlere başvurur. Hamile kalmak isteyip de kalamayan kadınlar için Aksaray'ın çoğu bölgesinde ellerinin şifalı olduğuna

inanılan ve ocak olarak da adlandırılan kişiler vardır. F. Dağlı, bu kişilerin ebelik görevi üstlendiğini de söylemiştir. Günümüzde tıbbi yöntemlere başvurulması tavsiye edilse de hala geleneksel yöntemleri kullanmak isteyen insanlar vardır. Başvurulan yöntemlerden bazıları yiyecek-içecek temelli uygulamalardır. Kadınların hamile kalması için kullanılan yiyecekler yalnızca yemek için kullanılmaz. Taze mısır, bal kabağı ve şifalı olduğuna inanılan otlar kadının hamile kalmasını sağlamak için kullanılan yiyeceklerdendir. Kaynak kişiler bu yiyeceklerden taze mısır ve birtakım otların yenmesinin faydalı olacağını söylemişlerdir. Bal kabağı ve bazı diğer otlar ise kaynatılarak krem şekline getirilip vücuda sürülmesiyle etkili olacağına inanıldığı söylenmiştir.

Kadının hamile kalmak istemesinin yanında hamile kalmak istemediği durumlar da vardır. Bu durumda ebeğumeci otu³⁶ kaynatılıp içilerek hamile kadının hamileliğine son vermesi sağlanır. Aynı zamanda kaynak kişilerden Sultan K., Zeynep K., ve Güllü K., kadınların hamile kalmamak için suya kına tozu atarak içtiklerini; Meryem Y. ve Meliha K. normalden fazla limon tuzu yuttuklarını söylemiştir.

Hamile kalan kadının kendine ve çocuğuna iyi bakması gerekmektedir. Hamile kadın ağır kaldırmamalı, çok fazla iş yapmamalıdır. Leyla Ü. çocuğun gelişimi için süt ürünleri yemesi tavsiye edildiğini söylemiştir.

Kadınların hamilelik zamanlarında normal zamanlarda yemek istemeyeceği şeyleri bile canının istemesi durumu “aşerme” olarak adlandırılır. Boratav’a göre, aşerme deyimimin aslı aş yermektir. Bu biçimiyle yiyeceklerden tikslenme anlamına gelmektedir. Zamanla deyim anlam değiştirmiş ve aşerme hamile kadının canının bir şey çekmesidir halini almıştır(Boratav, 1999:146). Aşerme hamilelik esnasında özellikle mevsimi olmayan tatlı ya da ekşi yiyeceklerin çok istenmesidir. Zeliha S. aşerme sonucu eğer aşerilen şey yenilmezse fiziki olarak bir şey olmadığını ama psikolojik olarak aşeren kadının onu unutmasının zor olduğunu söylemiştir. Eda K. kendi hamilelik deneyimlerinden bahsettiğinde aşermediğini buna dayanarak aşermenin her hamilelikte olmayacağını söylemiştir. Sultan K. ise aşeren annelerin aşerdiği yiyeceği yiyememesi durumunda aşerilen yiyeceğin çocuğun vücudunda doğum lekesi olarak görülebileceğini söylemiştir.

Halk arasında hamile kadının ekşi yiyecekler aşerdiğinde kız, tatlı şeyler aşerdiğinde erkek olacağı inancı varsa da Zeliha S. Aksaray Kültüründe bu düşünceye çok inanılmadığını, aksine anneye çok ekşi ve çok tatlı yiyecekler yedirilmemesine özen gösterildiğini söylemiştir.

Doğum öncesi inanmaların yanı sıra doğumun hemen öncesi ve doğum esnasında da birtakım pratikler bulunur. Filiz A kendi hamilelik deneyimlerine dayanarak doğumdan önce doğumun olay geçmesini sağladığı düşünceyle hurma yedirildiğini söylemiştir. Fatma K. doğum öncesinde anneye bol su içmesinin tavsiye edildiğini söylemiştir. Fatma D. ise nohut, fasulye gibi gaz yapıcı baklagillerin doğumu zorlaştırdığı için yenmesinden kaçınılması gerektiğini söylemiştir.

³⁶ Ebeğumecigillerden, mor renkli çiçekleri ilaç, yaprakları sebze olarak kullanılan, kendiliğinden yetişen çok yıllık bir bitki (Malva sylvestris) TDK sözlük, 2023

Doğumdan sonraki dönemde ilk olarak çocuğun beslenmesi düşünülür. İnsanların beslenmeye başladığı ilk yer anne memesidir, insanın yeme macerası anne sütüyle başlar. Bu beslenme biçimi tüm kültürlerde ortak olduğundan milliyetsiz bir olgudur (Kanık, 2018:207). Bundan sonra beslenmeye dâhil olan her şey milliyete göre farklılık gösterir.

Kadının doğumundan sonra geçirdiği ilk kırk gün “lohusalık dönemi” olarak adlandırılır. Bu kırk günlük süreç anne için de çocuk için de önemli bir dönemi içerir. (Örnek, 2000a: 143). Lohusa kadının sıcak şeyler yemesi tavsiye edilir. Fatma K. komşuların çorba, sahadanda yumurta yaparak lohusa kadını ziyaret ettiklerini söylemiştir. Aynı zamanda kaynak kişiler, Aksaray kültürüne ait olan ve genellikle yeni doğum yapmış kadınların ziyaretlerine giderken pişirilen “Pelize” adı verilen pekmezli tatlı yapılp lohusa annenin ziyaret edildiğini söylemişlerdir. Meliha K. lohusa kadının sütünün bol olması için sıcak ve tatlı şeyler yedirilmesi gerektiğini aynı zamanda ılık süt ve şekerli su içirildiğini söylemiştir. Bununla beraber kaynak kişiler, un, süt, su ve kaymaktan yapılan ve “Kuymak” olarak adlandırılan un helvasının da anneye götürüldüğünü söylemiştir.



Fotoğraf 1: Pelize

Doğum sonrası ziyaretler için kırk gün beklenilmesi tavsiye edilir fakat yakın komşular kırk günden önce anneye sıcak çorba, yumurta, tatlı gibi yiyecekler götürür. Emine K, yiyecek götürülen kapların üç-dört gün boyunca geri gönderilmediğini gönderilse çocuğun aklının da kaplarla birlikte evden gideceği inancının var olduğunu söylemiştir. Gülay G. İse yedi doğum yapılmış eve kırk gün boyunca et giremediğini, girerse çocuğun ayağının yere basmayacağına inanıldığını söylemiştir.

Diş çıkarmak, çocuğun gelişimi açısından yeni bir evredir ve çocuğun sağlıklı büyüdüğünün bir göstergesidir. Bu evre geleneksel ve modern uygulamalarla kutlanır. İlk dişin ortaya çıkmasıyla kutlamaya başlanılır. Amaç, yiyeceğin kutsanması, çocuğun rızkının artması, bereketin çoğalması ve çocuğun dişinin sağlam olmasıdır. Fizyolojik bir gelişim olan diş çıkarma, dişlerin zorlanmadan ve sağlıklı bir şekilde çıkması için aile tarafından törensel bir kutlamaya dönüştürülür. (Altaş, 2018:8-9). Çocuğun diş çıkarmasına yönelik yapılan

törenlere, “diş bulguru, diş hediği, diş buğdayı, diş aşı, tiş çırna” (Gönüllü 2000, 31) gibi isimler verilmektedir. Diş bulguru çocuğun dişinin düzgün çıkması için yapılır. Bulgur kaynatılarak içine nohut, yeşil mercimek, kenevir, kuru üzüm gibi yiyecekler katılır. Fatma D ve Zeliha S. bulgur yerine direkt olarak buğday ya da mısır da kaynatılabildiğini söylemiştir. Çok taneli yiyeceklerin kullanılması aynı zamanda evin bereketinin artmasının istenmesi anlamına da gelir. Kaynatılan bulgur ya komşulara dağıtılır ya da komşular davet edilir.



Fotoğraf 2: Diş Hediği

Hadis kaynaklarında yeni doğan çocuğun yedinci gününde onun için akıka kurbanın kesilmesi, tıraş edilmesi ve adının verilmesi hakkında birçok rivayet yer almaktadır (Birsin, 2011: 111). Aksaray çevresinde akıka kurbanı çok fazla kesilmemektedir. Bununla beraber erkek çocukları olup kurban kesmiş olan aileler vardır. Onların da kestikleri kurbanı komşularına dağıttıkları görülmüştür. Bazı çocuğu olmayan çiftler de çocuğu olsun diye adak adarlar ve çocukları olduğunda bu adağı gerçekleştirmek için kurban keserler. Aksaray çevresinde genelde adak kurbanları Türbelerde kesilir ve dağıtılır.

Erkek çocuğunun çocukluktan çıkıp erkeklığe attığı ilk adım olarak görülen sünnet, düğün şeklinde kutlanır. Sünnet düğünleri, birbirlerine benzer. Çeşitli mizansenlerin uygulandığı sünnet düğünleri toplumlar arasında benzerlik gösterse de uygulanan etkinlikler kültür gereği farklılaşabilir. Aksaray ilinde sünnet düğünleri de tıpkı normal düğünler gibi kutlanmaktadır. Bu düğün için özel davetiyelerin basıldığı ve dağıtıldığı görülür. Sünnet düğünlerinde genelde kolay olması için kıymalı pide servis edilir. Bazı varlıklı ailelerin sünnet düğünü için yahni, çorba ve pilav yaptırdıkları da olur. Günümüzde sünnet her ne

kadar doğumdan hemen sonra çocuğun akli ermeden yapılırsa da sünnet düğünleri çocuğun aklının erdiği dönemlerde yapılır. Çoğu kaynak kişi, bazı ailelerin de düğün yerine sünneti duyurmak için camilerde kıymalı pide dağıttığını söylemiştir.

Doğuma bağlı uygulamalar içerisinde yemek kültürü kendine geniş bir yer bulmaktadır. Yemeğin birleştiriciliğinin yanında yardımlaşma ve dayanışmaya da etkisi görülmektedir. Yiyeceğin yalnızca karın doyurmak için değil pek çok farklı amaç için de kullanıldığı görülmüştür. Bu konu hem gerçek manada hem de metaforik olarak karşımıza çıkmaktadır. Doğuma bağlı ritüellerde kullanılan yiyeceklerin farklı işlevlerde de kullanılması yemek kültürünün karın doyurmak dışında bir kültür olduğunu da göstermiştir.

2.1.1.2. ASKERLİK UYGULAMALARINDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

Askerlik, sünnet töreninden sonra erkeklığe ulaşmak için geçilmesi gereken aşamalardan biridir (Selek, 2012:19). Asker uğurlamaları bir şenlikten ziyade düğün gibi kutlanır. Davulların ve zurnaların eşlik ettiği kutlamada askere gidecek olan kişinin arkadaşlarıyla eğlendiği görülür. Tıpkı sünnet ritüeli gibi kutlanan askere gidiş erkeklığın onanması için yapılan bir kutlamadır (Karacagil, 2014:83).

Günümüzde askere gidecek kişiler için bir düğün salonu tutulur. Askere gidecek olan kişinin arkadaşları, yakın çevresi davet edilir. Davul zurna eşliğinde kutlama yapılır. Dönüş G. Misafirlere kuru pasta ikram edildiğini söylemiştir. Nezaket S. ve Sultan A. askere gidecek kişinin yemeğe davet edildiğini yemek olarak da genelde horoz dolması yapıldığını söylemiştir. Aynı zamanda askere gidecek kişiler için özel asker kurabiyesi³⁷ yapılır. Un kurabiyesi olarak da anılan kurabiye Aksaray'ın coğrafi işaretli ürünlerindedir. Hatice E., “Bu kurabiye hem uğurlamaya gelenlere ikram edilir hem de askere giden kişiye yolluk olarak konur”.



Fotoğraf 3: Asker Kurabiyesi

³⁷ 2023 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5282> adresinden erişilmiştir.

Asker uğurlamaları yemek kültürü içerisinde değerlendirildiğinde yemeğin, askere gidecek genci uğurlamak için bir bahane olarak kullanıldığı görülür. Yemeğin birleştiriciliği, toplumları bir araya getirmesi bu bağlamda önemlidir.

2.1.1.3. EVLENMEYE BAĞLI UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

Ailedeki yaşam döngüsünün başlangıcı, bireylerin hayatını tamamen etkileyen evlilik, geleneksel ve modern toplumların en temel sosyal sistemidir. Evliliğin pek çok tanımı vardır. Karşı cinsten iki kişinin birlikte yaşamak, hayatlarını paylaşmak, çocuk yapıp yetiştirmek amaçlarıyla bir araya gelerek oluşturdukları kurum olarak tanımlanabilen evlilik, Türkiye Cumhuriyeti Anayasasında da Türk toplumunun temeli olarak görülmektedir (Demir, Durmuş, 2015:637). Aynı zamanda evlilik sözlük anlamı olarak, erkekle kadının yasaya uygun olarak birleşmesi, izdivaç etmek şeklinde açıklanır³⁸.

Gelenek ve görenekleri toplumlar arası aktarmaya olanak sağlayan düğünler, yemek kültürünün aktarımında da önemli bir yer tutmaktadır. Evliliği duyurmak, müzikler eşliğinde dans ederek eğlenmek ve halkı bir araya getirerek toplumun birbiriyle ilişkisini pekiştirmesini sağlamanın yanı sıra düğünler yemeklerin yendiği, açların da doyurulduğu önemli etkinliklerdendir. Düğünlere gelen konuklara yemek ikram edilmesi birlik ve beraberliğin göstergesi olarak adetlerde yer almıştır (Berber, 2009: 10).

Gelenek ve görenekler temelde benzer olsa da özele inildiğinde farklılık gösterir. Geçmişte uzun süren düğünler günümüzde yerini birer gün süren düğünlere hatta düğünsüz nikâhlara bıraksa da düğün kültürümüzün en önemli dönemlerindedir.

Evlenme süreci başlı başına zorlu bir süreçtir. Tanışmadan düğüne kadar süreç boyunca pek çok uygulama yapılmaktadır. Evlilik süreci kadın ve erkeğin tanışmasıyla başlar. Kimi evliliklerde aileler evlenecek bireylerden önce tanışır bu görücü usulü evlilik olarak adlandırılır. Günümüzde görücü usulü evlilikler azalsa da Aksaray ilinde hala bu tarz evlilikler mevcuttur. Görücü usulü evlilikte önce bir aracı tarafından aileler bir araya getirilir ardından evlenecek kişiler görüştürülür. Tepkiler olumlu olduğunda evlilik onaylanır. Günümüzde sıklıkla görülen evlenme biçimi ise evlenecek bireylerin tanışıp ailelerin daha

³⁸ Evlenme nedir?, 2022 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden erişilmiştir.

sonra devreye girmesiyle gerçekleşir. Her iki durumda da tanışmadan sonra kız isteme merasimi düzenlenir.

Evlilik sürecinin ilk basamağı kız istemedir. Bu durum günümüzde metaforik bir hal almıştır. Fatma K. ve Hacer K. eskiden kıs istemeye gidilirken birkaç tepsi baklava, lokum ve içecek götürüldüğünü, günümüzde ise yalnızca çiçek ve çikolata götürüldüğünü söylemişlerdir.

Somut Olmayan Kültürel Miraslar Listesi'nde yer alan Türk kahvesi kız isteme merasimlerinin sembolü niteliğindedir. Bu uygulama sayesinde kızın becerikliliği ölçülür. Türk kahvesi çeşitli şekillerde yapılmaktadır. Dönüş G. damadın dayanıklılığının test edilmesi ve sabrının ölçülmesi adına tuzlu ve baharatlı kahveler yapıldığını söylemiştir. Eda K., Döndü S., Sultan D günümüzde bu uygulama terk edildiğini yerini evlilikleri boyunca ağızlarının tatlı olması için bol şekerli kahvelere bıraktığını belirtmişlerdir.

İstemeden sonraki aşama düğünün tarihinin belirlenmesidir. Aile bireyleri bir aradayken düğün, nişan gibi dönemlerin tarihleri belirlenir. Bazı bölgelerde kız isteme sonrası ve düğün öncesi söz kesme törenleri düzenlenir. Bu törenlere "tatlılık" adı verilir. Bu törenin amacı yakın gelecekte olacak düğünün duyurulması ve yakın komşuların, akrabaların, tanıdıkların bir araya toplanarak evlilik haberini kutlamalarıdır. Bu döneme tatlılık adı verilmesinin sebebi ikram edilen yiyeceklerin tatlı olmasıdır. Eskiden lokum, bisküvi ve şerbet dağıtılan törenlerde günümüze yaklaştıkça tulumba veya baklava tatlıları ikram edilmeye başlanmıştır. Yakın geçmişte ise bu uygulama yavaşça unutulmaya yüz tutmuş kız istemeden sonra direkt düğün yapılmaya başlanmıştır.

Düğün günü genellikle yaz aylarına gelecek şekilde ayarlanır. Bunun sebebi mevsimsel özelliklerin yanı sıra yaz ayındaki düğünlere daha çok katılım olacağı düşüncesidir. Düğün için her şey önceden planlanır. Önceden planlanan durumlardan biri de düğünde servis edilecek yemektir. Bölgenin üretim şekli, düğün sahibinin ekonomik durumu gibi sebepler düğün yemeklerinin çeşitliliğini oluşturur.

Aksaray genelinde düğünler üç gün sürer. Bu sayı günümüzde bir güne düşse de hala üç gün düğün yapılan yerler vardır. Aksaray yöresinde yemeğe oldukça önem verildiği görülür. Özellikle düğünlerde gelen konukların aç kaldırılmamasına özen gösterilir. Yemekler günün belirli saatlerinde servis edilseler de yeni gelen misafirler için muhakkak yemek bulundurulur.

Yiyeceğin tek amacı karın doyurmak değildir. Bazı yiyecekler sembolik olarak da kullanılır. Bu duruma uygun en büyük örnek “saçı” olarak adlandırılan buğdayın gelinin başından aşağı dökülmesidir. Yöreden yöreye buğdayın yanına eklenen şeyler değişiklik gösterse de saçının temel malzemesi buğday olarak görülür. Tüm Türk boylarında ortak bir terim olan “saçı” dini telakkilerin muayyen bir safhasında bütün dünya kavimlerinde görülmüş uluslararası bir âdettir (Köksal, 1996: 76). Gelinin başından çerez serpmeye adeti, tohum taşıyan bitkiler ve tahıl ürünleri ile insan yaşamı arasındaki ilişkinin belli amaçlara yönelik belirtisidir (Ataman, 1992:33). Aynı zamanda saçıda buğday kullanılmasının sebebi buğdayın bereketi sembolize etmesinden kaynaklanmaktadır. Aksaray’ın bazı bölgelerinde buğdayın yanına kuru üzüm, şeker, madeni para konulduğu da görülür. İçinde maddeni para olan saç gelinin başına değil de ayaklarının dibine dökülür. Bunun amacı da yine bereket istenmesidir.

Bazı bölgelerde düğün için özel olarak kurban kesme geleneği vardır. Bu gelenek düğünde yapılacak et yemeğinin karşılanmasından ziyade bir evlilik için şükretme anlamını taşır.

Düğünler, her sosyal sınıftan insanı bir araya getirme özelliğine sahiptir. Günlük hayatın gerektirdiği yaşam tarzını yansıtan çeşitli oyunlarla süslenen düğünlerin yapıldığı mekânlar zamanla değişiklik göstermiştir. Eskiden açık havada yapılan düğünler yerini kapalı mekânlara bırakmıştır. Kır düğünleri ve şehir merkezinden uzak sokaklarda yapılan düğünlerle Anadolu'nun farklı yörelerinde düğün gelenekleri halen sürdürülmektedir. Salon adı verilen kapalı mekânlarda yapılan düğün törenleri ise kentleşmenin getirdiği değişen yaşam koşullarını yansıtmaktadır. Ancak düğün törenlerinin değişmeyen özelliği, insanları bir araya getirmesi, ilişkileri güçlendirmesi ve gelenekleri pekiştirmesidir (Sezgin, Onur, 2017:206). Düğünün yapıldığı mekanlar düğün yemeklerini de etkilemiştir. Evlerde yapılan düğünlerde düğünün yapıldığı tüm günler boyunca yemek servis edilirken salonlarda yapılan düğünlerde yemek servisi geleneği terk edilmiş yerini kuruyemiş, kuru pasta gibi atıştırmalıklara bırakmıştır.

Aksaray ili çevresinde düğünler üç gün iki gece sürmektedir. Genellikle Cuma günü başlatılan düğün Cumartesi akşamı yapılan kına gecesiyle devam eder, Pazar günü kız çıkarma ile son bulur. Bu süreç içerisinde sadece düğün kültürü değil yemek kültürü de aktarılır. Aksaray’ın bazı bölgelerinde yapılan yemeklerin bazı bölgelerde bilinmediği gözlemlenmiştir. Düğünler bu bakımdan yemek tarifi aktarımı konusunda etkilidir. Düğüne

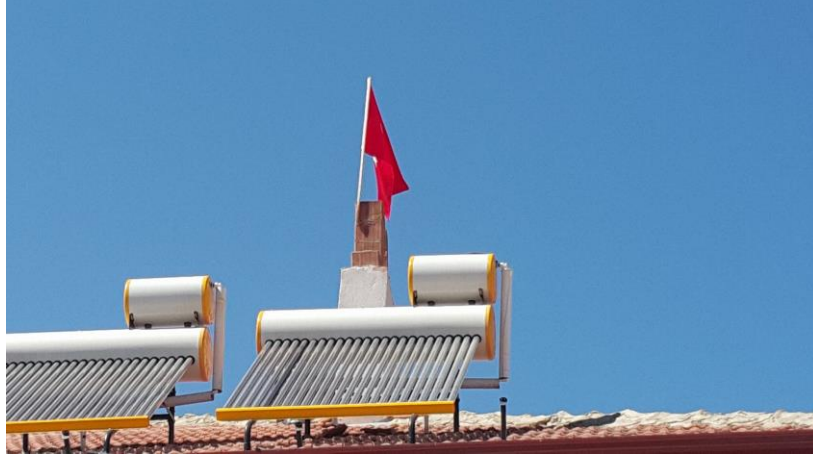
farklı bir köyden katılan konuklar beğendikleri yemekleri kendi düğünlerinde de yapar böylece yemek tarifleri bölge içerisinde aktarılır.

Cuma günü Cuma namazından sonra oğlan evine bayrak asılmasıyla düğünün başladığı duyurulur. “Bayrak kaldırma” töreni Türk kültüründe önemlidir. Damadın kılavuzu konumundaki erkek oklava yahut tahta bir sopa alarak kızıl bir yazmayı üstüne koyar ve “Sallallahü Salâvat, Sallallahü Muhammed! Kutlu olsun, akıbeti hayırlı olsun” der; yazmayı oklavaya saracak şekilde dikerler. Erkek üç kez oklavayı sallar: “Uludur ulu, sofrası dolu, bizim pirimiz Hacı Bektaş Veli” der ve yazma oklavaya dolanarak evin bir köşesine koyulur. Evin önüne de dört beş metre boyunda, bazen yedi sekiz metre uzunluğunda taşınabilen bayrak direği tepesine küçük yuvarlak ayna ve renkli yazmalar takılarak dikilir. Böylelikle düğünün başladığı ilan edilmiş olur (Ayten, 2002:25). Aksaray’ın bazı bölgelerinde yapılan yemeklerin bazı bölgelerde bilinmediği gözlemlenmiştir. Düğünler bu bakımdan yemek tarifi aktarımı konusunda etkilidir. Düğüne farklı bir köyden katılan konuklar beğendikleri yemekleri kendi düğünlerinde de yapar böylece yemek tarifleri bölge içerisinde aktarılır.



Fotoğraf 4: Bayrak asılmadan önce hazırlanan lokum bisküvi

Bayrak kaldırılıp duası edildikten sonra misafirlere lokum ve bisküvi ikram edilir. Kaynak kişiler bunun sebebinin düğünün ilk gününün tatlı bir şekilde başlanması isteği olduğunu söylemiştir. Tüm bunların ardından bayrak oğlan evinin çatısına ya da herkesin görebileceği yüksek bir yere asılır.



Fotoğraf 5: Evin Çatısına Asılan Bayrak

Bayrak duasından sonra ilk yemek servis edilir. Bazı ilçelerde Cuma günü akşamı ikinci yemek servis edilirken bazı yerlerde sadece öğle yemeği olarak servis edilir. Cumartesi öğle vakti bir sonraki yemek servis edilir. Düğünün ilk günü hangi yemek servis edilirse düğünün devamında da aynı yemek servis edilir. Düğün törenlerinde yemekle ilgili olaylar yemek kültürünün önemli bir göstergesidir. Düğün yemekleri genellikle öğle yemeği olarak düzenlense de bazı yörelerde akşam yemeği olarak da düzenlenebilmektedir. Düğünlerde hazırlanan ziyafet sofralarında sunulan yemek çeşitleri yörelere göre değişiklik göstermektedir (Sezgin, Onur, 2017:206).

Bölgeler arası farklılık gösteren düğün yemekleri Aksaray ilçeleri arasında da farklılık göstermektedir. Bu farklılığın en temel sebebi ilçelerin yakın oldukları diğer iller olarak görülür. Aksaray'ın bazı köylerine yerleşen göçmenler de şehrin yemek kültürünü çeşitlendirmektedir. Aksaray'ın Güzelyurt ilçesi Konya'ya yakın olduğundan oranın kültürüyle etkileşim halindedir. Böylece Güzelyurt yemeklerinde Konya kültürünün görüldüğünü söylemek yanlış olmaz. Güzelyurt tarafındaki düğünlerde düğünün ilk günü verilen ilk yemek halka açık bir şekilde verilir. Bunun sebebi düğüne davetli olmasalar da yemek ihtiyacı olan kimselerin karnının doyurulmasını sağlamaktır. Türk kültüründe "Tanrı misafiri" kavramı vardır. Kişi kim olursa olsun Tanrıdan gelen bir misafir olarak kabul edilir. Misafire oldukça önem veren Türkler Tanrı misafirine de gerekli özeni gösterirler. İslamiyet ile birlikte ihtiyaç sahiplerinin karnının doyurulmasının sevap olacağı inancı Tanrı misafiri kavramı ile birleşmiş günümüze kadar varlığını korumuştur.

Düğünün ikinci günü akrabalar ve komşular gelir. Hatice Ö. hayırlı olsun demek için gelen komşuların şeker, çay, makarna gibi hediyeler getirdiğini söylemiştir. Düğüne hediye getirilmesi diğer ilçelerde de görünür. Meliha K. ve Meryem Y. Ağaören'de makarnanın yanında somun ekme ve kola da hediye olarak getirildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 6: Düğünde Servis Edilen Yemek

Güzelyurt ve çevresinde yalnızca Konya ya da çevre illerin etkisi yoktur. 1924 yılında gerçekleşen Büyük Mübadeleye kadar bölgede Rum halkının varlığı görülmektedir. Bu durum yörenin yemek kültürüne de yansımıştır. Günümüzde de varlığını sürdüren bu etki sayesinde yörenin sahip olduğu tarihi ve kültürel miras doğrudan mutfağına yansımaktadır (Acar, 2016:83).

Hatice Ö. “Güzelyurt ilçesindeki düğünlerde yemek olarak şehriye çorbası, lahana sarması, etli pilav, kuru fasulye, sulu köfte, et yemeği, sütlaç ve hoşaf ikram edilmektedir. Düğünde kullanılan et ise düğünden önce düğün sahibi tarafından kesilen hayvanın etidir.” Emran Ö. “Ortaköy ve çevresinde yapılan düğünlerde genellikle yahni, pirinç pilavı, yoğurt çorbası ve salata servis edilir.” Kaynak kişiler son zamanlarda daha pratik olması bakımından döner ve pilav servis edildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 7: Düğünde Kurulan Döner Standı

Günümüzde düğünlerde yemek yapması için özel aşçılar tutulur. Kaynak kişiler, eski zamanlarda bölgenin yaşlı kadınlarının yemek yaptığını ya da yemek yapan kişiye yemeği tarif ettiğini söylemişlerdir. Yaşlı kadınlar bilginin kaynağı olarak kabul edilmişlerdir. Onlar sayesinde yemek tarifleri sözlü olarak gelecek nesillere aktarılmıştır. Aynı zamanda Emine K., Gülay G., Leyla Ü. eskiden düğünlerde makarna, çorba gibi yemekler servis edilirken imece usulüyle düğünden önce tüm komşuların toplanıp yaprak sarması yaptığını söylemiştir. Yine tüm komşularla birlikte düğün için yufka ekmek yapıldığı söylenir.



Fotoğraf 8: Düğün Çorbası



Fotoğraf 9: Düğün Yemeği Yapan Özel Aşçı



Fotoğraf 10: Yahni

Düğünde aynı zamanda tatlı da ikram edilir. Tatlılar bazen yemekle birlikte verilirken bazı yerlerde yemekten sonra da servis edilir. Tatlı olarak genellikle tulumba tatlısı servis edilse de bazı yerlerde baklava da servis edilir.



Fotoğraf 11: Tulumba Tathisi

Düğünün ikinci günü ilk gününe nazaran daha hareketlidir. Nişan töreninden önce yemek servis edilir. Nişanda takı töreni düzenlenir. Düğünün en kalabalık olduğu vakit bu vakittir. Bazı yerlerde nişandan önce yemek servis edilmeyip nişandan sonra yemek ve nişan esnasında kesilmişse pasta ikram edilir. Bazı yerlerde yemek nişandan önce servis edilir nişan esnasında konukların masalarına kuru pasta koyulur. Nişandan önce yemek servis edilen yerlerde akşam yemeği de servis edilir. Bu kınadan hemen önce yapılır.

Kına genellikle düğünün ikinci günü akşamı düzenlenir. İmran E. Güzelyurt ilçesinde kınadan sonra gelinin arkadaşlarıyla birlikte yatsı namazından sonra sabah ezanına kadar yedi çeşme gezdiğini, o çeşmelerden su içip ve acıktıklarında helva yediklerini söylemiştir. Yanı zamanda kınaya gelen komşular kız evine pekmez helvası ve katmer götürür. Bunlar kız evinde kızın arkadaşlarına ikram edilir. Günümüzde bu gelenek unutulmaya başlansa da hala insanların hafızalarında yer tutmaktadır.



Fotoğraf 12: Pekmez Helvası

Ortaköy ve çevresinde yapılan kınalarda damat tarafı toplanarak gelin evine giderler. Gelin evine gelen damat tarafı beraberinde kuruyemiş ve çerez getirir. Bunlar kına yakılmadan önce misafirlere dağıtılır. Dağıtılan kuruyemişin ardından paketlenmiş kınalar dağıtılır. Daha sonra geline ve bazı yerlerde damada da kına yakılır. Günümüzde kına yakıldıktan sonra damat tarafı eve döner ve gelin tarafından gelinle birlikte birkaç kişi de iade-i ziyaret amacıyla damat evine gelir. Kısa bir süre eğlendikten sonra geri eve döner.



Fotoğraf 13: Kına Gecesi Eğlencesi

Düğünün son günü genellikle yemek servis edilmez. Son gün gelinin baba evinden çıktığı gündür. Damat gelini almaya gelir, birçok arabanın içinde olduğu “düğün konvoyu” ile damat evine gidilir. Gelinin sandığı, çeyizleri varsa götüreceği eşyalar da o gün götürülür. İmran E. “Gelinin sandığına katmerle helva konur. Kaynana çeyiz sermeye gelenlere yemek ve helva ikram eder.”

Tüm bu geleneklere bakıldığında yemeğin düğünün önemli bir parçası olduğunu söylemek mümkündür. Türkler için özel olan dönemlere bakıldığında Türk mutfağının ne denli zengin olduğu görülmektedir. Yemeğin toplumları bir araya getirme ve onları bir arada tutma işlevi düğünlerde net bir şekilde görülür. Düğünlerde servis edilen yemekler aynı zamanda düğünün yapıldığı coğrafya hakkında da mesajlar verir. Bu da yemeğin kültürel etkilerinden biridir.

2.1.1.4. ÖLÜME BAĞLI UYGULAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

Kimilerine göre son kimilerine göre başlangıç olan ölüm ayrılma ritlerinin sonuncusu olarak kabul edilir. Tıbbi olarak, sinirsel faaliyetlerin ya da beyin fonksiyonlarının kalıcı kaybı ve biyolojik işleyişin bitişi şeklinde tanımlanan ölüm (Başok, 2018:378), insan aklının

ölümü kavramaya başladığı andan itibaren onu meşgul eden bir konudur. Kimilerine göre bitiş gibi görünen ölüm, hayatın öbür dünyada devam etmesi gibi bir umut da taşımaktadır (Bekki, 2004:53). Ölümden sonrasında ilgili kesin bilgiler olmamakla birlikte söylenebilir ki ölüm kişinin statüsünü değiştiren son evredir.

Ölüm kişi için bilinmez ve korkutucu olsa da geride kalanlar için oldukça üzücü bir durumdur. Anadolu'da kullanılan "Ölümün yaşı yok." Terimi ölümün bilinmezliğinin yanı sıra hangi yaşta olursa olsun üzücü olduğunu da göstermektedir. Bu üzücü durumu atlatmak ve bireyin kaybıyla oluşan boşluğu biraz olsun kapatmak amacıyla toplum bir araya gelir. Bu bütünleşmenin bir göstergesi olarak hemen her toplum, belli ritüellerle ve merasimlerle zamanının belli bir kısmını yemeğe ayırdığı görülmektedir (Sağır, 2016:276).

Türklerde cenaze sonrası yemek verilmesi geleneği İslamiyet'ten önceki zamanlarda da vardır. Divan-ü Lügat-it Türk'te "Ölü gömüldükten sonra üç yahut yedi güne kadar verilen yemek" olarak geçen "yoğ" aş kelimesi yerine kullanılmaktadır (Cansız, 1999:63). Ölü aşı verilen ilk zamanlarda helva dağıtıldığı, ölen kişinin ruhunun huzuru için dağıtılan helvanın herkesçe yenilmesinin zorunlu olduğu bilinmektedir (Yıldız, 2020:378).

Cenaze yemeği, ölü yemeği vs³⁹ gibi adlandırmalarla karşımıza çıkan yemeğin temelinde ölümden sonraki yaşama, ölen kişinin sadece bedeninin yok olacağına dair inanç yatmaktadır. Bu nedenle ölü yemeği ölenin ruhu için verilmektedir. Ölüm, geçiş törenlerinin sonuncusu olarak kabul edilir. Ölünün öte dünyaya uğurlanışının tam olabilmesi için bazı dinsel kurallar ve geleneksel olaylar da yerine getirilmelidir. Yemek, ölen kişinin öbür dünyada başka şeylerin yanı sıra yeme-içme ihtiyacının da olduğunu vurgularken ölüm olayına eşlik eden geçiş törenlerinin gerekliliğini de açığa çıkarmaktadır. Geçiş töreninin tam yapılmaması durumunda ölenin ruhunun kalanları rahatsız edeceğine inanılmaktadır (Örnek, 2000a:221).

Cenaze törenlerinde yemek önemli bir yer tutsa da cenaze evinde yemek yapmama da kültürün ve geleneğin önemli parçasıdır. Kimi yerlerde ölünün ruhunun evden hemen

³⁹ Sedat Veysi Örnek tarafından derlenen ölü yemeği adları şu şekildedir: "Kı" (Çubuk), "kırk ekmeği" (Balören B./Çankın, Erzurum çevresi), "kazma takırtısı (Divriği, Güney Yörükleri, İçel Köyleri), "ölünün kırkı" (Divriği), "kırk yemeği" (Çetinkaya K./Sivas, Tunceli), "can aşı" (Çetinkaya K./Sivas, Tunceli, Kevenli K./Sivas, Şebinkarahisar, Alacahöyük), "zikkım yemeği" (Trafşin K./Kayseri), "can helvası" (İçel), "hayır" (Karasu), "ölü yemeği" (Doğanköy/Erzurum), "kazma-kürek helvası" (Urfâ ve Siverek), "hayat yemeği" (Gaziantep), "ölü aşı" (Karatepelilerde, Alacahöyük, Karaatlı K. /Burdur), "yiyeyeği vermek" (Karatepeliler), "hayırlı vermek" (Tahtacılar). Ayrıca; "Ölü yemeği" yerine sayılan fakat onun gibi bir ziyafet niteliği taşımayan yiyecekler de vardır. Bunlar; "Şemşek" (Kilis), "köncülü" (Maraş), "ölü çöreği" (Maraş), "hamur, yağ, soğan" (Maraş), "ölü giliği" (Sivas), "meyve" (Yemerçayır K./Kars), "lokma" (İçel, İstanbul), "can helvası" (İçel), "yoğurt ekmek" (Haymana), "çay" (Karahana K./Van, Çayören K./Sivas, Çetinkaya K./Sivas)

çıkmadığı düşünül­düğünden cenaze evinde ocak yanmazken kimi yerlerde ölümün cenaze evindeki yiyecekleri bozduğuna inanılır. Bazı yörelerde de Azrail'in ölü evindeki yiyeceği zehirlediği inancı mevcuttur (Örnek, 2000a:222). Bu inançlar doğrultusunda belirli bir süre cenaze evinde yemek pişmez ve cenaze evine komşular tarafından yemek getirilir. Cenaze evine getirilen yemekler de toplumlar arası farklılık gösterebilir. Bu farklılığın temel sebebi beslenme şekilleri, üretim, ekonomi gibi faktörlere dayanmaktadır.

Cenaze evinde yapıldığı en çok bilinen yiyecek helvadır. Helva yapma geleneğinin eskilere dayanan köklü bir tarihi bulunmaktadır. Geleneğin Orta Asya dönemlerine kadar uzandığı söylenebilir. Bektaşilikte de yer alan helva yapma geleneği “Kansız Kurban” olarak adlandırılır. Helva kavrulurken çıkan kokunun da ölenlerin ruhuna ulaşip onları huzura erdirdiğine inanılmaktadır (Çakır, 2015:238). Ölenin arkasından genellikle irmik helvası ya da un helvası yapılır. Yapılan helvanın ölünün ruhuna değeceğine olan inanç dolayısıyla ilk gün veya ilk Cuma pişirilecek ölü yemeği ile birlikte servis edilebilmektedir. Ölenin arkasından 3,7, 9, 40 ve 52. Günlerde helvalar dağıtılabilir. Helvalar için ehli kişilerce yapılır, kaliteli malzemeler tercih edilir ve lezzetli olmasına özen gösterilir (Kaymaz, 2020).

Cenaze, insanların en hassas olduğu dönemlerden biridir. Ölümün acısı kalanları derinden etkiler. Çalışmada bu hassasiyet göz önünde bulundurulmuş ve derleme yapılırken bu konuda dikkat edilmiştir. Bu doğrultuda cenaze yemekleri derlemesi cenaze ortamlarından uzakta gerçekleştiğinden cenaze yemeklerine özgü yemekler fotoğraflanamamıştır.

Zeliha S. “Cenaze günü genellikle yemekler evde pişmez, dışarıdan komşulardan ve akrabalarından gelir. Bu durum bir hafta kadar sürer. Cenaze gününe özel bir yemek yoktur. Herkes evinde ne varsa, ne pişirebiliyorsa onu getirir. Cenazenin yedinci günü evde helva pişer.” Eda K. yaşlı olup da yemek yapamayan kişiler kıymalı pide yaptırdığını, yemek yapabilecek olanların da çorba ve sulu yemek yapıp getirdiğini söylemiştir.

Cenaze evinde birkaç gün yemek pişirilmez. Bunun temel nedeni ailenin acılı olması ve yemek yapmak için hallerinin olmayışdır. Üç günün sonunda artık acının azaldığı düşünül­düğünden yemek yapılmaya başlanabilir. Leyla Ü., cenaze evinde yemek pişerse ölen kişinin hakkına girileceği inanıldığını söylemiştir. Bundan dolayı kalanların üç gün içinde mal paylaşımını yapması beklenir. Ondan sonra evde yemek pişirmeye başlanabilir.

Maddi imkânı olan kişiler, cenazeden birkaç gün sonra toplu yemek verirler. Maddi durumu olmayan kimseler belirli bir zaman geçtikten sonra ya da ölüm yıl dönümlerinde yemek verirler. Bunun sebebi ölen kişinin kalanlarda emeğinin olduğu ve hatırlanması

gerektiği düşüncesidir. Kaynak kişiler, ölünün ruhuna değmesi, yiyenlerin de ölünün arkasından dua etmesi amacıyla yemek verildiğini söylemişlerdir. İkrâm edilen yemekler de maddi durumla örtüşmekle birlikte genelde et yemekleri ya da kıymalı tercih edilir.

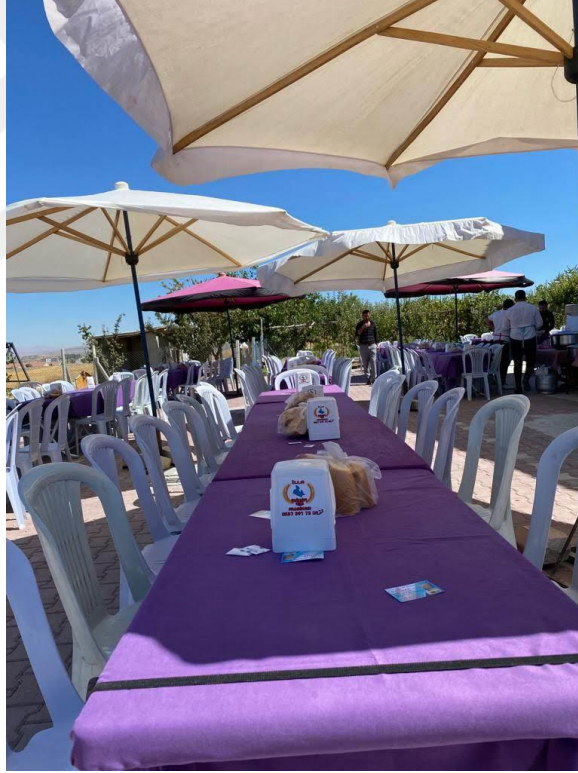
Bazı kültürlerde cenazeden elli iki gün sonra sadaka verilir. Çünkü o gün ölünün etlerinin kemiklerinden ayrıldığı ve ölünün kabir azabı çektiği gün olarak düşünülür (Çulpan, 2008: 156). Ölünün azabını dindirmek ve duasını eksik etmemek adına da o günden sonra yemek verilebilir. Ölümün üzerinden geçen kırkıncı ve elliinci günleri ölünün anıldığı dönemler olması bakımından önemlidir. Aynı zamanda ölümün yıl dönümü de önemli zamanlardandır. Anılma zamanlarının belirli sayılarda olması, söz konusu sayılara kazandırılmış olan dinsel ve büyüsel niteliklerden dolayıdır. Ölümünden sonraki kırkıncı günde, ölünün yemeği verilir, helva, su, kırklık dağıtılır. Mevlid okutulur, hatim indirilir, Kur'an okutulur. Tüm bunlar "kırk duası" olarak anılır. Elli ikinci günde ise ölünün kemiklerinden ayrıldığına inanılır. Bundan dolayı bugün de yemek verilir (Örnek, 2000b:220). Cenazeden bir yıl sonra da ölümün yıl dönümü olarak kabul edilir. Ölüyü anmak, ona olan sevgiyi ve özlemi göstermek adına yemek verilir. Aynı zamanda ölünün arkasından hayır duaları edilmesi istenir. İkel toplumlarda ölen kişinin ardından düzenlenen törenler ve törenlerde sunulan yemekler o kişinin öbür dünyada iyi bir yerde olmasında yardımcı olmaktadır. "Bir ölünün, ölümler ülkesinde iyi bir yere gidebilmesi akraba ve dostlarının, onun ardından düzenledikleri törenlere ve ölü yemeklerine de bağlıdır (Örnek 2000a: 126)."

Ölen kişiye duyulan saygı ve sevgi belirli dönemlerde anma törenleri düzenlenmesine zemin hazırlamıştır. Ölümünden sonra belirli gün ve zamanlarda, yıl dönümlerinde ölüyü anmak adına sofralar kurulur. Yemek çevresinde birleşen insanlar ölen kişiyi anarak ona dualar eder. Bazen de önemli bir gün olmaksızın yemek verildiği görülür. Bu dönemlerde kişiler ölüyü rüyalarında gördüklerini söylerler. Ölünün rüyaya bir şeyler istemek için geldiği, bir şeylere ihtiyacı olduğu inancı günümüzde hala var olan bir inançtır. Ölünün ruhunu rahatlatmak amacıyla bu dönemlerde yemek verilir. Aksaray'da "ekmek çıkarma" olarak da adlandırılan yemek verme dönemlerinde komşuların, akrabaların davet edildiği görülür. Bu dönemler genelde Cuma gününe denk gelecek şekilde ayarlanır. Böylece Cuma Namazından sonra yakın çevredeki caminin cemaati de yemeğe davet edilir. Burada tanıdık kişilerin yanında tanınmayan kişilerin de aynı sofrada etrafında birleştiği görülür.

Bu davette genellikle kıymalı gibi kolay yiyecekler servis edilse de bazen sulu yemekler de yapılır. Sulu yemekler de çorba, yahni, pilav ve salatadan oluşan yemek servisidir.



Fotoğraf 14: Ekmek ıkarma/Ölüyü Anmak İçin Verilen Davette İkram Edilen Yemekler.



Fotoğraf 14: Cuma Namazı Öncesi Erkeklere Ayrılan Kısım



Fotoğraf 15: Cuma Namazından Sonra Erkeklerle Yapılan Yemek servisi

Mezarlık ziyaretleri Türklerin yüzyıllar boyunca önem verdiği ritüellerdendir. Ölen kişinin anılması, ona dua edilmesi mezarlık ziyaretleri boyunca yapılır. Tanımasalar bile eserlerini gördükleri insanların, dervişlerin, önemli olduğunu düşündükleri kişilerin mezarlarını bile ziyaret eden insanlar, vefat eden yakınlarının mezarlarını da düzenli olarak ziyaret etmektedir.

Aksaray'da mezarlık ziyaretlerine eli boş gidilmemeye özen gösterilir. Kişiler, yakınlarının mezarlığını ziyarete giderken çörekli ekme, lokum, bisküvi ve şeker götürür. İmran E., mezar ziyaretlerine özel Nokul yapıldığını söylemiştir. Bununla beraber mezarlığın girişine büyük bir bez serilir, herkes getirdiklerini oraya döker. Muhtar yiyeceklerin başında beklemesi için birini görevlendirir. Mezarlık ziyareti bittiğinde dönüşte herkese bezin üstündekiler dağıtılır. Mezar ziyaretleri genellikle bayram arifelerinde yapılır. Yiyeceklerin dışında mezarların başında bulunan kaplara kuşlar için su konur. Günümüz Türk toplumluluklarında görünen mezarlıklarda uygulanan yeme içme, kurban sunma, yiyecek-içecek bırakma gibi pratiklerin İslamiyet öncesi Türk topluluklarının inanç sistemlerinde de yer aldığı görülmektedir (Köse, 2019:256-257). Türk topluluklarında ölümden sonraki yaşam inancı İslamiyet'ten önce de mevcuttur. Bu sebeple kişiye saygı öldükten sonra da devam etmektedir. Ölen kişinin gittiği yerdeki yiyecek ihtiyacını karşılayabilmesi adına yapılan bu ritüeller günümüzde ölen kişinin ardından dua edilmesi için yapılan ritüellere dönüşmüştür fakat temelde hep aynı niyet yatmaktadır. Geçmişte de günümüzde de amaç ölen kişiye saygı göstermektir. Nokul bir çeşit ekmektir. Ekmek çoğu toplumda kutsal kabul edilmektedir. İnanışlar dünyasında ekme baht açıklığının, bereketin, bolluğun, uzun ömrün sembolü olmuştur. Doğumdan evlenmeye, evlenmeden ölüme ve bayramlara varıncaya kadar insan

hayatının ve Türk kültürünün pek çok noktasında ekmeğin sahip olduğu bu sembolik anlamlar ve anlamlara dayalı pratikler mevcuttur (Göktaş, 2011: 29). Mezarlık ziyaretlerinde ekmek götürülmesi de bu bakımdan önemlidir. Lokum ve bisküvi maliyetsiz yiyecekler olduğundan Aksaray toplumunda oldukça tüketilen yiyeceklerdir. Türklere özgü olan lokum bir tatlıdır. Mezarlık ziyaretine götürülen tatlı yiyecek, düğünde servis edilen tatlı ile aynı amacı taşımaktadır. İki durumda da niyet ağızların tatlı olmasıdır. “Tatlı yiyelim tatlı konuşalım” atasözü de bu amacı açıklar niteliktedir.

Ölüme bağlı uygulamalarda yemeğin birleştirici bir işlevi olduğu görülür. Aynı zamanda yemek ölüye duyulan saygının da göstergesidir. Tüm bunların yanında cenaze kalanlara ölümü hatırlatmaktadır. Yemek, her ne kadar hayat veren bir olgu olsa da hayatın sona ereceği düşüncesiyle birlikte düşünüldüğünde değeri artar. Çünkü öldükten sonra yemek yenemez (Arnim, 2011:19).

2.1.2. KUTLAMALARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

Kutlama, insana özgü olan evrensel bir davranıştır. Bireyin yeni bir duruma geçmesi, yeni bir rol kazanması ya da statü elde etmesi kutlanmaya değer şeylerdir. Kutlama sadece bireye özgü durumlarla sınırlı değildir. Doğa takvimindeki bazı olaylar da kutlamaya değer görülür. İnsan gibi doğanın da yıl dönümleri olur ve kutlanır. İnsana özgü olan kutlama kavramı farklı coğrafyalarda benzer temeller üzerine oturtulabilir.

2.1.2.1. MEVSİMLİK KUTLAMALAR

Doğum, büyüme ve ölüm sadece insana ya da nefes alabilen canlılara özgü bir durum değildir. Doğa da tıpkı insan gibi doğar, yaşar ve zamanı gelince ölür, insandan tek farklı yeniden canlanıyor olmasıdır. Kronolojik takvim zamanı oluş sırasına göre düzenler ve geçmişte olan herhangi önemli bir olay kayıt altına alınsa dahi yinelenmez sadece hatırlanır. Doğa takvimi ise döngüselidir. Yaz her yıl hemen hemen aynı şekilde ve aynı vakitte gelir. Buğdayların çıkması, ağaçların yeşerip meyve vermesinin zamanları bellidir ve yinelenir. Bu döngüde yinelenen bazı olaylar da kutlamaya değer görülür.

Baharın gelişi, bayram havasında kutlanır. Kuzuların koyunlara katılışı, bağbozumu zamanı üzümlerin toplanması, ağaçların yeşermesi ya da günün yaza dönmesi kutlanmaya değer zamanlardır.

2.1.2.1.1. Nevruz Kutlamaları

Türk dünyasında coşkuyla kutlanan ve Türklerin bayramı olarak da kabul edilen Nevruz, Farsça yeni anlamına gelen “nev” ve gün anlamına gelen “ruz” sözcüklerinin birleşmesiyle meydana gelen yeni gün anlamını taşımaktadır. Eski İran takvimine göre yılın ilk günü olarak kabul edilip güneşin koç burcuna girdiği ilkbaharın başlangıcı olarak da kabul edilir (Artun, 1999:1). Türk destanlarında Ergenekon Bayramı olarak da geçen Nevruz bayramı toprağın yeniden dirilişi ve kışın yattığı ölüm uykusundan uyanması olarak düşünülür (Şengül, 2008:62). Doğa ile iç içe olan Türkler için baharın geliyor olması kutlanmaya değer bir olaydır. Doğanın uyandığı ve üremenin de başlangıcı olarak düşünülen 21 Mart çoğu takvimde ve kültürde yılbaşı olarak kabul edilip kutlanmıştır (Artun, 1999:3).

Türklerin sıklıkla kutladığı bu bayram Aksaray yöresinde pek fazla kutlanmamaktadır. Her yıl 6 mayısta resmi olmamakla birlikte bir grup insan bir araya gelerek bu günü kutlasalar da kayda değer kutlamalar yoktur.



Fotoğraf 16: 2015 yılı Aksaray Nevruz Kutlamaları⁴⁰

2.1.2.1.2. Hıdırellez Kutlamaları

Doğa takvimi döngüseldir ve halk arasında bu takvim kullanılır. Bu takvime göre yıllar ikiye ayrılır. Altı mayıstan sekiz mayısa kadar olan süreye “Hızır Günleri” denir ve yaz mevsimini oluşturur. Sekiz mayıstan altı mayısa kadar geçen süre ise “Kasım Günleri”dir ve kış mevsimini oluşturur. Bu sebeple altı mayıs baharın geldiği gün olarak kutlanır(Artun, 1990:1-2). Bu günlerde sıklıkla duyulan “Hızır” Hızır peygamberden başkası değildir. Halk arasında ölümsüzlük sırrına erdikleri düşünülen Hızır ve İlyas peygamberlerin yılda bir defa bir araya geldikleri gün Hıdırellez gününe denk gelir. İsmi yaşatılmasına rağmen pratiklerde

⁴⁰ Fotoğraf haber sitesinden alınmıştır. Bkz: <https://www.birlikhabergazetesi.com/aksarayda-nevruz-bayrami-kutlandi/>

İlyas Peygamberin şahsiyeti silinip Hızır motifi öne çıkarılmıştır. Hızır'ın karada İlyas'ın is denizde darda kalanlara yardım ettiği inancından dolayı kara kültürlerinde Hızır adı yaşatılmaktadır(Ocak, 2023). Her ne kadar peygamberlerin adıyla anıldığından İslamiyet Sonrası bir inanç gibi görünse de İslamiyet'ten önce de Türkler tarafından kutlanan bir bayramdır. İslamiyet'ten sonra da dinsel faaliyetlerle birleşerek daha çeşitli kutlama şekilleri ortaya konmuştur.

Hızır'ın evlere geldiği ve insanlara yardım ettiği inanılan Hıdırellez, Anadolu'da aktif olarak kutlanmaktadır. Aksaray'da Hıdırellez kutlamaları 2008 yılından itibaren düzenli olarak yapılmaktadır. Sonuncusu Vali Hamza Aydoğan'ın da katılımıyla Çeltek köyünde düzenlenmiştir.



Fotoğraf 16: Hıdırellez İçin Pişirilen Yemekler

Hıdırellez, köydeki herkesin katılımıyla gerçekleşir. Son yıllarda sadece köydeki kişiler değil civar köyler hatta şehirler de Hıdırellez kutlamalarına katılım sağlamaktadır. Kutlama önceden belirlenmiş alanlarda yapılır. Kezban O., eski zamanlarda, varlıklı kişilerin kutlama yerlerine altı-yedi tane kurban gönderdiklerini söylemiştir. Kurban kesilip toplu yemek yenilmesinin ardından yağmur dualarına da çıkılır. Kutlamaya katılan herkesten bir şeyler yapması beklenir. Hıdırellez komşuların yardımlaşmasına da olanak sağlar. Hıdırellez zamanı kesilecek hayvanlar bir gün önceden hazırlanır. Köyden odun, yağ salça, buğday gibi yiyecekler toplanır. Yiyeceğe katkı sağlayamayanlar para gönderir. Meliha G. Bu dönemde genellikle et pişirildiğini söylemiştir. Eti kavurduktan sonra komşulardan toplanan nohut fasulye ve salça da eklenir. Etin yanına pilav yapılır. Komposto ve çorba da yapılabilir Döne A. “Yemeklerin yanında yenilen ekmekler de halk tarafından yapılır. Saclarda çörek yapılır, susam dökülüp servis edilir. Çocuklar için yumurta kaynatılır.”



Fotoğraf 17: Hıdırellez zamanı Komşuların Birlikte Hazırladıkları Yemek



Fotoğraf 18: Komşularla Birlikte Dağıtılan Yemek

Hıdırellez zamanı, büyük kazanlarda pişirilen bulgur pilav Hıdırellez Pilavı olarak da adlandırılır. Köydeki aşçı ya da köyün yaşlılarının oluşturduğu grup yemeği yaparlar. Hıdırellez zamanı yapılan yemekler normal zamanlardan daha özenli yapılırlar. Yemeği yapan kişiler yemekleri annelerinden, büyüklerinden ya da daha önce yemeği yapan kişilerden öğrendiklerini söylemişlerdir. Yemeğin meydana toplu bir şekilde yenmesinin sebebi bolluk ve bereket inancıdır. Yemeğin bereketinin paylaştıkça çoğaldığına inanılır. Aynı zamanda yemeğin kalabalıkta daha iyi tadının çıktığı da düşünülür. Halkın hep birlikte yaptığı yemekler yine hep beraber tüketilir, bu da döneme daha çok bayram havası katar.



Fotoğraf 19: Hıdırellez Pilavı



Fotoğraf 20: Hıdırellez Pilavı Servisi



Fotoğraf 21: Pilavın Dağıtımı

Hıdırellez kutlamalarında sadece yemek yenmez. Kutlamaları kutlama yapan eğlenceler de düzenlenir. Bazı bölgelerde çocuklar ve yetişkinler için uçurtma şenlikleri düzenlenir. Hıdırellez'in düzenli olarak kutlandığı Helvadere'de halk oyunları, yöresel sanatçıların konserleri düzenlenir. Çocuklar için kaynatılan yumurtalar eğlenceli bir biçimde ve yarışma edasıyla kırılır. Bazı yörelerde çuval yarışması ve halat çekme oyunları yapıldığı da olur. Kutlamalar genellikle açık alanda ve yeşilliğin bol olduğu yerlerde yapılır. Kutlama için tercih edilen yerlerin türbelere yakın olmasına da özen gösterilebilir.



Fotoğraf 22: Hıdırellez Kutlamaları, Helvadere

Aksaray'ın birçok beldesinde Hıdırellez kutlamaları aktif bir şekilde yapılırsa da Helvadere ön plana çıkar. Sadece Aksaray değil çevre beldelerden gelen kişiler de Hıdırellez kutlamalarına katılır. Eskiden yapılan yemekler için evlerden malzeme toplama geleneği son yıllarda terk edilmiş gücü yeten insanlardan para toplanarak aynı malzemeler almaya özen gösterilmiştir. Bunun yapılmasının en temel sebebi de evlerden toplanan yiyeceklerin birbirine benzememesi ve yemeğin tadını değiştirmesidir.

Hıdırellez kutlamaları denildiğinde ilk akla gelen kurulan zengin sofralardır. Bu sofralar toplumu bir araya getirmesi bakımından önemlidir. Aynı zamanda kültüre ait yiyeceklerin sergilenmesi ve kültür aktarımı açısından da değerlidir. Yemeğin genel olarak toplumsal uygulamalar içerisindeki yeri toplumu bir araya getirmesidir. Hıdırellez zamanlarında yemeklere ekstra kutsiyet de yüklenir.

2.1.2.2. VERİM ARTTIRMAK İÇİN KUTLAMALAR

2.1.2.2.1. Yağmur Duası

Yağmur her toplumda bereketin sembolü olarak görülür ve yağmura olan ihtiyaç evrenseldir. Bu ihtiyaç doğrultusunda birtakım inançlar ortaya çıkar. Özellikle tarımla uğraşan toplumlar için yağmur oldukça önemlidir. Bu toplumlarda yağmur yağmadığında çeşitli “yağmur duası ritüelleri”ne başvurulduğu görülür (Türk 2002:70).

Aksaray ilinin çoğu bölgesinde belirli zamanlarda yağmur duası yapılmaktadır. Ortaköy’ün Sarıkaraman köyünde yapılan yağmur duası tıpkı Hıdırellez kutlamaları gibi toplu yemek eşliğinde yapılmıştır. Yunus Emre Türbesi, Aksaray ve çevresinde önemli görülen yerlerden biridir. Sarıkaraman’da bulunan türbeye sadece Sarıkaraman halkı değil çevre köylerden de yağmur duası için gidildiği görülür. Yunus Emre Türbesinin yakınlarında toplanan halk önce namaz kılar daha sonra namazı kıldıran kişi tarafından edilen duaya eşlik eder. Bu esnada büyük kazanlarda et, pilav ve yahni pişirilir.



Fotoğraf 23: Yağmur Duası



Fotoğraf 24: Meydana Kurulan Kazanlar



Fotoğraf 25: Yağmur Duası İçin Pişirilen Yemek

Yağmur duasına özel olarak kurban kesilir. Yağmur duasının amacı Allah'tan yağmur ve bereket istemek olsa da şükretme, bir şeyler isteme veya günahlara kefarete olması için kurban kesilir. Kurban olarak genellikle küçükbaş tercih edilse de büyükbaş kesildiği de olur. Kurbanlık hayvan halk tarafından toplanan parayla alınır ya da bir kişi tarafından bağışlanır (KÖ., HG., YD.).



Fotoğraf 26: Yağmur Duası İçin Kesilen Kurban

Yağmur duası sonrası yenilecek olan yemeği özel olarak tutulan aşçı pişirir (KÖ.). Halkın büyük çoğunluğunun katılımıyla pişirilen yemekler duadan sonra dağıtılır.

Yemek yapmak denildiğinde insanların aklına ilk kadınlar gelse de erkeklerin de yemek konusunda ön planda olduğu görülmüştür. Katılım sağlanan düğünlerde genellikle erkek aşçılar tercih edilirken yağmur duaları, Hıdırellez kutlamaları gibi mevsimsel törenlerde yine yemeklerin erkeklere yaptırıldığı görülmüştür. Cinsiyet çoğu konuda olduğu gibi yemek konusunda da tartışmalara yol açmaktadır. Soru yöneltilen kaynak kişilerden bazıları lezzet bakımından erkek elinin daha etkili olduğunu savunurken büyük bir kısım mutfağın kadına ait bir mekân olduğunu söylemektedir. Levi Strauss, “Sofra Adabının Kökenleri Mutfak Etnolojisi El Kitabı” eserinde mutfağın dış mutfak ve iç mutfak olarak ayrıldığını iç mutfağın kadına dış mutfağın ise erkeğe ait olduğunu belirtmiştir. Yiyeceğin çiğ, pişmiş ya da çürümüş olarak üç durumda sunulduğunu belirten Strauss, pişmiş yiyeceğin çiğın kültürel dönüşümü, çürümüş yiyeceğin ise doğal dönüşümü olduğunu söylemiştir. Bununla beraber haşlama kültürü tarafında ateşle pişirme doğa tarafında değerlendirilmiş böylece haşlamanın iç mutfağa ateşle pişirmenin ise dış mutfağa özgü olduğunu belirtilmiştir (Strauss, 1995:99-107). Bu bağlamda yağmur duaları, Hıdırellez kutlamaları gibi dış mekânlarda yapılan kutlamalarda erkek aşçıların olması yiyecek kültüründe değişimin fazla olmadığını da göstermektedir.

2.1.2.3. KUTSAL GÜN KUTLAMALARI

2.1.2.3.1. Aşure Günü

Aşure sözcüğü on sayısı ile ilişkilendirilmiştir. Aşure ayı, Muharrem ayının onuncu gününde meydana gelmektedir. Develerin güdülmesiyle ilgili olan “ısr” kökünden türeyen Arapça kökenli bir sözcük olduğu da düşünülen aşure (Polat, 2019:459-460), kerbela olayıyla ilişkilendirilir. Aşureye Matem Çorbası adının verildiği, tatlı olarak değil de tuzlu olarak yapıldığı da bilinmektedir (Özer, 2018:346-348).

Muharrem ayının onuncu gününde kutlanan aşure gününde “aşure” adı verilen çorba pişirilir. Aşurenin içine yedi çeşit malzeme konulması gerektiği söylenir. Bu malzemeler maddi imkânları olmayan insanları da zora sokmayacak malzemelerdir. Genellikle herkesin evinde olabilecek yiyecekler kullanılsa da günümüzde içerik çeşitlendirilmiştir (EK.). Yedi sayısının kutsiyeti burada da görülmektedir. Yedi malzeme kullanılmasının bir diğer nedeni de eve bolluk ve bereket geleceğine olan inançtır.

Aşure kadınlar arasında gelecek nesillere aktarılan bir yiyecek çeşididir. Kadınların aşure yapmayı annelerinden öğrendiği gözlemlenmiştir. Aksaray’da birkaç çeşit aşure yapıldığı görülür. Bunlardan en fazla yapılanı klasik şekerli aşuredir. Yine en az yedi malzeme ile yapılan şekerli aşureye ek olarak şeker eklenir. Bazı yerlerde şekerin az tutulup pekmez eklendiği olur. Bazı yerlerde ise sütlü aşure yapılır. Bu aşureye de şeker yerine tuz konur (GK., NS., ZK.).



Fotoğraf 27: Şekerli Aşure



Fotoğraf 28: Sütlü Aşure



Fotoğraf 29: Aşurenin Kaynatıldığı Kazan

Bilinen tarife göre aşurenin içine; buğday, pirinç, haşlanmış nohut, haşlanmış fasulye, kuru kayısı, kuru incir, kuru üzüm, su, süt, şeker, tuz konur. İsteğe göre fıstık, fındık koyanlar olduğu gibi son yıllarda nar da aşure malzemeleri içinde yerini almıştır.

Eskiden aşureye mevcut malzemelere ek olarak elma kurusu, üzüm, düğü, nohut ve fasulye gibi malzemelerin eklendiği söylenmiştir. Aynı zamanda kurbandan kalan etin de aşureye katıldığı görülür. Kurban kesen kişiler aşurelik etlerini ayırır. Buna ek olarak tereyağı ve nane kavurularak aşurenin üzerine dökülür (MG.).

Aşure, kaynatıldıktan sonra komşulara dağıtılır. Bunun sebebi de yine eve bereket geleceği inancıdır. "Sen verdikçe Allah da sana verir." düşüncesiyle aşure komşulara dağıtılır. Günümüzde apartmanların artmasıyla birlikte komşuluk anlayışı körelse de Aksaray'ın çoğu

bölgesinde Aşure dağıtma faaliyeti yaygın bir biçimde yaşatılmaktadır. Aşureyi dağıtan kişiler genelde aşureyi pişirenler olsa da evin çocukları da dağıtabilir.

Aşure hem dini vecibeleri yerine getirme hem de toplumu kaynaştırma açısından önemlidir. Kullanılan yiyecekler bolluk ve bereket getirmesi isteğiyle kullanılır.

2.1.2.4. BAYRAMLARDA YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

Günümüzde ülkemizde resmi olarak kutlanan dört milli, iki dini bayram vardır. Bunlarla beraber Türklerin yüzyıllar boyunca kutladıkları bayramlar da vardır. Bu bayramlarda dini ve milli amaçlarının yanı sıra geçmiş değerleri geleceğe aktarmak, bunu yaparken de farklı kuşakları bir araya getirmek de amaçlanır. Bayramlar, insanların yenilenme ihtiyacını karşılaması bakımından önemlidir. Toplumun fertlerinin bir araya gelmesiyle gerçekleşen bayramlar önceden belirlenmiş geleneklerin uygulanmasına olanak sağlar. Bayramlar, arınma ve yeniden başlama sürecinin de başlangıcı sayılmaktadır.

Gelecek nesillere aktarılması gereken en önemli kültür ögesi de şüphesiz bayram yemekleridir. Tüm zamanların aksine bayramlarda yeme-içme konusuna oldukça önem verilir ve o dönemlerde özel yemekler hazırlanır. Türk mutfağının zengin yapısı bayram yemeklerinde de kendini göstermiştir. Öyle ki bayram baklavası, bayram şerbeti gibi adlandırmalar da vardır.

Bayramlardan önce Ramazan ayı yemek kültürünün yansıtılması bakımından önem taşımaktadır. Zengin sofraların kurulduğu Ramazan ayları insanları da bu sofralar etrafında birleştirir. Ramazan ayı ve bayramlar gelenek ve göreneklerin hala yaşatıldığı önemli dini günlerdir. Ramazan ayında iftar ve sahurda hazırlanan özel yemekler bulunur.

Ramazan ayı ibadetlerin daha fazla yapıldığı, toplumun geri plana attığı insanların ön plana çıkarıldığı dönemlerdir. İnsanların açlıkla sınanıp açların halinden anladığı bu dönemlerde yemek kültürü de ön plana çıkmaktadır.

Ramazan ayında iftar davetleri yapılır. Komşular, akrabalar birbirlerini yemeğe davet ederken belediyelerin de toplu iftarlar yaptığı görülür. Belediyelerin düzenledikleri iftar yemekleri büyük şehirlerde Ramazanın ilk gününden beri yapılan bir etkinlik olsa da Aksaray gibi küçük bir şehirde belirli zamanlarda yapılır. Bu dönemde belediye başkanı, vali gibi yetkililer de iftar yemeğine katıldığı görülür.



Fotoğraf 30: Devedamı Köyü Muhtarlığı İftar Daveti Öncesi



Fotoğraf 31: Devedamı Köyü Muhtarlığı İftar Yemeği

Belediyenin düzenlediği iftar yemeklerinde genellikle kolay olması ve çabuk temizlenebilmesi açısından kıymalı servis edilir. Kıymalının yanında çorba ve salata da bulunur. Bazı davetlerde sulu yemekler de yapıldığı da olur fakat bu genelde kişilerin düzenlediği davetlerde yapılır. Bunlar da tıpkı düğün yemekleri gibi yahni, pirinç pilavı, çorba, salata ve tatlı eşliğinde ikram edilir. Yemeğin yanında sırf bu ay için özel olarak yapılan “Ramazan Pidesi” ikram edilir. Normal ekmeklerden farklı olarak yapılan pide, sadece ramazan ayına özgüdür.

Ramazan ayının Aksaray’daki önemli simgelerinden biri de Tahinli adı verilen ekmektir. İçerisinde tahin bulunan bu yiyecek genellikle ramazan ayında yapılır ve genellikle sahurda tüketilir. 2021 yılında Aksaray’ın coğrafi işaretli yiyecekler⁴¹ kategorisine alınan tahinli, ramazan ayının olmazsa olmaz yiyeceklerindedir. Yine Aksaray’ın coğrafi işaretli yiyeceklerinden olan Gelveri ekmeği⁴² de Ramazan ayında tüketilen yiyeceklerdendir.

⁴¹ Bkz: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/2463>

⁴² Bkz: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/3625>



Fotoğraf 31: Aksaray Tahinlisi

Ramazan boyunca yemeklerin yanı sıra çeşitli tatlılar da yapılır. Coğrafi işaret almış ürünlerden bir diğeri olan İncelek Tatlısı⁴³ sadece ramazan ayında değil normalde de yapılan tatlılardan olsa da ramazan ayında da sıklıkla yapılmaktadır. Aynı zamanda Aksaray Şeker Böreği⁴⁴ olarak adlandırılan tatlı da ramazan sofralarında yerini almaktadır.



Fotoğraf 32: İncelek Tatlısı

Ramazan ayında yapılan tek ibadet oruç tutmak değildir. Bu aylarda Kur'an-ı Kerim'in baştan sona okunarak hatimler yapıldığı görülür. Aynı zamanda dini sohbetler de düzenlenir. Mukabele adı da verilen bu etkinliğe katılan kişilerin evlerine 41 Yasin okunur.

⁴³ Bkz: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/detay/38639>

⁴⁴ Bkz: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/detay/4670>

Kaynak kişiler, evine Yasin okunan kişinin ertesini gün diğer katılımcılara lokum, bisküvi, şeker, meyve suyu ikram ettiğini belirtmiştir.

Ramazanın bitişinden sonra Ramazan Bayramı kutlanır. Dini bayramlar; kutlama, bayramlaşma, ziyaret, anma ve oyun kavramlarını içerdiğinden eğlence içeriklidir. Bayramlardaki eğlence içeriğinin etkisi bayramların isminin kutlama olarak anılmasıyla görülür. Duruma örnek olarak Ramazan Bayramı'nın Şeker Bayramı olarak adlandırılması gösterilebilir. Bu bayramda çocukların ev ev gezerek şeker toplaması, gelen misafirlere şeker ikram edilmesi bayramın bu adla anılmasının temel sebebidir (Oğuz, 2011: 4). Son yıllarda eski samimiyetlerin olmaması, topluma güvenin azalması gibi sebepler nedeniyle şeker toplama geleneği terk edilse de Aksaray'ın köylerinde hala şeker toplayan çocukları görmek mümkündür.

Son yıllarda bayram kutlamaları da eskisi gibi değildir. Bayramlarda misafirliklerin azaldığı gibi bayram öncesi yapılan hazırlıklar ve bayramlarda kurulan geniş sofralar da azalmıştır. Buna rağmen, Anadolu'da, bilhassa Aksaray'da hala bayram öncesi telaş ve bayram hazırlıkları sürmektedir. Bayramdan birkaç gün önce evler temizlenir. Bayram için özel tatlılar yapılır. Ortaköy ve çevresinde bayramdan önce bayram kömbesi çekilir. Her ev muhakkak bayram kömbesi çeker ve komşuların kömbe yaptığı bilinmesine rağmen komşular birbirine kömbe gönderir. Bunun yanında bazı komşular bir araya gelerek bayram için yaprak sararlar. Bazı komşular bayram tatlılarını birlikte yaparlar (EK., EA., GK., FK.).



Fotoğraf 33: Bayram Kömbesi



Fotoğraf 34: Bayram Hazırlığı/Yaprak Sarma

Bayram, bayram namazı ile başlar. Namaz çıkışı namaza giden erkekler cami önünde bayramlaşırlar. Erkeklerin namaza gittiği vakitlerde kadınlar bayram kahvaltısı hazırlarlar. Aile büyüğü nerdeyse bayram kahvaltısı o evde yapılır. Tüm aile bayramlaşır.

Kahvaltının ve ailenin bayramlaşmasının ardından mezar ziyaretleri başlar. Ardından da misafirliklere gidilir. Gidilen misafirliklerde ve evlere misafir gelindiğinde bayrama özel yapılmış olan yiyecekler, tatlılar ikram edilir. Aynı zamanda misafirlere bayram şekeri ve kolonya da ikram edilir.

Ramazan bayramı üç gün boyunca aktif bir şekilde kutlanır. Ailelerin bir arada olduğu, küslerin barıştığı, uzaktakilerin yakınlaştığı bu dönem insanların tüm yıl boyunca bekledikleri dönemlerden biridir (FK., DS.,DÖ.).

Günümüz kent hayatı içinde daha çok zengin bir kahvaltı menüsüyle hazırlanan bayram sofraları özellikle geleneksel Türk kültürünün yaşatıldığı yerlerde Türk Mutfağının en önemli yemekleriyle donatılır (Türkyılmaz, 2016: 35).

Dini bayramlarımızdan bir diğeri de Kurban Bayramıdır. Kurban, Allah'a yakınlık sağlamayı ve ibadet etmeyi amaçlayarak belli vakitlerde belli cinsten hayvanların kesilmesini ifade eder. Hemen hemen her dinde kurban kavramı vardır ve kurban tanrıya adanır. Diğer dinlerin aksine İslamiyet'te kesilen hayvan Tanrıya adanmaktan ziyade onun hayrına insanlara dağıtılır.

Kurban bayramı da ramazan bayramı gibi toplumu bir araya getiren önemli günderektir. Ramazan bayramında olduğu gibi kurban bayramında da gün bayram namazı ile başlar. Ramazan bayramının aksine bayram kahvaltısı kurban kesildikten sonra yapılır. Bazı

yerlerde kurbanda payı olan kişiler kurban kesilip eti pişirilene kadar oruç tutarlar ve oruçlarını kurban etiyle açarlar.⁴⁵

Kurban bayramında genellikle et yenilse de Aksaray'da bayram öncesi çekilen kömbe ve yaprak sarması da sıklıkla tüketilmektedir. Aynı zamanda kaynak kişilerin çoğu, bayramdan önce yapılan ev baklavalarının ikram edildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 35: Ev Baklavası

⁴⁵ Hz. Peygamberin (s.a.s.) Zilhicce'nin ilk dokuz gününü oruçla geçirdiği rivayet edildiği için (Ebû Dâvûd, Savm, 62) Zilhicce'nin ilk dokuz gününün, yani kurban bayramından önceki dokuz günün oruçlu geçirilmesi müstehaptır. Zilhicce ayının 10. günü kurban bayramının ilk günüdür. Kurban bayramında da oruç tutulmaz (Buhârî, Savm, 66-67; Ebû Dâvûd, Savm, 48). Ancak imsaktan itibaren bir şey yemeyip o günün ilk yemeğini kurban etinden yemek müstehaptır. Fakat bu, kendi evinde kurban kesebilen insanlar içindir. Zamanımızda çiftliklerde kurban kestiren bazı müslümanlara, akşama kadar sıra ancak gelmekte, hatta ertesi güne kalmaktadır. Bu durumda söz konusu insanların aç kalıp oruçlu imiş gibi durmaları uygun değildir. Bkz: <https://kurul.diyaret.gov.tr/>



Fotoğraf 36: Midye Tatlısı

Kurban bayramında kesilecek hayvanlar dinimiz gereği özenle seçilmelidir. Her hayvan kurban olmadığı gibi kurban edilebilecek hayvanların da belli kıstaslara uyması gerekmektedir. Özenle seçilen kurbanlar kurban bayramının üç günü içerisinde kesilmelidir. Kurban kesildikten sonra dinen tavsiye edilen kadar miktarı bağışlanıp bir miktarı da komşular arasında paylaşılır. Kalan kısımlar da varsa kurban ortakları arasında pay edilir yoksa eve kalır (FE., FK., HK.).



Fotoğraf 37: Kurban Kesme

Kurban bayramında Kurban etinden yapılan kavurmayla kahvaltı yapılması âdettendir (Türkyılmaz, 2016: 35). Kalan kurban etleri de farklı şekillerde değerlendirilir. Kurban etinden yapılan Kocabaş, en yaygın yiyeceklerdendir. Kocabaş, etin taşların altına bastırılıp kurutulmasıyla yapılır. Eskiden buzdolaplarının olmayışı etin kurutulmasıyla saklanması sebebiyet verirken günümüzde yiyeceklerin kurutulmasıyla saklanması azalmıştır (AB.).

Aynı zamanda Tike olarak adlandırılan kurban etinin kurutulması da günümüzde terk edilse de eskiden sıkça kullanılan bir yöntemdir. Doğranan etin biraz kurutulduktan sonra unlanarak yeniden kurutulması aşamalarıyla gerçekleştirilen yöntemin terk edilmesinin sebeplerinden biri de oldukça zahmetli olmasıdır (EK.). Günümüzde Kurban eti paylaşıldıktan sonra kalanı kuşbaşı doğranıp buzdolabına atılır.

Kurban bayramında genellikle et ağırlıklı beslenilse de tıpkı ramazan bayramında olduğu gibi bu bayramda da bolca tatlı yapılmaktadır.

Müslümanların birbirine yaklaştığı bayram dönemlerinde yemek kültürünün de ön plana çıktığı görülmektedir. Günümüzde kutlanan bayramlar, değişen zamanın koşullarına yenik düşmüştür. Bu değişimler sonucu kişiler arası etkileşime olanak sağlayan bayram ziyaretleri eski önemini yitirmeye başlamıştır (Çalışır, 2018:215). Bu durum yemek kültürüne de yansımıştır. Eskiden uzun uğraşlar sonucu bayrama özel yiyecekler yapılırken şimdilerde bayramdan önce yalnızca misafire ikram edilecek şeker alındığı görülmüştür.

2.1.2.5. FESTİVALLERDE YEMEĞİN YERİ VE İŞLEVİ

Hemen her toplumda coşkulu bir şekilde kutlanan festivaller aynı zamanda toplumsal dayanışma ve birlikteliği de sağlar. İçerisinde çeşitli ritüeller barındıran uygulamalar, geçmişten günümüze çeşitli değişikliklere uğramış olsa da toplumsal yaşamda önemli yer tutmaktadır. Festivallerin kutlanma şekilleri gibi ortaya çıkış biçimleri de farklılık göstermektedir. Kimileri arkaik dönemlerde ortaya çıkmış ve günümüze kadar varlığını sürdürebilmiştir. Kimileri ise daha yakın dönemlerde ortaya çıkmıştır (Oğuz, 2020: 9).

Aksaray kültürünü hem ulusal hem de uluslararası tanıtan birçok festival yıllardır düzenlenmektedir. Aksaray üniversitesinin kendi öğrencileri ile birlikte yaptığı festivallerin yanı sıra halkın da düzenlediği festivaller ve yarışmalar vardır.

2.1.2.5.1. Ceviz Festivali

Kimlik ve aidiyet konularında oldukça etkili olan festivaller, festival alanında pişirilen, dağıtılan, satılan yiyecekler konusunda da önemlidir. Festivallerdeki yemekler topluluktan izler ortaya koyar. Bu sayede topluluğun şimdisi görüldüğü gibi geçmişine de yolculuk yapılır. Topluluğun kolektif kimliği hakkında birçok veri sunar (Örnek, 2019:141-142).

2023 yılı itibariyle üçüncüsü düzenlenen Ceviz Festivali, Aksaray'ın Ağaören ilçesinde düzenlenmiştir. Festivalde Ağaören cevizi tanıtılmış ceviz üreticileri arasında yarışmalar da yapılmıştır. Festivale Aksaray Valisi başta olmak üzere belediye başkanı, ilçenin ve ilçeye bağlı olan köylerin muhtarları da katılım sağlamıştır.



Fotoğraf 38: Kabuklu Ağaören Cevizi



Fotoğraf 38: Kabuksuz Ağaören cevizi



Fotoğraf 39: Ceviz Yarışması Değerlendirilmesi

Festivalde sadece ceviz tanıtılmamıştır. Festival boyunca birçok yemek servis edilmiştir. Yemeklerin genel malzemesini ceviz oluşturmaktadır. Genelinin Halk Eğitim Merkezi aracılığıyla katıldıkları katılımcılar el lezzetlerini sergilemişler, kimileri yiyecekleri evinde hazırlayıp getirirken kimileri festival alanında yapmayı tercih etmiştir. Sadece yemek değil, el işi de oldukça ön plana çıkarılmış birçok stant kurulmuştur.



Fotoğraf 40: Ceviz Şenliği Kapsamında Kurulan Stantlar



Fotoğraf 41: Ceviz Kabuğundan Yapılmış Eşyalar



Fotoğraf 42: Ceviz Kabuğundan Yapılmış Magnetler

Festival boyunca ev yapımı yiyecekler de satışa sunulmuştur. Özellikle turşu ve pekmez ilgi görmüştür.



Fotoğraf 43: Ev Yapımı Yiyecekler

Toplumların bir araya gelerek eğlendikleri dönemler olan festivallerde belli başlı mizansenler kurulur. Ceviz festivaline yerli müzisyenlerin yanı sıra ülke çapında tanınan müzisyenler de katılmıştır. Festivallerin en önemli parçası olan çocuklar için de etkinlikler düzenlenmiştir.



Fotoğraf 44: Ağaçören Cevizi



Fotoğraf 45: Ceviz Yetiştiricisi, Sattığı Ceviz

Ceviz, Ağaçören'in dolayısıyla Aksaray'ın en önemli simgelerinden biridir. Coğrafi işaretli yiyecekler listesine alınmaya hazırlanan cevizi bu denli meşhur yapan yetiştirilme şeklidir. Ceviz yetiştirmede, son yıllarda ağaçların soğuk alması/ağaçlara don vurması⁴⁶ tehlikesinin önüne geçilmesi oldukça önemlidir. Ziraat mühendisleri bu konuyla ilgili bilgilendirmeler yapsa da halk, ağaçlarını korumak için farklı yöntemlere başvurmuşlardır. Bu yöntemlerden biri; Ağaçların gövdesi, mart ayına girmeden, cemre düşmeden önce torbalarla

⁴⁶ Sıcaklığın normalden daha düşük olduğu zamanlarda bitkilerin zarar görmesi durumu. Daha fazla bilgi için bkz: <http://www.agaclar.net/forum/genel-bitki-koruma/34011.htm>

sarmaktır. Bu yöntem ağacı sıcak tutar. Ardından mart ayına girdikten sonra ağaçlar soğuk suyla sulanır. Bu da gelecek olan soğuğa ağacı hazırlamak için yapılır. Mart geçtikten ve havalar iyice ısındıktan sonra bir kez daha soğuk su verilir sonra da sarılan torbalar çıkarılır. Böylece ağaçlar korunmuş olur. Bu yöntem sadece ceviz ağacını değil İç Anadolu bölgesinde soğuk vurması muhtemel tüm ağaçlarda kullanılabilir.

İlki 2021 yılında düzenlenen Ceviz Festivalinin hem Ağaçören özelinde hem de Aksaray genelinde büyük fayda sağladığı görülmüştür. Festivalden sonra Ağaçören cevizi oldukça ün kazanmıştır.

Festivalde cevizlerin ve yemeklerin yanı sıra cevizli-cevizsiz birçok yiyecek ve sos tanıtılmıştır.

Festivaller yemek kültürünün en belirgin olduğu ortamlardır. Aksaray’da yapılan ve özellikle bir yiyecek çevresinde gelişen bu festival hem Aksaray kültürünü tanıtmaya bakımından önemlidir hem de Aksaray yemeklerinin toplumlar arası aktarımına katkı sağlamaktadır.

2.1.2.6. YARIŞMALAR

Yarışma denildiğinde akla ilk olarak spor müsabakaları gelir. Yarıştırılmaya değer olguların bu tür faaliyetler olması inancı sadece Türk toplumunun değil genel olarak her toplumun ortak düşüncesidir. Son yıllarda, mutfak kültürü ve yerel mutfakların korunmasıyla ilgili ulusal ya da uluslararası proje ve uygulamalar artmaya başlamıştır (Altaş, 2016: 57). Özellikle ülkemizde yaşanan bu artışın başlıca sebebi Emine Erdoğan’ın yayımlanmış olduğu yemek kitabıdır. Bu yemek kitabı sayesinde illerde geleneksel yemek yarışmaları düzenlenmeye başlamıştır.

Türkiye’de düzenlenen yemek yarışmalarını iki farklı şekilde değerlendirmek mümkündür. İlki, profesyonel aşçıların ya da aşçılık öğrencilerinin katılım sağladığı yarışmalardır. Bu yarışmalar genellikle aşçılık federasyonları tarafından düzenlenir, profesyonel bir şekilde yapılan yemekler ulusal ve uluslararası basında da yer alır. Bu nedenle pek çok kişi tarafından takip edilir. İkinci yarışmalar, bölgesel olarak tabir edilen şehir ya da ilçe bazında düzenlenen yarışmalardır. Bu yarışmalar söz konusu bölgedeki yerel yöneticiler tarafından organize edilir. Geleneksel hale getirilen yarışmalar bölgelerde yapılan başka

festivallerin içinde organize edilebilir. İlk yarışmalara göre daha amatör olunan yöresel yarışmalarda, yöresel yemeklerin tanıtılmasına özen gösterilir (Doğan, 2019: 1963-1963).

Yarışmalar, hangi alanda yapılırsa yapılsın toplumsal uygulamalar ve ritüeller içinde kendine yer bulmaktadır. Şölen niteliği de taşıyan yarışmalar toplumu yansıtmaları bakımından da önemlidir. İçeriği ne olursa olsun bir bölgede yapılan yarışma o bölgenin kültür faaliyetlerini sergiler. Yemek yarışmaları da bu bakımdan önemlidir. Bir bölgede yapılan yemek yarışmaları sayesinde bölgede tüketilen yemeklerin yanı sıra bölgenin üretimi, tüketimi, ekonomisi, yaşayış tarzı gibi birçok veriye ulaşılabilir.

Aksaray ili, 2015 yılından itibaren yöresel yemekleri ortaya çıkarma, kayıt altına alma, döküm oluşturma ve yemekleri bir sonraki nesillere aktarmayı sağlama gibi amaçlarla yöresel yemek yarışmaları düzenlemeye başlamıştır (Doğan, 2019:1959).

2.1.2.6.1. Aksaray Yemek Yarışması

Aksaray'da bu yıl 5.si düzenlenen yemek yarışması otuz altı yarışmacı ve konusunda uzman beş jüri üyesi katılımıyla Aksaray Kültür Evi bahçesinde gerçekleşmiştir. Yarışmanın katılımcılarının hemen hemen hepsi ev hanımıdır, erkek katılımcı bulunmamaktadır. Önceki yıllarda yapılan yemek yarışmalarındaki yemek ve tatlı olmak üzere iki farklı kategoride değerlendirme yapılırken son yarışmada tatlı kategorisi kaldırılmıştır. Yarışmada sunulan yemekler katılımcıların önceden pişirip yarışma alanında ısıtarak sunduğu yemeklerdir. Yarışmanın kazananına verilen ödüllerin yanında her katılımcıya katılım belgesi verildiği görülmüştür. Aynı zamanda katılımcılara önlük ve kep de verilmiştir.



Fotoğraf 46: Aksaray Yöresel Yemek Yarışması, Yarışmacılar ve Jüriler



Fotoğraf 47: Yarışmacıları Ziyaret Eden Protokol

Yarışmaya katılım şartlarından biri yapılacak olan yemeğin Aksaray'a özđu bir yemek olmasıdır. Yarışmalar sadece yapıldıkları bölgeleri etkilemez. Komşu beldelerden ya da yarışmadan haberi olan farklı şehirlerden insanlar da yarışmaları takip edebilirler. Aynı zamanda yerel ve ulusal televizyonlar da yarışma hakkında bilgi verir. Bu durum yarışmanın yapıldığı şehre oldukça katkı sağladığı gibi o şehrin kültürel faaliyetlerinin yayılmasına da yardımcı olur. Yarışmanın amacı Aksaray yöresel kültüründe var olan yemekleri tespit etmek, unutulmuş değerleri canlandırmak ve Aksaray'a ait yöresel yemeklerin tanıtımını yapmak olduğundan yarışmaya katılımda yöresel yemeklerin şart koşulması yarışmanın amacına oldukça uygundur.

Bir yemeğin yöresel olması bir bölgedeki insanların uzun yıllar birlikte yaşamaları sonucunda gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen, kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yemek olması gerekmektedir (Altaş, 2013:55). Bu şartları sağlayan yemekler yöresel yemek unvanının yanında bölgeyi tanıtım açısından da önemlidir.

Yarışma sonucu ilk üçe giren kişilere ödül verilmiştir. Bu gelecekte yapılacak olan yarışmalar için teşvik niteliği taşır. Böylece daha çok kişiye ve farklı el lezzetlerine erişim imkânı sağlanır.

Yarışmada yapılan yemekler sırasıyla: Mıhla, Muska Mantı, Kuru Bamya Çorbası, Mantarlı Bulgur Pilavı (Sebzeli Bulgur Pilavı), Patlıcan Güveç, Yahni, Herse, Aksaray Tava, Et Paça Çorbası, (Etli) Sulu Yumurta, (Hasandağı) Testi Kebabı, Su Böreği, Kesme Aşı (Erişte Aşı), Un Çorbası, Ekşileme, Yüksük Çorbası, Sirkenli Hasandağı Köftesi, Kokina Çorbası, Hasandağı Bohça Köftesi, Yaprak Sarma, İçli Mantı, Topalak, Nogay Göbete, Yılan

Pancarı (Labada), Kapak Böreği, Muhacir Keşkeği, Çullama, Madımak, Zer, Küflü Peynir Sıkma, Kaymak Böreği, Taze Bamyacı Çorbacı'dır.⁴⁷



Fotoğraf 48: Mantarlı Bulgur Pilavı



Fotoğraf 49: Kaymaklı Börek



Fotoğraf 50: Jüriye Yapılan Yemek Servisi

⁴⁷ Liste, Aksaray Kültür Müdürlüğünden alınmıştır. Yemeklerin tarifleri Ek'te verilmiştir.

Yarışmayı, Aksaray'ın meşhur yemeklerinden sayılan Aksaray Tava yemeği kazanmıştır. Bu yemeğin yarışmanın son üç yılında farklı kişiler tarafından yapılmasına rağmen üst üste birinci olduğu tespit edilmiştir. Bir sonraki yarışmalarda bu yemeğin kullanılmasına dair herhangi bir açıklama olmazsa gelecek yıllarda da yarışmada yapılacak yemekler arasında yer alacağı düşünülmektedir.



Fotoğraf 51: Aksaray Tava

Yarışmayı Aksaray Tava ile kazanan FR., bu yemeği sıklıkla yaptığını tarifini annesinden aldığını belirtmiştir. Yarışmacılar genel olarak yaptıkları yemekleri daha önce de evlerinde yaptıklarını belirtirken bazı yarışmacıların yemek tarifleri için Hülya Erol'un hazırladığı Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel yemekleri kitabına başvurdukları görülmüştür.

Yarışma için gözlemlenen bir diğer unsur Aksaray Halk Eğitim merkezinin oldukça aktif olmasıdır. Yarışmacıların çoğu yarışmaya Halk Eğitim merkezi bünyesinde katılmıştır.

Her sosyokültürel yapıda milletlerin tarihsel arka planıyla, inançlarıyla ve gelenekleriyle bağlantılı olarak inşa edilmiş dişilik ve erillikler vardır (Sevindik, 2017:18). Bu ayrım hemen hemen her kültürel olguda vardır. Toplumların mutfak kültürlerine bakıldığında da bu ayrımı görmek mümkündür. Öyle ki yakın tarihe kadar mutfağın yalnızca kadına özgü bir yer olduğu, erkeğin mutfakta yeri olmadığı inancı oldukça yaygındır. Son yıllarda bu algı kırılmış olsa da hala yemek yapmanın kadına özgü olduğunu savunanlar vardır.

Yemek ve cinsiyet ilişkisi ilk çağlardan beri üzerinde konuşulan bir ilişkidir. Aksaray yemek yarışmasına bakıldığında katılımcıların kadınlardan jürinin ise çoğunun erkeklerden oluştuğu görülmüştür. Mutfağın kadına ait olduğu düşüncesinin yaygın olduğu insanlarca eleştirilen bu konu, kadının egemen olduğu mutfağın erkek tarafından sınınanmasının doğru

olmadığı anlayışını ortaya çıkarmıştır. Fakat bu görüş herkesçe kabul gören bir görüş değildir. Yarışmanın kurallarından biri, yapılacak olan yemeğin alanda değil de evde yapıp gönderilmesidir. Bu bağlamda sunulan yemeklerin bir kısmının evdeki erkekler tarafından yapıldığı öğrenilmiştir. Bu durum yemek cinsiyet ilişkisinden ziyade cinsiyetlere yüklenen dayatmaların sonucunda ortaya çıkmıştır. Katılımcıların tamamının kadınlardan oluştuğu bir yarışma erkekler için bir sorun teşkil etmese bile toplum normları nedeniyle erkeklerin geri çekilmesine neden olmuştur.

Yemeğin cinsiyetle olan ilgisi tartışmalara da konu olan bir durumdur. Kimileri bu konunun tartışılmaya bile değmeyecek bir konu olduğunu savunsa da farklı cinsiyetlerin varlığı bu konuyu tartışmaya değer kılmaktadır. Bu konuda tartışma yaratan bir diğer durum da el lezzeti konusudur. Günümüzde ekranlarda ya da gidilen restoranlarda erkek aşçılar kadın aşçılardan daha fazla görünmektedir. Bu da erkeklerin elinin kadın elinden daha lezzetli olduğu görüşünü ortaya çıkarmıştır. Yarışmanın katılımcıları da bu konuda ikiye ayrılmıştır. Bazı katılımcılar mutfağın kadına ait bir mekân olduğunu savunurken bazıları erkeklerin kadınlardan daha güzel yemek yaptığını söylemiştir.

Jüri üyeleri, yarışmacıların kadınlardan oluşmasına rağmen jüride erkeklerin çoğunlukta olması konusunda bunun tamamen bir tesadüf olduğunu belirtirken cinsiyeti fark etmeksizin yemek yapmayı seven her insanın mutfakta yeri olduğunu belirtmişlerdir.

2.1.2.6.2. Güzelyurt Yöresel Yemek Yarışması

Güzelyurt, Aksaray merkezin 45 km doğusunda yer alır. Roma döneminde Karballa, Selçuklu döneminde Gelveri olarak anılan belde günümüzde Güzelyurt ismini almıştır. 1924'te yaşadığı Büyük Mübadeleye kadar bölgede Rum hâkimiyeti görülmektedir. Bu hâkimiyetin etkisi günümüzde de mimari yapılarda, kültürün çoğu alanında kendini göstermektedir. Bu durumun Güzelyurt mutfak kültürüne etkisi de oldukça fazladır (Acar, 2016:83).

Yöresel yemek yarışmaları genellikle bir yörenin sadece yemeklerinin değil kültürlerinin de sergilenmesinin sağlandığı etkinliklerdir. Bu yarışmalar profesyonel boyutlarda olmadığından ya bir festivalin içinde ya da turizm haftası etkinlikleri dâhilinde düzenlenir (Doğan, 2019:1962). Güzelyurt yemek yarışması da bu yıl beşincisi düzenlenen Geleneksel Gastronomi Şenliği dâhilinde düzenlenmiştir. Yarışmayla birlikte Geçmişten Bugüne Türk Mutfağı Paneli, Deniz Ürünleri Workshop ve Temel Pasta Eğitimi Workshop etkinlikleri düzenlenmiştir.

Etkinlik Güzelyurt Meslek Yüksek Okulu, Gastronomi öğrencileri tarafından düzenlenmiş etkinliğe alanında uzman kişiler davet edilmiştir. Etkinliklerin temel amacı Gastronomi bölümü öğrencilerine eğitim vermek olsa da Güzelyurt halkının katılımıyla gerçekleştirilen yarışmada Güzelyurt'a ait yiyeceklerin sergilenmesine olanak sağlanmıştır.

Yarışmanın jürisini, öğrencilere eğitim veren alanında uzman yedi kişi oluşturmaktadır. Yine çoğunluğunu ev hanımlarının oluşturduğu sekiz katılımcı Güzelyurt yemeklerini tanıtmaya çalışmıştır.



Fotoğraf 52: Güzelyurt Yöresel Yemek Yarışması



Fotoğraf 53: Yarışmada Sunulan Çorba

Yarışmada dikkat çeken yiyeceklerden biri “Herse” olarak bilinen Keşkektir. Somut Olmayan Kültürel Miraslar listesinde yer alan Keşkek, Selçuklu öncesi dönemde Fatimîler ve Emeviler başta olmak üzere pek çok İslam devletinin mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasında yer almaktaydı (Doğan, 2019:1975). Yarışmada Güzelyurt beldesinin yöresel yemeklerinden olan Gelveri Tava ve Kapak böreği de sunulmuştur.

2.1.2.6.3. Gelin Kaynana Yemek Yarışması

Aksaray’da düzenlene bir diğer yarışma Gelin-Kaynana yemek yarışmasıdır. Ailemi Seviyorum projesi kapsamında düzenlenen yarışmaya katılanların çoğu daha önce Aksaray Yemek Yarışmasına katılan yarışmacılardan oluşmaktadır. Yarışmanın amacı aileleri yemek çevresinde birleştirmektir. Yarışmada öne çıkan yemekler de yine Aksaray’a özgü olan ve daha önceki yarışmalarda sergilenmiş olan yemeklerdir. Yarışmanın jürisinde Aksaray Yemek Yarışmasındaki jüriye ek olarak tanınmış bir aşçı da bulunmaktadır.



Fotoğraf 54: Kaynana- Gelin Yemek Yarışması

Yöresel yemek yarışmaları, yöre yemeklerinin tanıtılması ve bu yemeklerin geleceğe aktarılması bakımından önem arz etmektedir. Yemek yarışmalarında tanıtılan yiyecekler yalnızca yarışmaya katılanların el lezzetlerini ölçmekle alakalı değildir. Bu yarışmalarda yörenin yemekleri de tanıtılmaktadır. Bu bakımdan yarışmalar yemek kültürünün etkileşiminde büyük rol oynamaktadır. Yemeğin yöresel yarışmalardaki işlevi, yarışmaya katılan kişilere sağladığı faydayla birlikte yarışmanın yapıldığı yörenin tanıtımını da sağlamaktadır. Yemek yarışmalarında sunulan yöresel yemekler bölgenin yeme içme faaliyetlerinin yanında bölgenin ekonomisi, tarımı, üretimi, coğrafi etkinlikleri ve yetiştirilen ürünler hakkında bilgiler verirken yarışmalarda kullanılan yöresel mutfak gereçleri, mutfaklardaki besinlerin dönüşüm biçimlerini ortaya çıkardığı gibi mutfağı kullanan kültürün yemeği hakkında sözlü ve yazılı kaynaklar kadar ayrıntılı bilgi vermektedir (Metin Basat, 2016:65).

SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanlar tarafından maddi ve manevi alanlarda oluşturulan ve toplum tarafından sosyal etkileşim yoluyla sürdürülen yaşam biçimi kültür olarak adlandırılır. Her toplum kendine ait kültürel değerler oluşturur. Kültürün benzersiz oluşu toplumdaki milli bilinci de oluşturmaktadır. Kültür, aile ve akrabalıktan üretim ve tüketim ilişkilerine, gelenekten dine, felsefeye ve bilime kadar tüm unsurları kapsar. Toplumlar birlik ve beraberliklerini güçlendirmek ve aidiyet duygusunu oluşturmak adına kültürlerini gelecek nesillere aktarır. Kültür, toplumların etkileşimi, çağın gereklilikleriyle beraber savaşlar, göçler, doğal afetler gibi tehlikeler sebebiyle de değişim ve dönüşüme maruz kalmaktadır. UNESCO, toplumların kültürlerini aktarırken formunu da koruması adına kurulmuş bir kurumdur. Bu kurum toplumların maddi ve manevi, somut ve somut olmayan kültürel değerlerini koruma altına almaktadır.

Tarih boyunca toplumlar, sosyal etkileşimi sürdürmek, değerleri paylaşmak ve kimliği güçlendirmek için çeşitli uygulamalar geliştirmiştir. Geliştirilen bu uygulamalar, toplumların bir araya gelip ortak paydada buluşmasını sağlamıştır. Belirli zaman, yer ve durumlarda tekrarlanan toplumsal uygulamalar, özel günlerden oluşan törenler, yapıldığı bölgenin tanıtımına önemli katkı sağlayan şenlikler ve bireylerin rollerinin değişmesini sağlayan geçiş törenleri toplumların geliştirdiği uygulamalardandır. İnsanların bir araya gelmesini ve birlikte vakit geçirmesini sağlayan önemli uygulamalardan biri de yemektir. Toplumlar, tarih boyunca yemek etrafında bir araya gelmiş, çeşitli uygulamalar, ritüeller ve şöenler düzenlemiştir. Toplulukların bir arada olmalarında ve ortak değerler etrafında birleşmelerinde toplumsal uygulamaların yeri oldukça önemlidir. Bu uygulamalar, hem birlikteliği sağlamada hem de nesiller arası aktarımda dikkat çekici işlevler üstlenmektedir. Sözü edilen bu uygulamalarda yemek ise bireyleri bir arada tutmada aynı sofraya etrafında toplamada önemli bir role sahiptir. Aynı zamanda yemek, paylaşma ve dayanışma, misafirperverlik ve karşılama, topluluk kimliğinin ifadesi, iyileştirme ve kutsama gibi işlevlere sahiptir. Bir araya gelen insanlar, yemeklerini paylaşarak birbirleriyle dayanışma gösterirler. Yemek, insanlar arasında bir bağ oluşturur ve toplumsal ilişkilerin güçlenmesini sağlar. Bununla beraber yemek, geçiş ritüellerinin, bayramların, şenliklerin ve kutlamaların merkezi bir parçasıdır.

Evrensel bağlamda yemek, kültürler açısından önem arz etmektedir. Türk kültürü ise yemek kültürü bakımından oldukça zengin bir kültürdür. Aynı zamanda toplumun birbirine bağlı oluşu ve milliyetçilik kavramının yaygınlığı Türk kültüründe kutlanan toplumsal uygulamalar, ritüeller, bayramlar, kutlamalar ve şöenlere yansımaktadır. Kültürün yapıtaşı olan gelenekler zamanla değişime uğramaktadır. Bu bağlamda değişime maruz kalan değerler kayıt altına alınmalıdır. Bu çalışma genelde Türk kültürü özelde ise Aksaray ilini kapsayan bir araştırmadır. Araştırmada Aksaray ili, ilçeleri ve köylerinde yapılan doğuma bağlı etkinlikler, düğünler, cenaze törenleri, bayramlar, kutlamalar, törenler, yarışmalar ve şenlikler incelenmiş bu etkinliklerde hazırlanan ve sunulan yemekler kayıt altına alınmıştır.

Somut olmayan kültürel miras, toplumların kültürünü ve yaşayış tarzlarını ortaya koyan, değişim ve dönüşüme uğrayabilen miraslardır. Yemek kültürünün ve hatta yapılan yemeklerin bu başlık altında değerlendirilmesi yemeğin değişime ve dönüşüme uğrayabilen

bir kültür ürünü olmasından kaynaklanmaktadır. Çalışmada, Aksaray ilinde yapılan, yenilen ve sunulan yemeklerin uğradığı değişim ve dönüşümü tespit etmek amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda yemeğin toplumu bir araya getirme işlevinin değişmediği görülmüştür. Çağın gereklilikleri insanları birbirinden uzaklaştırırsa da günümüzde yemek hala insanları birleştiren bir etkinliktir. Yemeğin işlevi değişmezken Aksaray yöresinin yemek kültürü, zaman içinde önemli değişimlere ve dönüşümlere uğramıştır. Tarihsel perspektifte incelendiğinde, özellikle Aksaray'ın coğrafi konumu ve tarihi geçmişi, bölgesel etkileşimlerin yemek kültürüne olan etkisini gözler önüne sermektedir. Geçmişteki geleneksel Aksaray mutfağı, genellikle yerel tarım ürünleri ve hayvancılık faaliyetlerinin etkisi altında şekillenmiştir. Ancak, ekonomik, sosyal ve kültürel değişimlerin hız kazandığı son yıllarda, kentleşme, göç ve iletişim teknolojilerindeki gelişmeler, Aksaray yemeklerinde belirgin evrimlere neden olmuştur. Yemek hazırlama tekniklerindeki modernizasyon, endüstriyel tarımın etkisi ve uluslararası ticaretin genişlemesi, Aksaray'ın geleneksel yemeklerini şekillendiren faktörler arasında yer almaktadır. Örneğin, yerel malzemelerin kullanımında değişiklikler, hızlı yaşam tarzının getirdiği pratik ihtiyaçlar doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Bu durum, Aksaray'ın mutfak geleneğinde geleneksel ve modern unsurlar arasında bir denge arayışını tetiklemiştir. Ayrıca, turizmin artmasıyla birlikte, Aksaray'ın yemek kültürü uluslararası lezzetlerle etkileşimde bulunmuş, yeni tatlar ve pişirme teknikleri geleneksel mutfağa entegre olmuştur. Yerel restoranlar ve şeflerin yaratıcılığı, yöresel yemeklerin ulusal ve uluslararası arenada tanıtılmasına olanak tanımıştır. Sonuç olarak, Aksaray'ın yemek kültürü zaman içinde çeşitlenmiş, modernleşmiş ve uluslararasılaşmıştır, ancak bu süreçte yerel özgünlüğünü koruyarak zengin bir miras olarak varlığını sürdürmektedir. Bununla beraber Sözlü kültür ortamında aktarılan yemek tarifleri zamanla ilk önce yazılı kültür ortamında günümüze gelindikçe de ikinci sözlü kültür ortamı olan dijital ortamda kendine yer bulmuştur. Derleme sonucunda Aksaray'da yağmur duası, Hıdırellez kutlamaları gibi dış mekânlarda gerçekleşen etkinliklerde yapılan yemeklerin tariflerinin hala sözlü kültür ortamında aktarıldığı görülmüştür. Bayramlarda ya da yarışma gibi etkinliklerde bireysel yemek yapılan alanlarda Aksaray'a özgü yemekler yapılırsa da tariflerin yazılı kaynaklardan alındığı görülmüştür.

Yemek kültürünün Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine dâhil edilmesi, geniş kapsamlı bir süreci içerir. İlk aşamada, ülkeler veya bölgeler, ulusal dökümler oluşturarak bu özgün mirası belgeleme çabalarına girişirler. Bu dökümler, sadece yemeklerin kendilerini değil, aynı zamanda bu yemeklerle ilişkilendirilen tarifler, pişirme teknikleri ve sunum pratiğini içerir. Hazırlanan döküm, yemek kültürünün ötesine geçerek, bu kültürle bütünleşmiş tarihi ve kültürel unsurları da ayrıntılı bir şekilde tanımlar. Bu bağlamda, Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, sadece yemeklere odaklanan bir perspektiften ziyade, onları çeşitli kültürel bağlamlarıyla birlikte ele alan kapsamlı bir yaklaşımı temsil eder. Bu durumdan hareketle ülkemizde somut olmayan kültürel miraslar listesine alınması gereken birçok yemek bulunduğu söylenebilir.

Aksaray'ın bazı yemekleri coğrafi işaretli ürün olarak kayıt altına alınmıştır. Bunlar; Aksaray Tulum Kebabı, Aksaray İncelek Tatlısı, Hasandağı Testi Kebabı, Aksaray Kabak Çekirdeği, Ağaören Cevizi, Eşmekaya Yoğurdu, Gelveri Ekmeği, Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Şeker Böreği, Aksaray Un Kurabiyesi, Aksaray Köpük Helva, Aksaray Tahinlisi'dir.

Bunların yanında doğumdan sonra anneye götürülen Pelize Aksaray kültürüne özgü bir tatlı olduğundan listelere dâhil edilebilir. Yine pekmeze yapılan ve düğünlerde gelinin arkadaşlarına ikram edilen Pekmez Helvası Aksaray kültürüne özgü yiyeceklerden biridir. Mezarlık ziyaretlerinde yapılan Nokul coğrafi işaretli bir ürün olarak kaydedilebilir. Diğer bölgelerde farklı isimleri olsa da Topalak Aksaray kültürüne ait, sıklıkla tüketilen yemeklerden biridir. Herse, Aksaray kültüründe yeri olan önemli yemeklerden bir başkasıdır. Bayram sofralarında, bazen bazı düğünlerde boy gösteren Sultanhanı aşısı da Aksaray'ın coğrafi özelliklerini taşıyan yemeklerden biridir. Yapımı oldukça zahmetli olan Kapak Böreği de Aksaray'a özgü yiyeceklerden biridir.

Bu yemeklerden çoğu ülkenin farklı bölgelerinde farklı isimlerle yapılarak yenmektedir. Derleme sonucu Eşmekaya Yoğurdu, Gelveri Ekmeği, Şerbetli Pide, Tahinli, Köpük Helva, Herse, Sultanhanı Aşısı gibi yiyeceklerin ise yalnızca Aksaray'a özgü ve Aksaray'da tüketilen yiyecekler olduğu görülmüştür. Bu yiyecekler içerdikleri malzeme, yapılış biçimleri, sunum teknikleri bakımından da Aksaray'ı temsil edebilen yiyeceklerdir. Dolayısıyla bu yiyeceklerin coğrafi işaret almasının yanı sıra somut olmayan kültürel miraslar içerisine de dâhil edilebilir.

Aksaray yöresine ait yemeklerin Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne eklenmesi, bölgenin zengin ve özgün mutfak geleneğinin korunmasının yanı sıra kültürel çeşitliliğin vurgulanması açısından önemlidir. Aksaray, coğrafi konumu, tarihi geçmişi ve kültürel yapısıyla şekillenen bir yemek kültürüne ev sahipliği yapmaktadır. Bu bağlamda, Aksaray'ın yerel yemekleri, yöresel tarım ürünleri ve hayvancılık faaliyetlerinden elde edilen özgün malzemeleri içermektedir. Bu malzemelerin kullanımı, sürdürülebilir tarım uygulamalarının vurgulanmasını sağlayarak yerel ekonomik döngüye olumlu katkılarda bulunmaktadır. Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, bu tür geleneksel üretim yöntemlerinin korunması ve teşvik edilmesi amacıyla etkili bir araç olarak işlev görmektedir. Bununla beraber, Aksaray'ın yemek kültürü, tarihsel ve kültürel bağlamda zengin bir mirasa sahiptir. Yemeklerin hazırlanma şekilleri, sunum teknikleri ve bu geleneklerle ilişkilendirilen ritüeller, bölgenin tarihini yansıtan önemli unsurlardır. Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, bu tür geleneksel pratikleri ve değerleri koruma amacını taşıdığı için Aksaray yemeklerinin bu listeye eklenmesi, bu değerlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılmasını sağlar. Son olarak, Aksaray yemekleri, gastronomik çeşitliliği ve lezzet zenginliği ile öne çıkar. Bu özellikler, sadece Aksaray'ın yerel kimliğini vurgulamakla kalmaz, aynı zamanda kültürel bir alışverişin izlerini taşır. Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, bu tür kültürel alışverişi teşvik ederek farklı kültürler arasında anlayışı artırabilir.

Sonuç olarak, Aksaray yemeklerinin Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine eklenmesi, bölgenin benzersiz mutfak mirasının korunması, sürdürülebilir tarım uygulamalarının desteklenmesi ve kültürel çeşitliliğin vurgulanması açısından önemli bir adım olacaktır. Bu sayede, gelecek kuşaklara zengin bir kültürel mirasın aktarılması ve kültürel çeşitliliğin korunması sağlanabilir.

KAYNAKÇA

KİTAP

Acıpayamlı, O. (1961). *Türkiye’de Doğumla İlgili Âdet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları.

Altun, I. (2004). *Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm*. İzmit: Yayıncı Yayınları.

Altuntek, N.S. (1993). *Van Yöresinde Akraba Evliliği*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Assmann, J. (2001). *Kültürel Bellek*. (Çev. Ayşe Tekin), İstanbul.

Ataman, S.Y. (1992). *Eski Türk Düğünleri ve Evlenme Ritleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı.

Başgöz, İ. (2004). *Adlarımız ve Sosyal Değişim*. TÜBA Günce.

Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere Ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Boratav, P. N. (1999). *100 Soruda Türk Folkloru*. İstanbul.

Cemiloğlu, M. (1999). *Halk Hikâyelerinde Doğum Motifi*. Bursa: Vipaş A.Ş.

Claude. L. (2020). *Irk, Tarih ve Kültür*, İstanbul: Metis Yayınları.

Erdentuğ, N. (1977). *Sosyal Adet ve Gelenekler*. Ankara: Kültür Bak.

Erol, H. (2018). *Aksaray Mutfak Kültürü Ve Yöresel Yemekler*. Aksaray: Aksaray Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Gökyay, O. Ş. (2013). *Dede Korkut Hikâyeleri*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.

Güngör, H. (2016). *Türk Bodun Bilimi Araştırmaları*. Bilge Kültür Sanat.

Head, T. (2021) *Dünya Tarihi 101-Bir Çırpıda Uygarlıklar Tarihi*. Say Yayınları.

Ichijo, A., & Ranta, R. (2018). *Yemek Ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete* (Çev. E. Ataseven). Ayrıntı Yayınları.

İnan, A. (1954). *Tarihte ve Bugün Şamanizm*. Türk Tarih Kurumu Basımevi.

- Kalafat, Y. (2000). *Türk Dünyası Karşılaştırmalı Türkmen Halk İnançları: Afganistan, Özbekistan, Türkmenistan, Nahçıvan-Azerbaycan, Kafkasya, İran, Irak, Anadolu, Makedonya* (Vol. 12). Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi Yayınları.
- Kanık, İ. (2018). *Gastro Sinema*. İstanbul: Alfa Basım Yayıncılık.
- Koca, S. (2002). *Eski Türklerde Bayram ve Festivaller*. Türkler Ansiklopedisi, 3, 79-89.
- Koşay, H. Z. (1944). *Türkiye Türk Düğünleri Üzerine Mukayeseli Malzeme*. Maarif Matbaası.
- Kudat, A. (2004). *Kirvelik: Sanal Akrabalığın Dünü ve Bugünü* (Vol. 108). Ütopya.
- Oğuz, M. Ö. (2013). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Ong, W. J. (2020). *Sözlü ve Yazılı Kültür*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Örnek, S. V. (1988). *100 Soruda İlkelerde Din, Büyü, Sanat, Efsane*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Örnek, S. V. (2000a). *Anadolu Folklorunda Ölüm*. Ankara: Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları
- Örnek, S. V. (2000b). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, N. (2005). *Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Roux, J. P. (1999). *Altay Türklerinde Ölüm*. Kabalıcı Yayınevi.
- Roux, J. P. (1999). *Eskiçağ ve Ortaçağda Altay Türklerinde Ölüm*. Kabalıcı Yayınevi.
- Sakaoğlu, S. (2001). *Türk Ad Bilimi I, Giriş, Ad Bilimi Çalışma Grubu I*, Ankara: TDK Yayınları.
- Selek, P. (2012). *Sürüne Sürüne Erkek Olmak*. İletişim Yayınları.
- Sema, S., & Çoruk, A. Ş. (2002). *Eski İstanbul Hatıraları*. Kitabevi.
- van Gennep, A. (2022). *Geçiş Ritleri: Tabular, Batıl İnançlar, Büyümler, Ayinler ve Törenler*. (Çev: Oylum Bülbül Beşler). Nora Kitabevi.
- Von Arnim, G. (2011) *Yemek*. İstanbul: Çiya Yayıncılık

Yalman A. R .(2000). *Cenupta Türkmen Oymakları I, II.*, (Haz. Sabahat Emir), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Yasa, İ. (1962). *Türkiye'de Kız Kaçırma Gelenekleri ve Bununla İlgili Bazı İdari Meseleler*. Türkiye ve Orta Doğu Âmme İdaresi Enstitüsü.

TEZLER

Aydoğan, T. (2018). *Aksaray efsaneleri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Aksaray Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Aksaray.
https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=as2oTjW5jfr9IKSvmCdJYqw3wUIgSAj3eOswBdSLC_7ga66N_J_GhFsSz1YVjtYn

Doğaner, A. (2006). *Osmaniye Yöresinde Yaşayan Ulaşlı Türkmenlerinin Geçiş Törenleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara.
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=biL2P3cCsPgUNjVdV2BsGDD4IX4GvVIgVauF47-RjFSnShCY0cUXnTEfD9ryZHdj>

Göktaş, Ömer. (2011). *Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü; Sakarya.

Jumabaev, M., & Akyüz, N. (2006). *Kırgız Gelenek Ve İnanışlarında Dini Ritüeller*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı / Din Sosyolojisi Bilim Dalı Ankara.
https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=XohQ0H2mJnBfxLPsY8dG48kcWPJ_ImjBR-wHh4m9kM1hqKTFNpMj3acoC2N54vO-

Karacagil, Z., & Bulut, M. (2014). *Erkek Olma Yolunda “Askerlik Durağı”*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi, Ankara.
https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=sY7m19PfcL6F1NUw-cr80Go9NXN5TQm6_Dx0r8kGjONvnO8eRWHSs_U40-KO8x5X

Kaymaz, E. (2020). *Türk mutfak kültüründe helvanın yeri ve önemi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi / Lisansüstü Eğitim Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara.
https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=_F5QEpayDXGqGZlp9XiFtI4YzW61aZ88Ojw5T05f4MqGVTdEro5yGoKkEtSIJa88

Öztürk, Y. (2018). *Geçmişten günümüze Denizli yöresi sünnet törenleri* (Yayımlanmamış Doktora Tezi) Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas. https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=MzP7PYssFqdb3WJlroAkS8u6kTqlCKGVglDnlbNOgxZDIJYm3tV7_k5g78LTIdE

Yeşil, Y. (2012). *Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri Ve Bu Ritüellerde İcra Edilen Türler*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=iTkOhwevEenJZ3onUvs52heCQPOMD-F5_IYKf7AURQ_3m4DB0Q7LMYkIKktJYnKH

MAKALE

Korkmaz, K. M. (1999). *Elli Yıl Önceki Gaziantep'te Gelin Ve Damat*. Milli Folklor

Çalışır, G., Aydoğan Kılıç, T., Ünal, A. (2018). *Dini Bayram Geleneklerinin Kişilerarası İletişime Yansımaları*.

Çopuroğlu, Y. C. (2000). Fırat havzası evlilik kültürü I: Düğün öncesi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 163-193.

GÜRBÜZ, A. (2019). Türk romanında görücü usulü evlilikler (1971-1980). *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(1), 67-86.

Örnek, S. (2019). Festival Yemekleri Bağlamında Kimlik İfadeleri: Gavustima ve Giritliler Festivali Örneği. *Ege Araştırmaları II Girit Kültürü*.

CANSIZ, İ. (1999). Dede Korkut Hikayelerine Göre Türklerde Tören Geleneği ve Tören Çeşitleri. *Bilig Dergisi, Plaka Matbaası, Ankara*.

Derin, Y., & KAYABAŞI, O. A. (2020). AK TOPRAKLARDA BİR KIRIM YERLEŞİMİ: AKSARAY/HAMİDİYE GEÇİŞ DÖNEMLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (50), 251-268.

Sezen, L. (2005). Türkiye'de evlenme biçimleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11(27), 185-195.

Bayat, F., & Cicioğlu, M. N. (2008). TÜRKLERDE CENAZE TÖRENLERİ BAĞLAMINDA MEVLİD OKUMA GELENEĞİ. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 147-155.

- Sümbüllü, Y. Z. (2004). Eski Türklerde defin şekilleri üzerine bir inceleme. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2).
- Koca, S. (2002). Eski Türklerde bayram ve festivaller. *Türkler Ansiklopedisi*, 3, 79-89.
- Oğuz, M. Ö., Kösemek, M., Çiçekoğlu, N., & Yıldız, T. RAMAZAN VE KURBAN BAYRAMI GELENEKSEL KUTLAMALARI.
- DEMİR, Y., & DURMUŞ, E. (2015). UZUN EVLİLİKLER: BİR YASTIKTA KIRK YIL. *Journal of International Social Research*, 8(36).
- Barutçu, A. (2015). Ucundan Azıcık la Atılan Sağlam Temel: T ‘rkiye’de S ‘nnet Rit ‘eli ve Erkeklik İlişkisi. *A Journal of Identity and Culture*, 3, 129-155.
- Acar Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- AÇA Mehmet (1999). “Kazak ve Kırgız Türklerinde Defin Sonrası Bazı Uygulamalar ve Aş Verme (Aş Toyu)”, *Millî Folklor*, 43, Güz 1999,24-33.
- AKİPEK, S. Dünya Kültürel Ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşmenin Değerlendirilmesi. *Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 50(4). 13
- Akmataliev, A. (2001). *Kırgız Folkloru Ve Tarihî Kahramanlar: Evlilik Geleneği Ve Türküleri, Çocuk Folkloru, Edebî Eser Ve Tarihiî Kahramanlar* (Vol. 270). Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı.
- Artun, E. (1998). Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 9(10), 85-107.
- ARTUN, Erman (1990), “Tekirdağ’da Hıdırellez Geleneği”, Türk Halk Kültüründen Derlemeler Hıdırellez Özel Sayısı, Ankara.
- Artun, E. (1999). Türk halk kültüründe nevrüz. *Uluslararası Nevruz Sempozyumu, Kazakistan*.
- Basat E M. (2016) Fotoğrafta Birleşen Mutfaklar: Görsel Metinlerde Mutfak Kültürlerinin İzini Sürmek *Tatların Ortak Dünyası: Türk Macar Ortak Yemek Kültürü Çalıştay Bildirileri Kitabı* (Ed.: Hoppal, M., Oğuz, MÖ ve Ölçer Özünel, E.). Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları, 90-100

- Basat, E. M. (2013). Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirası Birlikte Koruyabilmek. *MİLLÎ FOLKLOR*, 61.
- BEKKİ S. (2004), “Türk Halk Anlatılarında Ölüm Ruhu Motifi.” *Millî Folklor*, 62,: 53-67.,
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Çaycı, A. E. & Aktaş, C. (2018). Dijitalden Tatmak: Yemeğin “Yeni” Gastro Mekanlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımaları . TRT Akademi , 3 (6) , 710-727 .
- ÇAYCI, A. E. (2019). Sosyal medya’da dijital yemek kültürü. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(1), 120-136.
- Çıblak, N. (2002). “Anadolu’da Ölüm Sonrası Mezarlıklar Çevresinde Oluşan İnanç ve Pratikler”, *Türk Kültürü*, sayı: 474, s.605-614.
- Deveci, B. (2020). Kültür ve Yemek Kültürü,(N. Çetinkaya). *Yemek Kültür ve Toplum*, 1-25.
- Doğan, S. (2019). Turizm haftası etkinlikleri kapsamında yöresel yemek yarışmaları: Aksaray. *Studies*, 7(3), 1958-1982.
- Eker, G. Ö. (1999). Türk kültürü içinde Kıbrıs düğün geleneğinin değerlendirilmesi. *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, (1), 39-50.
- Ersoy, R. (2002). Türklerde ölüm ve ölü ile ilgili rit ve ritüeller. *Milli Folklor*, 14, 54.
- Goode, J. (2005). Yemek. *Ter. Fatih Mormenekşe*, *Millî Folklor*, S, 67.
- Gözen, S. (2014). *Aksaray Ortaköy İlçesi monografisi* (Master's thesis, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(1), 06-11.
- Karadal, H., & Gündoğdu, G. (2012). Kültürel turizmin kümelenme potansiyeli: Aksaray örneği. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 155-162.
- Kaya, Y. D. D. D. (2000). YUNUS EMRE’NİN AKSARAY ORTAKÖY’DEKİ MEZARI ÜZERİNE DÜŞÜNCELER.

- Koç, A. Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine. *İçindekiler/Tartalomjegyzék*, 59.
- Oğuz, Ö. (2013). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Projesi. *turceasca ışı românesca*, 7.
- Oğuz, M. Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Milli Folklor*, 25(100), 5-13.
- Oğuz, M., Kösemek, M., & Yıldız, T. (2010). Türkiye’de 2010 Yılında Yaşayan Ramazan ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları. *Ankara: THBMER Yayınları. Özdemir*, (2005), 19-25.
- Ölçer Özünel, E. (2016). Yenilebilir miraslar: Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve çok uluslu mutfak politikaları. *Tatların Ortak Dünyası: Türk Macar Ortak Yemek Kültürü Çalıştay Bildirileri Kitabı (Ed.: Hoppal, M., Oğuz, MÖ ve Ölçer Özünel, E.)*. *Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları*, 25-30.)
- SAĞIR, A. (2016). ÖLÜM SOSYOLOJİSİ BAĞLAMINDA YEMEK, CENAZE VE ÖLÜMÜN SOFRA PRATİKLERİ ÜZERİNE. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271-298.
- Sezen, L. (2005). Türkiye’de evlenme biçimleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11(27), 185-195.
- Şengül, A., & ŞENGÜL, A. (2008). TÜRK KÜLTÜRÜNDE NEVRUZ VE ANADOLU’DA NEVRUZ KUTLAMALARI. *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, (26), 61-73.
- Turan, F. A. (2008). ANADOLU'DAKİ HİDİRELLEZ KUTLAMALARINA DAİR İNANMALAR, RİTÜELLER, YASAKLAR ve YAPTIRIMLAR . *Gazi Türkiyat* , 1 (2) , 101-111
- Türkyılmaz, D. (2013). Eğlencenin Tadı: Türk ve Macar Kültürlerinde Bayram ve Festival Yemekleri. *İçindekiler/Tartalomjegyzék*, 31.
- Üçer, M. (1980). Sivas’ ta evlenme gelenekleri 9: gelinin hazırlanması-baba evinde yapılan öğütler-gelin gitme-gelin alma. *Türk Folkloru Dergisi*, 9, 16-18.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası’nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler . 21. Yüzyılda Eğitim Ve Toplum Eğitim Bilimleri Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi , 3 (9) , 117-136 .

- ÜRÜN, Ş. (2016). *Dünya Kültürel Ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme: Doğal Miras Alanları Başvuru, Adaylık Ve Değerlendirme Süreçleri*, Unesco Türkiye Millî Komisyonu, ANKARA.
- EMRE, Gülder, (2015). *Kültürel Mirasın Korunması*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Açık Ve Uzaktan Eğitim Fakültesi.
- Korucu, A.A. (2019). Freudyen ve Jungiyen Yaklaşımlarla Anne Olgusu. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(1) 33-143.
- TULAN, A. (2020). İzmir Menemen bölgesi doğum adetleri. *Asya Studies*, 4(14), 51-62.
- Mehmet, A. Ç. A. (2001). TÜRK HALK GELENEĞİNDEKİ DOĞUM SONRASI UYGULAMALARA BİR ÖRNEK:“TUZLAMA”.
- Güvenç, A. Ö. (2009). Kırk Sayısının Halk Edebiyatı Ürünlerinde Kullanımı Üzerine Bir İnceleme. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 16(41), 85-97.
- Vargün, B. (2018). Doğum ve doğum sonrasında anne ve bebeğin korunmasına ilişkin geleneksel uygulamalar. *Journal of Human Sciences*, 15(2), 870-880.
- Türktaş, M. M. (2019). Türklerde ad verme ile ilgili bazı tespitler. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 17, 34-46.
- Calp, Mihrali (2014). “Kişi Adları Üzerine Dilbilimsel Bir Çalışma (Ağrı İli Örneği)” A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, TAED 52, Erzurum: s.27-49.
- KIZILOĞLU, M. (2021). Türklerin Ad Verme Kültüründe Ad Verici Profili. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(7), 45-64.
- Altaş, B. (2018). Kutlama ve armağanlarca kuşatılan annelik: diğ buğdayı, baby shower ve annelik eksenindeki diğ ritüeller. *Mediterranean Journal of Humanities*, 8(2), 1-31.
- Karakaş, R. (2012). DİYARBAKIR'DA BEBEĞİN İLKLERİ: HEDİK, KÖSTEK KESME TÖRENLERİ VE ÇOCUKLARA YÖNELİK HALK HEKİMLİĞİ UYGULAMALARI. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi* , (16), 0-0.
- Özçelik M., (1999). *Nevruz Ve Nevruzla İlgili Adet ve İnanışlar*, SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi/4
- ÖNAL, M. N. MUĞLA'DA HİDIRELLEZ BAYRAMI. 38. *ICANAS*, 1187.
- Alaattin, U. C. A. (2007) TÜRK TOPLUMUNDA HİDIRELLEZ-II. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 14(35), 251-284.

Türk, H. (2002). Yağmur duası ritüelleri motif bakımından karşılaştırmalı bir inceleme. *Folklor Edebiyat*, 8(31), 67-91.

Demren, Ö. (2006). Yağmur yağdırma ritüeli çerçevesinde Ortaköy “yağmur duası”. *Türkbilig/Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 7(12), 76-92.

ACIPAYAMLI, O. TÜRKİYE'DE YAĞMUR DUASI.

ÖZER, Ç. (2018) *Türk Mutfak Kültüründe Aşure Geleneği* Türkbilim Aralık, 345-351.

POLAT, K. (2019). Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4), 457-474.

Giritlioğlu, İ., Olcay, A., & Özekici, Y. K. (2015). BİR TURİZM ÇEŞİTLİLİĞİ OLARAK FESTİVAL ETKİNLİKLERİNİN SINIFLANDIRILMASI: TÜRKİYE ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 5(13), 306-323.

OĞUZ, M. Ö., & ASLAN, E. (2020) TÜRKİYE'DE YAŞAYAN GELENEKSEL KUTLAMALAR. Ankara

Başok Diş, S. (2018). Modern bir teşebbüs: Ölümü inkâr ve ölümle mücadele.

Yıldız S. (2020) *Yemeğin Toplumsal İşlevleri Ve Özel Günlerdeki Türk Yemek Adetleri*, İçinde: Yemek Kültür Ve Toplum 361-392, Nobel Yayıncılık

BİLDİRİLER

Altaş, A. (2016). *Aksaray İlinin Tanıtımında Yöresel Yemeklerin Kullanılmaması Sorunu ve Muhtelif Çözüm Önerileri*. I. Uluslararası Aksaray Sempozyumu, Aksaray, 55-66.

Balıkçı, G (2017) *Geleneksel Kültürde Kadına Yüklenen Değerlerin Halkbilimsel Açından Değerlendirilmesi*. Ankara, 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi

Bozyiğit, A. “Düğünlerimizde Bayrak Geleneği.” III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, IV. Cilt (Gelenek, Görenek ve İnançlar), Ankara, Başbakanlık Basımevi, 1987:67-83.

Bozyiğit, A. E. (1987). *Düğünlerimizde Bayrak Geleneği*. III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, C. IV, s. 67-84, Ankara: HAGEM Yayınları Başbakanlık Basımevi.

Çalışır, G., Ünal, A., & Aydoğan Kılıç, T. (2018). *Dini Bayram Geleneklerinin Kişilerarası İletişime Yansımaları*, Zeugma, 1. Uluslararası Multidisipliner Kongresi, (Editörler: Ebru Gamze Işıksaçan, Esmâ Mankan), Kongre Tam Metin Kitabı, 13-16.

Erginer, G. (1982), "*Halk Takvimi*", II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, C. IV, Ankara.

Karakeçili, G., & Çetinsöz, B. C. (2017). *Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği*. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14, 15.

Köksal, H. (1996). *Türk Düğünlerinde 'Saçı' Geleneği, buna Bağlı Ritler-Pratikler*. III. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı ve Folkloru Kongresi Bildirileri 9-11 Ekim 1995.

Mirzaoğlu, FG (2003). *Kına Geceleri İçin Türküler*. Daimi Uluslararası Konferansın 46. Yıllık Toplantısında (s. 22-27).

ELEKTRONİK MAKALELER

Bardakoğlu A. (2002). "*Kurban*", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/kurban#2-islamda-kurban> (2022).

Güç, A. (2002). *Kurban*, TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/kurban#1> (2022).

Günay H. M., (2007). "*Ramazan*", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/ramazan#1> (2022).

Gündüz Ş., "*Nevruz*", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/nevruz> (2022).

Ocak, A.Y. (1998). *Hidrellez*, TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/hidrellez> (2022).

Uzun M. İ., (2007) "*Ramazan*", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/ramazan#2-kultur-ve-edebiyat> (2022).

Yavuz, Y. Ş. "*Âşûrâ*", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/asura> (2023).

İNTERNET SİTELERİ

"evlenme", Türkçe Sözlük; 2022 tarihinde <https://www.tdk.gov.tr/> adresinden erişildi.

“miras” Türkçe Sözlük; 2022 tarihinde <https://www.tdk.gov.tr/> adresinden erişildi.

<https://tr.euronews.com/2023/03/20/nevruz-nedir-c-k-s-kaynag-ne-nas-l-kutlan-r-ritueller>

İbn Manzûr, Lisânü'l-'Arab, c. II, s. 382; Kürşat Demirci, “Cenaze”, DİA, TDV Yay., İstanbul 1993, c. VII, s. 353; Çetin, Hitabet ve İrşad, s. 380.
file:///C:/Users/Pc/Downloads/10.%20HAFTA%20(1).pdf

Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Türkiye. 2021 tarihinde <https://www.unesco.org.tr> adresinden erişildi.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003, 2. Madde, 1. Fıkra 2021 tarihinde <https://www.unesco.org.tr> adresinden erişildi.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). 2021 tarihinde <https://www.unesco.org.tr> adresinden erişildi.

UNESCO Tarihçesi, 2023 tarihinde <http://www.unesco.org.tr/Pages/99/2> adresinden erişildi

<https://www.mfa.gov.tr/unesco2019.tr.mfa> adresinden 2023 tarihinde erişilmiştir.

Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme, 2023 tarihinde <https://www.unesco.org.tr/Pages/161/177> adresinden erişilmiştir.

Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi 2023 tarihinde, <http://www.unesco.org.tr/Pages/52/19/Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-%C4%B0htisas-Komitesi> adresinden erişilmiştir.

<https://www.temelaksoy.com/kutlama-yapmak-insana-ozgudur/>

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Ayşe Bertlik

Yaşı: 53

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 12.08.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Ayşe Dikici

Yaşı: 48

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 12.08.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Büşra Şen

Yaşı: (Söylemek istemedi)

Öğrenim durumu: Doktora

Mesleği: Öğretim Görevlisi

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26.05.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Cemile Çeçen

Yaşı: 39

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26.05.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Cuma Bozgöz

Yaşı: 40

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Restoran İşletmecisi

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Döndü Süs

Yaşı: 56

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 16. 08. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Döne Albayrak

Yaşı: -

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Döne Özkanlı

Yaşı: 63

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 05. 02. 2023

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Dönüş Gürsoy

Yaşı: 39

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Temizlik Görevlisi

Derlemenin yapıldığı yer: Bozkır Köyü

Derlemenin yapıldığı tarih: 23. 11. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Dürdane Özmel

Yaşı: 54

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Ev Hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Güzelyurt

Derlemenin yapıldığı tarih: 15. 06. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Eda Keleş

Yaşı: 48

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 13. 10. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Emine Kartal

Yaşı: 46

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 13. 10. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Emran Özkanlı

Yaşı: 56

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Aşçı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 06. 08. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Esmâ Gedik

Yaşı: -

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 12.08.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Esra Karagöz

Yaşı: 22

Öğrenim durumu: Lisans

Mesleği: Öğrenci

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Fatih Keleş

Yaşı: 58

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Traktör tamircisi

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 12. 11. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Fatma Dağlı

Yaşı: 65

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 16. 09. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Fatma Keleş

Yaşı: 57

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 12. 11. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Filiz Akkuş

Yaşı: 32

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 23. 08. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Füsun Ergüleç

Yaşı: -

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Gülay Gürsoy

Yaşı: 43

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 13. 10. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Gülbahar Yalçın

Yaşı: 43

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Güllü Kartal

Yaşı: -

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Çiftevi Köyü

Derlemenin yapıldığı tarih: 15. 06. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Hacer Keleş

Yaşı: 52

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 21.11.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Hacı Demir

Yaşı: 53

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Aşçı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 02. 09. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Hacı Gürsoy

Yaşı: 50

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Sarıkaraman Köyü Muhtarı

Derlemenin yapıldığı yer: Sarıkaraman Köyü

Derlemenin yapıldığı tarih: 08. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Hatice Eraltın

Yaşı: -

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 03. 09. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Hatice Örs

Yaşı: 55

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev Hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Kızılkaya

Derlemenin yapıldığı tarih: 13. 02. 2023

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Hatice Özkaraca

Yaşı: 43

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 25. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Huriye Koyuncu

Yaşı: 39

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: İmran Ekin

Yaşı: 42

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Güzelyurt

Derlemenin yapıldığı tarih: 29. 09. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Kamile Bayraktar

Yaşı: 65

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 22. 12. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Kenan Özkulluk

Yaşı: 41

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Aşçı

Derlemenin yapıldığı yer: Sarıkaraman Köyü

Derlemenin yapıldığı tarih: 08. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Kezban Onak

Yaşı: -

Öğrenim durumu: ilkokul

Mesleği: ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 15. 08. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Leyla Ülger

Yaşı: 47

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 13. 10. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Meliha Görür

Yaşı: -

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 15. 06. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Meliha Keleş

Yaşı: 72

Öğrenim durumu: yok

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ağaçören

Derlemenin yapıldığı tarih: 09. 11. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Meryem Yiğit

Yaşı: 65

Öğrenim durumu: yok

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ağaçören

Derlemenin yapıldığı tarih: 09. 11. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Nazife Dinç

Yaşı: 36

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Nezaket Kartal

Yaşı: -

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 18. 02. 2023

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Nezaket Solak

Yaşı: 62

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 04. 02. 2023

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Serpil Altınpınar

Yaşı: 38

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 14. 03. 2023

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Seyran Sökmen

Yaşı: -

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 12.08.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Sultan Açıklakel

Yaşı: 65

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 12.02.2023

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Sultan Demir

Yaşı: 47

Öğrenim durumu: Lise

Mesleği: Tezgahtar

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 15. 07. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Sultan Karakaya

Yaşı: 54

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 15.08.2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Şaziye Alav

Yaşı: 20

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Aksaray

Derlemenin yapıldığı tarih: 26. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Yılmaz Demiray

Yaşı: 72

Öğrenim durumu: Ortaokul

Mesleği: Eski Belediye Başkanı

Derlemenin yapıldığı yer: Sarıkaraman Köyü

Derlemenin yapıldığı tarih: 08. 05. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Zeliha Söylemez

Yaşı: 50

Öğrenim durumu: İlkokul

Mesleği: Ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Eski

Derlemenin yapıldığı tarih: 15. 07. 2022

Kaynak kişinin;

Adı Soyadı: Zeynep Kartal

Yaşı: 65

Öğrenim durumu: -

Mesleği: ev hanımı

Derlemenin yapıldığı yer: Ortaköy

Derlemenin yapıldığı tarih: 15.07.2022

Kaynak Kişilere Sorulan Sorular

- Kadının hamile kalması için yedirilen, tavsiye edilen yiyecekler nelerdir?
- Kadının hamile kalmaması için yahut kaldıysa düşük yapması için yedirilen yiyecekler var mıdır? Varsa nelerdir?
- Hamile kadının kendisinin ya da çocuğun sağlığı için yemesi tavsiye edilen yemekler nelerdir?
- Aşerme nedir? Anne neler aşerir? Anne aşerdiği şeyi yiyemezse ne olur?
- Yenilen yiyeceklerin cinsiyetle ilgisi nedir?
- Doğumdan hemen önce doğumun kolaylığı için anneye yemesi tavsiye edilen yiyecekler var mıdır, varsa nelerdir?
- Doğumdan sonra anneye ve çocuğa neler yedirilir?
- 40 çıkarma nedir ve bu olayla ilgili ritüeller nelerdir?
- Diş hediği nedir? Diş hediği kaynatılırken yapılan ritüeller nelerdir?
- Çocuk için adak kurbanı kesilir mi? Kesilen kurbanda çocuğun cinsiyeti etkili midir?
- Düğünlerde genellikle hangi yemekler yapılır ve bu yemeklerin yapılmasının nedeni nedir?
- Düğünlerde yemekleri kimler yapar?
- Yemeği yapan kişi yemeğin tarifini nereden/kimden alır?
- Düğünlerde kurban kesilir mi?
- Gelinin başından dökülen yiyecekler nelerdir ve neden dökülür?
- Cenaze günü hangi yemekler verilir?
- Cenaze evinde 3-5-7 gün yemek pişmez geleneğinin sebebi nedir?
- Ölüm sonrası, ölümün üzerinden 40 gün 1-3-7 yıl sonra verilen yemeklerin sebebi nedir? Hangi yemekler verilir?
- Mevlüd okuma geleneği nedir?
- Asker uğurlamada hangi yemekler yapılır?
- Askere gidilecek kişiler neden yemeğe davet edilir? Davette hangi yemekler yapılır?
- Bayramlarda sıklıkla yapılan yemekler nelerdir?
- Ramazan ayında yapılan özel bir yemek var mıdır? İftarda hangi yemekler servis edilir?
- Ramazan ayında yapılan şerbetler nelerdir?

- Yılın bolluk ve bereket içinde geçmesi için yeni yıla girmeden yapılan ritüeller, dualar, uygulamalar var mıdır?
- Yağmur duaları ne zaman yapılır ve sonrasında hangi yemekler, nasıl ve neden pişirilir?
- Adaklar hakkında bilgi? Adaklar için ziyaret edilen kutsal yerler var mıdır? Varsa nerelerdir?



EKLER

EK 1. AKSARAY İLİ

AKSARAY İLİ: FİZİKİ ÇEVRE

Aksaray, İç Anadolu Bölgesi'nin Orta Kızılırmak kesiminde bulunan bir il ve şehirdir. Coğrafi konumu açısından, Kuzey yarımkürede ekvatora göre 37-38 paralelleri arasında yer alırken, Doğu yarımkürede ise 33-35 meridyenleri arasında konumlanmıştır. Aksaray'ı çevreleyen iller ise şunlardır: Doğuda Nevşehir, güneydoğuda Niğde, batıda Konya, kuzeyde Ankara ve kuzeydoğuda Kırşehir.

Aksaray, toplam 7,997 km²'lik geniş bir yüzölçümüne sahiptir ve deniz seviyesinden yüksekliği 980 metre olarak ölçülmüştür. Coğrafi yapısı, İç Anadolu Bölgesi'nin güneydoğusunda yer alan Orta Kızılırmak platosunun devamını oluşturan bir arazi üzerine kurulmuştur. Bu arazi, tersiyerde oluşmuş kalkerli volkan tüflerinin etkisiyle şekillenmiştir. Ayrıca, batı sınırlarında Konya Ovası'nın büyük bir bölümü Aksaray il sınırları içerisinde yer almaktadır.

Aksaray'ın çevresinde yer alan Tuz Gölü, Türkiye'nin en büyük ikinci gölüdür. Ancak gölün çevresi bataklıklarla çevrili olduğu için bu bölgeler çoraklaşmıştır. Tuz Gölü'nün en derin noktası sadece 1 metreyi aşmazken, deniz seviyesinden yüksekliği 899 metredir ve yaklaşık 2,600 km²'lik bir alanı kaplamaktadır.

Aksaray ve çevresi coğrafi olarak farklı özelliklere sahip bir bölgedir. Güneyde ve doğuda, tersiyerde oluşmuş volkanik arazi, geniş bir alanı kaplamaktadır. Bu volkanik arazi, Hasandağı ve Melendiz Dağları gibi önemli volkanik dağlarla karakterizedir. Ayrıca, lavların oluşturduğu platolar da bu bölgede sıkça görülür. Özellikle Melendiz Dağları'ndan kaynağını alan Ulurmak, Tuz Gölü'ne doğru akan sularıyla geniş bir platoyu oluşturur. İl topraklarının önemli dağları arasında Hasan Dağı (3,268 metre), Küçük Hasan Dağı (3,040 metre) ve Ekecik Dağı (2,033 metre) yer almaktadır.

Aksaray il merkezi, orta Kızılırmak platosundan ayrılan fay basamağının güneyinde kurulmuştur. Bu fay basamağı, Melendiz Dağları'ndan gelen ve Tuz Gölü'ne dökülen Ulurmak'ın taşıdığı alüvyonlarla çevrelenmiş ve doğusunu saran platoların alüvyonlarını biriktirdiği bir ova üzerindedir.

Aksaray'ın iklimi, doğal bitki örtüsünü etkileyen önemli bir faktördür. İlkbaharda yeşeren çayırlar, gelincik, papatya, keven ve diğer otlar gibi bitkiler, bu yarı kurak iklimde yaygın olarak görülür. Yazları sıcak ve kurak olduğu için ilkbaharda yeşeren otlar sonbaharda

kurur ve arazi, tipik bir bozkır görünümü kazanır. Hasandağı ve Ekecik Dağları gibi yüksek bölgelerde ise meşe korulukları bulunur. Ayrıca, bölgede palamut, alıç, kızılıçık, kavak, söğüt, yabancı armut ve meyve ağaçlarına ek olarak keven ve deve dikenini gibi bitki türleri de sıkça rastlanır.

Aksaray ve çevresinde iki farklı su kaynağı tipi bulunmaktadır. Kuzey ve doğu bölgelerinde, birçok fay hattı ve vadi kaynağı mevcuttur. Bu kaynaklar, Hasan Dağı'nın kuzeyindeki vadilerde ve Melendiz Dağları'nın batı yamaçları ile eteklerinde yer almaktadır. Bu kırık kaynaklardan gelen sular, öncelikle gölleri oluşturur ve ardından bu göller, Ulurmak'ın kaynağını oluşturur. Tuz Gölü çevresindeki kaynaklar ise genellikle artezyen kuyuları biçimindedir. Özellikle Obruk Platosu'nun kuzeyindeki Eskil ve Yenikent bölgelerinde, büngüldek tipi kaynaklar geniş bataklıkların oluşmasına katkıda bulunur.

Aksaray İli, orta iklim kuşağında bulunmakta olup, kendine özgü bir iklim tipine sahiptir. Bu iklim, soğuk ve karasal bir karaktere sahiptir, bu nedenle yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise soğuk ve yağışlı geçer. Ayrıca, yağışlar genellikle ilkbahar ve kış aylarında yoğunlaşır. Aksaray'daki ortalama yağış miktarı, son 40 yıl boyunca ölçülen değerlere dayanarak 340 mm (kilogram/metrekare) olarak belirlenmiştir. Bu, bölgenin kurak bir iklim yapısına sahip olduğunu göstermektedir. İldeki iklim koşulları, yazdan kışa ve gündüzden geceye sıcaklık farklarının büyük olduğu bir atmosferi yaratır. Yaz aylarında düşük nem seviyeleri ve ılımlı sıcaklıklar, buharlaşma miktarının yüksek olmasına katkı sağlar.

Aksaray'da karlar genellikle ilkbahar aylarında erir ve bu durum taşkınlar ile toprak kaymalarına yol açabilir. İlde kaydedilen en yüksek günlük yağış miktarı 65.8 kg/m² (29 Ekim 1998) olarak belirlenmiştir. Ayrıca, en hızlı rüzgarın 165.6 km/saat (12 Mart 1968) olarak kaydedildiği ve en yüksek kar kalınlığının ise 45.0 cm olduğu gözlemlenmiştir.

AKSARAY İLİ: TARİHİ ÇEVRE

Aksaray, jeopolitik konumu itibarıyla stratejik bir bölgede yer alır ve tarihi binlerce yıl öncesine dayanır. Ankara, Kırşehir, Nevşehir, Niğde ve Konya illeriyle çevrili olan Aksaray, antik çağlardan beri bu bölgede önemli yolların kesiştiği bir noktada bulunmaktadır. Bu konum, Aksaray'ın tarih boyunca önemli bir yerleşim yeri olduğunu gösterir ve pek çok seyyahın uğrak yeri olmuştur. Aksaray aynı zamanda arkeolojik çalışmalara ev sahipliği yapmıştır ve bu çalışmalar bölgenin tarihini aydınlatmıştır.

Arkeolojik kazılardan elde edilen verilere göre, Aksaray ve çevresi Neolitik çağdan (M.Ö. 8000-5500) itibaren kesintisiz bir yerleşim alanı olarak kullanılmıştır. Bu dönem, Aksaray'ın tarihini Orta Anadolu'nun bilinen ilk yerleşimlerinden biri olan Aşıklı Höyük'ün keşfi ile başlatır. Aşıklı Höyük, günümüzden 11 bin yıl önce kurulan ilk köy yerleşmesi olarak kabul edilir ve Anadolu'daki en eski insan yaşamının gelişimini göstermesi açısından büyük öneme sahiptir. Bu höyükte, M.Ö. 9000'lerde sürekli yerleşik bir yaşamın başladığı ve toplayıcılıktan tarım ve üretime geçişin yaşandığı tespit edilmiştir.

Arkeolojik çalışmalar, Aksaray'ın tarihini aydınlatmak için önemli bilgiler sunar. Özellikle Acemhöyük, Aşıklı Höyük ve Güvercinkayası Höyüğü gibi höyükler, farklı uygarlıkların tarihlerini anlamamıza yardımcı olur. Aksaray, tarih boyunca Hititler, Asurlular, Frigyalılar, Medler ve Persler gibi çeşitli medeniyetlerin egemenliği altına girmiştir. Bu dönemlere ait tabletler ve hiyeroglifler, bölgenin tarihini daha da aydınlatır. Örneğin, Aksaray'ın Hitit döneminde "Kursaura" olarak anıldığı ve Asur ticaret kolonileri döneminde "Şinuhti" olarak kabul edildiği bilinmektedir. Ayrıca, Aksaray'ın Güzelyurt bölgesinde Frigyalıların yaşadığına dair kanıtlar bulunmaktadır.

Makedonya Kralı İskender'in M.Ö. 333 yılında Pers egemenliğine son vermesinin ardından, Kapadokyalı Ariathes Kapadokya Krallığı'nı kurmuş ve bu krallık Aksaray'ı kapsayan bir bölgeyi yönetmiştir. Kapadokya Krallığı'nın bilinen son hükümdarı I. Archalaus, Aksaray şehrini yeniden inşa etmiş ve adını vermiştir, bu dönemde Aksaray büyük önem kazanmıştır. Uzun bir tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Aksaray, M.S. 17-395 yılları arasında Roma İmparatorluğu'nun bir parçası olmuş, ancak 395 yılında Roma İmparatorluğu'nun doğu ve batı bölgeleri olarak ayrılmasıyla Doğu Roma (Bizans) sınırları içinde kalmıştır. 900'lerin ortalarına gelindiğinde, bölge Arap saldırılarına maruz kalmış ve 965 yılına kadar bu saldırılar devam etmiştir. Bölge sürekli olarak Arap-Bizans güçleri arasında el değiştirmiştir. Daha sonra tekrar Bizans yönetimine geçmiştir.

Anadolu'ya zaman zaman Türk akınları olmuş olsa da, kalıcı yerleşim 1071 Malazgirt Meydan Muharebesi'nden sonra gerçekleşmiştir. Bu fetih faaliyetleri, Alpaslan'ın ölümünden sonra Melikşah'ın Süleyman Şah ve kardeşlerini serbest bırakarak Anadolu'ya yönlendirmesiyle başlamış ve 1072'de Aksaray, Malatya, Kayseri, Konya ve Sivas gibi şehirler fethedilerek bölge Türklerin egemenliği altına girmiştir.

Aksaray, 1142'de Selçuklu hâkimiyetine girmiş ve bu dönemde İpek Yolu üzerinde önemli bir konum kazanmıştır. II. Kılıçarslan döneminde Aksaray'a saraylar, medreseler, zaviyeler ve kervansaraylar inşa edilmiştir. Bu nedenle şehir, Gayrimüslimlerin girişine izin

vermediğinden "Darü'z-Zafer" ve "Darü'l-Cihad" olarak anılmıştır. Moğol istilalarının yaşandığı dönemlerde Aksaray da tahrip edilmiştir. Aksaray Kalesi, I. Alaaddin Keykubat tarafından Moğollara karşı güçlendirilmiştir. Bu dönemde birçok inşaat faaliyeti gerçekleştirilmiştir, bunlar arasında Sultan Hanı, Hoca Sadedin Hanı, Kızıl/Eğri Minare, Yıkı Minare, Cıncıklı Mescid, Ebubekiriyye Medresesi, Seyfiyye Medresesi, Darü'ş-şifa, Başköprü ve Ervah Tepe Türbesi bulunmaktadır.

Selçuklular'ın çöküşüyle Eretna Beyliği döneminde Aksaray'a hâkim olmuş, bu dönemde İbn Batuta gibi seyyahlar şehri Rum iklimine sahip, akarsular ve bostanlarla çevrili bir yer olarak tasvir etmiştir. Ayrıca, Aksaray'ın o dönemde Irak padişahının egemenliği altında olduğu ve Irak padişahının Rum bölgelerine saldırdığı, Şerif Hüseyin'i Aksaray naibi olarak atadığı kaydedilmiştir.

1366-1367 yıllarında Karamanoğulları Beyliği'nin egemenliğine giren Aksaray, 1397'de Yıldırım Bayezid'in saldırısı sonucu Osmanlı İmparatorluğu'na katılmıştır. Karamanoğulları ve Osmanlılar arasında gidip gelmiş olsa da, 1467/1468 yıllarında Fatih Sultan Mehmet döneminde kesin olarak Osmanlı topraklarına dahil edilmiştir. İstanbul'un fethinden sonra, Müslüman Türk aileleri Aksaray'a getirilmiş ve bu günün Aksaray ve Ortaköy semtlerine yerleştirilmiştir. Osmanlı döneminin ilerleyen yıllarında Aksaray canlanmış ve bu nedenle Aksaray'da bulunan eserlerin çoğu Osmanlı öncesine aittir.

Aksaray, 1933 yılında kabul edilen bir kanunla Niğde'ye bağlanmış, ancak toprak ve nüfus bakımından Niğde'den daha büyük olması ve coğrafi konumu nedeniyle ayrılmayı talep etmiş ve sonunda 15 Haziran 1989 tarihinde 3578 sayılı kanunla il statüsüne kavuşmuştur. Bugün Aksaray, Ağaçoören, Eski, Gülağaç, Güzelyurt, Ortaköy, Sarıyahşi ve Sultanhanı ilçeleri olmak üzere 7 ilçe, 22 belediye, 14 belde ve 175 köy ile gelişmeye devam etmektedir.

AKSARAY İLİ: SOSYAL VE BEŞERİ DURUM

Aksaray, Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde konumlanan bir ildir. Tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan Aksaray, bu zengin tarihi ve kültürel mirasıyla dikkat çekmektedir. Ayrıca coğrafi konumu ve tarımsal potansiyeli ile ekonomik açıdan önemli bir role sahiptir. Beşeri durum ise bir toplumun insan kaynakları, demografik yapısı, sağlık hizmetleri, eğitim seviyesi, kültürel etkinlikler ve sosyal yaşam gibi unsurlarını içermektedir.

Eğitim, Aksaray ili için sosyal gelişmenin ve beşeri durumun temel taşlarından birini oluşturur. İl genelindeki eğitim kurumları, hem yerel yönetimlerin hem de devletin desteğiyle gelişmekte ve modern eğitim standartlarına uyum sağlamaktadır. Aksaray'da bulunan üniversite ve meslek yüksekokulları, gençlerin nitelikli eğitim almasını ve işgücünün kalitesini artırmayı hedeflemektedir. Bu bağlamda, ildeki eğitim seviyesi genel olarak yüksektir ve ilk/ortaöğretim okulları, nitelikli eğitim sağlama amacıyla çaba göstermektedir.

Aksaray'ın ekonomisi, tarım, hayvancılık ve sanayi sektörleri üzerine dayalıdır. Tarım ve hayvancılık faaliyetleri özellikle kırsal kesimde yoğun olarak sürdürölmektedir ve bu sektörlerde istihdam edilen kişilerin çoğunluğu bu bölgelerde yaşamaktadır. İşgücü, beşeri durumun önemli bir bileşenidir ve Aksaray İli'nin ekonomik yapısını etkileyen bir faktördür. Aynı zamanda ilde Organize Sanayi Bölgeleri bulunmaktadır ve bu bölgelerde birçok işletme faaliyet göstermektedir, bu da istihdamı artırmaktadır.

Sağlık hizmetleri, bir toplumun beşeri durumunu belirleyen kritik unsurlardan biridir. Aksaray İli'nde sağlık hizmetleri genel olarak yeterli düzeydedir. İldeki hastaneler, sağlık merkezleri ve poliklinikler, halkın sağlık ihtiyaçlarını karşılamak için faaliyet göstermektedir.

Aksaray ili, kültürel çeşitlilik açısından da önemli bir yapıya sahiptir. İlde yaşayan nüfus, çeşitli etnik gruplara ve költürlere mensuptur. Türk, Kürt, Alevi ve diğer etnik ve dini gruplar arasında hoşgörü ve birlikte yaşama geleneği yaygındır. Bu kültürel çeşitlilik, sosyal uyumun güçlendirilmesi için bir potansiyel oluşturur ve kültürel etkinlikler, festivaller ve sergiler gibi faaliyetlerle desteklenir. Bu kültürel çeşitlilik, toplumun sosyal yapısını zenginleştiren ve beşeri durumun bir yansıması olan önemli bir unsur olarak kabul edilir.

Sosyal hizmetler açısından Aksaray, kamu kurumlarının ve sivil toplum örgütlerinin aktif olduğu bir il olarak dikkat çeker. ocuk bakımı, yaşlı bakımı, dezavantajlı grupların desteklenmesi, engelli bireylerin rehabilitasyonu gibi alanlarda sosyal hizmetler sunulur. Bu hizmetler, sosyal adaletin sağlanması ve dezavantajlı grupların korunması açısından büyük bir önem taşır.

Sonuç olarak, Aksaray ili zengin tarihi, kültürel çeşitliliği ve ekonomik yapısıyla öne çıkan bir il olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak, eğitimde eşitsizlikler, tarıma dayalı ekonomik riskler ve kültürel çeşitliliğin yönetimi gibi bazı sosyal sorunlarla da başa çıkılması gerekmektedir. Bu sorunların çözümü için yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları ve vatandaşların işbirliği yapması ve sosyal politikalara odaklanması gerekmektedir.

EK 2. YEMEK TARİFLERİ

ÇORBALAR

Düğün Çorbası

Malzemeler: Dana Eti, , Tereyağı, Soğan, Havuç, Kapy Biber, Su, Tuz, Yoğurt, Yumurta, Un

Hazırlanışı: 2 yemek kaşığı tereyağı tavada eritilir, orta boy soğan ince ince doğranır tavaya konur. Soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranan et eklenir. Küp küp doğranan havuçlarla beraber kapy biber eklenerek birkaç dakika daha kavrulur. Suyu döküldükten sonra 20 dakika pişmeye bırakılır. Aynı bir kaptaki 3 yemek kaşığı un, 32 yemek kaşığı yoğurt ve bir yumurta karıştırılır. Yapılan karışım pişen çorbanın içine ilave edilir. İki taşım daha kaynatılarak ocaktan alınır.

Et Paça Çorbası

Malzemeler: Kuzu eti, Yoğurt, Un, Sarımsak, Su, Limon, Tuz, Tereyağı, Kırmızı Pul Biber

Hazırlanışı: Kuzu eti yarım saat soğuk suda bekletilir, suyu süzöldükten sonra düdüklü tencereye konur, 2 litre kadar su konularak pişmeye bırakılır. Pişerken içine limon suyu, sirke ve tuz eklenir. Et pişince suyu süzölür, soğuduktan sonra didilir. Un, yoğurt ve yumurtadan oluşan terbiyesi hazırlanır. Etin haşlandığı suya terbiye dökölür. Et suyu kaynayıp kıvam alınca didilen etlerle beraber sarımsak eklenir. Tavada eritilen tereyağı ve pul biber eklenerek ikram edilir.

Kokina Çorbası (Lahana Turşulu Bulgur Çorbası)

Malzemeler: Lahana turşusu, sarımsak, soğan, kemikli kuzu eti, pilavlık bulgur, salça, pul biber, tereyağı, zeytinyağı, karabiber, su

Hazırlanışı: Kuzu eti düdüklü tencerede 4 su bardağı su ile haşlanır. Aynı bir tencerede tereyağı, zeytinyağı, doğranmış soğan ve sarımsaklar kavrulur. Soğan pembeleşince salça ilave edilir. Kavurlan karışım haşlanan etin üzerine dökölür. İnce ince kıyılan lahana turşusu karışıma ilave edilir. Orta ateşte 10 dakika kaynatılır. Kıvamı yoğunsa bir bardak su ilave edilebilir.

Soğuk Ayran Çorbası

Malzemeler: Aşurelik bulgur, ayran, dereotu, tuz, su

Hazırlanışı: Aşurelik bulgur yıkanır, suyla beraber tencereye konur, yumuşayınca kadar kaynatılır. Bulgur yumuşayınca altı kapatılır, tencerenin kapağı kapatılıp ılımaya bırakılır. Soğuyunca ayran dökölür su serpilir. Üzerine dereotu ilave edilir.

Taze Bamya Çorbası

Malzemeler: Bamyacı, kuşbaşı et, kuyruk yağı, tereyağı, soğan, biber, domates, yeşil biber, salça, su, tuz, karabiber, limon suyu veya limon tuzu

Hazırlanışı: Bamyacı yıkanıp bir bezle kurutulur. Baş kısmı ince şekilde soyulur. Soğan biber ve domatesler ince ince doğranır, ocakta ısınan tencereye kuyruk yağı ve etler konur. Kavrujan malzemenin üzerine tereyağı, soğan ve biber eklenir. 1-2 dakika sonra salça ardından domates konur ve kavrujan. Pişen malzemelerin üzerine 3 su bardağı su dökülür, kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca bamya ve limon suyu eklenir.

Bayram Çorbacı

Malzemeler: Süt, düğü, kuru ak bakla, kuru nohut, kara üzüm, tereyağı, kuru nane, tuz, ceviz

Hazırlanışı: Fasulye ve nohut akşamdan ayrı kaplara ıslanır. Sabah suyu süzölüp ayrı tencerelerde kaynatılır. Kuru üzümler yarım saat suda bekletilir, tencereye süt dökülür ve kaynadıkyan sonra düğü, fasulye ve nohut eklenir. Üzümler ilave edilip iki üç dakika pişirilir. Başka bir tavada tereyağı ve nane kavrujan. Tuz ve ceviz dilimleriyle beraber çorbaya dökülür.

Patatesli Düğün Çorbacı

Malzemeler: Düğürçük, patates, soğan, tereyağı, zeytinyağı, salça, et suyu, şı, tuz, pul biber, karabiber, kimyon, erik veya koruk ekşisi

Hazırlanışı: Patatesler zar şeklinde doğranıp suyun içinde bekletilir. Tencerede yağ eritilip içine soğanlar atılır ve kavrujan. Soğanların rengi değışince salça eklenir. Birkaç dakika sonra sudaki patatesler süzölüp tencereye eklenir. Üzerine et suyu ve su ilave edilir pişmeye bırakılır. Patates yumuşayınca tencereye düğü ve baharatlar da eklenir. İsteğe bağı olarak ekşi de eklenebilir.

Sütlü Tuzlu Aşure

Malzemeler: Bulgur, nohut, ak fasulye, kuru üzüm, tereyağı, kuru nane, su, süt

Hazırlanışı: Nohut ve fasulye akşamdan suda bekletilir. Sabah süzülen malzemeler aynı kaba konup haşlanır. Yıkanan kuru üzümler suda bekletilir. Bulgur iki su bardağı su eklenerek pişmeye bırakılır. Tencerede ki su azalınca içine sıcak süt dökülür. Birkaç dakika sonra tencereye haşlanan nohut ve fasulye ile birlikte üzüm ilave edilir. Ayrı bir tavada tereyağı ve kuru nane kavrujan. Aşurenin üzerine dökülür.

Un Çorbacı

Malzemeler: Un, şı, tereyağı, zeytinyağı, tuz, karabiber.

Hazırlanışı: Tencerede tereyağı eritilip üzerine zeytinyağı ve un dökülür kavrujan. Unun rengi değışince üzerine yavaşı yavaşı su eklenir. Çorbanın kıvamı isteğe göre ayarlandıktan sonra baharatları konur.

SEBZELİ/SULU YEMEKLER

Helep

Malzemeler: Lahana, kıyma, zeytinyağı, bulgur, soğan, salça, etli kırmızı biber, yeşil biberi dimayesz tuz, karabiber, sumak, maydano, limonsuyu, asma dalı çubukları

Hazırlanışı: Lahana yaprakları yıkandıktan sonra kaynayan suyun içinde alt üst edilerek iki dakika haşlanır. Ardından soğuk suya atılarak şoklanır. İç malzeme için zeytinyağı ve salça kavrulur. Sosun üzerine asma çubukları kafes şeklinde döşenir. Lahana yaprakları tencerenin dibinden kenara taşacak şekilde döşenir. İçine domates biber ve soğanlar ince ince doğranır. Kıyma, bulgur ve baharatlar da eklendikten sonra lahana yaprağının üzerine dökülür. Sarkan yapraklar kapatılır. Salçalı sos ve su dökülür. Kalan lahanalar üste serilir ve pişmeye bırakılır.

Mıkla

Malzemeler: Soğan, tereyağı, pastırma, yumurta, karabiber, pul biber, tuz.

Hazırlanışı: Soğanlar ince ince doğranır. Suyun içinde bir saat bekletilir. Bir tavada tereyağı eritilir üzerine süzülen soğanlar eklenir. Soğanlar kavrulduktan sonra baharatlar ve pastırma dilimleri eklenir. Yumurta kırılır, sarı kısımlar fazla pişmeden ocaktan alınır v

Etlı Sulu Yumurta

Malzemeler: Kuşbaşı kuzu eti, 10 adet yumurta, tereyağı, salça, pul biber, tuz, karabiber, su.

Hazırlanışı: Güveç ateşte ısıtılır. Sonra kuşbaşı doğranmış etler tahta kaşıkla alt üst edilerek kızartılır. Etler kavrulunca üzerine tereyağı, baharatlar ve su ilave edilir. Başka bir tavada tereyağı eritilip üzerine çırpılmış yumurtalar eklenir. Pişen yumurta güveçteki etin üzerine eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır.

Topalak

Malzemeler: Düğü, pul biber, karabiber, salça, tereyağı, kuyruk yağı, soğan, tuz, un, et suyu, su.

Hazırlanışı: Düğü üzerine ılık su dökülerek şişmesi için birkaç dakika bekletilir. Şişen düğünün üzerine ince ince doğranan soğan ve baharatlar eklenerek yoğrulur. Harcın üzerine un dökülür ve yoğrulmaya devam edilir. Kıvam alınca harçtan küçük parçalar alınıp bilye büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlamalar bitince dinlenmesi için kenara bırakılır. Daha sonra bir tencere ocağa alınır. İçine yağlar ve salça eklenir. İnce doğranan soğanlar da eklenerek kavrulur. Birkaç dakika sonra et suyu ve sıcak su dökülür kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra yapılan bilyeler suya atılır ve pişmeye bırakılır. Köfteler suyun yüzeyine çıkmaya başlayınca ocaktan alınır.

ET YEMEKLERİ

Aksaray Tava

Malzemeler: Kuşbaşı kuzu eti, kuyruk yağı, zeytinyağı, sarımsak, domates, yeşil biber, pul biber, karabiber, kimyon.

Hazırlanışı: Ocakta ısıtılan sac tabanın içine kuyruk yağı, zeytinyağı ve etler konur. Sürekli karıştırılarak kavrulur. Birkaç dakika sonra biberler ve sarımsak ilave edilir. Etler yumuşamaya başlayınca içine domates ve baharatlar eklenir.

Ayva Borani

Malzemeler: Ayva, kuşbaşı kuzu eti, nohut, kara üzüm, kuru kayısı, tereyağı, salça, pul biber, pekmez, tuz, su.

Hazırlanışı: Yıkanan ayvalar ikiye bölünerek çekirdekleri ayıklanır ve elma dilimi olarak doğranır. Tencereye yerleştirilen ayvaların üzerine gelecek kadar su dökülür haşlamaya bırakılır. Ayvalar yumuşayınca suyu süzülür. Başka bir tencerede tereyağı eritilip etler kavrulur. Et suyunu çekince salça ile birkaç dakika daha kavrulur. Daha sonra baharatlarla birlikte kuru üzüm ve nohut eklenir. Ayvanın yaşlandığı su tencereye dökülür ve kaynatılır daha sonra ayvalar, kayısı ve pekmez tencereye ilave edilir 10-15 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alınır.

Çullama

Malzemeler: Ördek, su, un, tereyağı, pul biber, tuz.

Hazırlanışı: Temizlenen ördek üstü geçene kadar suyun içine atılıp pişmeye bırakılır. Pişen ördeğin suyu süzülür, soğuyunca eti kemiğinden ayıklanır. Başka bir tencerede tereyağı ile un kavrulur, unun rengi koyulaşınca ocak söndürülür. Haşlama suyu ve biraz daha su ile tencereye dökülür. Kavrulmuş un içine dökülüp pütürlü hale gelene kadar karıştırılır. Karışım yoğunlaşınca ocaktan alınıp tepsiye dökülür. Didilen ördek etleri de üzerine döşenir. Tavada tereyağı ve baharatlar kavrulur tepsinin üzerine dökülür.

Et Kavurma

Malzemeler: Kuzu Eti, Kuyruk Yağı, Tuz, Kekik, Karabiber, Kırmızı Pul Biber

Hazırlanışı: Isınan tavaya doğranan etler ve kuyruk yağı konur, tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak kızartılır. Etler yumuşayınca üzerlerine tuz ve baharatlar serpilir, tavanın kapağı kapatılır ve 3-4 dakika sonra ateş söndürülür. 5 dakika demlendirdikten sonra kavurma sofraya götürülür, doğranan soğan ve maydanozla birlikte dürüm yapılarak ikram edilir.

Hasandağı Köftesi

Malzemeler: Çift çekilmiş kıyma, kuş yemiği otu (madımak), yumurta, ufalanmış ekmek içi, soğan, salça, pul biber, tuz, karabiber, kimyon, zeytinyağı

Hazırlanışı: Soğanları doğrayın ve tavada kavurun, ardından haşlayıp suyunu sıkarak kuş yemiği otlarını ekleyin ve karıştırarak kavurun. Köftenin harcını yapmak için kıyma, yumurta, rendelenmiş soğan, ekmek içi, tuz ve baharatları bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Karışımı 6 veya 7 eşit parçaya ayırın. Her parçayı yağlı kâğıt serilmiş bir yüzeyde açın. Açılan köfte tabaklarının üzerindeki yağlı kâğıdı kaldırın ve iç malzemeyi ekleyin. Köfteyi kenarlarından katlayarak bohça şeklinde sarın. Tepsinin tabanına kalın kısmı gelecek şekilde dizin. Ayrı bir tavada zeytinyağı ve salçayı karıştırıp kavurun, ardından 1 su bardağı su ekleyip kaynatın. Hazırlanan sosu köftelerin üzerine dökün ve önceden 200 dereceye ısınmış fırında pişirin.

Hasandağı Testi Kebabı

Malzemeler: Kuzu Eti, Kuyruk Yağı, Domates, Yeşilbiber, Kırmızıbiber, Arpacık Soğan, Kekik, Karabiber, ,Kırmızı Pul Biber, Kırmızı Toz Biber, Tuz, Zeytinyağı, Testi

Hazırlanışı: Kuzu eti ve kuyruk yağı kuşbaşı doğranır, üstüne doğranan domatesler, biberler, kabukları soyulan sarımsak, soğan, tuz ve baharatlar ilave edilip harmanlanır. Malzemeler, bu yemeği pişirmek için üretilmiş olan testiye konur ve ağzı un, su ve tuz ile hazırlanan hamurla örtülür. Hamur yerine yağlı kâğıt da kullanılabilir. Testi kebabı pişince fırından çıkartılır, testinin boynu kırılır ve ikram edilir.

Herse

Malzemeler: Aşurelik Buğday, Kuzu Gerdan, Tereyağı, Kırmızı Pul Biber, Su

Hazırlanışı: Buğday yıkanıp suyu süzülür, ardından 4 su bardağı su ile düdüklü tencerede pişirilir. Düdüklü tencerenin buharı çıktıktan sonra ocaktan alınır ve kalın bir battaniye ile örtülerek sabaha kadar bekletilir. Ertesi gün gerdan eti parçaları yıkanır ve düdüklü tencerede kapağı kapatılmadan 6 su bardağı suda kaynamaya bırakılır. Bu sırada suyun üzerinde oluşan köpükler temizlenir. Tuzun yarısı tencereye serpilir, kapak kapatılır ve pişirilir. Pişen etlerin kemikleri ayırmak için bir süzgece konur ve suyu süzülür. Şişen buğday büyük bir tencereye yayılır, üstüne et suyu dökülür ve yeniden pişirilir. Buğdayın yanmaması ve tencerenin dibinin tutmaması için ateş ile arasına sacdan yapılmış bir altlık konur. Et suyu kaynayınca içine kalan tuz dökülür, karıştırılır ve buğdaylar tencerenin kenarına bastırılarak ezilir. Buğdayı ezme aşamasında içine azar azar didiklenmiş etler eklenir. Karışım iyice karışıp macun kıvamına gelince yoğunluğu kontrol edilir. Eğer kıvamı çok koyu ise içine et suyu eklenir ve tekrar dövülür. Hazırlanan buğday pilavı her bir servis tabağına konur, üstüne didiklenmiş etler döşenir ve pul biberli kızgın tereyağı gezdirildikten sonra servis edilir.

Horoz Doldurma

Malzemeler: Horoz, Zeytinyağı, Soğan, Salça, Pirinç, Tuz, Pul Biber, Karabiber, Su

Hazırlanışı: Horoz yıkanır ve süzgede bekletilir. Taşlık ve yürek küçük küçük doğranır, yağda kavrulur ve üzerine doğranan soğanlar eklenir. Soğanlar rengini değiştirdince tavaya salça eklenir ve kavurma işlemine devam edilir. Birkaç dakika sonra tavaya pirinç, tuz, baharatlar ve yarım su bardağı su eklenir. Kapak kapatılır ve pişirilir. Suyunu çekince iç malzeme tepsiye yayılır, tavlandıktan sonra horozun içine doldurulur ve dikilir. Açık kalan kısımlara patates dilimleri yerleştirilir. Horoz düdüklü tencereye konur, üstüne 1 su bardağı su dökülür ve pişirilir.

Patlıcanlı Güveç

Malzemeler: Kaburga eti, kuyruk, patlıcan, sarımsak, arpacık soğan, yeşil biber, kırmızı biber, domates, tereyağı, tuz, pul biber, karabiber, kimyon

Hazırlanışı: Patlıcanlar alaca soyulur, uzunlamasına ikiye ve 2 cm eninde doğranır. Çekirdekleri ayıklanan biberler ve domatesler doğranır, sarımsak ve soğanların kabukları soyulur. Malzemelerin tümü, tuz ve baharatlarla birlikte harmanlanır. Kaburga eti, kuşbaşı doğranan kuyruk eti çömleğe konur, üstüne harmanlanan malzemeler dökülür ve su ilave edildikten sonra sıcak fırına sürülür.

Yahni

Malzemeler: Kuşbaşı et, soğan, nohut, salça, kırmızı pul biber, sarımsak, tuz, tereyağı, zeytinyağı, su

Hazırlanışı: Nohutlar bir gece önceden suda bekletilir. Ertesi gün suyu süzülür, üstünden 2 parmak geçene kadar suyun içinde haşlanır. Tencere ocağa alınır, ısınınca içine kuşbaşı doğranan etler konur ve harlı ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur. Harlı ateşte kavrulmasının sebebi etlerin lezzetini veren suyunu bırakmasını engellemektir. Tavaya zeytinyağı ve tereyağı konur, doğranan soğanlar devamlı karıştırılarak kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca üstüne salça ve baharatlar ilave edilir. 2-3 dakika sonra tavaya su dökülür, kaynayınca nohutlarla beraber kavruan etlerin üzerine ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır ve pişirilir. Yahni piştikten sonra yanında bulgur pilavı ile birlikte ikram edilir.

HAMUR İŞLERİ

Aksaray Mantısı (Muska Manti)

Malzemeler: Un, yumurta, tuz, su, yoğurt, sarımsak, su, tereyağı, zeytinyağı, pul biber, kıyma, soğan, maydanoz, karabiber, kimyon

Hazırlanışı: Soğan Kıyma, Maydanoz ve Baharatlar hep birlikte karıştırılarak iç hazırlanır. Hamuru hazırlamak için un yoğurma kabına dökülür, ortası açılır, üzerine yumurta, su ve tuz ilave edilir. Özlü bir kıvama gelene kadar yoğruan hamurun üzerine nemli bir bez örtülüp 30 dakika bekletilir Dinlenen hamur pazılara ayrılır. Pazının üzerine az miktarda un

serpilerek yuvarlak açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Her parçanın içine bir çimdik hazırlanan içten konularak muska şekli verilir. Mantılar harlı ateşte kaynamakta olan tuzlu suyun içine atılır ve haşlanır. Hamurlar pişince ocaktan alınır ve üstüne 2 su bardağı soğuk su dökülür. Tepsinin altına yoğurt dökülür üzerine haşlanan mantı tepsiye alınarak üzerine biberli sos gezdirilir.

Bulamaç

Malzemeler: 1 Su Bardağı Un 2 Su Bardağı Su ½ Tatlı Kaşığı Tuz 1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pulbiber

Hazırlanışı: Un kısık ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur, rengi değişmeye başlayınca ateş söndürülür. Un ılıyınca üzerine soğuk su dökülür ve karıştırılarak ezilir. Tava yeniden ocağa alınır ve bulamaç devamlı karıştırılarak pişirilir. Koyu kıvama gelen bulamaç servis tabağına alınır, kaşıkla şekil verilip üstüne kızgın pul biberli tereyağı dökülür ve ikram edilir.

PİLAVLAR

Sebzeli Bulgur Pilavı

Malzemeler: 2 Su Bardağı Bulgur 1 Yemek Kaşığı Tereyağı 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça 100 Gr Mantar 1 Adet Patates 1 Adet İnce Patlıcan 1 Adet Soğan 2 Adet Etli Yeşil Biber 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber 1 Tatlı Kaşığı Tuz 1 Çay Kaşığı Karabiber 4 Su Bardağı Sıcak Su

Hazırlanışı: Soğanın, patatesin, patlıcanın kabuklarını soyulur, biberler ve mantarlar ince ince doğranır ve ayrı kaplara konur. Tencere ısıtılır, içine zeytinyağı dökülür, soğanları ilave edilerek kavrulur. Birkaç dakika sonra tencereye mantarlar, patatesler, patlıcanlar, biberler, salça, baharatlar, tuz, tereyağı ve bulgur ilave edilir ve kavrulur. Malzemelerin üzerine sıcak su ilave edilir, ateş kısılıp yemek pişmeye bırakılır. Yaklaşık 10 dakika sonra pilav tahta bir kaşıkla, ezmeden alt üst edilir ve ocaktan alınır. Tencerenin ağzına bir havlu bez örtülüp kapak üstüne kapatılır ve 5 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

Sultanhanı Aşı

Malzemeler: 1 Kilo Kemikli Parça Kuzu Eti 3 Su Bardağı Bulgur 1 Adet Soğan 1 Su Bardağı Nohut 1,5 Yemek Kaşığı Salça 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber 1 Tatlı Kaşığı Tuz 1 Çay Kaşığı Karabiber 2 Yemek Kaşığı Tereyağı ½ Çay Bardağı Zeytinyağı 1.5 Lt Su

Hazırlanışı: Nohutlar bir gece önceden suda bekletilir, sabah suyu süzdürülür, üstüne kemikli et, 1 adet tüm soğan ve su dökülerek düdüklü tencerede pişirilir. Pişen malzemeler süzgeye konur, altına pilav tenceresi yerleştirilerek suyu süzdürülür. 2 su bardağı su ayrı bir kaba alınır ve tencereye bulgur dökülerek pişirilir. Haşlanmış et kemiklerinden ayrılır ve nohutlardan ayrı bir kaba konur. Yaklaşık olarak 10 dakika sonra tencereye parçalanan etler, nohutlar, tuz ve pul biber dökülür, kısık ateşte pişirilir. Bulgur pişmediyse önceden ayrılan et suyundan üzerine ilave edilerek bir süre daha ocakta pişirilir. Diğer tarafta bir tavada tereyağı

eritilir, üzerine zeytinyağı ve salça dökülerek kavrulur. Birkaç dakika kavrulan zer pilavın üzerinde gezdirilir, karıştırılır ve ateş kapatılır.

Yörük Pilavı

Malzemeler: 2 Su Bardağı Dövülmüş Buğday Veya Aşlık 500 Gr Gerdan Eti 2 Adet Soğan 2 Yemek Kaşığı Tereyağı 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber ½ Tatlı Kaşığı Tuz

Hazırlanışı: Dövülmüş buğday yıkanır, çömleğe konur, üstüne doğranan soğanlar, etler, tuz ve 4 parmak geçene kadar su dökülüp tandıra sürülür. Pilav pişince tandırdan çıkartılır, bakır bir tepsiye dökülür. Pişen etlerin kemikleri ayklanır. Diğer tarafta bir tavada eritilmiş kızgın tereyağının üzerine pul biber serpilir ve pilavın üzerine boca edilerek sofraya götürülür.

Yufkada Mercimekli Bulgur

Malzemeler: 4 Adet Kuru Yufka 2 Su Bardağı Mercimek 1 Su Bardağı Bulgur 2 Yemek Kaşığı Tereyağı 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası 1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber 1 Tatlı Kaşığı Tuz 1 Su Bardağı Sıcak Su

Hazırlanışı: Mercimek üzerinden 2 parmak geçene kadar suda haşlanır, yumuşamaya başlayınca üzerine bulgur ve sıcak su ilave edilir ve ateş kısılır. Diğer bir tarafta tereyağı tavada eritilir, içine salça dökülerek kavrulur. Tavaya pul biber serpidikten sonra ocaktan alınır ve salçalı tereyağı üzerine gezdirilir. Pilav altüst edilir, kapağı kapatılıp 5 dakika demlenmeye bırakılır. Kuru yufkaların üçü üst üste konur, dördüncü yufka ortadan ikiye kırılır ve uç kısımları ortaya gelecek şekilde döşenir. Kuru yufkaların ortası ince, kenarları kalındır. Bu yüzden üç yufkadan sonra dördüncü yufka orta kısmı sağlamlaştırmak için bu şekilde serilir. Yufkaların tam ortasına pilav dökülür, kenarlarını üstüne kapatılır ve sofraya götürülür.

SARMALAR

Yaprak Sarma

Malzemeler: 250-300 Gr Taze Asma Yaprağı 2 Su Bardağı Bulgur Veya Pirinç 3 Adet Soğan 3-4 Diş Sarımsak 1/2 Demet Maydanoz 1/2 Demet Dereotu 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane 1 Tatlı Kaşığı Tuz 1/2 Tatlı Kaşığı Kimyon 1 Çay Kaşığı Karabiber 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber 1,5 Çay Bardağı Zeytinyağı 3 Su Bardağı Su

Hazırlanışı: Pirinci tuzlu sıcak suya 20-25 dakika bekletin. Kuş üzümünü 2 dakika sıcak suda bekletin. Çam fıstıklarını az tereyağında kavurun. Ayrı bir tencerede soğanları zeytinyağında kavurun. Süzülen pirinçleri ekleyip karıştırarak kavurun. Kuş üzümü, çam fıstıkları, toz şeker, tuz, kuru nane ekleyin, karıştırarak kavurun. Ardından ılık su ekleyip kapağını kapatın, suyunu çekene kadar pişirin. Hazırlanan içi tepsiye yayın. Asma yapraklarını saplarından ayırın, iç malzemesini koyup rulo şeklinde sarın. Sarılan yaprakları tepsinin tabanına dizin. Üzerine zeytinyağı ve sıcak su ekleyip kapağını kapatın, pişirin.

TUZLU HAMUR İŞİ

Aksaray Tahinlisi

Malzemeler: 4 Su Bardağı Un 1 Su Bardağı Kepekli Un 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz 1 Yemek Kaşığı Toz Şeker 1 Su Bardağı Ilık Süt 1 Su Bardağı Ilık Su 1 Paket Kuru Maya 4 Yemek Kaşığı Tahin 1 Su Bardağı Karışık Tereyağı Ve Zeytinyağı İç Malzemesi: 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı Tereyağı 1 Su Bardağı Tahin

Hazırlanışı: Kuru maya sulu bir karışıma eklenir ve un, süt, su, tahin, toz şeker, yağlarla yoğrulur. Ele yapışmayan kıvama gelince mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur 6 bezeye ayrılır, açılan yufkalara tahin ve yağ karışımı sürülüp rulo şeklinde sarılır. Sarılan yufkalar helezon şeklinde düzenlenip yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerlerine tahinli yağ sürülüp 190-200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Kapak Böreği

Malzemeler: 1 Kg Un 1 Tatlı Kaşığı Kuru Maya 3,5 Su Bardağı Un 1 Çay Kaşığı Tuz 2 Yemek Kaşığı Tereyağı 1 Çay Bardağı Zeytinyağı İç Malzemesi 500 Gr Çökelek Veya Beyaz Peynir 1 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt 1 Çay Bardağı Süt 2-3 Adet Yumurta

Hazırlanışı: Un, kuru maya ve tuz yoğurma kabında su eklenerek yoğrulur. Hamur dinlenmeye bırakılır. İç malzeme olan peynir, süzme yoğurt, süt ve yumurta karıştırılır. Yufka için tereyağı ve zeytinyağı eritilir. Hamur iki eşit parçaya bölünür. İlk parça açılır, üzerine yağ karışımı ve iç malzeme eklenir. Daha sonra parçalar üst üste konularak bohça şeklinde sarılır. Hamurlar dinlendirilirken kapak ısınmaya başlar. Hamurlardan biri tepsiye açılır, yağlanır ve iç malzeme serilir. Diğer hamur da aynı şekilde tepsiye yerleştirilir. Üzerine yağ sürülüp pişirme işlemi yapılır. Bu sırada kapağın ısınması kontrol edilir. Tepsi, ateşte pişirilir ve börek servise hazır hale gelir.

Kaymaklı Börek (Çiğleme)

Malzemeler: 3 Su Bardağı Un 1 Çay Kaşığı Tuz 1 Su Bardağı Süt Veya Yoğurt Suyu 1/2 Su Bardağı Su 6 Adet Yumurta 1 Yemek Kaşığı Tereyağı 1 S Bardağı Süt Kreması

Hazırlanışı: Yoğurma kabına un, tuz ve sütü karıştırılır ve hamur yoğrulur. Eğer hamur çok sert olursa su ilave edilir. Kulak memesi kıvamına gelince hamurun üzerine nemli bir bez örtülerek 20 dakika bekletilir. Dinlenen hamurdan 6 eşit beze yuvarlanır. Beze açılır, yarısına bir yumurta kırılır ve yarımay şeklinde kapatılır. Yufkanın kenarlarından yumurta taşmayacak şekilde dikkatlice sacın üzerine yerleştirilir ve pişirilir. Böreği servis tabağına aldıktan sonra her iki yüzeyi de tereyağı ile yağlanır. Bir yüzeyine krema sürülür, dürüm şeklinde ikram edilir.

TATLILAR

Asker Kurabiyesi

Malzemeler: 7 Su Bardağı Un 250 Gr Tereyağı 1 Çay Bardağı Zeytinyağı 1 Su Bardağı Pudra Şekeri

Hazırlanışı: Tavaya tereyağı konur, kızdırmadan eritilir ve içindeki tortunun dibe çökmesi için bekletilir. Berrak yağ zeytinyağı ve pudra şekeri bir kaba dökülür ve karıştırıcıyla çırpılır. Karışım krema haline gelince içine 5 su bardağı un ilave edilir ve hamur yoğrulmaya başlanır. Kullanılan unun nem oranına göre hamura 1,5-2 su bardağı daha ilave etmek gerekebilir. Özleşince hamurdan parçalar alınır, 1 cm çapında ince rulo yapılır, daha sonra 4-5 cm uzunluğunda kesilir. Her parça içe doğru bastırılarak “S” şeklinde sıkıştırılır ve pişirme tepsisine dizilir. Kurabiyeler önceden 70 dereceye ısıtılmış fırına sürülür, 15-20 dakika sonra ısı 100 dereceye çıkartılır. Rengi pembeleşince tepsi fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır. Kurabiyeler ağzı kapaklı bir kapta 4 haftaya kadar bozulmadan saklanabilir.

Aşure

Malzemeler: 1 Su Bardağı Aşurelik Buğday ½ Su Bardağı Ak Bakla ½ Su Bardağı Nohut ¼ Su Bardağı Bakla 6 Adet Kuru İncir 6-8 Adet Kuru Kayısı 1-2 Parça Kurban Eti Kavurması 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm 2 Tatlı Kaşığı Kuş Üzümü 2-3 Adet Karanfil 1 Adet Çubuk Tarçın 3,5 Su Bardağı Toz Şeker 4-6 Su Bardağı Su

Hazırlanışı: Buğday ve bakliyatlar bir gece suda bekletilir, ertesi gün süzülüp ayrı tencerelerde haşlanır. Buğday ayrıca 3 su bardağı su ile pişirilir. Kuru incir, kuru kayısı yıkanıp doğranır. Kuru üzüm, kuş üzümü, kayısılar ılık suda bekletilir. Haşlanan malzemeler büyük bir tencereye alınır, üzerine tarçın, karanfil, kayısı, üzüm, kuş üzümü ve 1 su bardağı sıcak su eklenir. Kavurma parçası atılarak karıştırılarak kaynatılır. 5 dakika sonra toz şeker eklenir, kıvamı yoğunsa sıcak su ilave edilir. Ara ara karıştırılarak son olarak doğranmış kuru incir eklenir. Aşure ocaktan alınıp servis kâselerine konular, üzerine isteğe bağlı olarak kavrulmuş susam, ceviz, fındık, nar taneleri ve çam fıstığı serpilip servis edilir.

İncelek Tatlısı

Malzemeler: 3 Su Bardağı Un 1 Su Bardağı Süt ½ Çay Bardağı Zeytinyağı 1 Adet Yumurta 1 Tatlı Kaşığı Yoğurt 5 Damla Limon Suyu 1/2 Çay Bardağı Karbonat İç Malzemesi: Ceviz Buğday Nişastası (Yeteri Kadar) Üstü İçin 250 Gr Tereyağı ½ Su Bardağı Zeytinyağı Şerbet Malzemesi: 3 Su Bardağı Toz Şeker 3 Su Bardağı Su 1 Çay Kaşığı Limon Suyu 1 Cımcık Tuz

Hazırlanışı: Tatlının şerbeti için su, toz şeker tencerede karıştırılır, kaynayınca ateş kısılır, içine limon suyu ve tuz dökülür. 15 dakika sonra şerbet ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemelerinin tümü yoğurma kabında karıştırılır ve yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelince üzerine nemli bir bez örtülür, 30 dakika bekletilir. Bazı evlerde hamur yoğrulurken içine 2 yemek kaşığı tahin ilave ediliyor. Dinlenen hamur 14 eşit bezeye

ayrılır. Her beze nişasta dökülerek çok ince açılır ve çok az sac üzerinde tutularak kurutulur. Yufkaların tümü kurutulduktan sonra, üstlerine çok az su serpilir, yumuşadıktan sonra 7 tanesi üst üste, fırın tepsisine döşenir. İçi için önceden dövülmüş olan iri cevizler serpilir ve üstüne kalan 7 yufka döşenir. Daha sonra hamur istenilen biçimde dilimlenir. Bu sırada bir tavada tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ilave edilir ve hamurun üzerinde bol bol gezdirilir. Hamur önceden 190 dereceye ısıtılmış fırına sürülür ve pişirilir. Fırından çıkartılan incelek ılıymca soğuk şerbet üzerine dökülür ve servis edilir.

Kuymak

Malzemeler: 1 Su Bardağı Kepekli Un 1 Yemek Kaşığı Tereyağı ½ Yarım Kâse Süt 1,5 Su Bardağı Kaymak

Hazırlanışı: Un, süt ve 1 su bardağı kaymak tavaya konur, orta ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur. Tavadaki hamur toplanınca içine tereyağı konur ve karıştırmaya devam edilir. Yaklaşık olarak 10 dakika sonra pişen kuymak çukur bir tabağa konur ve üstünden bastırılır. Kaymağın geri kalanı sıcak tavada kavrulur, rengi koyulaşınca kuymağın üzerine dökülür ve servis edilir.

Pekmezli Un Helvası

Malzemeler: 5 Su Bardağı Un 2 Su Bardağı Pekmez 1 Su Bardağı Ilık Su

Hazırlanışı: Un tavaya dökülür, devamlı karıştırılarak kısık ateşte kavrulur, rengi değişince (yaklaşık 40-45 dakika) ateş söndürülür. Soğuyan unun üzerine ılık suyla karıştırılan pekmez azar azar dökülür ve yoğrulur. İyice yoğrulan helva yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak şekilde tepsiye yayılır, sıkıca bastırılır ve baklava şeklinde dilimlendikten sonra soğukken ikram edilir.

Sarığı Burma

Malzemeler: 1 Çay Bardağı Süt 1 Çay Bardağı Yoğurt 1 Çay Bardağı Zeytinyağı 1 Adet Yumurta ¼ Çay Kaşığı Tuz 2 Yemek Kaşığı Limon Suyu (Veya 3 Yemek Kaşığı Sirke) 3,5-4 Su Bardağı Un Yufkayı Açmak İçin 2 Su Buğday Nişastasası 1 Su Bardağı Un İç Malzemesi 2,5 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz 250 Gr Tereyağı 1 Çay Bardağı Zeytinyağı Şerbet Malzemesi 2 Su Bardağı Pekmez 1 Su Bardağı Su

Hazırlanışı: Tatlının şerbeti için pekmez ve su kaynatılıp soğumaya bırakılır. Hamur için yoğurt, süt, tereyağı, yumurta, tuz ve sirke çırpılır, üzerine un eklenip yoğrulur. Hamur dinlendirilip bezelere ayrılır, nişasta serpilerek ince yufkalar açılır. Ceviz serpilip oklavaya sarılır, helezon şeklinde tepsiye dizilir. Eritilmiş tereyağı ve zeytinyağı karışımı gezdirilip fırında 190 derecede pişirilir. Fırından çıkan tatlının üzerine soğumuş pekmezli şerbet dökülüp servis edilir.

Şerbetli Pide

Malzemeler: 4 Su Bardağı Un 10 Gr Kuru Maya 2 Su Bardağı Ilık Su Veya Süt 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz 2 Yemek Kaşığı Tereyağı İç Malzemesi: 1 Su Bardağı

Tatlı Lor 1 Su Bardağı Kaşar Peyniri 1 Su Bardağı Küflü Çömlek Peyniri Şerbeti İçin: 2 Su Bardağı Toz Şeker 2 Su Bardağı Su 1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu

Hazırlanışı: 1 su bardağı ılık suyun içine maya ve toz şeker dökülür, karıştırılır. Diğer tarafta yoğurma kabına dökülür un ve tuz dökülür, ortası açılıp mayalı ılık su ilave edilir ve yoğrulur. Ele yapışmayan kıvama geldiğinde üstüne nemli bir bez örtülür ve mayalanması için bekletilir. En az 1 saat mayalandırıldıktan sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yuvarlanır, ince ve uzun pide şeklinde açılır. Hamurun ortasına peynir karışımı yayılır, kenarları kapatılır, tepsiye konur ve 200 dereceye ısınan fırında pişirilir. Şerbet için toz şeker ve su kaynamaya başlayınca içine limon suyu sıkılır, 15 dakika sonra ateş söndürülür ve soğumaya bırakılır. Üstü kızarıncaya pideler fırından çıkartılır ve tereyağı ile yağlanır, dilimlenir ve önceden hazırlanmış soğuk şerbet dökülüp ikram edilir.

Kaymaklı Baklava (Sütlaçlı Baklava)

Malzemeler: 15 Adet İncelek Yufkası 1 Kg Keçi Veya Koyun Sütü 1 Çay Bardağı Pirinç 1,5 Su Bardağı Toz Şeker 300 Gr Tereyağı Pudra Şekeri

Hazırlanışı: Pirinç sütün içinde konur, ara ara karıştırılarak, harlı ateşte pişirilir. Pirinç taneleri yumuşayınca üzerine toz şeker konur, karıştırılır ve 3-4 dakika sonra ateşten alınıp soğumaya bırakılır. İncelek yufkaları süt serpererek yumuşatılır ve üstleri örtülür. Diğer tarafta tereyağı eritilir. Sini tereyağı ile yağlanır, incelek yufkalarının 8 adedi, üstü yağlanarak üst üste döşenir. 8. yufkadan sonra üstüne ılıyan sütlaç dökülür ve her tarafa yayılır. Kalan yufkalar aynı işlem yapılarak döşenir. Yufkalar bitince bıçakla bastırmadan baklava şeklinde veya kare kare kesilir. Eriyen tereyağı üstüne gezdirilir ve yöreye özgü kapak örtme tekniği ile pişirilir. Kızaran baklavanın üstüne pudra şekeri serpilir ve servis edilir.

BUĞDAY ÜRÜNLERİ

Gelveri Ekmeği Gülağaç Çöreği

Malzemeler: 20 Kg Un Ekşi Maya ½ Su Bardağı Kaya Tuzu 15 Litre Su Üst Malzemesi Yumurta Zeytinyağı Yoğurt Çörek Otu

Hazırlanışı: Yoğurma teknesine elenen un, tuz ve ekşi maya konur, üzerine azar azar su dökülür ve hamuru avuçta bastırılarak yoğrulur. Yazın suyun soğuk, kışın ise ılık olması gereklidir. Gülağaç'ta hamurun içine patates, diğer bazı yörelerde süt de katılıyor. Hamurun iyi yoğrulması ekmeğin lezzetli olması için gereklidir. Bu aşamada Güzelyurt'ta hamur 30 dakika mayalandırılıp yeniden yoğrulduktan sonra bezelere ayrılıyor, Gülağaç'ta ise mayalandırılmadan bezeler hazırlanıyor. Gülağaç'ta bu ekmeğe “çörek” deniyor. Hamurdan iri portakal büyüklüğünde bezeler yuvarlanır ve un serpilmiş yaygın üzerine, biraz bastırarak aralıklı olarak dizilir. Hamurun ikinci mayalanma aşaması için 30 dakika daha bekletilir. Bu sırada yumurta, zeytinyağı, yoğurt ve çörek otu bir kâsede karıştırılır ve üst malzemesi hazırlanır. Mayalanan bezeler ince ve uzun tahta ile fırının yanına taşınır, un serpilmiş tahta zemin üzerine konur ve üstü bastırılır. Ortasına delik açılır ve üstlük sürülür fırında pişirilir. Yörede kalabalık nüfuslu aileler imece usulü bu ekmeği çok sayıda pişirip, dondurucuda saklayarak uzun süre tüketiyorlar.

Kömbe

HAZIRLANIŞI: Merkeze bağlı göçmen kasabalarından biri olan Sağlık Kasabası'nda her evin avlusunda kiremitten, Balkan göçmeni ninelerin yaptıkları fırınlar bulunur, “kömbe” adı verilen somun ekmekler özel tepsiler içine konur ve pişirilir. Kömbe komşulara dağıtılır, arasına tereyağı ve peynir konularak sıcak ve taze olarak yenir.

ET-KURUTULMUŞ ÜRÜNLER

Kurban Kavurması

Hazırlanışı: Etin kavru olarak saklanması günümüzde de sıklıkla tercih edilen bir saklama yöntemidir. Özellikle Kurban Bayramı'nda et sahibi evde tüm ev ahalisi toplanır ve kahvaltı yapılmadan kavurmanın sofraya gelmesi beklenir. Et eve getirilerek önceden hazırlanmış temiz sofraya bezleri üzerinde bulunan et kütüğünde erkekler tarafından küçük parçalar halinde doğranır. Et doğramada kullanılacak bıçakların önceden keskin hale getirilmiş olması gerekmektedir. Bahçede odun ateşi yakılır. Etin miktarına göre belirlenen bir kazan veya büyükçe bir tencere içerisine küçük parçalar halinde doğranmış et konulur ve üzeri bir kapak, sini (tepsi) ile kapatılır. Ete tuz eklenmeden kavrulmaya bırakılır.

Kavurma

Hazırlanışı: Kurban eti kesildikten sonra saklamak için hazırlanacak olan kavurma eti ayrılır ve bir gece bekletilir. Ertesi gün etler ve kuyruk yağı küçük küçük doğranır, dığana önce kuyruk yağı, erimeye başlayınca etler konur ve odun ateşinde pişmeye bırakılır. Etler kavrulurken uzun bir kürekle ara ara karıştırılır. Etler suyunu bırakıp çekince kavurma oluşmaya başlar, tuzu üstüne ilave edilir ve oluşan köpüklerin taşmaması için büyük kepçelerle devamlı karıştırılır. Kavru etler küplere, bakır tepsilere veya kavanozlara pay edilir. Yağ miktarı az ise eritilen kuyruk yağı kavurmanın üstünden bir parmak geçene kadar dökülür ve ağzı kapatılır kilere konur. Eğer kavurma kavanozda saklanacaksa sıcakken içine konur, yeni kapak ile sıkıca kapatılıp bir gece ters çevrilerek bekletilir.

Kuru Et

Hazırlanışı: Etler 0,5-1 cm kalınlığında, uzun dilimler şeklinde kesilir, kaburga etleri ve kemikleri ile birlikte tepsinin içinde arkalı önlü tuzlanır. Kurumaları için etler ağaç dallarına veya iplere serilir, kemikleri iplere bağlanıp asılır. Parçalar gündüz güneş altında bekletilir, olunca korunaklı, serin bir yere alınır. Hava ısısı ve rüzgârın etkisi ile etler yaklaşık olarak 4-5 gün içinde kuruyacaktır. Kemikler ve kaburga eti daha uzun sürede kurur. Daha sonra etler bez torbaların içine konur, ağzı kapatıldıktan sonra serin ve gölge bir yere asılır. Aksaray'ın çeşitli köylerinde et kurutma işlemi unutulmamış ve hala uygulanmaktadır.

Karabaş (İşkembe İçinde Et Kuruma)

Hazırlanışı: Koyun işkembesinin içi ve dışı iyice yıkanarak temizlenir. Suyu süzdürüldükten sonra kurulamak için bir tülbent ile her tarafına bastırılarak suyu alınır. Kış için saklanacak etler enli, tüm parçalar halinden dilimlenir, daha sonra yüksekte duran, sadece

bu işlem için yerleştirilmiş olan özel taşın üzerine dizilir. Bu işlem sırasında etlerin arasına tuz serpilir. Etlerin üstüne bir örtü ve taş ağırlık konur. Her sabah etlerin suyunun akıp akmadığı kontrol edilir; su akmışsa tülbentle silinir ve üstüne daha fazla ağırlık konur. Etler suyunu verip topak hale gelince önceden her tarafı tuzlanan işkembenin içine doldurulur, ağzı bağlanır ve üstüne yeniden ağırlık konarak bir süre daha korunaklı, serin bir yerde bekletilir. Etler kuruyunca işkembe kesesi havadar, serin bir yere asılır.



ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Nuray Keleş

Eğitim Durumu:

Lisans: Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü.

Yüksek Lisans: Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü.

Yayınlar:

Keleş N. (2022), Halk Hikâyelerinde Geçiş Ritüelleri Ve Yemek: Çıldırli Âşık Şenlik Örneği, Prof. Dr. Ensar Aslan'a Armağan, Salahaddin BEKKİ, Yeliz SAYGILISAVAŞ (Ed.), s. 515- 527, Erzurum, Fenomen Yayınları.